ટેક્નો ટ્રેન્ડ

ટેરેસ ગાર્ડનિંગની ઓનલાઇન ટ્રેનિંગથી સુરતીઓ બની રહ્યાં છે અર્બન ખેડૂત

આપણા સુરત સિટીના લોકો પણ હવે ગ્રીન રેવલ્યુશન તરફ સજાગ બની રહ્યાં છે. આ વાક્ય વાંચીને આશ્ચર્ય પામતા મનમાં આનંદનો ભાવ આવ્યો હશે ને! જોકે, તમે પનાસ ગામમાં સ્થિત નવસારી કૃષિ યુનિવર્સીટીમાં પગ મુકશો ત્યારે તમને ઉપરનું વાકય અતિશયોક્તિપૂર્ણ નહીં લાગે. અહીં સુરત સિટીના લોકો પણ ખેતી જેવી તાલીમ લેતાં જોવા મળશે. હવે તમને આ પ્રશ્ન ચોક્કસ થયો હશે કે શહેરમાં રહેતાં લોકોને વળી આવી ટ્રેનિંગ લેવાની શું જરૂર? તમે સુરતમાં ટેરેસ ગાર્ડન કલ્ચર ખાસ્સું વિકસી રહ્યું હોવાનું અનુભવતા જ હશો. ટેરેસ ગાર્ડનનો શોખ જેમને છે તેઓ પોતાના ટેરેસ ગાર્ડનમાં અવનવા શાકભાજી, ફ્રૂટ્સ, ફ્લાવર્સના છોડ ઉગાડવા માંગે છે. જોકે, પોતાના બીજા વ્યવસાય નોકરી ધંધાને કારણે તેઓ સ્પેશ્યલ તેની તાલીમ લેવા ના જઈ શકતા હોય પણ ટેરેસ ગાર્ડનિંગનો શોખ ધરાવે છે તો તેઓ તેની વોટ્સએપ ઓનલાઈન નાઈટ ટ્રેનીંગ લઈને તેમની આ ઈચ્છાને પુરી કરે છે. ટેરેસ ગાર્ડનિંગ ઓનલાઈન કઈ રીતે સિટીના લોકો શીખી રહ્યાં છે, તેને આપણે સ્ટેપ બાય સ્ટેપ જાણીએ...

મેયર માયાબેન માવાણીએ પણ લીધી છે ટ્રેનિંગ

આપણા શહેરના મેયર માયાબેન માવાણીએ પણ ટેરેસ ગાર્ડનિંગની ટ્રેનિંગ લીધી છે. તેઓ જાસૂદ અને નાગરવેલના પાનનું શરબત બનાવતા પણ શીખ્યા હતા. તેમણે જણાવ્યું કે, હું પોતે સખી મંડળ ચલાવતી હતી. સખી મંડળની બહેનો માટે શું કરી શકાય તે વિચારતી અને અલગ અલગ કચેરીઓની મુલાકાત લેતી અને એ રીતે હું કૃષિ યુનિવર્સીટી, કૃષિ વિજ્ઞાન કેન્દ્રના ટચમાં આવી અને પછી આ ટ્રેનિંગ લીધી. ટ્રેનિંગ પહેલાં મારા ટેરેસ ગાર્ડનમાં નાના નાના 8-10 પ્લાન્ટ હતાં. ટ્રેનિંગ બાદ હવે તો મારા ટેરેસ ગાર્ડનમાં લીંબુ, સરગવો, શેતૂર, અલગ અલગ જાતના ફુલોના છોડ, કારેલા, લીલી ચાના છોડ છે. હું પોતે અપરાજીતાના ફૂલોની ચા બનાવતા અહીં જ શીખી અને આ ચા હું રોજ પીવું છું.

ટેરેસ ગાર્ડનિંગ હવે શોખ નથી પણ જરૂરિયાત બન્યું છે

પહેલાં ટેરેસ ગાર્ડનિંગ શોખનો વિષય હતો પણ હવે તે જરૂરિયાત બની ગયું છે. બહારથી ખરીદીને મેળવવામાં આવતા શાકભાજીમાં હાનિકારક રાસાયણિક ખાતર પણ હોઈ શકે. ટેરેસ ગાર્ડનિંગમાં રાસાયણિક ખાતરનો ઉપયોગ નથી થતો. તેમાં વર્મી કમ્પોસ્ટનો ઉપયોગ ક્રોપના ગ્રોથ માટે થાય છે. સારી ક્વૉલિટીનું વેજીટેબલ ખાવા હવે સુરત સિટીના લોકો ટેરેસ ગાર્ડનનો કોન્સેપ્ટ અમલમાં મૂકી રહ્યા છે. સુરતના લોકો પોતાના ટેરેસ ગાર્ડનમાં ટામેટા, રીંગણા, ભીંડા, કોબીજ, ફ્લાવર, દૂધી, ગલકા આવી તરેહ તરેહની સબ્જી ઉગાડે છે. તેમની આખી ફેમિલીને ચાલી જાય તેટલી માત્રામાં તેઓ શાકભાજીનો ક્રોપ બારેમાસ મેળવે છે. સુરતીઓના ટેરેસ ગાર્ડનમાં હવે ડ્રેગન ફ્રૂટ પણ થવા લાગ્યા છે.

પોટિંગ મિક્સની તાલીમ મેળવી

અનુપમાબેન દેસાઈને ટેરેસ ગાર્ડનિંગનો શોખ છે. તેમના ટેરેસ પર સીઝનલ તરેહ તરેહની શાકભાજીઓ થાય છે. 12 વર્ષ પહેલાં તેમણે પોટિંગ મિક્સની ટ્રેનિંગ મેળવી. પોટિંગ મિક્સ એ કુંડામાં છોડ ઉગાડવા માટે ખાસ તૈયાર કરવામાં આવતું મિશ્રણ છે. તેને પોટિંગ સોઈલ પણ કહેવાય. પોટિંગ મિક્સથી કુંડાનું વજન હલકું થાય છે, ભેજ જળવાય છે, છોડને પોષણ મળે છે અને હવાની અવરજવર થવા સાથે છોડને રોગ અને જીવાતથી બચાવી શકાય છે. તેમને ટ્રેનિંગ લીધા બાદ ઘણા શાકભાજી, ફૂલો, ફ્રૂટ્સના છોડ વાવ્યા અને સારી એવી શાકભાજી તેમને તેમના ટેરેસ ગાર્ડનમાંથી જ મળી જાય છે.

દર બે મહિને 90થી 100 લોકો ટેરેસ ગાર્ડનિંગ માટેની ટ્રેનિંગ મેળવે છે

સુરત સિટીની વાત કરીએ તો અહીં 3000થી વધારે ટેરેસ ગાર્ડન છે. કૃષિ યુનિવર્સિટી 2014થી ટેરેસ ગાર્ડનિંગને લગતી ટ્રેનિંગ આપી રહી છે. સુરતના લગભગ 90થી 100 જણા દર 2 મહિને ટ્રેનિંગ લેતા હોય છે. મશરૂમના ઉછેરની ટ્રેનિંગ વર્ષમાં બે વખત આપવામાં આવે છે.

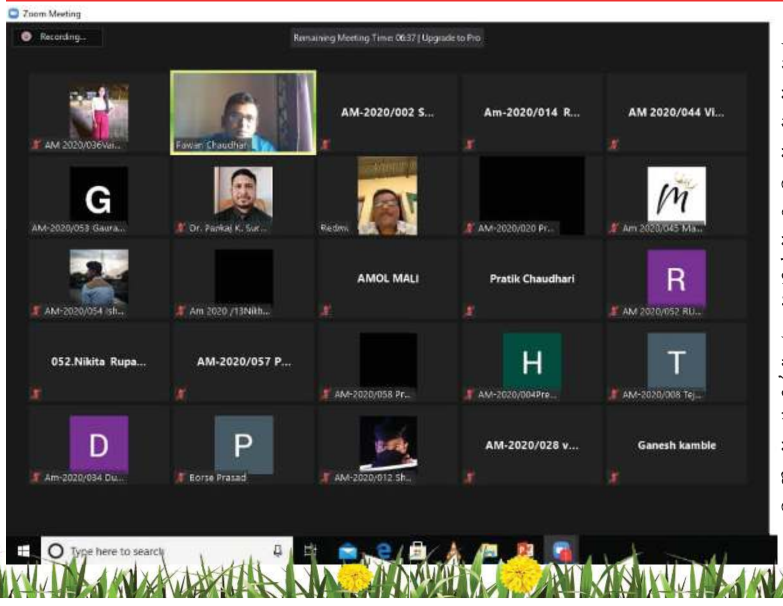
16 વોટ્સએપ ગ્રુપ પર ટેરેસ ગાર્ડનિંગને લગતી સમસ્યાઓનું નિરાકરણ કરાય છે

ટ્રેનિંગ પૂર્ણ થયા બાદ ટ્રેનીંગમાં જોડાયેલા લોકોનું વોટ્સએપ ગ્રુપ બનાવાય છે. આ વોટ્સએપ ગ્રુપમાં તાલીમ નથી અપાતી પણ ટેરેસ ગાર્ડનમાં ઉગાડેલા પ્લાન્ટમાં કોઈ રોગ આવી ગયો હોય કે અન્ય સમસ્યા ઉભી થઇ હોય તો તેનો ફોટો ગ્રુપમાં મુકવામાં આવે અને પછી તાલીમકર્તા તેનું સોલ્યુશન બતાવે. જ્યારે ઓનલાઈન ટ્રેનિંગ આપવાની હોય તેની માહિતી તથા વોટ્સએપ લિંક આવા ગ્રુપમાં મુકાય છે અને ગૂગલ ફોર્મમાં રજિસ્ટ્રેશન કરવાનું કહેવાય છે.

સિટીના ડૉક્ટર્સ અને એન્જિનિયર્સ ટેરેસ ગાર્ડનિંગના શોખીન

ઓનલાઈન ટ્રેનિંગ એક દિવસની મોટાભાગે રાત્રિના સમયની હોય છે. આ ઉપરાંત આપણા શહેરના ડોક્ટર્સ કે જેઓ રાસાયણિક ખાતરથી પકવતા શાકભાજી ખાવાનું અવોઈડ કરે છે તેઓ વર્મી કમ્પોસ્ટ યુઝ કરીને ટેરેસ ગાર્ડનમાં ઉગાવવામાં આવતા શાકભાજી ખાવાનું પ્રિફર કરવા લાગ્યા છે. શહેરના ડોક્ટર્સ અને એન્જિનિયર્સ વધારે ટેરેસ ગાર્ડનિંગ શીખવા માટેની ટ્રેનિંગ લઈ રહ્યા છે. ડૉક્ટર્સની વાત કરીએ તો ન્યુરોસર્જન ડો. પ્રશાંત પટેલ, ગિરીશ ગ્રુપ ઓફ હોસ્પિટલ ડો. ગિરીશ, કિડની સ્પેશિયાલિસ્ટ ડો. અરવિંદ ધામેલિયા વિ. જેવી હસ્તીઓએ ટેરેસ ગાર્ડનિંગની તાલીમ મેળવી છે. એક ડોક્ટરે તો ત્રણ દિવસ તેમની ક્લિનિક બંધ રાખીને તાલીમ લીધી હતી.

વિદેશમાં વસેલા ગુજરાતીઓ ઓનલાઈન ટ્રેનીંગનો લાભ મેળવી રહ્યા છે



કૃષિ વિજ્ઞાન કેન્દ્ર, સુરતના વરિષ્ઠ વૈજ્ઞાનિક અને વડા ડો. જનકસિંહ રાઠોડે જણાવ્યું કે,વર્ષ 2015થી અહીં ટેરેસ ગાર્ડનિંગ માટેની ચાર દિવસની ટ્રેનિંગની શરૂઆત કરવામાં આવી. વચ્ચે કોરોના કાળ આવતા ઓનલાઈન ટ્રેનિંગ આપવાનું શરૂ થયું હતું. જે લોકોએ પોતાના બીજા વ્યવસાય કે નોકરી ધંધાને દિવસનો ટાઈમ આપવાનો હોય કૃષિ યુનિવર્સિટીમાં જઈને ટેરેસ ગાર્ડનિંગની ટ્રેનિંગ લેવાનો ટાઈમ ના હોય તેઓ રાત્રીના 9થી 10 કે પછી 10.30 સુધી ઓનલાઈન નાઈટ ટ્રેનિંગ લઈને પણ ટેરેસ ગાર્ડનિંગ કઈ રીતે થઈ શકે તે જાણે છે. આવી ટ્રેનિંગમાં સુરત બહારના લોકો જેમકે, અમદાવાદ, વડોદરા, મુંબઈ વગેરે શહેરો ઉપરાંત ભૂતકાળમાં દુબઈ, USA, UKમાં વસેલા ગુજરાતી વ્યક્તિઓએ મેળવી હતી. આવી ઓનલાઈન નાઈટ ટ્રેનિંગ વર્ષમાં બે ત્રણ વખત આપવામાં આવતી હોય છે. જે લોકો નાઈટ ટ્રેનિંગ ઈચ્છતા હોય એવા 50 જણ ભેગા થાય ત્યારે આ ટ્રેનિંગ આપવામાં આવે છે.તમારા ટેરેસ ગાર્ડનમાં ઋતુ પ્રમાણે કયા કયા પ્લાન્ટ ઉગાડી શકાય, સૂર્ય પ્રકાશ કેટલો જોઈએ અને શાકભાજીને આધારે કુંડાની સાઈઝ, પોટ મીડિયા કઈ રીતે બનાવવું, ઋતુ પ્રમાણેની તકેદારી, કયા મેડીસીન પ્લાન્ટ, ઓર્નામેન્ટલ પ્લાન્ટ્સ, ફ્રૂટ્સ પ્લાન્ટ્સ ઉગાડી શકાય તેની ટ્રેનિંગ પ્રેક્ટિલ વીડિયો મૂકીને આપવામાં આવે છે. ટેરેસ ગાર્ડનિંગની તાલીમ આપતા ડો. ભક્તિબેન પંચાલે જણાવ્યું કે, ટ્રેનિંગ લેનાર જાતે મીડિયા બનાવે, જાતે તે પોટમાં ભરે, પછી પ્લાન્ટેશન કરે તેવી રીતથી અહીં તાલીમ આપવામાં આવતી હોય છે. વનિતા વિશ્રામમાં લાગતા પુસ્તક મેળામાં સુમન મેળો હોય છે ત્યાં લોકો પોતાના ગાર્ડન, ટેરેસ ગાર્ડનમાં ઉગાડેલા ઉત્પાદો ડિસ્પ્લેમાં મૂકે, તેને જોઈને લોકો ટેરેસ ગાર્ડનિંગની તાલીમ મેળવવા ઉત્સુકતા બતાવવા લાગ્યા.

નામ વિદેશી, સ્વાદ ફરાળી: સુરતીઓમાં ટ્રેન્ડિંગ બન્યા મોર્ડન ફરાળી ફૂડ

FOOD ફંડા

આજના યંગસ્ટર્સ કાફેમાં જાય કે પછી રેસ્ટોરન્ટમાં તો ત્યાં તેઓ અવનવી ફેન્સી ડિશિઝ માણવાનું પસંદ કરે છે. આ જ યંગસ્ટર્સ હવે ભક્તિના, અધ્યાત્મના માર્ગને પણ પસંદ કરી રહ્યા છે. હવે શ્રાવણ સ્ટાર્ટ થઈ ગયો છે તો શિવજીના ભક્ત એવા યંગસ્ટર્સ સોમવારે ફરાળ અને એક ટાઈમનું ભોજન કરીને શિવજીની ભક્તિમાં લીન રહેશે. શ્રાવણમાં ઘણા સુરતીઓ આખે આખો મહિનો ઉપવાસ કરે છે. એમાંના કેટલાંક ફરાળી વાનગીઓમાં વેરિએશન ઝંખતા હોય છે તો તેમના માટે એવી કેટલીક વાનગીઓ ઈનોવેટ કરાઈ છે જે પરંપરાગત ફરાળી ફૂડમાં વિદેશી સ્વાદનો તડકા ઉમેરે છે. તો ચાલો આ ઈનોવેટિવ ફરાળી ફ્યુઝન વાનગીઓ એક ટાઈમ કરવામાં આવતા ભોજનનો સ્વાદ કઈ રીતે વધારે છે અને તે કઈ વાનગીઓ છે તેના વિશે જાણીએ...

રાજગીરા અવાકાડો ટાકોસ યંગસ્ટર્સમાં લોકપ્રિય

ટાકોસ મેક્સિકન ફૂડ છે અને તે યંગસ્ટર્સમાં વધારે ફેમસ છે. સામાન્ય ટાકોસમાં મકાઈ, ઘઉ કે મેંદાના શેલ બને છે પણ ઉપવાસ કે વ્રતમાં ખાઈ શકાય તેવા ટાકોસમાં રાજગીરાના શેલ બનાવાય અને તેમાં મેશ કરવામાં આવેલા અવકાડોનું સ્ટફિંગ હોય છે. શ્રાવણના ઉપવાસ કે નવરાત્રીના ઉપવાસ કરતા Gen-Z અને મિલેનિયલ્સ આવા રાજગીરા અવકાડો ટાકોસ ખાવાનું વધારે પસંદ કરે છે.

મખાણા હમસ પ્લેટર હેલ્ધી અને ટેસ્ટી ફૂડ છે

આજકાલ હેલ્ધી અને ટેસ્ટી ફૂડનો ટ્રેન્ડ ઝડપથી વધી રહ્યો છે. આવા નવા ફૂડ કોમ્બિનેશનમાં મખાણા ક્રિસ્પી હમસ પ્લેટર ટ્રેન્ડી બની છે. સામાન્ય હમસમાં ચણાનો ઉપયોગ થાય છે. મખાણા હમસ ફ્યુઝન વર્ઝનમાં મખાણાનો મુખ્ય સામગ્રી તરીકે ઉપયોગ કરાય છે. રોસ્ટેડ મખાણાને હમસ સાથે સર્વ કરવામાં આવતી આ ડિશની કેફમાં આયોજિત કરવામાં આવતી પાર્ટીમાં એન્ટ્રી થઈ છે.

ફરાળી ડેઝર્ટ પાર્ફેટ પારદર્શક ગ્લાસમાં રંગીન લેયર્સને કારણે આકર્ષક દેખાય છે

પાર્ફેટમાં અલગ અલગ સામગ્રીના લેયર્સને પારદર્શક ગ્લાસમાં પીરસવામાં આવે છે. તેના ફરાળી વર્ઝનમાં મખાણા, સાબુદાણા, દૂધ કે દહીં, ફ્રૂટ્સ, ડ્રાયફ્રૂટ્સ હોય છે. સ્વાદમાં સ્વીટ લાગતું આ ડેઝર્ટ ઉપવાસ દરમિયાન સુરતીઓમાં લોકપ્રિય બનતું જાય છે.

સાબુદાણા વૉફલ વ્રતમાં ખાઈ શકાતું સ્વાદિષ્ટ ફ્યુઝન સ્નેક છે

સાબુદાણા વૉફલ પારંપરિક સાબુદાણા વડા અને અમેરિકી વૉફલનું ઓછા તેલવાળું અને આધુનિક, સ્વાદિષ્ટ ફ્યુઝન સ્નેક છે. આ ગ્લૂટનફ્રી નાશ્તો બહારથી ક્રિસ્પી અને અંદરથી નરમ હોય છે. તે દેખાવે આકર્ષક હોવાને કારણે શ્રાવણના ઉપવાસ કરતી યુવતીઓની પહેલી પસંદ છે.

પરંપરાગત સ્વાદ સાથે મોડર્ન પ્રેઝન્ટેશનનું કોમ્બિનેશન એટલે સાબુદાણા આરાંચીની

હવે સાબુદાણા આરાંચીની બૉલ્સ જેવી ડિશ ફરાળી ફૂડમાં એક અલગ જ ટ્વિસ્ટ લાવી રહી છે. સાબુદાણાને ઈટાલિયન આરાંચીની સ્ટાઈલમાં રજૂ કરવામાં આવતા પરંપરાગત સ્વાદ સાથે મોર્ડન પ્રેઝન્ટેશનનું કોમ્બિનેશન જોવા મળે છે. તેમાં સાબુદાણા, બટાકા, સીંગદાણાનું મિશ્રણ હોય. દહીં અથવા ફરાળી ચટણી સાથે આ ક્રિસ્પી ટેક્સચરના બોલ સ્વાદમાં લાજવાબ લાગે છે.

યુવા પ્રોફેશનલ્સની મોરૈયો રિસોટો પહેલી પસંદ

ઈટાલિયન રિસોટોમાં રાઈસ હોય છે જ્યારે મોરૈયો રિસોટોમાં મોરૈયાનો ઉપયોગ થાય છે. તેમાં શેકેલા સીંગદાણાનો ભુક્કો, કોથમીર અને લીલા મરચાનો સ્વાદ ઉમેરતા પરંપરાગત ફરાળી સ્વાદ જળવાઈ રહે છે. કેફે સ્ટાઈલ પ્રેઝન્ટેશન પસંદ કરતાં સુરતી યુવા પ્રોફેશનલ્સની તે પહેલી પસંદ છે.

સોશ્યલ મીડિયા પર છવાયેલું ફરાળી બુધ્ધા બાઉલ વન ડિશ મીલ છે

બુધ્ધા બાઉલ ફિટ રહેવા માંગતા 18થી 35 વર્ષના સુરતી યંગસ્ટર્સ વધારે પસંદ કરે છે. બુધ્ધા બાઉલ વન ડિશ મીલ એટલા માટે કહેવાય છે કારણ કે, તેમાં શરીર માટે જરૂરી બધા જ પોષક તત્વ એક જ બાઉલમાં મળી જાય છે. પારંપરિક બુધ્ધા બાઉલમાં અનાજ, વેજિટેબલ્સ અને પ્રોટીનને એક રાઉન્ડ શેપના વાટકામાં કલાત્મક રૂપે સજાવાય છે. ફરાળમાં ખવાતા બુધ્ધા બાઉલમાં તેમાં મોરયો, રાજગીરો, શક્કરિયા, મખાના અને શેકેલા સીંગદાણાનો ઉપયોગ થાય છે.

ફરાળમાં નવો ટ્વિસ્ટ ફરાળી લોડેડ નાચોઝ

ઉપવાસ કે વ્રત દરમિયાન મેક્સિકન સ્ટાઈલના લોડેડ નાચોઝને ફરાળી સામગ્રી સાથે જોડીને આ ડિશમાં દેશી સ્વાદનો નવો ટ્વિસ્ટ આપવામાં આવે છે. આમાં ફરાળી સામગ્રીથી તૈયાર કરવામાં આવેલી ક્રિસ્પી ચીપ્સનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. તેની ઉપર બટાકા, શેકેલા સીંગદાણા, દહીં, લીલી ચટણી અને ફરાળી સેવ જેવા ટોપિંગ્સ ઉમેરી તેને લોડેડ બનાવવામાં આવે છે. તેનો રંગબેરંગી અને લેયર્ડ ઉપવાસ કરનારાઓને આકર્ષક લાગે છે.