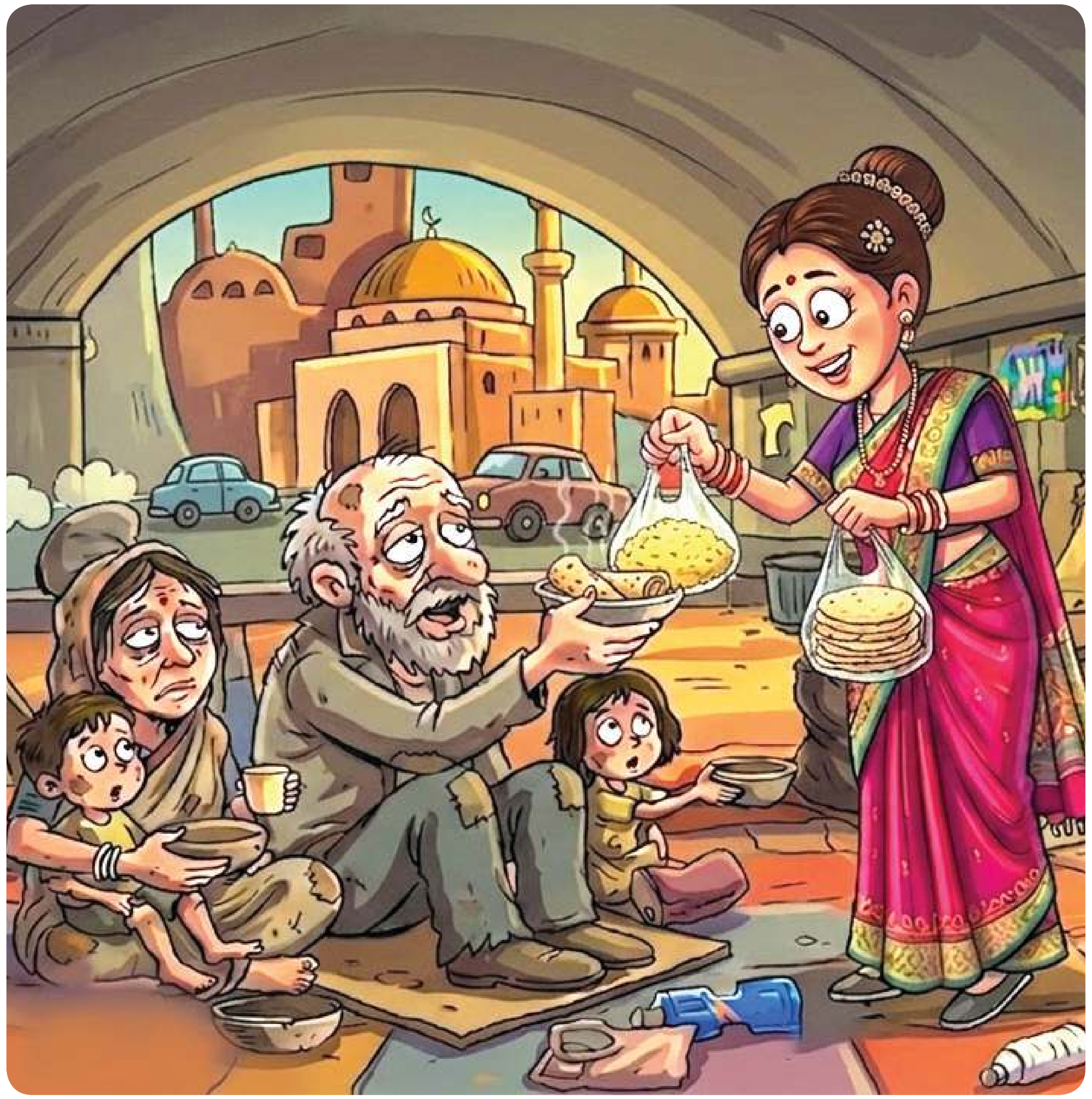
જો રાંધેલું અન્ન વધે તો તમે શું કરો...?

કેટલાંક વર્ષો પહેલાં કેટલીક જગ્યાઓ પર એવું જોવા મળતું કે સોસાયટીમાં રાત્રીના સમયે કોઈ ને કોઈ વ્યક્તિ મોટાભાગે સોસાયટીમાં જ સફાઈ કે બીજા નાનાંમોટાં કામ કરતા કામદાર કે તેમનો પરિવાર લોકોના ઘરેથી રોટલી, દાળ-ભાત, શાક જે મળે તે લઈ જતાં. હવે ઘરની પાસે આવી રીતે ખાવાનું લેવા કોઈ આવતું નથી. હા, ગાય માટે રોટલી લેવા આવતા હોય. એ સિવાય સોસાયટીમાં અન્યને પ્રવેશ પણ નથી અપાતો. પહેલાં ઘરે જ માંગવા આવતા તો વધેલો ફ્રેશ ખોરાક સરળતાથી આપી દેવાતો એટલે તે વાસી થવાની ભીતિ નહોતી રહેતી પણ હવે વધેલું ભોજન આપવા ફૂટપાથ પર રહેતા કે બાંધકામ સાઈટના, સ્લમ એરિયાના લોકો સુધી જવું પડે એટલે લોકો બીજા દિવસે જરૂરિયાતમંદો સુધી પહોંચાડે તો તે રાંધેલો ખોરાક બગડી જવાની શક્યતા હોય એટલે હવે એવી સંસ્થાઓ ઊભી થઈ છે જેને તમે ફોન કરીને બોલાવો એટલે તે સ્થળ પર આવીને પોતાના વાસણમાં રાંધેલો ખોરાક લઈ જાય અને જરૂરતમંદોની વસ્તી સુધી પહોંચાડે. જો કે એ ભોજન વધુ કોન્ટીટીમાં હોય તો સંસ્થાને બોલાવી શકાય, થોડું ઘણું હોય તો નહીં. ક્યારેક ઘરે મહેમાન આવવાના હોય અને તેમનું ભોજન બનાવી દીધું હોય અને મહેમાન કોઈ કારણસર ના આવે તો ભોજન બચી જતું હોય. આવું ભોજન તમે જરૂરતમંદો સુધી તે ફ્રેશ હોય ત્યારે જ પહોંચાડો છો કે રાતનું બનેલું સવારે આપો? આવા ભોજનની ગુણવત્તા કેવી રહે, તમે ભોજન જરૂરતમંદોને આપો તો કેવા વાસણમાં આપો છો, નાના કન્ટેનર ડબ્બામાં કે પછી પ્લાસ્ટિકની થેલીમાં કે જે હાયજીન માટે સારી ના ગણાતી હોય તેમાં આપો છો, લેનારની હેલ્થને ધ્યાનમાં રાખો છો? આ બધા પ્રશ્નો ચાલો આપણે કેટલાક લોકોને પૂછીને તેના જવાબ મેળવીએ...



તાજું બનાવેલું હોય અને તે વધે તે જ વોચમેન કે સર્વન્ટને આપીએ: સમતા દેસાઈ

સમતા દેસાઈએ જણાવ્યું કે, ''મારા ઘરમાં માપનું જ બનાવવામાં આવે છે એટલે બનાવેલી રસોઈ વધે નહીં પણ હા, જો ઘરે મહેમાન આવ્યા હોય કે પછી ઘરનું કોઈ મેમ્બર બહારથી જમીને આવ્યા હોય ત્યારે રસોઈ વધે. હું પાલ વિસ્તારમાં રહું છું. અમારી સોસાયટીમાં ટોટલ 20 વોચમેન છે. તેઓ માટે અહીં જ કેબીન છે. જ્યારે જમવાનું વધે તો ઘરના સર્વન્ટ કે વોચમેનને આપીએ. તાજી રસોઈ બની હોય જે વધે તે સર્વન્ટ કે વોચમેન આપીએ. ઘરમાં બિસ્કિટ કે નાસ્તાનાં પેકેટ હોય તો તેની એક્સપાયરી ડેટ પહેલાં જ અમે ડોનેટ કરીએ એટલે બગડેલું કે વાસી આપ્યું તેવું થાય જ નહીં. જો વધારે રસોઈ વધી હોય તો પાલથી પીપલોદ તરફના બ્રિજના છેડા નજીક ફૂટપાથ પર રહેતાં લોકોને ફૂડ ડિસ્ટ્રિબ્યુશન કરીએ છીએ.'' 53 વર્ષનાં સમતાબેન સિવિલ એન્જિનિયર છે અને NGO સાથે જોડાયેલાં છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ''અમારા રોબિનહૂડ આર્મી નામના NGO સાથે ઘણા કાર્યકર્તા જોડાયા છે. કોઈ લગ્નપ્રસંગ હોય કે પછી ફરસાણ વિક્રેતાઓ પાસેથી ખાવાની વસ્તુઓ ડોનેશનમાં મળતી હોય છે. લગ્ન ફંક્શન પૂરું થવાના સમયે અમારી સંસ્થાને કોલ આવે તો અમને ખ્યાલ આવતો હોય કે, મહેમાનોએ હમણાં જ ભોજન ગ્રહણ કર્યું હશે એટલે તે ખાવાની વાનગીઓ ફ્રેશ જ હોવાની એટલે તે અમારા વાહનમાં લઇ જઇ જ્યાં જરૂરિયાતમંદ લોકો છે તેમને ફૂડ ડોનેટ કરીએ. જો કે આવું ફૂડ ડોનેશનમાં લેતા પહેલાં અમે જાતે તે ટેસ્ટ કરીએ છીએ કે તે બગડેલું તો નથી ને પછી જ જરૂરિયાતમંદો સુધી પહોંચાડીએ. જો લગ્ન રાતના પત્યા હોય અને સવારે વધેલી રસોઈ લઈ જવાનું કહેવામાં આવે તો મોટાભાગે અમે તે સ્વીકાર નથી કરતા. દૂધની આઇટમ્સ અને દહીંની ગ્રેવી જલ્દી બગડવાના ચાન્સીસ હોય. વળી, અમે તો એ પણ ચેક કરીએ કે, રાતભર તે રસોઈ કેવા વાસણમાં સ્ટોર કરવામાં આવી છે.''

પ્રસંગો પર લાડુ અને ગાંઠિયાનાં પેકેટો બનાવી બ્રિજ નીચે રહેતાં શ્રમિકોને આપું: અંતિકા ચોકસી

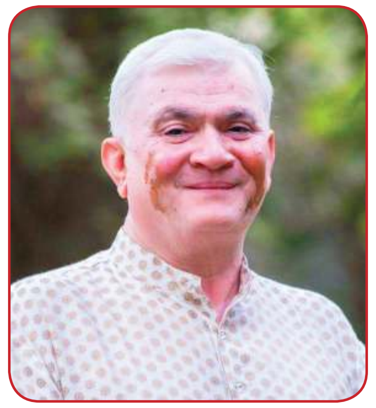
''મારા ઘરમાં બનાવેલી રસોઈ વધે પણ બહુ ઓછી વધે. વધેલું જમવાનું હું બિલ્ડીંગના વોચમેનને આપું પણ જો વોચમેને ખાઈ લીધું હોય તો બ્રિજ નીચે જે શ્રમિકો દેખાય તેને ડિસ્પોઝેબલ કન્ટેનરમાં આપવા જઈએ.'' આ શબ્દો છે અડાજણ વિસ્તારમાં રહેતાં 58 વર્ષીય અંતિકાબેન ચોકસીના. તેઓ વ્યવસાયે ગ્રાફિક ડિઝાઈનર છે. અંતિકાબેને જણાવ્યું કે, ''મારો પરિવાર બહારનું ફૂડ ખાવાનું વધારે પસંદ નહીં કરે. મારા ઘરમાં તો જો રાત્રે બનાવેલાં શાક-રોટલી વધે તો સવારે તે સારાં રહ્યાં હોય તો ગરમ કરીને પછી જ શ્રમિકોને કે બીજાને આપું અથવા તો અમે પોતે પણ ખાઈ લઈએ. રાંધેલું અન્ન જો બગડી ગયું હોય તો તે પશુઓને પણ ખાવા નહીં આપીએ. ઘરમાં બર્થ ડે કે મેરેજ એનિવર્સરી પ્રસંગ પર કળીના લાડુ અને ગાંઠિયાનાં પેકેટ તૈયાર કરાવી શ્રમિકોમાં વહેંચીએ. ઘરે મહેમાન આવે ત્યારે વધારે રસોઈ બનાવવવામાં આવતી હોય તેમાંથી પણ વધે તો તે તરત જ બ્રિજ નીચેના શ્રમિકોને આપવા જઈએ. ખાવાની વસ્તુઓ જો કોઈને આપવી જ હોય તો તે ફ્રેશ હોય ત્યારે જ આપવી સારું ગણાય. અમારા ઘરમાં બહારનાં પેકિંગ કરેલાં નાસ્તા ઓછા આવે. જો પેકિંગ કરેલા ફૂડ પેકેટ જરૂરતમંદોને આપીએ તો ફર્સ્ટ તો તે ક્યારે બન્યા હતા તેની ડેટ ખાસ ચેક કરીએ. જો એક્સપાયરી ડેટ નજીક હોય તો પણ તે અમે કોઈને નહીં આપીએ તેનો નિકાલ કરી દઈએ. વોચમેન બિલ્ડીંગ નીચે હોય તેમને સ્વચ્છ વાસણમાં જ ખાવાની વસ્તુઓ આપું અને બહાર આપવાનું હોય ત્યારે નાના કન્ટેનરમાં આપીએ. પ્લાસ્ટિકની થેલીમાં નહીં આપવાનું. આપવું જ હોય તો સ્વચ્છ વાસણોમાં આપવું. પ્લાસ્ટિકની થેલી તો કશે ને કશે યુઝ થઈ હોય એટલે તેમાં તો નહીં જ આપવાનું. આપણે સ્વચ્છ વાસણોમાં જમતાં હોઈએ તો બીજાને આપતી વખતે પણ સ્વચ્છતાનું ધ્યાન રાખવું જોઈએ એવું હું માનું છું.''

બે એવી વ્યક્તિ છે જે ગરીબો માટે ભોજન એકત્રિત કરે છે તેમના કોન્ટેક્ટ નમ્બર કસ્ટમરને આપું: જાનકી વખારિયા

જાનકીબેન અને તેમના હસબન્ડ કેટરિંગના બિઝનેસ સાથે સંકળાયેલાં છે. તેઓ તેમના કસ્ટમરને ત્યાં લાઈવ જમવાનું બનાવવા પણ જાય છે. જો કસ્ટમરને ત્યાં બનાવેલી રસોઈ વધી હોય તો જાનકીબેન સુરતની બે એવી વ્યક્તિઓના કોન્ટેક્ટ નમ્બર કસ્ટમરને આપે છે જે જમવાનું વધ્યું હોય તે લેવા જાતે આવે અને પછી જરૂરિયાતમંદોને વહેંચે છે. આવું જમવાનું ફ્રેશ જ હોય છે. સલાબતપુરા વિસ્તારમાં રહેતાં 44 વર્ષીય જાનકીબેન વખારિયા 13 વર્ષથી કેટરિંગનો બિઝનેસ કરી રહ્યાં છે. તેમણે જણાવ્યું કે, મારા હસબેન્ડે મારા કુકીંગના શોખને બિઝનેસ તરીકે ડેવલપ કરવા પ્રોત્સાહન આપ્યું હતું. હું ઘરે રસોઈ બનાવીને પણ કસ્ટમરને ત્યાં પહોંચાડું અને કસ્ટમરને ત્યાં ફંક્શનને અનુરૂપ લાઈવ રસોઈ બનાવવા પણ અમે હસબન્ડ વાઈફ જઈએ. જો ત્યાં રસોઈ વધે તો અમે કસ્ટમરને જ આપી દઈએ. એમણે જે કરવું હોય તે કરે. જો કસ્ટમર અમને તે જરૂરિયાતમંદોમાં ડિસ્ટ્રિબ્યુટ કરવાનું કહે તો એ ફ્રેશ રસોઈ અમે ઘરે રિટર્ન થતી વખતે રોડ સાઈડ પર બેઠેલા ગરીબોમાં વહેંચી દઈએ છીએ.

એક અનાથ બાળકોની સ્કૂલ છે ત્યાં પણ ફ્રેશ જ આપવા જઈએ. જો કસ્ટમર રાતનું વધેલું આપવાની વાત કરે તો અમે ના પાડી દઈએ છીએ. વરાછા અને સલાબતપુરામાં બે વ્યક્તિઓ એવી છે જે ફ્રેશ વધેલી રસોઈ કલેક્ટ કરવા સ્થળ પર આવતી હોય અને પછી તે જમવાનું જરૂરિયાતમંદોમાં ડિસ્ટ્રિબ્યુટ કરતા હોય છે. હું કસ્ટમરને તેમનો નમ્બર આપી દઉં છું. એક વાર એક કસ્ટમરને ત્યાં આમંત્રિતોની સંખ્યા વધી ગઈ હતી તો અમે બનાવેલી રસોઈ ખૂટી પડી તો અમે તરત બહારથી જમવાની વસ્તુઓ ઓર્ડર આપી મંગાવી હતી જેમાંથી જે પ્લેટ વધી પડી તો પ્લેટ ને પ્લેટ જ જરૂરતમંદોમાં વિતરીત કરી હતી જેથી તેમને સ્વચ્છ વાસણમાં જ તાજી રસોઈ મળી રહે. અમારા ઘરમાં બર્થડે કે એનિવર્સરીનો પ્રસંગ હોય તો તેનું ખાવાનું વધે તો પ્લાસ્ટિકના ડબ્બામાં પેક કરીને પછી તે ગરીબોમાં વહેંચીએ. ગમે તેવી પ્લાસ્ટિકની થેલીમાં પેક કરીને નહીં આપીએ પણ સારા પ્લાસ્ટિકના ડબ્બામાં આપીએ. વાસણમાં આપીએ તો તે જાતે વોશ કરેલા હોય તેવા જ વાસણમાં આપીએ. અમે ઘરના સર્વન્ટને પણ સમ્માનપૂર્વક રસોઈ આપીએ. વાસી જમવાનું તો નાશ જ કરીએ, એ કોઈને પણ ખાવા નહીં આપવાનું. કોઈના સ્વાસ્થ્ય સાથે ચેડાં થાય એવું શું કામ કરવાનું?''

પ્રસંગોમાં ગેસ્ટને ગરમ ફૂડ સર્વ કરાતું હોય અને જેટલું ગરમ કરાય એટલું જલ્દી બગડે: ધવલ નાણાવટી



ઉમરા વિસ્તારમાં રહેતાં 65 વર્ષીય ધવલ નાણાવટી કેટરિંગના બિઝનેસ સાથે 38 વર્ષથી જોડાયા છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ''લગ્ન કે અન્ય પ્રસંગોમાં મહેમાનોને ગરમ ગરમ પીરસવામાં આવતું હોય છે. એવામાં ફૂડને વારંવાર ગરમ કરવામાં આવે તો જેટલી વાર તમે ફૂડ ગરમ કરશો એટલું જ જલ્દી તે બગડે. આ સાયન્સનો નિયમ છે. મેં કેટરિંગનો વ્યવસાય શરૂ કર્યો ત્યારે મેં અનુભવ્યું કે, ફંક્શનમાં મોડે સુધી જમણવાર ચાલે. સાંજે શરૂ થતાં પ્રસંગનું જમવાનું રાત્રે 10-11 વાગ્યા સુધી કે એનાથી પણ વધારે મોડે સુધી ચાલે. ત્યાર બાદ રસ્તા પર સૂતા લોકોને જમવાનું આપવા જઈએ ત્યારે તે નથી લેતા કેમ કે તેમણે પહેલાં જ કાંઇક ને કાંઈક ખાઈ લીધું હોય. કહેવાય છે ને કે, ભગવાન કોઈને ભૂખ્યો ઉઠાડે પણ ભૂખ્યો સૂવડાવે નહીં. ફૂટપાથ પર સૂતેલા લોકોએ પણ જમી તો લીધું હોય એટલે તેઓ પણ મોડી રાત્રે જમવાનું સ્વીકારતા નથી એટલે આવું ફૂડ તો ફેંકવામાં જ જાય. મેરેજ કે રિસેપ્શનના પ્રસંગમાં જમવાનું બનાવવાનું શરૂ થાય બપોરે 3 - 4 વાગે અને ફંક્શન સાંજે 7 વાગ્યા બાદ શરૂ થાય એટલે ફૂડ વધશે કે નહીં તેનો ખ્યાલ રાત્રે 10-11 વાગે આવે. ડે ટાઇમનું ફંક્શન હોય તો જરૂરતમંદોને ફૂડ ડિસ્ટ્રીબ્યુટ કરતી સંસ્થાઓ સ્થળ પર આવીને જમવાનું પોતાના વાસણમાં લઈ જાય. પૂરી, ફરસાણ, દાળ-કઢી હજી રહે પણ ગ્રીન ચટણી છે, રેડ ચટણી છે તે તો બગડી જાય એટલે તેને તો વેસ્ટમાં જ કાઢવું પડે. જો સ્ટોરેજની સુવિધા હોય તો ડ્રિપ ફ્રીઝ કરીને જમવાનું બગડતાં બચાવી શકાય. ચીઝ છે કે ચાટપુરી છે તે તો હજી બીજા દિવસે કામમાં આવી શકે. અમે પણ જરૂરતમંદ સુધી વધેલી રસોઈ પહોંચાડતા હોઈએ ત્યારે તે સારું તો છે ને તેની ખાતરી કરી લેતાં હોઈએ છીએ.''

અમારી સોસાયટીમાં સફાઈ કામદાર રોજ જમવાનું લેવા આવે, તેમને ફ્રેશ ભોજન જ આપીએ: નીલેશ જીકાદરા

નીલેશભાઈ અન્નનો બગાડ ના થાય અને લોકો જેટલું જોઈએ એટલું જ થાળીમાં લે તે માટેનું એક ઉમદા જનજાગૃતિ અભિયાન ચલાવે છે. આ અભિયાન એટલે 'અન્ન બચાવ જીવ બચાવ અભિયાન'. હીરાબાગ વરાછા વિસ્તારમાં રહેતાં 37 વર્ષીય નીલેશ જીકાદરા ફાર્માસિસ્ટ છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ''અમારા ઘરમાં જ્યારે ભોજન વધે તે જરૂરિયાતમંદને આપીએ. આ ખાવાની વસ્તુઓ અમે પણ ખાધી જ હોય એટલે તે ફ્રેશ જ હોવાની, ક્વોલિટી તો સારી જ હોવાની. બીજી બાબત અમે એવું કોઈ ભોજન જરૂરિયાતમંદને નથી આપતાં જે ખરાબ થઈ ગયું હોય અને આપણે ના ખાઈ શકતા હોઈએ એટલે આપીએ છીએ એવું કદાપિ નથી કરતાં. ઘરમાં જમવાનું વધી ગયું હોય તેવું ફ્રેશ ભોજન જ દાન કરીએ છીએ. રાત્રે ભોજન વધી જાય તો તેમાં બેક્ટેરિયા ના લાગે, ફૂગ ના લાગે તેની વ્યવસ્થા કરીને ફ્રીઝમાં મૂકીએ અને પછી જ સવારે વહેંચીએ છીએ. જેથી તે ખાવાનું ગ્રહણ કરનાર વ્યક્તિના સ્વાસ્થ્ય પર કોઈ આડઅસર નહીં થાય. વિશેષ પ્રસંગ પર જેટલા આમંત્રિત હોય એમાંથી કેટલાક ના આવ્યા હોય ત્યારે ભોજન વધી જાય તો તે ફ્રેશ જ બાંધકામ સાઈટના શ્રમિકો કે સ્લમ એરિયાના જરૂરિયાતમંદોને આપીએ છીએ. અમારી સોસાયટીની સફાઈ કરતી વ્યક્તિ રોજ વધેલું ભોજન લેવા રાત્રે આવતી હોય એટલે તેમને સાંજે ઘરમાં બનેલી વસ્તુઓ આપતા હોઈએ. હું મોટા લગ્નપ્રસંગોમાં વધેલી રસોઈ લઈને જરૂરિયાતમંદ લોકોને આપવાનું કાર્ય કેટલાક લોકો સાથે મળીને કરું છું. આ રસોઈ એવી હોય છે જે ધારેલી સંખ્યા કરતાં ઓછા લોકો આવ્યા હોય એને કારણે વધી હોય. આ રસોઈ બીજા જમેલા હોય એટલે તે બગડેલી તો ના જ હોય. દૂધ, દૂધની બનાવટ, મીઠાઈ કે બિસ્કિટ ખાઈ શકાય એવાં છે કે નહીં તે અમે ચેક કરીએ છીએ પછી જ જરૂરિયાતમંદ લોકોમાં વિતરણ કરીએ છીએ.''

એનિવર્સરી કે બર્થડે પર જરૂરતમંદોને ફૂડ વિતરણ સમયે એક્સપાયરી ડેટ ચેક કરીએ જ: હીનાબેન ઠક્કર

હીનાબેન ઠક્કરે જણાવ્યું કે, ''અમારા ઘરમાં સાવ નાનું બાળક નથી એટલે બિસ્કિટ કે ચોકલેટ તો ઘરમાં રાખીએ નહીં. બિસ્કિટ હોય તો પણ પારલેજી હોય. હા, અમારા હસબન્ડવાઈફની મેરેજ એનિવર્સરી હોય કે પછી દીકરાની બર્થડે હોય ત્યારે અમે ઘરમાં કેક કાપીને સેલિબ્રેશન નથી કરતા પણ અનાથાશ્રમમાં ફૂડ વિતરણ કરીએ. તેમાં તૈયાર નાસ્તાનાં પેકેટ હોય તો તેના પરની એક્સપાયરી ડેટ પહેલાં ચેક કરીએ.'' ઉધના વિસ્તારમાં રહેતાં 43 વર્ષીય હીનાબેન વ્યવસાયે ટીચર છે. તેમના ઘરમાં માપની જ રસોઈ બનતી હોય. જો કે જો એમના હસબન્ડ અને દીકરો બહાર કશે ગયા હોય અને ત્યાં નાસ્તો કરીને કે જમીને આવે તો રસોઇ વધે. ત્યારે ઘરકામ માટે આવતાં કામવાળાબેનને ફોન કરીને જણાવે કે રસોઈ વધી છે તો ઘરે કચરાપોતા માટે આવે ત્યારે લઈ જાય. જો રાતનું વધ્યું હોય તો પછી તે સવારે દૂધવાળા કાકા દૂધ આપવા આવે ત્યારે તેમને ગાયને ખવડાવવા રોટલી આપીએ. જો ઘરે મહેમાન આવ્યા હોય ત્યારે રસોઈ વધારે બની હોય એ જો વધે તો અમારા ઘર નજીક શ્રમિકોની વસ્તી છે ત્યાં તરત જઈને આપી આવીએ. રાત હોય તો પણ ત્યાં જઈને ખાવાનું આપી આવીએ. જો જરૂરિયાતમંદોને આપવું જ છે તો તાજો ખોરાક જ આપવો જોઈએ ને. જો ઘરે મીઠાઈ બનાવી હોય કે બહારથી લાવ્યા હોય તો એક દિવસમાં તે ખવાઈ જાય તેની વેઇટ કરીએ પણ જો બીજા દિવસે મીઠાઈ રહી હોય તો તરત તે શ્રમિકોની વસ્તીમાં આપી દઈએ કેમ કે ત્રીજા દિવસે તે બગડી જવાનો ભય હોય અને બગડે એ પહેલાં સમય પર આપીએ તે સારું.''

એક તરફ લોકોને મોંઘવારી નડે છે એટલે લોકો હવે ખપ પૂરતું જ રાંધવામાં માને છે. ફેંકી ના દેવી પડે એ રીતે ગણતરીની જ રોટલી બનાવવામાં આવે. જો એમાં પણ વધી જાય તો ઘરની કામવાળી કે પછી વોચમેનને આપી દેતાં હોય છે. હા, એકાદ દિવસ વાસી રોટલી હોય કે ભાત હોય તો લોકો તેને કોઈને આપવા કરતાં નિકાલ કરી દેતાં હોય છે. કોઈને વાસી ખવડાવવાની વૃત્તિ હવે લોકો નથી રાખતા. લોકો એકતરફ મોંઘામૂલું અનાજ વેસ્ટ જવા નથી દેતા પણ હોટેલ કે રેસ્ટોરન્ટમાં જાય તો થાળીમાં થોડું જાણીજોઈને રહેવા દેતાં હોય છે. હા, જો વધારે ડિશ મંગાવી હોય તો તે પેક કરીને ઘરે લઈ જાય અને પોતે બીજા દિવસે ખાતા હોય ત્યારે તેઓ તેની ગુણવત્તાની પૂરતી ખાતરી નથી રાખતા. ક્યારેક હોટેલમાં જમતાં વધારે રહી જાય તો તે ફૂડ પેક કરાવીને રસ્તામાં કોઈ ગરીબને આપી દેતા હોય છે.