

রকমারি খাবার তৈরির লাভজনক ব্যবসা

দেশীয় ফলমূল ও কৃষিজ পণ্য প্রক্রিয়াজাত করে বাজারজাতকরণকে সরকার এখন বিশেষভাবে গুরুত্ব দিচ্ছে। রপ্তানি বাণিজ্যের প্রধান খাত গার্মেন্টস শিল্পের খারাপ অবস্থার প্রেক্ষাপটে এটিকে বিকল্প কর্মসংস্থান, খাদ্য আমদানির ওপর চাপ কমাতে না এবং এসব পণ্য রপ্তানি করে বৈদেশিক মুদ্রা অর্জন করার লক্ষ্যে এ খাতে ২৫ ভাগ ক্যাশ ইনসেন্টিভ ঘোষণা করেছে সরকার। দেশীয় ফলমূল প্রক্রিয়াজাত করার মাধ্যমে রকমারি মুখরোচক খাবার তৈরির লাভজনক ব্যবসা আপনি শুরু করতে পারেন। ছোট বড় বা মাঝারি পুঁজি নিয়ে...
লিখেছেন বদরুল আলম নাবিল



প্রায় সবগুলো দেশের সঙ্গে আমাদের রপ্তানি বাণিজ্য ভারসাম্যহীন। রপ্তানি পণ্যের সংখ্যা এবং পরিমাণ দুটোই কমছে। কিন্তু আমদানির পরিমাণ বাড়ছে জ্যামিতিক হারে। অন্য সবকিছু বাদ দিয়ে আমরা যদি শুধু খাদ্যসামগ্রীর কথাই আসি তাতে দেখবো চাল, ডাল, তেল থেকে শুরু করে ক্যান্ডি, ফ্রুট জুস, জ্যাম-জেলি, আচার সবকিছুই আমদানি হচ্ছে ব্যাপকহারে। চাল-ডাল আমদানির পরিমাণ অন্যান্য দ্রব্যের তুলনায় কম হলেও ক্যান্ডি, ফ্রুট জুস, জ্যাম, জেলি এবং আচারের মতো মুখরোচক খাবার প্রায় পুরোটাই আমদানি করে চাহিদা মেটানো হয়। অথচ এসব খাবারের কাঁচামাল এখানে বেশ উৎপন্ন হয় এবং তা সহজলভ্য। কিন্তু সুস্পষ্ট নীতি এবং উদ্যোক্তার অভাবে এসব পণ্য তৈরির ইভান্সিট এখানে গড়ে উঠছে না।

ক্যান্ডির কথাই ধরুন, এই পণ্যটির চাহিদা বেড়েই চলছে। কিন্তু দেশের ২/৩টি কোম্পানি কিছু ক্যান্ডি উৎপাদন করছে, যা চাহিদার তুলনায় নগণ্য। উপরন্তু দেশী কোম্পানি কয়টির উৎপাদিত ক্যান্ডি গতানুগতিক, স্বাদ এবং মোড়কে বৈচিত্র্য নেই। ক্যান্ডি শুধু খাওয়ার বিষয় নয়, সুন্দর মোড়কে লোভনীয় উপস্থাপনাটাও ক্রেতা আকৃষ্ট করার ক্ষেত্রে বেশ জরুরি। তা পারছে না নাবিস্কো এবং প্রাণের মতো ক্যান্ডি প্রস্তুতকারী দেশী কোম্পানিগুলো।

এসব কারণে আমাদের ক্রমবর্ধমান ক্যান্ডি মার্কেট পুরোটাই প্রায় ভারত, থাইল্যান্ড এবং মালয়েশিয়াসহ বিদেশী কোম্পানিগুলোর দখলে। অথচ আমাদের এখানে উৎপাদিত ক্যান্ডির মান ওই সব বিদেশী ক্যান্ডির তুলনায় মোটেই খারাপ নয়। দেশী ক্যান্ডি শিল্পের বিকাশ না হওয়ার জন্য সরকারের পলিসিও কম দায়ী নয়। ক্যান্ডি এমন কোনো পণ্য নয়, যা খেতেই হবে। তাই দেশী কোম্পানিগুলোকে প্রমোট করার জন্য বাইরে থেকেই ক্যান্ডি আমদানির ওপরে

বর্ধিত করারোপ করে এর আমদানিকে কিছুটা হলে নিরুৎসাহিত করা যেতো।

প্রাণ, নাবিস্কোর মতো দেশীয় কোম্পানিগুলো মিল্ক এবং ফ্রুট ফ্লেবাবে ক্যান্ডি তৈরি করছে। আধুনিক যন্ত্রপাতি ব্যবহার করে স্বয়ংক্রিয় পদ্ধতিতে তৈরি এসব ক্যান্ডির ডিজাইন, মোড়ক এবং স্বাদে তেমন বৈচিত্র্য না থাকায় ক্রেতা আকর্ষণ করতে পারেনি।

ফ্রুট ফ্লেবাব দিয়ে নয়, সরাসরি মৌসুমি ফল প্রক্রিয়াকরণ ক্যান্ডি তৈরি হচ্ছে এখন পৃথিবীর বিভিন্ন দেশে। আমাদের নিকটবর্তী দেশ থাইল্যান্ডে ব্যাপকভাবে তৈরি হচ্ছে ফ্রুট ক্যান্ডি। থাইল্যান্ডের এই ফ্রুট ক্যান্ডি সে দেশে আগত পর্যটকদের কাছে অত্যন্ত লোভনীয় হয়ে উঠেছে। বেসরকারি সংস্থা আইটিডিজি আমাদের দেশীয় ফলমূল দিয়ে ফ্রুট ক্যান্ডি তৈরির একটি পদ্ধতি উদ্ভাবন

করেছে। তারা গত ২ বছর যাবৎ নানা রকম পরীক্ষা-নিরীক্ষা চালিয়ে কাঁচা আম, পেঁপে, আনারস, গাজর, মিষ্টি কুমড়া এবং চালকুমড়া



আনারস, আম, পেয়ারা প্রভৃতির জ্যাম-জেলি একটি লোভনীয় খাবার

দিয়ে সফলভাবে ক্যান্ডি তৈরি করছে। আইটিডিজির পদ্ধতিটি হচ্ছে সম্পূর্ণ অযান্ত্রিক। তবে আগ্রহী উদ্যোক্তারা সহজেই সেমি

অটোমেটিক বা অটোমেটিক পদ্ধতিতে এই রেসিপিতে ফ্রুট এবং ভেজিটেবল ক্যান্ডি তৈরি করতে পারেন। উদাহরণ হিসেবে আমরা আইটিডিজির উদ্ভাবিত কাঁচা আমের ক্যান্ডির পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা করলাম।

পরিপুষ্ট, দোষমুক্ত কাঁচা আম সংগ্রহ করে আমের খোসা কেটে ফেলে দিতে হবে, আমের মধ্যখান থেকে কেটে বিচি ফেলে দিতে হবে এবং স্লাইস করতে হবে কোয়ার্টার ইঞ্চি। মনে রাখতে হবে, শক্ত আঁটি যেন স্লাইসের মধ্যে না আসে। এরপর স্লাইসগুলোতে কাঁচা চামচ দিয়ে কয়েকটা ছিদ্র করতে হবে (যাতে সিরাপ ভেতরে ঢুকতে পারে), পরে একটি গামলায় ২.৫ লিটার পানি নিয়ে ক্যালসিয়াম ক্লোরাইট মিশিয়ে দ্রবণ তৈরি করে আমের স্লাইসগুলো ভিজিয়ে রাখতে হবে ৩/৪ ঘন্টা। এতে আমের টক থাকবে না এবং স্লাইসগুলো

তরতাজা সুন্দর থাকবে।

তারপর পানি ঝরিয়ে একটি কড়াই/সসপেনের মধ্যে চিনির দ্রবণ তৈরি করে চুলায়

জ্বল দিতে হবে। যখন দ্রবণ উত্তপ্ত হয়ে আসবে তখন আমের স্লাইসগুলো তা ঢেলে দিয়ে ৩/৫ মিনিট সেদ্ধ করতে হবে। তারপর চুলা থেকে নামিয়ে ওই অবস্থায় একই সময়ে জ্বাল দেয়ার উদ্দেশ্যে রেখে দিতে হবে। এভাবে দ্বিতীয় দিন, তৃতীয় দিন, জ্বাল দেয়ার পর চিনির সিরাপ থেকে আমের স্লাইসগুলো আলাদা করতে হবে।

(মনে রাখতে হবে, তৃতীয় দিন চুলায় কড়াই/সসপেন চড়ানোর আগে একটা কাপের মধ্যে চিনির সিরাপ নিয়ে তাতে খাবার রঙ ভালোভাবে মিশিয়ে কড়াই/সসপেনে ঢেলে দিয়ে আলতোভাবে আমগুলো নেড়েচেড়ে খাবার রঙ মেশাতে হবে।)

নরম সাদা পরিষ্কার কাপড় অথবা টিস্যু পেপার দিয়ে আমের ওপর থেকে চিনির সিরাপগুলো মুছে ফেলতে হবে এবং সঙ্গে সঙ্গে সোলার ড্রায়ারের ট্রেতে অথবা ছিদ্রযুক্ত ট্রেতে সাজাতে হবে। তারপর সোলার ড্রায়ারের মাধ্যমে অথবা রোদের মধ্যে রেখে শুকাতে হবে। পর পর তিন দিন রোদে দিতে হবে।

(৬০°C তাপমাত্রায় তিন দিন রাখতে হবে) তারপর রৌদ্র থেকে এনে ঠান্ডা করে পলিপ্রোপাইলিন দ্বারা প্যাকেট করতে হবে।

উদ্ভাবক প্রতিষ্ঠান আইটিডিজির প্রজেক্ট অফিসার প্রকৌশলী এনায়েত হোসেন তরফদার ২০০০কে বলেন, বাতাসবিহীন প্যাকেট ১ বছর ভালো থাকে।

সে যাই হোক, ক্যান্ডির একটি বড় মার্কেট আছে এখানে। বড় বা মাঝারি মানের উদ্যোক্তারা এ ক্ষেত্রে বিনিয়োগ করতে পারেন। মিক্স এবং নানা রকম ফুট ফ্লেবোরের ক্যান্ডির বেশ চাহিদা রয়েছে। এসব ক্যান্ডির ফ্যাক্টরিতে বিনিয়োগও তুলনামূলক কম প্রয়োজন হয়।

ফুট জুস

ক্যান্ডির মতো ফুট জুসের একটি বড় মার্কেট রয়েছে এখানে এবং এটিও প্রায় আমদানি নির্ভর। কোটি কোটি টাকার ফুট জুস আমদানি হচ্ছে বাইরে থেকে। ফুট জুসের মধ্যে ম্যাঙ্গো জুসের চাহিদা এবং সরবরাহ সবচেয়ে বেশি। এর আগে জুসের মার্কেট প্রায় পুরোটাই ছিল পাকিস্তান, ভারত ও থাইল্যান্ডের কোম্পানিগুলোর দখলে। সম্প্রতি স্টারশিপ এবং প্রাণের মতো কয়েকটি দেশী কোম্পানি ফুট জুস উৎপাদন এবং বাজারজাত শুরু করেছে। ক্রেতার দেশী ফুট জুসগুলো গ্রহণও

করেছে। ফলে বিদেশী জুসের আধিপত্য কমে এসেছে। বৃহত্তর রাজশাহী অঞ্চলে প্রচুর আমের ফলন হয় মৌসুমে। যথাযথ সংরক্ষণ এবং প্রক্রিয়াজাত না করার কারণে শত শত টন আম প্রতি বছর নষ্ট হয়ে যায়। স্বল্প দামে কিনে এবং প্রক্রিয়াজাত করে প্রচুর মুনাফা অর্জনের সুযোগ রয়েছে। বড় উদ্যোক্তারা জুস তৈরি করে বাজারজাত করতে পারেন।

ছোট উদ্যোক্তারা অন্যান্য উপায়ে আম প্রক্রিয়াজাত করে বাজারজাত করতে পারেন। এ ক্ষেত্রে আম দিয়ে আমসত্ব, কাঁসুন্দি, মোরব্বা, চাটনি বা আচার তৈরি করতে পারেন। এসবের বাজার চাহিদা অনেক। আজকাল ঘরে ঘরে আমের আচার, আমসত্ব তৈরি করতে দেখা যায়। তাই এসব তৈরির পদ্ধতি অনেকেই জানেন। কিন্তু বৈজ্ঞানিক উপায়ে ও বাণিজ্যিক ভিত্তিতে এসব তৈরি করে ভালো আয় করার সুযোগ রয়েছে।

আমের নানামুখী ব্যবহার

আম দিয়ে নানারকম মুখরোচক খাবার তৈরি করা যায় তা আগেই বলা হয়েছে। এর মধ্যে প্রথমেই বলা যায় আমসত্ব তৈরির কথা। আমসত্ব তৈরির জন্য দোষমুক্ত, পরিপুষ্ট ও

‘বিদেশী পণ্য হটিয়ে দেশী পণ্য বাজার দখল করে নিচ্ছে। ভাবতে ভালো লাগে যে, এটা আমরা শুরু করেছিলাম’

মেজর জেনারেল আমজাদ খান চৌধুরী (অবঃ)

প্রধান নির্বাহী, প্রাণ গ্রুপ



সাপ্তাহিক ২০০০ : প্রাণ দেশের প্রথম কোম্পানি যারা দেশের উৎপাদিত ফলমূল ও কৃষিজ পণ্য প্রক্রিয়াজাত করা শুরু করেছিল। প্রাণ সাফল্য পেয়েছে। এই সাফল্যের গল্পটা কি আমাদের বলবেন?

আমজাদ খান চৌধুরী : আমি লক্ষ্য করেছিলাম আমাদের দেশে প্রচুর পরিমাণে ফলমূল উৎপাদিত হয় বিভিন্ন মৌসুমে। কিন্তু প্রক্রিয়াজাত না করার কারণে অনেক ফলমূল নষ্ট হয়ে যায়। আর যথাযথ বাজারজাতকরণ প্রক্রিয়া তৈরি না হওয়ায় ক্রেতা আকর্ষণ করতে পারে না। এক মৌসুমের ফল অন্য মৌসুমে পাওয়া যায় না এবং উৎপাদনকারী কৃষকও ভালো দাম পায় না। অথচ এসব ফলমূলের চাহিদা ক্রেতাদের কাছে ব্যাপক। এসব বিষয় ভালোভাবে পর্যালোচনা করে এবং বিভিন্ন দেশের অভিজ্ঞতা স্টাডি করে দেখলাম, ফলমূল প্রক্রিয়াজাত করে টাকা কামানো যেমন সম্ভব তেমনি দেশের সেবা হবে,

মানুষের কর্মসংস্থান হবে। ১৯৮৪ সালে আমরা কৃষিজাত পণ্য মার্কেটিং শুরু করেছিলাম। এখন আমাদের ১০০টির বেশি প্রোডাক্ট আছে। যার প্রায় সবগুলো পণ্যই জনপ্রিয়। প্রাণ গ্রুপে এখন প্রায় সাড়ে ৪ হাজার কর্মী আছে। আর প্রত্যক্ষ-পরোক্ষভাবে প্রায় ১ লাখ মানুষ নিয়োজিত আছে প্রাণের উৎপাদন প্রক্রিয়ার সঙ্গে। আমাদের দেখাদেখি এখন দেশী অনেকগুলো কোম্পানি এই কাজ শুরু করেছে। তারাও ভালো করছে। বিদেশী পণ্যগুলোকে হটিয়ে দেশী পণ্য জায়গা করে নিচ্ছে, এটা ভাবতে আমার খুব ভালো লাগে। প্রাণের পণ্য এখন ৫০টির বেশি দেশে রপ্তানি হচ্ছে। ক্রমশ রপ্তানির পরিমাণ বাড়াচ্ছে।

২০০০ : আপনি প্রথম থেকেই নিশ্চিত ছিলেন যে, আপনার মিশন সফল হবে?

আমজাদ খান : আমাদের দেশের জমি খুব উর্বর, আবহাওয়া

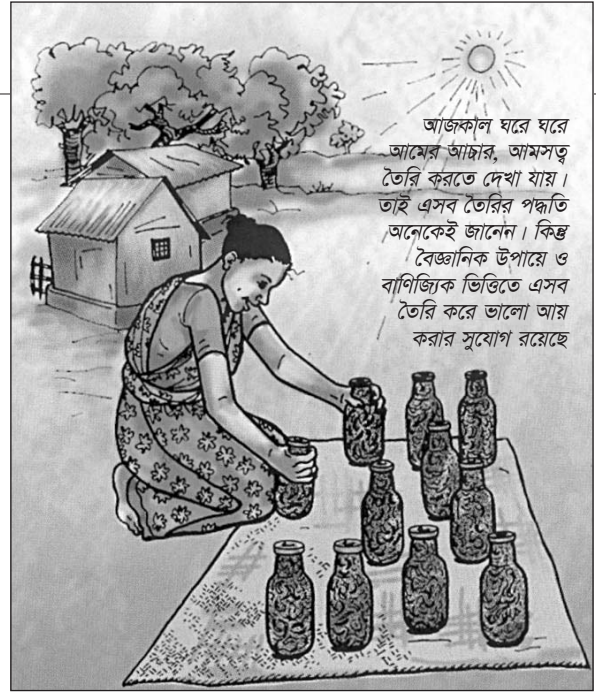
অক্ষত পাকা আম নির্দিষ্ট পরিমাণে পাল্ল তৈরির জন্য সংগ্রহ করতে হবে। পরিষ্কার পানিতে আমগুলো ধুয়ে ছুরি বা মেশিনের সাহায্যে খোসা ছাড়িয়ে নিতে হবে। এরপর ব্লেণ্ডার মেশিনের মাধ্যমে বা হাতে চিপে রস সংগ্রহ করে চালুনি দিয়ে ছেঁকে নিতে হবে যাতে আঁশ না থাকে। আমসত্ত্বের রঙ বেশি দিন ভালো রাখার জন্য মধ্যম তাপে (৭০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড) ৩ মিনিট আমের রস উত্তপ্ত করতে হবে।

গরম আমের রস ঠাণ্ডা করার পর আমের রস টক হলে পরিমাণ মতো চিনি এবং মিষ্টি আমের রস হলে পরিমাণ মতো সাইট্রিক এসিড ভালোভাবে মিশাতে হবে। এরপর পরিষ্কার বাঁশের ডালায়, স্টিলের ট্রে বা সিটে সরিষার তেল মেখে ১ সেন্টিমিটার পুরু করে রস বিছিয়ে রোদে শুকাতে হবে। এভাবে এক স্তর শুকালে আরেক স্তর আমের রসের প্রলেপ দিয়ে শুকাতে হবে। ৮-১০ দিনে ভালোভাবে রোদে শুকানোর পর আমসত্ত্ব ট্রে থেকে তুলে দু'পিঠে সরিষার তেল মেখে নির্দিষ্ট সাইজে প্রয়োজনীয় তথ্যসংবলিত পলি প্রোপাইলরে প্যাকেজিং করে বাজারজাত করতে হবে।

আমসত্ত্বের মতো কাঁচা আমের কাঁসুন্দিও বেশ সুস্বাদু ও মজাদার। ক্ষয়ার কনজিউমার

ব্রান্ড গত বছর রাঁধুনি কাঁসুন্দি নামে কাঁসুন্দি বাজারজাত শুরু করেছে। আপনিও শুরু করতে পারেন। শুধু সুস্বাদুই নয়, কাঁসুন্দি সর্দিজ্বর উপশমে বেশ কার্যকর।

দোষমুক্ত ও পুষ্ট কাঁচা আম পরিমাণ মতো বাছাই করে নিয়ে বোঁটা ফেলে ধুয়ে নিতে হবে। এরপর ছুরি বা অন্য কোনো পদ্ধতিতে ভালোভাবে খোসা ছাড়িয়ে আবার পরিষ্কার পানিতে ধুয়ে কুচি কুচি করে কাটতে হবে। লবণ পানিতে (৩ ভাগ লবণ) আমের টুকরোগুলো ২-৩ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখার পর পানি ঝরিয়ে নিতে হবে। আদা, রসুন, এলাচ, মরিচ সঠিক পরিমাণে নিয়ে ব্লেণ্ডারে ভিনেগারের সঙ্গে মিশিয়ে ব্লেণ্ডিং করতে হবে। মেথি, পাঁচফোড়ন ও জিরা কড়াইতে ভেজে শিলপাটায় বা গ্রাইন্ডিং মেশিনে গুঁড়ো করতে হবে।



এরপর কড়াইতে সরিষার তেল গরম করে ভিনেগার মিশ্রিত মসলা মিশিয়ে জ্বাল দিতে হবে এবং চুলা থেকে নামানোর ৩ মিনিট আগে গুঁড়ো মসলা মিশিয়ে কভারিং সস তৈরি করতে হবে। আমের টুকরোগুলো ফুটন্ত গরম পানিতে

ভালো, প্রচুর মিষ্টি পানি আছে যা চাষাবাদের জন্য খুব দরকার এবং আছে প্রচুর কর্মঠ মানুষ। এসব কারণে এখানে সারা বছর চাষাবাদ হয়। নানা রকম ফলমূল এবং কৃষিজ পণ্য উৎপাদিত হয়।

উৎপাদন কৃষকই করে, আমরা শুধু দুটি কাজ করি। এক. কৃষকের উৎপাদিত পণ্য সংগ্রহ করে প্রক্রিয়াজাতের মাধ্যমে পণ্যের সেলফ লাইফ বাড়াই। দুই. মূল্য সংযোজনের মাধ্যমে সম্পদ সৃষ্টি করি। প্রথম থেকে আমার পণ্যের মান সর্বোৎকৃষ্ট রাখতে চেষ্টা করেছি। বর্তমানে আমরা পণ্য তৈরিতে সর্বাধুনিক প্রযুক্তি ব্যবহার করছি। এসব কারণে ক্রেতারা আমাদের পণ্য গ্রহণ করেছে। আমাদের সফলতার রহস্য এটাটাই।

২০০০ : জুসের মার্কেট এক সময় বিদেশী কোম্পানিগুলোর দখলে ছিল, এখন প্রাণসহ কয়েকটি কোম্পানি বেশ ভালো করছে। অন্য দেশী কোম্পানিগুলোর সঙ্গে আপনার পণ্যের মৌলিক কোনো পার্থক্য আছে?

আমজাদ খান : টেলিভিশনে যখন জুস, ক্যান্ডি, চিপস ইত্যাদি দেশী পণ্যের বিজ্ঞাপন দেখি তখন আমার বুক আনন্দে ভরে যায়। সেটা যে কোম্পানিরই হোক। তবে অন্য কোম্পানিগুলোর সঙ্গে প্রাণের একটি মৌলিক পার্থক্য হলো, আমরা সরাসরি আমাদের কৃষকদের কাজ থেকে পণ্য কিনে প্রক্রিয়াজাত করে তা বাজারে দিই। অন্যেরা সব ক্ষেত্রে তা করে না যেমন ম্যাঙ্গো জুসের কথা যদি বলি, অন্যরা বাইরে থেকে আমের পাল্ল (রস) আমদানি করে জুস তৈরি করে। আমরাই একমাত্র কৃষকদের কাছ থেকে আম কিনে তা দিয়ে জুস তৈরি করি। আমাদের অন্যান্য পণ্যগুলোও একই রকম।

২০০০ : দেশীয় এগ্রিকালচারাল প্রোডাক্ট বাজারজাত করার ক্ষেত্রে কোনো প্রতিবন্ধকতা এখন আছে কি?

আমজাদ খান : আমাদের প্রধান সমস্যা হচ্ছে এখানে ভালোমন্দের কোনো ল্যাব নেই। আমরা কোনো পণ্য তৈরি করলে তার মান ঠিক আছে কি না তা পরীক্ষা করার জন্য সিঙ্গাপুর যেতে হয়। সরকার যদি

একটি আধুনিক ল্যাবরেটরি গড়ে তুলতো, তাহলে আমরা টাকা দিয়েই সেখান থেকে পরীক্ষা করতাম। এতে আমাদের অনেক সুবিধা হতো। পণ্যের মান ঠিক না থাকলে বিদেশের বা দেশে কোনো বাজার ধরা সম্ভব নয়।

২০০০ : বিদেশী যেসব পণ্য আমাদের এখানে আসছে তার সঙ্গে প্রতিযোগিতা কি অসম?

আমজাদ খান : প্রতিযোগিতা করতে আমাদের আপত্তি নেই। কিন্তু প্রতিযোগিতা যেন আনফেয়ার না হয়। আমরা কোনো পণ্য বিদেশের কোনো বাজারে নিতে হলে সেসব দেশে ৩-৪ দফায় ল্যাবরেটরিতে পরীক্ষা করা হয়। গুণগতমান ঠিক থাকলেই কেবল রপ্তানি ছাড়পত্র মেলে। আর আমাদের দেশে সে রকম ব্যবস্থা বা কোনো ল্যাবরেটরি না থাকায় নিম্নমানের পণ্যও এখানে ঢুকে পড়ছে। এটা রোধ করতে হবে।

অন্যদিকে বিদেশী পণ্যগুলো যারা আমদানি করেন তারা কম দাম ঘোষণা দিয়ে আমদানি কর ফাঁকি দেয় এটাও রোধ হওয়া দরকার। সরকার এগ্রিকালচার প্রোডাক্ট প্রডিউসের ক্ষেত্রে ২৫ ভাগ ক্যাশ ইনসেন্টিভ ঘোষণা করছে কিন্তু এটা এখনো আমরা পাইনি। এটা দ্রুত দেয়া দরকার। অর্থমন্ত্রীর মনোভাব এ ক্ষেত্রে পজেটিভ। সবকিছু ঠিকমতো চললে গার্মেন্টসের বিকল্প সেক্টর হিসেবে এটা দাঁড়িয়ে যাবে।

২০০০ : কোনো ক্ষুদ্র বা মাঝারি উদ্যোক্তা তাদের উৎপাদিত পণ্য যদি প্রাণের সহায়তায় বাজারজাত করতে চায় আপনি কিভাবে সহায়তা করবেন?

আমজাদ খান : কোনো উদ্যোক্তা যদি হাইজেনিক উপায়ে মানসম্পন্ন পণ্য উৎপাদন করে এবং তারা যদি আমাদের সঙ্গে যোগাযোগ করে তাহলে আমরা তার পণ্য কিনে নিয়ে আমাদের ব্র্যান্ডে বাজারজাত করতে প্রস্তুত আছি। এ ক্ষেত্রে প্যাকেজিং দ্রব্য, লেবেল এবং অন্যান্য সাপোর্ট দিতেও প্রস্তুত আছি। কেউ এককভাবে আসতে পারে বা গ্রুপ হয়েও আসতে পারে।

১-২ মিনিট ডুবিয়ে পানি ঝরিয়ে কভারিং সসের সঙ্গে মিশিয়ে সোডিয়াম বেনজয়েট যোগ করতে হবে। এরপর কাচের পাত্রে সঠিক পদ্ধতিতে ভরে লেবেল লাগিয়ে বাজারজাত করা যাবে।

কাঁচা আমের মতো সরিষা গুঁড়ো দিয়ে কাঁসুন্দি বানানো চলে।

আচার সমাচার

সব বয়সের মানুষের কাছে আচার বেশ লোভনীয় ও আকর্ষণীয় খাবার হিসেবে পরিচিত। আচার তৈরি হয় কাঁচা আম, জলপাই, আমড়া, বরই, চালতা, কাঁচা মরিচ, তেঁতুলের মতো অত্যন্ত সহজলভ্য দেশীয় ফল দিয়ে। এসব ফল আমাদের দেশে প্রচুর পরিমাণে জন্মে। সংরক্ষণ এবং প্রক্রিয়াজাত না করার কারণে এসব ফল মৌসুমে পচে নষ্ট হয়ে যায়। অথচ আমাদের আচারের মার্কেট প্রায় পুরোটাই মিয়ানমার এবং ভারতীয়দের দখলে। অথচ আচার তৈরি এবং এর বাজারজাতকরণ বেশ সহজ।

শহরে কিংবা গ্রামে ঘরে ঘরে রকমারি আচার তৈরি হয়। কিন্তু বৈজ্ঞানিক উপায়ে এবং বাণিজ্যিকভাবে আচার তৈরি এবং প্যাকেজিং করে বাজারজাত করলে বাজার ধরা কোনো কঠিন কাজ নয়।

আপনি নিজে ব্রান্ডিং করে বিক্রি করতে পারেন অথবা প্রাণ ও আহমেদ ফুড প্রোডাক্টের মতো কোম্পানিগুলোর সঙ্গে যোগাযোগ করে আপনার তৈরি করা আচার তাদের দিয়ে দিতে পারেন। তারা ব্রান্ডিং করে বিক্রি করবে।

উদাহরণ হিসেবে আমরা জলপাইয়ের টক-ঝাল-মিষ্টি আচার তৈরি এবং বাজারজাতকরণ নিয়ে আলোচনা করতে পারি। পরিপুষ্ট টাটকা জলপাই সংগ্রহ করে বোঁটা ছাড়িয়ে লবণ পানিতে ২ ঘন্টা ডুবিয়ে রাখতে হবে। এরপর জলপাইগুলো পরিষ্কার করে ফুটন্ত পানিতে স্বেদ করতে হবে। জলপাই নরম হলে ফুটন্ত পানি থেকে তুলে ঠান্ডা করে বিচি ছাড়িয়ে মন্ড তৈরি করতে হবে। এ পর্যায়ে কড়াইতে সরিষার তেল গরম করে আদা ও রসুন বাটা বাদামি রঙের মতো করে ভাজতে হবে। মন্ড ঠান্ডা হওয়ার পর আখের গুড়, লাল মরিচের গুঁড়ো, পাঁচফোড়নের গুঁড়ো ও হলুদ বাটা পরিমাণ মতো মন্ডের সঙ্গে ভালোভাবে মিশাতে হবে। এরপর মসলা মিশ্রিত জলপাইয়ের মন্ড গরম কড়াইতে ছেড়ে দিয়ে জ্বাল দিতে হবে। মিশ্রণের রঙ বাদামি হলে তা চুলা থেকে নামিয়ে সোডিয়াম বেনজয়েট ও পটাশিয়াম মেটাবাই-সালফাইট মিশ্রিত সংরক্ষক দ্রব্য মিশাতে হবে। এরপর বোতলজাত ও লেবেলিং করে বাজারজাত করতে হবে।



আইটিডিজি'র একটি প্রশিক্ষণ ক্যাম্প। এ ধরনের প্রশিক্ষণ আপনার ব্যবসায় সহায়ক হতে পারে

এভাবে পদ্ধতি জেনে কাঁচা আম, চালতা, আমড়া বা কাঁচা মরিচের আচার তৈরি করে আপনি বিক্রি করতে পারেন।

মজাদার চাটনি

আচারের পাশাপাশি উল্লিখিত মৌসুমি ফলগুলোর চাটনি তৈরি করেও ভালো ব্যবসা করতে পারেন। জলপাই, কাঁচা আম, আমড়া, চালতা এবং তেঁতুলের চাটনির ব্যাপক চাহিদা রয়েছে। উদাহরণ হিসেবে এখানে আমরা তেঁতুলের চাটনি নিয়ে আলোচনা করছি।

প্রথমে দোষমুক্ত পাকা তেঁতুল সংগ্রহ করে পরিষ্কার করে বিচি ফেলে দিতে হবে এবং কিশমিশের বোঁটা ফেলে দিয়ে পরিষ্কার পানিতে ধুয়ে খেতলে নিতে হবে। প্রয়োজনীয় মসলাগুলো শিলপাটায় বা ব্লেন্ডিং মেশিনে গুঁড়ো

করে ভিনেগার মিশাতে হবে।

এ পর্যায়ে সসপেনে তেল ভালোভাবে গরম করে আস্ত সরিষার তেল ছেড়ে দিতে হবে। গরম তেলে সরিষা ফেটে যাবার পর ভিনেগার মিশ্রিত মসলা তেলে ঢেলে কিছুক্ষণ জ্বাল দিতে হবে। জ্বাল দেয়া মসলার সঙ্গে তেঁতুল, কিশমিশ, পাঁচফোড়ন, চিনি, লবণ, পেস্তাদানা মিশিয়ে জ্বাল দিতে হবে।

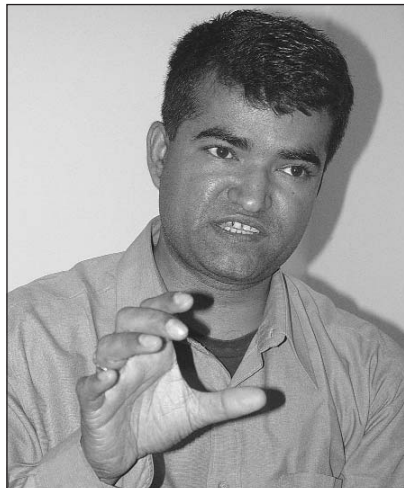
চাটনি আঠালো জ্যামের মতো হলে চুলা থেকে নামিয়ে প্রতি কেজিতে ১ গ্রাম সোডিয়াম বেনজাই যোগ করতে হবে। এরপর যথাযথ পদ্ধতিতে বোতলে বা পলি প্রপাইলিতে ঢুকিয়ে বাজারজাত করতে হবে।

জ্যাম জেলি

জেলি একটি সুস্বাদু খাদ্য যা ৪৫ ভাগ ফলের রস এবং ৫৫ ভাগ চিনির মিশ্রণে তৈরি করা হয়। আনারস, আম, পেয়ারা, কাঁঠাল ইত্যাদি ফল ভরা মৌসুমে কম দামে কিনে জেলি তৈরি করে বাজারজাত করা চলে।

আমরা এখানে আনারসের জেলি তৈরি সম্পর্কে আলোচনা করবো। পরিপুষ্ট, দোষমুক্ত পাকা আনারস সংগ্রহ করে ভালোভাবে খোসা ছাড়িয়ে নিতে হবে। এরপর মাঝের শাঁস ফেলে ছোট ছোট টুকরো করতে হবে। ব্লেন্ডিং মেশিনে আনারস টুকরো দিয়ে রস সংগ্রহ করতে হবে এবং রস ছেকে নিতে হবে।

এ পর্যায়ে রস, চিনি ও পেকটিন সঠিকভাবে পরিমাণ মতো মিশিয়ে চুলায় বসিয়ে তাপ দিতে হবে। দ্রবণীয় কঠিন পদার্থ মেশিনের সাহায্যে ৬৫-৬৭.৫ ভাগ দেখা গেলে বা চামচে নেড়ে অর্ধ কঠিন মনে হলে পাত্রটি নামিয়ে ফেলাতে হবে। নামালের ২-৩ মিনিট আগে সাইট্রিক এসিড দিতে হবে। এরপর



প্রকৌশলী এনায়েত হোসেন তরফদার
প্রজেক্ট অফিসার (আইটিডিজি)

কাচের বোতলে ভরে মোম দিয়ে বোতলের মুখ ভালোভাবে আটকে লেবেলিং করে বাজারে ছাড়তে হবে। এভাবে পেয়ারা, আম ইত্যাদি মৌসুমি ফলের জেলি আপনি তৈরি করতে পারেন।

টমেটো কেচাপ

আমাদের দেশে শীতকালে প্রচুর টমেটো উৎপাদন হয়। সংরক্ষণের অভাবে শত শত টন টমেটো নষ্ট হয়ে যায়। টমেটো খুব উপকারী সব্জি। টমেটো কেচাপের বাজার চাহিদা অনেক। ফাস্টফুড কালচার বাড়ার কারণে এর চাহিদা আরো বেড়ে চলছে।

কেচাপ তৈরির জন্য পুষ্ট পাকা টমেটো বাছাই করে পরিষ্কার করে টুকরো করে কেটে বিচিশুলো ছাড়িয়ে নিতে হবে। এরপর এলুমিনিয়ামের পাত্রে টমেটো সেক্ক করতে হবে। সেক্ক করার পর বাঁশের চালুনিতে রেখে ভালোভাবে পিষে রস আলাদা করে ফেলতে হবে। এরপর পরিমাণ মতো পেঁয়াজ, রসুন বাটা, লবঙ্গ, এলাচ, গোলমরিচ, দারচিনি এবং মরিচগুড়ো একটি কাপড়ের পরিষ্কার থলেতে ভরে ডুবিয়ে জ্বাল দিতে হবে। পরিমাণ মতো চিনি রসের সঙ্গে মিশিয়ে জ্বাল দিতে হবে। জ্বাল দেয়ার ফলে রস যখন শুকিয়ে এক-তৃতীয়াংশ পরিমাণে চলে আসবে তখন মসলার ব্যাগটি তুলে ভিনেগার, লবণ এবং বাকি চিনি ভালোভাবে মেশাতে হবে। আবার জ্বাল দিয়ে সঠিক ঘনত্বে আনতে হবে।

চুলা থেকে নামানোর পর পরিমাণ মতো সোডিয়াম বেনজোয়েট মেশাতে হবে। তৈরি হয়ে গেল কেচাপ। এবার বোতলজাত করে দোকানে দোকানে সরবরাহ করতে পারেন।

কলার চিপস

চিপস একটি জনপ্রিয় মুখরোচক খাবার। শিশুরা চিপস খুব পছন্দ করে। আমাদের দেশী কিছু কোম্পানি নানা উপকরণ দিয়ে চিপস তৈরি শুরু করেছে। এর আগে চিপসের বাজার পুরোটাই ছিল বিদেশী কোম্পানির দখলে। এখনো তাদের আদিপত্য বহাল আছে। ভেজিটেবল এবং ফ্রুটস দিয়ে চিপস তৈরি হতে পারে। কলা থেকে চিপস তৈরি করা বেশ সহজ এবং অর্থনৈতিকভাবে লাভজনক। কেননা আমাদের দেশে সারা বছরই কলা পাওয়া যায়।

কলা চিপস তৈরি করার জন্য পরিপুষ্ট ও দোষমুক্ত কাঁচাকলা সংগ্রহ করে খোসা ফেলে দিতে হবে। তারপর কলা ভিনেগারের ৫ থেকে ১০ মিনিট ডুবিয়ে রাখতে হবে। স্লাইসার গরম

তেলের কড়াইয়ের ওপর ধরে কলা স্লাইস করতে হবে। কলার স্লাইসগুলো অল্প আঁচে হালকা হলুদ রঙে ভেজে তুলে ঠান্ডা করতে হবে।

কলার চিপস বোলের মধ্যে নিয়ে বিট লবণ ও গোলমরিচ পাউডার ভালোভাবে মেশাতে হবে। এবার তৈরি হওয়া কলার চিপস প্রয়োজনীয় তথ্য সংবলিত পলি প্রোপাইলিনের প্যাকেটে ভরে বায়ুশূন্যভাবে সিল করতে হবে। আলু ভেজিটেবল বা অন্যান্য ফল থেকে বিভিন্ন পদ্ধতিতে চিপস তৈরি করে ব্যবসা করার সুযোগ রয়েছে। আলু দিয়ে তৈরি চিপসের ব্যবসা করতে পারেন এটি বেশ জনপ্রিয়। উল্লেখ্য, পণ্যগুলো ছাড়াও চানাচুর, কেক, বিস্কুট, শনপাপড়ি, নারকেল শন, মুড়ালি প্রভৃতি জনপ্রিয় খাবার তৈরি করে সুন্দর প্যাকেটে ভরে বিক্রি করতে পারেন।

প্রশিক্ষণ এবং বাজারজাতকরণ

উল্লিখিত কয়েকটি রকমারি মুখরোচক খাবার ছাড়াও আরো হরেক রকম খাবার তৈরি করে ব্যবসা করে আপনি ভালো মুনাফা করতে



পারেন। তবে সবার আগে আপনার কাজটি ভালোভাবে জানতে হবে। সরকারের ক্ষুদ্র ও কুটির শিল্প কর্পোরেশনের কাছ থেকে যৎসামান্য সাহায্য পেতে পারেন। এছাড়া বেসরকারি সংস্থা 'আইটিডিজি'-এর অফিসে (বাড়ি-৩২, রোড-১০ এ, ধানমন্ডি, ফোন-

৮১১৯৩৪, ৯১১০০৬০) যোগাযোগ করতে পারেন। সংস্থাটি নতুন উদ্যোক্তাদের প্রশিক্ষণ ও প্রয়োজনীয় পরামর্শ দিয়ে সহায়তা দিয়ে থাকে। মহিলা উদ্যোক্তারা এ ধরনের ব্যবসা করতে চাইলে মাইডাস মিনিমার্ট এবং বাংলাদেশ উইমেন চেম্বারের কাছ থেকেও সহায়তা পাবেন।

আমরা মাঝে-মাঝে গুনি কারো কাছে কিছু গুঁজি আছে কিন্তু কোথায় বিনিয়োগ করবেন বুঝে উঠতে পারছেন না। তারা এরকম রকমারি খাবার তৈরির ব্যবসা শুরু করতে পারেন।

এ ক্ষেত্রে তৈরির পর আপনি নিজে লেবেলিং করে বাজারজাত করতে পারেন। অথবা দেশীয় কোম্পানিগুলো যারা এসব পণ্য বাজারজাত করে থাকে তাদের সঙ্গে যোগাযোগ করতে পারেন। তাদের সস্তুষ্ট করতে পারলে তাদের মাধ্যমে ব্রান্ড হয়েও আপনার উৎপাদিত পণ্য ক্রেতার ঘরে ঘরে পৌঁছে যেতে পারে।

ছবি : আনোয়ার মজুমদার

স্কেচ : বীথি ইউসুফ জাই

