Scaling up appealing small millet food products outside Tamil Nadu

Bijaya Kumar Nayak DHAN Foundation

Outline of presentation

- Introduction
- Building on RESMISA project
- Identification of potential partners
- Process of promoting SM Food products
- Support in scaling up SM Food products
- Scope for scaling up SM Food products

Introduction

- Building on earlier RESMISA project
- Involvement of other partners/KVKs/Agriculture university
- Developing support system among organizations
- Linkage building with resource agencies
- Convergence with other projects
- Influencing policy level interventions

Building on Earlier Project-RESMISA

- Recipe contest and demonstration
- Organising recipe training
- SHG members as trainer
- Active involvement of FPOs



Identification of potential partners

Odisha (13org.)	 NIRMAN, CYSD, Living Farms, SACAL, Asha Kiran Society, KFA, CIRTD, Anhisa Club, SPREAD, FES, PRADAN and Harsa Trust
Andhra Pradesh (12org.)	•VIKASA, Sabala, Six Kajanjiam Federations, SMILE, Sanjeevani, WASSAN, Laxmi Agro Foods and 6 organizations under comprehensive millet programme of
	A.P.
	Kanha Producer Company, Mahesmati Farmers
Madhya Pradesh (11 org.)	Producer Company and Santikunj Farmers Producer Company, NGOs like Mahila Shakti, Ranjavati, Tej Ekta, Samarthan, WORK, WOTR etc.; SME like Ekgaon Technical Pvt. Ltd.
	Technical Pvt. Ltu.
Chhattisgarh (13 org.)	• KVKs, PRERAK, ESAF, READS,, PRAVAH, NIRMAAN, Basna Farmer Producer Company Ltd, Balud Farmer Producer Company Ltd, Krishikiran Mahasamuh, Drishtee Foundation, State Rural Livelihood Mission, Ajeevika,;DES, IGKV
Jharkhand (1)	 Abhivyakti Foundation, Bero Krishak Sangh along with three federations
Maharastra	• KVK Nadurbar and Mahila Arthik Vikas Mahamandal (MAVIM)

Process of promoting SM Food products

- Advertisements- RRA Network, local Newspaper, website, Exploring NGO Network, KVKs, Agriculture universities, etc.
- Selection of recipes based on the local context (from recipe contest, Recipe festivals etc.)
- Local/regional specific recipes-Ragi Laddu, Ragi Halwa, Little Millet Upma, Ragi Pokoda, Ragi *Gari* (like Vada), Ragi idli, Ragi Dosa, Foxtail Millet Upma, Foxtail Millet Khir etc.
- Organising TOTs among staffs of organizations
- Involving scientists of Home Science departments for undertaking research and scaling up
- Facilitating organizations to start millet food enterprises
- Linked with other projects- Community health care for children and women, SBIRSETI, OMM, NABARD etc.

Support in scaling up SM Food products

- Conducting ToTs
- Market linkages
- Setting up processing units
- Designing recipe promotional materials
- Supplying basic infrastructures-NIRMAN, SACAL, Anhisa Club, CYSD, Living Farms, SPREAD
- Organising promotional events
- Conducting seminar in schools and colleges
- Introduction in canteen and organizational events



Snaps of



SM Recipe training at IGKV, Chhattis

Walkathon on recipe promotion in Odisha

Recipe training at Mandla (M.P.)

Collector's involvement in SM consultation

Recipe training Nandurbar, Maharastra

Inputs on SM-food products promotion



बेकरी और फास्ट फूड बनाने का सीखा गुर लघु अनाज मूल्यवर्धन का प्रशिक्षण आयोजित

भारतन न्यूज़, मंडला देवदरा मण्डला परम्परागत लघु अनाज (कोदों- निर्माण और विपणन का कार्य अनाज के विपणन के लिये मिशन में दो दिवसीय परम्परागत लघु कुटकी) से पारम्परिक व्यंजन विभिन्न राष्ट्रीय और अंतराष्ट्रीय हर संभव प्रयास करेगा। अनाज, मुल्यवर्धन, खाद्य उत्पाद बेकरी उत्पाद और प्रस्ट पृष्ठ उत्पाद संगठनों के साथ मिलकर कर रही प्रो.डी.मालती पी.सरवानन एवं निर्माण प्रशिक्षण का आयोजन बनाने का प्रत्यक्ष प्रदर्शन किया। है। बताया गया कि यहां प्रशिक्षण अध्यक्ष लक्ष्मी भांवरे विशिष्ट किया गया । आयोजन धान सीईओ रंजीत कछवाहा ने संपूर्ण में विभिन्न तरह के बेकरी आयटम अतिथि रहे । संचालन योगेश फउडेशन मदर्रह, तमिलनाइ प्रशिक्षण कार्यक्रम का संधित और व्यंजन बनाने का प्रशिक्षण पराशर ने किया । वि.ख. एग्रोकल्चर वूनिवर्सिटी कोयम्बट्र प्रतिवेदन प्रस्तुत किया। धान दिया गया। जिससे प्रशिक्षण का समन्वयक प्रतीक दुबे, स्वयंसेवी

Nutrition training programme

Dhan Foundation's two-day nutrition training programme for members of women self-help groups at the Youth Hostel on the Beach Road on making food supplements with millets concluded on Friday. At the programme organised with the assistance of Rejuvenation of Small Millets Project, nutrition scientist from Chennai Salomi Yesudas conducted the training in making 20 to 30 food items with millets. The supplements will be a substitute for junk food in schools.

విపుణులతో ధావ్ పౌండేషవ్ ఆధ్వర్యంలో చిరుధాన్యాల ఆహార పదారాల శిక్షణ మద్దిలపాలెం, మార్చి 10 ప్రభాతవార్త

థాన్ పౌండేషన్ పొష్టికాహారం పెంపొందించే కార్యక్రమంలో భాగంగా బీచ్లోని ఊత్ హాస్టల్లలో గురువారం ప్రారంభమైన అవగాహన సదస్సు శుక్రవారం సాయంతంతో ముగిసింది. ఈ కార్యక్రమానికి దాక్టర్ సలోమియేసుథాను, న్యూటిషన్ సైంటిస్టు చెన్నై, నిపుణులు, దేశ వ్యాప్తంగా అనేక రాష్ట్రాల్లో చిరుధాన్యాల పాదాన్యత, వినియోగం వాటితో తయారుపేసి ఆహార పదారాలపై శిక్షణ ఇచ్చారు. ధాన్ పొండేషన్ పొదువు సంఘాల్లో వుండే మహిళలకు దీనిపై అవగాహన కల్పించడం కోసం ఈ శిక్షణా కార్యక్రమాలు ఏర్పాటు చేసిందన్నారు దీనికి చిరుదాన్యాల పునరు జ్జీవన బ్రాజెక్టు సంస్థ ఆర్ధిక సహాయం చేసింది. దీని కో-ఆర్ధినేటర్ విజయ్కుమార్ పట్నాయిక్ (ప్రాధాన్యతను వివరించి కోరాపుట్ నుంచి అవసరమైన చిరు దాన్యాలను నరఫరా చేస్తామని చెప్పారు. పట్టజాల్లో చిరు ధాన్యాలు వినియోగంలోకి తీస్కు రావడానికి గిరిజన గ్రామీణ ప్రసాంత రీతులు ఆక్కడ పనిచేస్తున్న వివిధ సంస్థలతో అనుసంధానం చేసి ప్రమోట్ చేయడం జరుగుతుందన్నారు సభ్యులతో అవగాహన కల్పించడానికి రాగులు, జోన్నలు, సబ్జలు, కొర్రలు, సామలు, వాదలు, మొదలైన వాటితో 20నుంచి 30 రకాల ఆహార పదారాలు తయారీ చేయడం నేర్పించారు. ఈ ఆహార పదార్గాలపై పాఠశాలల్లో జింక్ ఫుడ్స్ కి బదులుగా ఇవి పిల్లలు తినేటట్లుగా మహిళలకు బాదువు సంఘాల ద్వారా అవగాహన కల్పిండం జరుగుతుందన్నారు. ఈ కార్యక్రమంలో నికె రామ్కుమార్ పర్యవేక్షణలో కార్యక్రమం జరిగిందని దాన్పౌందేషన్ రీజనల్ కో -ఆర్థినేటర్ కె.రమా ప్రభ తెలిపారు.



ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ

ସୁନାବେଡ଼ା, ୯୮୩ (ଆପ୍ର): ଧାନ୍ ଫାଉଷ୍ଟେସନ୍ ରିସର୍ଚ୍ଚ ସେଶ୍ୱରରେ କ୍ଷୁଦ୍ର ଶସ୍ୟରୁ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଯାଇଛି । ଶିବିରରେ ମହିଳାମାନେ କିପରି କ୍ଷଦ୍ର ଶସ୍ୟରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟକ ବିକି କରି ସ୍ମାବଲମ୍ବୀ ହୋଇପାରିବେ, ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ଆଲୋଚନା କରାଯାଇଥିଲା । କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ହାଇଦ୍ରାବାଦ୍ର ପୁଷ୍ଟିପୋଷକ ବୈଜ୍ଞାନିକ ସେଲୋନି ୟାସୁ ଦାସ ପୋଗଦେଇ ମହିଳାମାନଙ୍କୁ ମାଞ୍ଚିଆ, ସୁଆଁ, କାଙ୍ଗୁ ଆଦି ଶସ୍ୟରୁ କିପରି ଦୋସା, ପକଡ଼ା, ଇଡଲି, ଲଡ଼ୁ, ହାଲୱ୍ୱା ଆଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇପାରିବ, ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ଦେଇଥିଲେ । କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ସ୍ତ୍ରେଡ୍, ଆଶାକିରଣ, ସିଖ୍ୱାଇଏସ୍ଡି, ନିର୍ମାଣ, ଆଡ୍ସା ଆଦି ସଂସ୍ଥାର କର୍ମଚାରୀ ଓ ଉଦ୍ୟୋଗୀ ଯୋଗ ଦେଇଥିଲେ । ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ପରେ ମହିଳାମାନେ କ୍ଷୁଦ୍ର ଶସ୍ୟରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ବିକ୍ରି କରି ସ୍ମାବଲୟୀ ହୋଇପାରିବେ ବୋଲି ଧାନ୍ ପୀଉଷ୍ଟେସନ୍ ଅଧିକାରୀ ବିଜୟ କୁମାର ନାୟକ କହିଛନ୍ତି । ଏହାଦ୍ୱାରା ବିଲୁସ୍ତ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟର ପୁନରୁଦ୍ଧାର ହେବା ସହ ମହିଳା ଓ କିଶୋରୀଙ୍କ ରକ୍ତହୀନତା ଦୂର ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ଶ୍ରୀ ନାୟକ କହିଛନ୍ତି ।

ముగిసిన మహిళా శిక్షణ శిజరం

సిమిలిగుడ, న్యూస్టుడే: ధాన్ ఫెడరేషన్ సంస్థ ఆధ్వర్యంలో రెండు రోజులు పాటు జరిగిన మహిళా శిక్షణ శిబిరం బుధవారంతో ముగిసింది. పరి శోధన కేంద్రంలో మంగళవారం నుంచి (పారంభమైన శిబిరంలో చిరుధాన్యంతో పోషకాహారాన్ని వండే విధానంపై శిక్షణలు ఇచ్చారు. సంస్థ కోతర్లినేటర్ బిజ యనాయక్ పాల్గిని ధాన్ ఫౌండేషన్ లక్ష్యాన్ని వివరించి చిరుధాన్యాల వాడకాన్ని పెంచే కృషి చేస్తున్నట్లు తెలిపారు. హైదరాబాద్ మ చెందిన ప్రముఖ పోషక నిపు ణులు సాలోమి యేసుదాస్ పాల్గెని రాగితో లడ్డు, జంతికులు, దోస, ఇడ్డీ, వడ, పకోడి, హల్వా వంటి వంటకాలు తయారీపై శిక్షణ ఇద్చారు.





అహార పదారాల తయారీపై శిక్షణ పొందుతున్న మహిళలు

చిరు ధాన్య అహార పదాలాలపి అవగావాన

పజాశకి-కలెక్టరేట్

చిరు ధాన్యాల ఆహార పదారాలపై ధాన్ ఫౌండేషన్ ఆధ్వర్యంలో రెండు వైఎంసిఎ వద్ద జరిగిన ఈ కార్యకమంలో చెన్నయ్ కు చెందిన న్యూటిషన్ సైంటిస్ట్ డాక్టర్ సలోమి యేసుదాసు మాట్లాడారు. దేశ వ్యాపితంగా అనేక రాష్ర్రాలలో చిరుధాన్యాల ప్రాధాన్యత, వినియోగం, ఆహార పదార్ధాలపై తరచూ అవగాహన కల్పిస్తున్నామన్నారు. విశాఖపట్నంలో ధాన్ ఫౌండేషన్ పొదుపు పాల్గొన్నారు.

సంఘాలలో ఉండే మహిళలకు అవగాహన కల్పించే నిమిత్తం చిరుధాన్యాల పునర్జీవన సాజెక్కుకు ఆర్థిక సాయం చేసిందన్నారు. శిబిరం రోజులపాటు తలపెట్టిన అవగాహనా శిబిరం శు కో ఆర్ధినేటర్ బి.జయ్కుమూర్ పట్నాయక్ కవారంతో ముగిసింది. బీచ్ రోడ్డులోని మాట్లాడుతూ కోరాపుట్ నుంచి అవసరమైన చిరుధాన్యాలను సరఫరా చేస్తామన్నారు. రాగులు, సజ్జలు, జొన్నలు, కొర్రలు, సామలు, వుదలు మొదలైన వాటితో 20 నుంచి 30 రకాల ఆహార పదార్థాలు తయారు చేయడంపై శిక్షణ ఇచ్చామన్నారు. కార్యకమంలో కె.రాంకుమార్, కె.రమాప్రభ, సరస్వతి

Scope of scaling up SM Food products

- Creating ground level preparation
- Need rigorous training and capacity building for developing context specification SM Food products
- Enhance quality SM Food products
- Continuous efforts for creating awareness on health and nutrition status of SM food products
- Conducive environment through policy interventions
- Introduction of SM based business incubation for promotion
- Need of technology transfer from Southern India

