

# ગેસની રામાયણ!!

## વધુ સસ્તું શું ગેસનો ચૂલો કે ઇન્ડક્શન?

**(ભા)** રતીય રસોડું છેલ્લા બે દાયકામાં ધરખમ બદલાયું છે. એક સમય હતો જ્યારે લાકડાના ચૂલા પર રસોઈ થતી હતી, ત્યારબાદ કેરોસીન સ્ટવ આવ્યો અને પછી એલપીજી ક્રાંતિ આવી. આજે આપણે એક નવા યુગમાં છીએ જ્યાં વીજળીથી ચાલતા ઇન્ડક્શન કૂકટોપ દરેક ઘરમાં જોવા મળે છે. આજે આ ચર્ચા એટલાં માટે નીકળી છે કારણ કે, અમેરિકા-ઈઝરાયલ સામે ઈરાનની જંગ છેડાઈ છે અને વિશ્વભરમાં ઈંધણીની અછત ઊભી થઈ છે. ખાસ કરીને ભારતમાં વિવિધ રસોડાના ચૂલા બંધ થવા લાગ્યા છે. લોકોએ નાછૂટકે રાંધણગેસના વિકલ્પો તરફ વળવું પડી રહ્યું છે. અછત અને તેનાં કારણે વધતી જતી મોંઘવારીમાં જ્યારે રાંધણ ગેસના ભાવ ૧૦૦૦ રૂપિયાને સ્પર્શી રહ્યા છે, ત્યારે ગૃહિણીઓ અને ઘરના બજેટ સંભાળનારાઓ માટે એ જાણવું ખૂબ જરૂરી છે કે કયો વિકલ્પ લાંબેગાળે સસ્તો અને સારો છે.

ભારતીય રસોડું છેલ્લા બે દાયકામાં ધરખમ બદલાયું છે. એક સમય હતો જ્યારે લાકડાના ચૂલા પર રસોઈ થતી હતી, ત્યારબાદ કેરોસીન સ્ટવ આવ્યો અને પછી એલપીજી ક્રાંતિ આવી. આજે આપણે એક નવા યુગમાં છીએ જ્યાં વીજળીથી ચાલતા ઇન્ડક્શન કૂકટોપ દરેક ઘરમાં જોવા મળે છે. આજે આ ચર્ચા એટલાં માટે નીકળી છે કારણ કે, અમેરિકા-ઈઝરાયલ સામે ઈરાનની જંગ છેડાઈ છે અને વિશ્વભરમાં ઈંધણીની અછત ઊભી થઈ છે. ખાસ કરીને ભારતમાં વિવિધ રસોડાના ચૂલા બંધ થવા લાગ્યા છે. લોકોએ નાછૂટકે રાંધણગેસના વિકલ્પો તરફ વળવું પડી રહ્યું છે. અછત અને તેનાં કારણે વધતી જતી મોંઘવારીમાં જ્યારે રાંધણ ગેસના ભાવ ૧૦૦૦ રૂપિયાને સ્પર્શી રહ્યા છે, ત્યારે ગૃહિણીઓ અને ઘરના બજેટ સંભાળનારાઓ માટે એ જાણવું ખૂબ જરૂરી છે કે કયો વિકલ્પ લાંબે ગાળે સસ્તો અને સારો છે.

ભારતીય રસોડામાં અત્યારે એક મોટી ચર્ચા ચાલી રહી છે - ગેસ પર રસોઈ બનાવવી સસ્તી પડે કે ઇન્ડક્શન પર? એકબાજુ રાંધણ ગેસ (એલપીજી)ના ભાવ આસમાને છે, તો બીજી બાજુ વીજળીના બિલનો ડર છે. સામાન્ય લોકોના અનુભવોને આધારે અહીં એકદમ સરળ ભાષામાં સમજાવે કે તમારા માટે કયો વિકલ્પ બેસ્ટ છે.

પહેલા સમજાવે બંને કામ કેવી રીતે કરે છે? સૌ પ્રથમ એ જાણવું જરૂરી છે કે આ બંને સાધનો ગરમી કેવી રીતે પેદા કરે છે.

**ગેસ સ્ટવ:** આમાં લિક્વિડ પેટ્રોલિયમ ગેસ (એલપીજી) સળગે છે અને જ્વાળા (આગ) ઉત્પન્ન થાય છે. આ આગ વાસણને ગરમ કરે છે. આ પ્રક્રિયામાં ઘણી બધી ગરમી વાસણની આસપાસથી હવામાં વેડફાઈ જાય છે.

**ઇન્ડક્શન:** આ વીજળીથી ચાલે છે, પણ તેમાં હીટર જેવી કોઈ ગરમ કોઈલ હોતી નથી. તેમાં ઈલેક્ટ્રોમેગ્નેટિક ફિલ્ડ (ચુંબકીય શક્તિ)નો ઉપયોગ થાય છે. તે સીધું વાસણના તળિયામાં જ ગરમી પેદા કરે છે. આમાં ગરમીનો બગાડ નહિવત થાય છે.

**હવે સમજાવે અર્થનું ગણિત: ખિસ્સાને શું પરવડશે?**

ચાલો આને એકદમ સાદી ગણતરીથી સમજાવે.

**ગેસનો ખર્ચ:** ધારો કે એક ગેસ સિલિન્ડરનો ભાવ ૧૦૦૦ રૂપિયા છે અને તે એક મધ્યમ પરિવારમાં ૩૦ દિવસ ચાલે છે. તો તમારો

રોજના રસોઈનો ખર્ચ અંદાજે ૩૩ રૂપિયા થયો.

**ઇન્ડક્શનનો ખર્ચ:** નિષ્ણાતોના મતે, જો તમે રોજનું ૩ થી ૪ કલાક ઇન્ડક્શન વાપરો, તો મહિનાના અંદાજે ૬૦ થી ૮૦ યુનિટ વીજળી વપરાય છે. જો વીજળીનો દર ૭ રૂપિયા પ્રતિ યુનિટ ગણીએ, તો મહિનાનું બિલ ૪૨૦ થી ૫૬૦ રૂપિયા આવશે. એટલે કે રોજનો ખર્ચ અંદાજે ૧૫ થી ૨૦ રૂપિયા થયો.

**પરિણામ:** જો તમે માત્ર ખર્ચની દૃષ્ટિએ જુઓ, તો ગેસ સિલિન્ડર કરતા ઇન્ડક્શન વાપરવું ૪૦% થી ૫૦% સસ્તું પડી શકે છે.

**હવે વાત કરીએ રસોઈ બનાવવાની ઝડપ ક્યાં, કેટલી?**

**ઇન્ડક્શન:** આમાં ગરમી સીધી વાસણના તળિયે લાગે છે, તેથી રસોઈ ખૂબ જ ઝડપથી બને છે. ૨ લિટર પાણી ઉકાળવામાં ઇન્ડક્શન ગેસ કરતા અડધો સમય લે છે.

**ગેસ:** ગેસમાં જ્વાળા હવામાં ફેલાતી હોવાથી ગરમી પૂરેપૂરી વાસણને મળતી નથી, તેથી રસોઈમાં થોડો વધુ સમય લાગે છે.

**રસોડામાં સુરક્ષા સૌથી મહત્વની છે. તો બંનેમાંથી સૌથી સુરક્ષિત શું?**

**ગેસ સ્ટવના જોખમો:** ગેસ લીક થવો, પાઈપમાં પંકચર પડવું કે સિલિન્ડર ફાટવાનો ડર હંમેશા રહે છે. જો ગેસ ચાલુ રહી જાય તો ગંભીર દુર્ઘટના સર્જાઈ શકે છે.

**ઇન્ડક્શનના ફાયદા:** આમાં ખુલ્લી આગ હોતી નથી. જો તમે વાસણ ઇન્ડક્શન પરથી ઉતારી લો, તો તે આપોઆપ બંધ થઈ જાય છે (એટલે કે ઓટો ઓફ). આનાથી દાઝવાનો કે આગ લાગવાનો ભય રહેતો નથી. વળી, તેમાં ટાઈમર સેટ કરી શકાય છે, જેથી દૂધ ઉકળીને બહાર ના આવે કે રસોઈ બળી ના જાય.

અહીં મૂળભૂત સમસ્યા વાસણોની છે! ઇન્ડક્શનમાં વાસણોનો ખર્ચ ખુબ મોટો છે. આ એક એવો મુદ્દો છે જ્યાં ગેસ સ્ટવ વધારે વાજબી છે.

**ગેસ:** ગેસ પર તમે સ્ટીલ, એલ્યુમિનિયમ, લોખંડ, માટીના વાસણો કે તાંબાના વાસણો - ગમે તે વાપરી શકો છો.

**પણ, ઇન્ડક્શન:** ઇન્ડક્શન પર માત્ર 'ફ્લેટ બોટમ' (સપાટ તળિયાવાળા) સ્ટીલ કે લોખંડના વાસણો જ ચાલે છે. જો તમારા ઘરમાં જૂના એલ્યુમિનિયમના વાસણો કે ગોળ તળિયાવાળી કડાઈ છે, તો તે ઇન્ડક્શન પર કામ નહીં કરે. તમારે અલગથી 'ઇન્ડક્શન બેઝ' વાળા વાસણો ખરીદવા પડશે, જે શરૂઆતમાં મોંઘા પડી શકે છે.

હવે મૂળ વાત પર આવીએ. રસોઈ સ્વાદિષ્ટ ક્યાં બનશે?

**રોટલી:** આપણે ભારતીયોને આગમાં શેકેલી ફૂલેલી રોટલી ભાવે છે. ઇન્ડક્શન પર રોટલી શેકવી મુશ્કેલ છે, તેના માટે તમારે લોઢીનો જ ઉપયોગ કરવો પડે.

**તડકો:** દાળ કે શાકમાં તડકો લગાવતી વખતે આપણે ઘણીવાર વાસણ ઊંચું કરીએ છીએ. ઇન્ડક્શન પર વાસણ ઊંચું કરતા જ તે પાવર સપ્લાય કાપી નાખે છે, જે ક્યારેક કંટાળાજનક લાગે છે.

**બીજી તરફ, ગરમી:** ઉનાળામાં ગેસ પાસે ઉભા રહેવું એટલે પરસેવે રેબઝેબ થવું. ઇન્ડક્શન રસોડામાં ગરમી ફેલાવતું નથી, જે ઉનાળામાં ખૂબ મોટી રાહત આપે છે.

**તમે કહેશો તો પછી જાળવણી અને સફાઈનું શું?**

**સફાઈ:** ગેસ સ્ટવના બર્નર અને સ્ટેન્ડ સાફ કરવામાં ખૂબ મહેનત લાગે છે. ઇન્ડક્શન એક કાચની પ્લેટ જેવું છે, તેને રસોઈ પછી માત્ર ભીના કપડાથી લૂછી લો એટલે તે નવું જેવું

ચમકવા લાગે છે. મતલબ કે, ગૃહિણીને આજની ગૃહિણીને આ ગમશે!

**રિપેરિંગ:** ગેસ સ્ટવનું રિપેરિંગ સસ્તું છે. ઇન્ડક્શનમાં જો મધરબોર્ડ કે ગ્લાસ ટૂટે તો ખર્ચો વધી જાય છે.

ભારતના ઘણા વિસ્તારોમાં આજે પણ લાઈટ જ્વાળાની સમસ્યા છે. જો તમારા ઘરે વીજળી જાય, તો ઇન્ડક્શન શોભાના ગાંઠિયા જેવું બની જાય છે. જ્યારે ગેસ સિલિન્ડર લાઈટ હોય કે ના હોય, હંમેશા સાથ આપે છે. ખાસ કરીને ચોમાસામાં જ્યારે વીજળી ગુલ રહેતી હોય, ત્યારે ગેસ સ્ટવ જ તારણહાર બને છે.

**પર્યાવરણ અને આરોગ્ય માટે ક્યાં વિકલ્પ સારો?:**

**સ્વાસ્થ્ય:** ગેસ સળગતી વખતે કાર્બન મોનોક્સાઈડ અને નાઈટ્રોજન ડાયોક્સાઈડ જેવા વાયુઓ મુક્ત કરે છે, જે બંધ રસોડામાં શ્વાસ માટે હાનિકારક હોઈ શકે છે. ઇન્ડક્શનમાં આવું કોઈ પ્રદૂષણ થતું નથી.

**પર્યાવરણ:** ઇન્ડક્શન વધુ 'ગ્રીન' એનર્જી છે જો વીજળી સૌરઊર્જા કે વિન્ડ એનર્જીથી બનતી હોય તો.

બંને પદ્ધતિઓના પોતપોતાના ફાયદા અને મર્યાદા છે. જો તમે તમારા રસોડાનું બજેટ સુધારવા માગતાં હોવ, તો આ બાબતો સમજી લો.

**સાર્ટ સોલ્યુશન :** આજના સમયમાં સૌથી બેસ્ટ રીત એ છે કે ઘરમાં ગેસ અને ઇન્ડક્શન બંને રાખો. ઇન્ડક્શનનો ઉપયોગ ક્યારે કરવો? દૂધ ગરમ કરવા, ચા-કોફી બનાવવા, પાણી ઉકાળવા, ભાત બનાવવા કે દાળ બાફવા માટે ઇન્ડક્શન વાપરો. આ કામોમાં તે ખૂબ ઝડપી અને સસ્તું પડશે.

ગેસનો ઉપયોગ ક્યારે કરવો? રોટલી શેકવા, તળવા માટે (પૂરી/ભજીયા) અને જ્યારે લાઈટ ના હોય ત્યારે ગેસ વાપરો.

ટૂંકમાં કહીએ તો જો તમે ગેસ અને ઇન્ડક્શનનો મિશ્ર ઉપયોગ કરશો, તો તમારો ગેસ સિલિન્ડર જે ૨૫-૩૦ દિવસ ચાલતો હતો, તે આરામથી ૪૫-૫૦ દિવસ ચાલશે.

આ રીતે તમે દર મહિને ૪૦૦ થી ૫૦૦ રૂપિયાની બચત કરી શકશો. આ ઉપરાંત, એક્સપર્ટનું કહેવું છે કે, બચત કરવી હોય તો ગેસ પર વાસણ ઢાંકીને રસોઈ બનાવો અને બર્નર હંમેશા સાફ રાખો. જ્યારે

૧૦૦૦ રૂપિયાના ગેસ સિલિન્ડર સામે વીજળીનું બિલ કેટલું? આ રહ્યું બચતનું સાચું ગણિત



**વિકલ્પ**  
★ દીપક આશર

