CITY Pulse

email: citypulse@gujaratmitra.in

ગુજરાતમિત્ર

શુક્રવાર ૨૦ માર્ચ, ૨૦૨૬

ઓર્ગેનિક ફૂડના આગ્રહીઓ માટે શહેરમાં પ્રાકૃતિક શાકભાજીની આખી માર્કેટ

આજના સમયમાં જ્યાં ખેતીનો પાક લેવા માટે રસાયણો આધાર બની ગયા છે. પણ સુરત શહેરમાં એવા અનેક લોકો છે જેઓમાં ઓર્ગેનિક ફૂડ એટલે કે પ્રાકૃતિક ખાદ્ય વસ્તુઓનો ક્રે છે. આવા લોકોએ ઓર્ગેનિક શાકભાજી શોધવા દૂર જવાની જરૂર નથી. સુરતમાં પ્રાકૃતિક ખેતી દ્વારા તૈયાર કરવામાં આવેલા શાકભાજી અને અનાજ વેચાઈ રહ્યા છે. વેસુમાં એસડી જૈન કોલેજની પાછળ સુરત મહાનગર પાલિકા અને સુરત જિલ્લા પંચાયત દ્વારા સંયુક્ત રીતે સુરત જિલ્લાના તમામ તાલુકાના ખેડૂતો પોતાની ઉપજ સીધી લોકો સુધી પહોંચાડી શકે તે માટે ગત વર્ષે જાન્યુઆરી માસમાં 1106 ચો.મી. જગ્યામાં 'પ્રાકૃતિક કૃષિ બજાર' શરૂ કરવામાં આવ્યું છે. દર બુધવારે અને રવિવારે આશરે 100થી વધુ ખેડૂતો અહીં ઉચ્ચ ગુણવત્તાવાળા રસાયણમુક્ત શાકભાજી, ફળો, ડાળીઓ તથા અનાજનું સીધું વેચાણ કરી રહ્યા છે. છેલ્લા 10 મહિનામાં માત્ર વેસુ બજારમાં રૂ.50 લાખથી વધુનું વેચાણ થયું છે, જ્યારે સુરત જિલ્લામાં માંડવી, બારડોલી, પલસાણા અને માંગરોળમાં મળી ચાલતા કુલ 9 સેન્ટરના પ્રાકૃતિક બજારોમાંથી છેલ્લા એક વર્ષમાં કુલ રૂ.1.50 કરોડની ઉપજ વેચાઈ છે. મહત્વની બાબત એ છે કે આ 100 ટકા નફો ખેડૂતોને સીધો મળે છે. કોઈ વચેટિયાની ભૂમિકા નથી. સુરત ઉપરાંત છે.....

શું છે પ્રાકૃતિક ખેતી ?

પ્રાકૃતિક ખેતી પ્રકૃતિના મૂળભૂત સિદ્ધાંતો પર આધારિત છે. તેમાં દેશી ગાયના ગોબર અને ગૌમૂત્રથી બનાવવામાં આવતી સામગ્રીથી ખેતી થાય છે. ખેતી માટે જરૂરી ઇનપુટ બહારથી ખરીદવાની જરૂર રહેતી નથી. ખેડૂતો જાતે જ જીવામૃત, બીજામૃત જેવી સામગ્રી તૈયાર કરે છે. એક દેશી ગાયથી અંદાજે 30 એકર (50 વિંઘા) જમીનમાં ખેતી શક્ય બને છે. કેમિકલ ખેતીમાં જ્યાં શેરડી માટે એક એકરમાં રૂ.15થી 20 હજાર ખર્ચ થાય છે, ત્યાં પ્રાકૃતિક ખેતીમાં આ ખર્ચ માત્ર રૂ.3થી 4 હજાર રહે છે. શાકભાજીમાં પણ ખર્ચ 40થી 50 ટકા ઘટે છે.

પ્રાકૃતિક ખેતીના પંચામૃત

- જીવામૃત
- બીજામૃત
- આચ્છાદન
- વાફસા (ભેજ)
- જૈવ વૈવિધતા (સહજીવી પાક)

વોટ્સએપ ગ્રુપથી સીધો ઓર્ડર આપી શકાય છે

ખેડૂતો અને ગ્રાહકો માટે અલગ વોટ્સએપ ગ્રુપ બનાવવામાં આવ્યા છે. બજારના એક દિવસ અગાઉ ખેડૂતો પોતાની ઉપલબ્ધ ઉપજની વિગતો ગ્રુપમાં મૂકે છે અને મિનિટોમાં જ ગ્રાહકો ઓર્ડર નોંધાવી દે છે. ગ્રાહકોની સંખ્યા વધતા હવે બે ગ્રુપ શરૂ કરાયા છે.

ખેડૂતોને પોતાની મહેનતનો સાચો ભાવ મળી રહ્યો છે

આ પહેલથી ખેડૂતોને પોતાની મહેનતનો સાચો ભાવ મળી રહ્યો છે અને તેમની આવકમાં નોંધપાત્ર વધારો થયો છે. સાથે જ સુરત શહેરના લોકોને રસાયણમુક્ત, સ્વસ્થ અને વિશ્વસનીય કૃષિ ઉત્પાદનો સરળતાથી મળી રહ્યા છે. હાલ વેસુ બજાર સાથે 3 હજારથી વધુ ગ્રાહકો નિયમિત રીતે જોડાયા છે, જ્યારે આશરે 2 હજાર લોકો કાયમી ખરીદદારો બની ચૂક્યા છે. માંડવી, બારડોલી, પલસાણા, ચોર્યાસી (વેસુ) અને માંગરોળ તાલુકામાં પણ આવા પ્રાકૃતિક બજારો કાર્યરત છે.

પ્રાકૃતિક પેદાશો વધારવા નવા ખેડૂતોને પણ જોડવામાં આવે છે

પ્રાકૃતિક બજાર સાથે જોડાતા તમામ ખેડૂતો છેલ્લા પાંચથી સાત વર્ષથી ખેતીવાડી વિભાગ સાથે સંકળાયેલા છે. નવા ખેડૂતોને જોડતા પહેલા ક્લાસ-1 અધિકારીઓની કમિટી દ્વારા વેરિફિકેશન થાય છે. ફોર્મ ભરાવી છેલ્લે ક્યારે કેમિકલ ખેતી કરી, જમીનમાં કેમિકલનો ઉપયોગ ક્યારે થયો, તેની સંપૂર્ણ માહિતી લેવામાં આવે છે.

સ્પર્ધાત્મક પરીક્ષાની તૈયાર કરાવતા સીધા ગાય આધારિત વસ્તુ વેચતા થયા

આ બજારમાં ગિર ગાયની પ્રોડક્ટ વેચવા આવતા એક ખેડૂતની અજીબ કહાનિ સામે આવી હતી. કામરેજ વાવ પાસે ગૌશાળા ચલાવતા અશ્વિનભાઈ બલદાણીયા એમબીએનો અભ્યાસ કર્યો છે. તેઓ છેલ્લા 10 વર્ષથી સ્પર્ધાત્મક પરીક્ષાની તૈયારી કરતા વિદ્યાર્થીઓને ભણાવતા હતા. પરંતુ પ્રકૃતિ પ્રત્યેના લગાવથી તેમને વ્યવસાય જ બદલી નાખ્યો. અશ્વિનભાઈ બલદાણીયાએ જણાવ્યું કે, ગાય આધારિત બનાવેલી વસ્તુઓ વેચે છે. ફિનાઈલ, ઘી, પેન-મોબાઈલ સ્ટેન્ડ, ગણપતિ, ધૂપ, નશ્ય ડ્રોપ, અને સાબુ. હવે પછીનો સમય પ્રકૃતિનો છે. પ્રકૃતિ સાથે નહીં જોડાશો તો અશાંતિ અને ખરાબ આરોગ્ય તરફ જશો.

મહિનાવાર થયેલું વેચાણ

મહિનો	વેચાણ
એપ્રિલ	2.75 લાખ
મે	12 લાખ
જુન	5.73 લાખ
જુલાઈ	4.19 લાખ
ઓગસ્ટ	3.79 લાખ
સપ્ટેમ્બર	3.43 લાખ
ઓક્ટોબર	3.28 લાખ
નવેમ્બર	4.65 લાખ
ડિસેમ્બર	6.33 લાખ
જાન્યુ.-2026	4.66 લાખ
કુલ	**50.85 લાખ**

પ્રાકૃતિક ઉપજનું દર 4-6 મહિને ગાંધીનગર લેબમાં પરીક્ષણ થાય છે

સુરત જિલ્લા ખેતીવાડી અધિકારી સતિષભાઈ ગામીત જણાવે છે કે ગ્રાહકોને સાચી પ્રાકૃતિક ઉપજ મળે તે માટે દર ચારથી છ મહિને ખેડૂતોની શાકભાજી, ફળો સહિતની પ્રોડક્ટ ગાંધીનગરની ફોરેન્સિક લેબોરેટરીમાં મોકલવામાં આવે છે. છેલ્લે 70 જેટલા સેમ્પલ મોકલાયા હતા અને તમામના રિપોર્ટ પોઝિટિવ આવ્યા હતા.

ખેડૂતો આવે તે પહેલા ગ્રાહક ઉભા હોય

આ પ્રાકૃતિક કૃષિ બજારની શાકભાજીના ઘણા ગ્રાહકો એવા આદિ થઈ ગયા કે બુધવારે અને રવિવારે ઘણી વખત ખેડૂતો આવે તે પહેલા ગ્રાહકો આવીને રાહ જોતા હોય છે. હું ચીકું, બોર, કેપ્સીકમ, કેળા, જાસુદનું જ્યુસ સહિતના ફળો અને ઓઈલસ્ટર મસરૂમ પણ લાવું છું. સારૂ ખાવા વાળા ગ્રાહકો અહીંયા આવે છે.

- સંદિપ લક્ષ્મણ પટેલ, ઓલપાડ (ખેડૂત અને શાકભાજી વિક્રેતા)

સીધુ વેચાણ અને 100 ટકા નફો

હું તમામ પ્રકારની શાકભાજીની ખેતી કરૂં છું. 10 મહિનાથી વેસુમાં વેચાણ કરૂં છું. આ અગાઉ એપીએમસી જતો હતો. હવે વચેટિયા નીકળી ગયા સીધુ વેચાણ કરુ એટલે 100 ટકા નફો થાય છે. બીજું કે પ્રાકૃતિક ખેતીથી પોષણતત્વો બરકરાર રહે છે.

- વિકાસ ગામીત, અરેઠ, માંડવી (ખેડૂત અને શાકભાજી વિક્રેતા)

પાલનપુર પાટિયા પાસે પોલીસ બેસવા ન દેતી

અગાઉ હું પાલનપુર પાટિયા આ પ્રાકૃતિક શાકભાજી વેચવા જતી હતી. પરંતુ ત્યાં પોલીસ ભગાડી દેતા હતા. હવે એક સારી જગ્યા અને વ્યવસ્થા જિલ્લા પંચાયત, મનપા અને એગ્રીકલ્ચર ટેક્નોલોજી મેનેજમેન્ટ એજન્સી (આત્મા) ના સહયોગથી થઈ છે. જે પ્રાકૃતિક ખેતી કરતા ખેડૂતો માટે અને સારો આહાર ઇચ્છતા ગ્રાહકો માટે ઉપયોગી થઈ રહ્યું છે.

- પ્રતિમા ધર્મેશ પટેલ, વાસવા, ચોર્યાસી (ખેડૂત અને શાકભાજી વિક્રેતા)

બજાર શરૂ થયું ત્યારથી આવું છું

હું વેસુમાં જ રહું છું. અને આ બજાર શરૂ થયું ત્યારથી રેગ્યુલર ગ્રાહક છું. અહીંયાનું પ્રાકૃતિક શાકભાજી ખાવાથી ઘણો ફાયદો થાય છે. આ શાકભાજી સ્વાદમાં પણ અલગ લાગે છે. કાચું ખાઈ જાઓ તો પણ ગળામાં બળતરા કે તકલીફ થતી નથી. શરીરમાં પણ સ્ફુર્તિ લાગે છે. ઘણી વખત મોડુ અવાય એમ હોય તો ફોન કરીને નોંધાવી દઉં છું.

- વૈશાલીબેન બારડોલીયા, વેસુ (ગ્રાહક)

દવા વગરનું સારુ ખાવાનું મળે છે

હું નિવૃત્ત જીવન જીવું છું અને વેસુ વિસ્તારમાં જ રહેવાનું છે. પહેલી વખત શાકભાજી અહીંયાથી લઈ ગયો તે સારું લાગતા ચાર પાંચ વખતથી હવે અહીંયાથી જ લઈ જાઉં છું. દવા વગરનું સારુ ખાવાનું મળે છે.

- સુરેશભાઈ પંચાલ, વેસુ (ગ્રાહક)

છેલ્લા 3 વર્ષથી મારા ઘરે કોઈ બિમાર નથી થયું

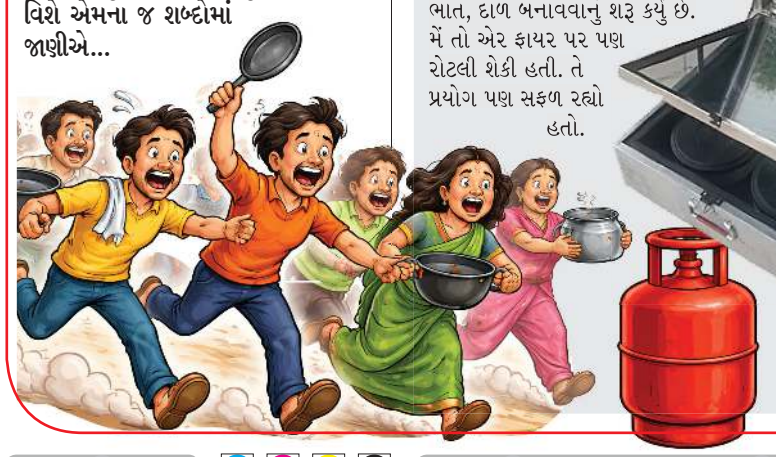
આ બજાર ચાલુ થયો તે પહેલા કેબલ બ્રીજ પાસે પણ પ્રાકૃતિક ખેતીથી શાભાજી વેચાતી હતી. હું ત્રણેક વર્ષથી આ શાકભાજી ખાઉં છું. એક વર્ષથી નિયમિત અહીંયા આવું છું. ત્રણ વર્ષમાં મારા ઘરે એકપણ વ્યક્તિ બિમાર થઈ નથી.

- વિપુલ પટેલ, વેસુ (ગ્રાહક)

બોલો... સુરતીઓએ કુકિંગ ગેસ બચાવવા કર્યા કેવાં-કેવાં નુસખા...

મજ્જેની LIFE

ગેસ સિલિન્ડરની અછતની સ્થિતિથી ઘણા ઉદ્યોગો પર સંકટના વાદળો ઘેરાયા છે. અત્યારે તો ફરસાણની દુકાનો, ફાસ્ટ ફૂડની દુકાનોમાં ગરમ ફૂડ, ફરસાણ મળવા મુશ્કેલ થઈ ગયા છે. જો ઘરમાં ગેસ સિલિન્ડર ખાલી થઈ ગયો અને બીજો સિલિન્ડર જલ્દી નહીં મળ્યો તો અને ગેસ સપ્લાયમાં પણ કાપ મુકવામાં આવશે તો એની ચિંતા સુરતીઓના ઘરોમાં જોવા મળી રહી છે. આપદામાં પણ અવસર શોધી કાઢવામાં અગ્રેસર સુરતીઓએ ગેસ સપ્લાય વગર અટકવું નહીં પડે તે માટે અવનવા વિકલ્પો શોધી કાઢ્યા છે તો ચાલો આપણે સુરતીઓના આ યુનિક ઓપ્શન વિશે એમના જ શબ્દોમાં જાણીએ...



સોલાર કૂકર વાપરવાનું સ્ટાર્ટ કરી દીધું

ક્રિના ગાંધીએ જણાવ્યું કે, મારા ઘરમાં તો ઘણા સમયથી સોલાર કુકર છે. સવારે તડકાની શરૂઆત થાય એટલે હું તો શાક સમારીને એમાં મસાલા, તેલ એડ કરી આગાશીમાં કુકર મૂકી દઉ. વળી, મારો પરિવાર તો ડાયટ ફોલો કરે છે એટલે અમુક ડાયટ ફૂડ અમે આ કૂકરમાં જ બનાવીએ. ક્યારેક એવું બને કે, કોઈ શાક કાચું રહી જાય પણ હું એવા જ શાક બનાવું જે જલ્દી બની જાય. હું કેબેજ આદીનુ શાક સોલાર કૂકરમાં બનાવું. થોડા દિવસ હું સોલાર કૂકર યુઝ નહીં કરતી હતી પણ હવે ફરી મેં તેને ફિટ કરીને તેમાં બની શકે તેવા ભાત, દાળ બનાવવાનું શરૂ કર્યું છે. મેં તો એર ફાયર પર પણ રોટલી શેકી હતી. તે પ્રયોગ પણ સફળ રહ્યો હતો.

ઇસ્ત્રી પર રોટલી શેકી, પ્રયોગ સફળ રહ્યો

મોના તમાકુવાળાએ જણાવ્યું કે, મારા ઘરમાં એક પણ દિવસ એવો નહીં હોય કે જ્યારે રોટલી ના બની હોય. રોટલી ખાધા વગર પેટ ભરાયાનું ફિલ થાય જ નહીં. અત્યારે ગેસ સપ્લાયને લઈને જે વાતો ચાલે છે, સાંભળવા મળે છે. તો મેં એક પ્રયોગ કર્યો નાની રોટલી બનાવી ઇસ્ત્રી પર તેને શેકીને જોઇ અને હું તો ખુશ થઈ ગઈ રોટલી સરસ મજાની શેકાઈ હતી, સરસ રીતે ફુલકાની જેમ ફૂલી પણ હતી, એટલે મને તો હવે કોઈ ફિકર જ નહીં. ગેસ સપ્લાયમાં કોઈ પ્રોબ્લમ આવી તો પણ ઇસ્ત્રી પર રોટલી બની જ જશે.

વર્ષોથી ધૂળ ખાતો ઈન્ડક્શન સ્ટવ ચેક કરી લીધું

પાયલ વ્યાસે જણાવ્યું કે અમારા ઘરમાં વર્ષો પહેલાં ખરીદેલો ઈન્ડક્શન સ્ટવ યુઝ થયા વગર પડી રહ્યો હતો. આ તો ગેસ સિલિન્ડરને લઈને જે સાંભળવા મળે છે તો મેં જસ્ટ આપણી તૈયારી રહે એટલે કબાટમાં ધૂળ ખાતો ઈન્ડક્શન સ્ટવ કાઢી તેના પર જામેલી ધૂળ ખંખેરી સરસ રીતે તેને સાફ કરીને તે ચાલુ કન્ડિશનમાં છે કે નહીં તે ચેક કરી લીધું. ચેક કર્યા બાદ હાશ થઈ કે ચાલો હવે આ ઈન્ડક્શન સગડી પર રસોઈ બનાવી શકાશે.

ઘરમાં પારંપરિક ચુલો જ બનાવી દીધો છે

હેમાબેન પટેલે જણાવ્યું કે, અમે તો ગેસ સિલિન્ડરના વિકલ્પ તરીકે ઇમરજન્સી માટે ઘરના વરંડામાં ઈંટનો અને સિમેન્ટનો ચુલો બનાવી દીધો છે. થોડા લાકડા અને કોલસા પણ ભેગા કરી રાખ્યા છે. અમારી પાસે એક પાણીની બોટલ જેટલો સિલિન્ડર અને તેની સાથેનો ચુલો પણ ઘરમાં પહેલાથી જ વસાવી રાખ્યો છે. ઈંટના ચૂલા માટે અમે ગામમાંથી ઈંટો લાવ્યા હતાં. આ ચૂલા પર મેં ભાત બનાવીને જોયું હતું. તે સરસ ટેસ્ટી બન્યા હતાં.

લંચમાં હવે ગરમને બદલે ઠંડુ ફૂડ લઈ જવાનું સ્ટાર્ટ કરી દીધું

રોનીકા ચૌહાણ અને તેમના ભાઈ વિકાસ ચૌહાણે જણાવ્યું અમે ભાઈ બહેન હવે ગેસ સિલિન્ડરના ઉપયોગમાં કરકસર કરવા લાગ્યા છીએ. પહેલા અમે સવારે અમારા કામના સ્થળે જવા નીકળતા ત્યારે લંચમાં ગરમ ફુલકા રોટી, શાક, દાળ-ભાત લઈ જતાં પણ કામના સ્થળે લંચ બ્રેકમાં તો લંચ બોક્સમાં રાખેલા દાળ-ભાત, સબ્જી ઠંડી જ થઈ ગઈ હોય અને એ જ ખાવાની હોય એટલે હવે અમે ગેસની બચત કરવાના ઉદ્દેશ્યથી લંચમાં ઠંડી વસ્તુઓ જેમકે, કાચી વેજીટેબલ સેન્ડવીચ, મમરા અને સેવની ભેળ, દૂધ અને કેળા, ફ્રુટ સલાડ લઈ જવાનું સ્ટાર્ટ કરી દીધું છે. લોકો અમારા લંચમાં આવેલા પરિવર્તનને જોઈને આછું હસી લેતા હોય અને સંકેત આપીને કહી દેતા હોય ગેસ બચાવવાની ઝુંબેશ શરૂ કરી દીધી છે ને!