

जल जीविका जैवविविधता



आस्था से स्वरोजगार तक

प्रशिक्षण मैनुअल



जल जीविका जैवविविधता

आस्था से स्वरोजगार तक

(स्थानीय संसाधनों से निर्मित उत्पाद)

प्रशिक्षण मैनुअल

जैवविविधता संरक्षण एवं गंगा जीर्णोद्धार परियोजना

डॉ० संध्या जोशी

हेमलता खण्डूरी

डॉ० रुचि बडोला



राष्ट्रीय स्वच्छ गंगा मिशन
National Mission for Clean Ganga

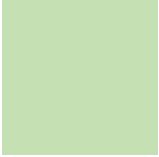


भारतीय वन्यजीव संस्थान
Wildlife Institute of India



विषय सूची

आस्था से स्वरोजगार तक	3
भूमिका	3
स्थानीय प्रसाद के कुछ मूलभूत तत्व	4
क्षेत्र विशेष और संसाधन	5
विभिन्न धर्मों के चढ़ावों की भिन्नतायें	6
फसलों और धार्मिक अनुष्ठानों के बीच संबंध	6
स्थानीय अनाजों द्वारा निर्मित प्रसाद	7
लड्डू बनाने की विधि	8
चौलाई के लड्डू बनाने की विधि	8
मारवाड़ी लड्डू	9
जैविक संसाधन	10
सगंध पौधे	10
स्थानीय सगंध पौधों से निर्मित अगरबत्ती बनाने की विधि	11
गीली धूप – बनाने की विधि	12
सूखी धूप बनाने की विधि	13



जल जीविका जैवविविधता

प्रस्तावना

भारतीय वन्य जीव संस्थान" द्वारा "राष्ट्रीय स्वच्छ गंगा मिशन" के तहत चलाये जा रहे कार्यक्रम "जैव विविधता संरक्षण एवं गंगा जीर्णोद्धार " के अंतर्गत प्राथमिकता के आधार पर उन गांवों का चयन किया गया है जो गंगा के किनारे अवस्थित हैं। और जिनकी प्रत्यक्ष और अप्रत्यक्ष रूप से गंगा पर निर्भरता अधिक है। गंगा नदी की वर्तमान स्थिति, अत्यधिक दोहन व जैव विविधता के ह्रास को देखते हुए एवं स्थानीय समुदाय की गंगा नदी पर निर्भरता कम करने के लिए वैकल्पिक आजीविका हेतु प्रावधान के रूप में ग्रीन स्किल प्रशिक्षण की परिकल्पना की गई। जिसमें प्रशिक्षण लेने वाले प्रशिक्षार्थी गंगा प्रहरी होंगे जो कि गंगा की जैवविविधता के संरक्षण एवं संवर्धन हेतु महत्व पूर्ण भूमिका में रहेंगे।

जलीय जीवों के संरक्षण एवं संवर्धन के लिए लोगों को जागरुक करेंगे। गांव में की जाने वाली सफाई, वृक्षारोपण एवं नदी के किनारे की जाने वाली स्वच्छता सम्बंधित गतिविधियों के लिए समुदाय को प्रेरित करेंगे तथा स्वयं सक्रिय भागीदारी करेंगे।

प्रशिक्षण में स्थानीय युवाओं, युवतियों एवं महिलाओं के लिए आजीविका संवर्धन के लिए इक्कीस दिवसीय प्रशिक्षण सत्र चलाये जायेंगे। प्रशिक्षणों का उद्देश्य भविष्य में प्रशिक्षार्थियों की आजीविका सुनिश्चित करना होगा। मुख्य रूप से उन्हीं प्रशिक्षणों का आयोजन किया जायेगा जिनसे स्थानीय युवाओं को सीधे लाभ मिल सके साथ ही **स्थानीय संसाधनों** की पहचान कर उनका आजीविका वर्धन के लिए उपयोग का भी प्रावधान रखा जायेगा। प्रशिक्षण देने के लिए कुशल प्रशिक्षकों की नियुक्ति की जायेगी साथ ही कोशिश की जायेगी कि प्रशिक्षक सम्बंधित विभागों से हों व उन सामाजिक संस्थाओं से सम्बंधित हों जिन्होंने कि ग्रामीण क्षेत्रों आजीविका वर्धन के क्षेत्र में कार्य किया हो तथा जिनके पास ग्रामीण तकनीकी के क्षेत्र में कुशल अनुभव हो ताकि प्रशिक्षार्थी प्रशिक्षण लेने में प्रशिक्षण की तकनीकी की बारीकियों से परिचित हो सकें। और प्रशिक्षार्थी भविष्य में एक विषय विशेष कुशल प्रशिक्षक के रूप में अपनी आजीविका को सुनिश्चित कर सके।



एन.आर.एल.एम अधिकारी से समूह बनाने पर बातचीत करते भारतीय वन्य जीव संस्थान के सदस्य

आस्था से स्वरोजगार तक

भूमिका

भारत एक मंदिरों का देश है। जो अपने भीतर आस्था के अनेक रंगों को समेटे हुए है। धार्मिक विविधता ही भारत की पहचान है। जिसमें कि 82 प्रतिशत हिंदू, 12.12 प्रतिशत मुसलमान, 2.34 प्रतिशत इसाई, व 0.76 प्रतिशत बौद्ध, 1.9 प्रतिशत सिक्ख, 0.40 प्रतिशत जैन धर्म के और भी अनेक धर्मों के अनुयायी हैं। हिंदुस्तान सर्वधर्म समानता के लिए विश्व में प्रसिद्ध है। भारत में प्रत्येक गांव के अपने – अपने स्थानीय ग्राम देवी देवता हैं जो कि विभिन्न रीतिरिवाजों एवं संस्कृतिक भिन्नता के कारण अपनी एक अलग पहचान रखते हैं।



फोटो 1: धूप – अगरबत्ती प्रशिक्षण में प्रशिक्षित महिलायें

भारत की 110 करोड़ जनसंख्या में से कम से कम 71 प्रतिशत लोग लगभग 100 रुपये सालाना धार्मिक कार्यों पर खर्च करते हैं। धार्मिक आयोजनों द्वारा 7100 करोड़ रु. का सीधा बाजार स्थानीय लोगों द्वारा उपलब्ध करवाया जाता है।



भारत में अनेकों धार्मिक स्थल हैं जिनकी कि बहुत अधिक धार्मिक मान्यता हैं जो पौराणिक काल से ही विभिन्न सांस्कृतिक सभ्यताओं के गढ़ हैं। इन धार्मिक स्थलों की अपनी व्यवस्थायें हैं जो कि मंदिर समितियों द्वारा संचालित की जाती हैं। यहां तक कि मंदिरों में चढ़ाये जाने वाले प्रसाद एवं चढ़ावे की व्यवस्थाओं का संचालन भी मंदिर समितियों द्वारा किया जाता है। प्राचीन काल में मंदिरों में चढ़ाये जाने वाला प्रसाद स्थानीय फसलों द्वारा निर्मित किया जाता था ग्रामीण समाज में आज भी यही व्यवस्था कायम है। स्थानीय फसलों की पहली पैदावार ग्राम देवता को चढ़ाई जाती है तत्पश्चात फसल को उपयोग में लाया जाता है।

वर्तमान में बढ़ते बाजारवाद के कारण ये व्यवस्थायें दायम दरजे पर चली गई हैं। उसकी जगह चीनी से निर्मित सामग्री जैसे —बताशे इलाइची दाना व नारियल आदि ले ली है जिसे कि मंदिर समितियों द्वारा किसी बिचौलिये के माध्यम से खरीदा जाता है। और इस तरह का प्रसाद न तो स्वास्थ्य वर्धक होता है और ना ही स्थानीय लोगों के लिए रोजगार का साधन होता है।

दक्षिण भारत में अधिकांशतयः नारियल का प्रसाद मंदिरों में चढ़ाया जाता है जो कि वहां वृहद स्तर पर उगाया जाता है। जो कि स्थानीय लोगों के लिए रोजगार का मुख्य साधन है। इस तरह के कुछ प्रयोग देश के अन्य भागों में भी किये गये हैं। जिसमें मुख्यतयः स्थानीय उत्पादों द्वारा निर्मित प्रसाद से मंदिर के नजदीक के गांवों की ना केवल आय बढ़ी है वरन् उस जगह की स्थानीय फसलों की पहचान बढ़ी है।

स्थानीय प्रसाद के कुछ मूलभूत तत्व —

- प्रसाद धार्मिक स्थल के महत्व को बढ़ा देता है।
- प्रसाद स्थानीय संस्कृति की पहचान बन जाता है।
- प्रसाद निश्चित ही स्थानीय संसाधनों द्वारा ही निर्मित होना चाहिए।

- प्रसाद स्थानीय लोगों द्वारा ही तैयार किया जाना चाहिये जिससे कि वो उनका रोजगार का साधन बन सके ।
- प्रसाद का वितरण इस प्रकार किया जाना चाहिये कि यात्री उसे स्थानीय यादगार के रूप में ले जा सकें ।

क्षेत्र विशेष और संसाधन

भारत धार्मिक सांस्कृतिक विविधताओं एवं प्राकृतिक संसाधनों का धनी देश है। स्थानीय संसाधनों की पहचान कर उनसे बनाये उत्पादों को स्थानीय समुदाय के लिए आय का एक सशक्त माध्यम बनाया जा सकता है। जिसके लिए कि धार्मिक स्थलों के माध्यम से एक बड़ा बाजार उपलब्ध करवाया जा सकता है। अधिकतर धार्मिक स्थल ग्रामीण इलाकों के आस-पास होते हैं। और जो प्रसाद इन धार्मिक स्थलों द्वारा यात्रियों को वितरित किया जाता है वो प्रायः शहरों में बनाया जाता है। स्थानीय लोगों को इससे कोई लाभ नहीं होता है। ग्रामीण समुदाय को स्थानीय संसाधनों की पहचान करवा के उन से बने उत्पादों से रोजगार संबंधी प्रशिक्षण दिलवा कर स्वावलंबी बनाया जा सकता है।

स्थानीय संसाधन स्थानीय समुदाय की आजीविका वर्धन का और विकेन्द्रीकृत आर्थिकी का एक बेहतर विकल्प हो सकते हैं। इसके लिए संसाधनों की पहचान कर उनके बेहतर उपयोग के लिए स्थानीय लोगों में जागरुकता लानी जरूरी है।

गंगा नदी के किनारे भारत के अनेकों तीर्थ एवं धार्मिक स्थल अवस्थित हैं। जिनका कि पौराणिक काल से ही अत्यंत धार्मिक महत्व है। जिसमें कि वर्ष भर तीर्थ यात्रियों का आवागमन लगा रहता है और जो एक बहुत बड़ा बाजार उपलब्ध करवाता है। **भारतीय वन्य जीव संस्थान** द्वारा **“राष्ट्रीय स्वच्छ गंगा मिशन”** के तहत चलाये जा रहे कार्यक्रम **“जैव विविधता संरक्षण एवं गंगा जीर्णोद्धार ”** के अंतर्गत प्राथमिकता के आधार पर उन गांवों का चयन किया गया है जो गंगा के किनारे अवस्थित हैं। और जिनकी प्रत्यक्ष और अप्रत्यक्ष रूप से गंगा पर निर्भरता अधिक है। गंगा नदी की वर्तमान स्थिति, अत्यधिक दोहन व जैव विविधता के ह्रास को देखते हुए एवं स्थानीय समुदाय की गंगा नदी पर निर्भरता



कम करने के लिए वैकल्पिक आजीविका हेतु प्रावधान के रूप में **ग्रीन स्किल** प्रशिक्षण की परिकल्पना की गई। जिससे कि स्थानीय समुदाय की आजीविका के साधनों में बढ़ोतरी हो और उनकी गंगा नदी पर निर्भरता कम की जा सके।

विभिन्न धर्मों के चढ़ावों की भिन्नतायें

देश के विभिन्न भागों अलग-अलग धर्मों में भिन्न-भिन्न प्रकार के चढ़ावे चढ़ाये जाते हैं। हिंदू धर्म में चढ़ावे के रूप में फल, फूल, धूप, अगर बत्ती आदि भगवान को भेंट स्वरूप चढ़ाये जाते हैं। जम्मू कश्मीर में वैष्णो देवी मंदिर में प्रसाद के रूप में इलाइची दाना चावल के परवल और सुखाये गये सेब को यात्रियों को वितरित किया जाता है। वहीं उत्तरा खंड में बद्रीनाथ मंदिर में इलाइची दाना और सूखी चने की दाल को प्रसाद के रूप में उपयोग किया जाता है। आसाम में भी मंदिरों मुख्यतः दाल और मौसमी फल का ही प्रसाद चढ़ाया जाता है। दक्षिण का नारियल जरूर सारे धार्मिक अनुष्ठानों में मुख्य भूमिका निभाता है। मंदिरों के आसपास के बाजारों में मंदिर समितियों का आधिपत्य होता है मंदिरों में चढ़ाई जाने वाली सभी वस्तुएं जैसे—धूप, अगर बत्ती, सिंदूर कपड़ा आदि सभी बिचौलियों के माध्यम से ही खरीदी जाती हैं।

हिंदू धार्मिक स्थलों में स्थान के साथ-साथ प्रसाद का स्वरूप बदलता रहता है। इसी प्रकार इस्लामिक धार्मिक स्थलों में भी लगभग यही व्यवस्थायें कायम हैं। इसाई धर्म में फूल, होली-वॉटर, मोमबत्ती आदि चर्च को भेंट की जाती हैं।

फसलों और धार्मिक अनुष्ठानों के बीच संबंध —

भारत में प्रत्येक संस्कृति और परम्पराओं में स्थानीय उपज को ग्राम देवताओं से जोड़ कर देखा जाता है। चाहे वो बैसाखी हो दीपावली हो या ईद सभी में फसलों की उपज का पहला भाग भगवान को समर्पित किया जाता है। ये परंपरागत रूप से चला आ रहा है। इस बात के प्रमाण पुराणों में और इतिहास में मौजूद है। भारतीय संस्कृति व ग्रामीण भारत की परिचायक यहां की फसलें हैं। भारत में अलग-अलग स्थानों में वहां के वातावरण और मौसम के अनुकूल अनाज उगाया जाता है तथा वो उस स्थान की संस्कृति के परिचायक होने के साथ-साथ उस जगह की पहचान होते हैं जो कि पारिस्थितिजन्य होने के कारण

पौष्टिकता से भरपूर होते हैं। इन अनाजों से निर्मित प्रसाद धार्मिक स्थलों में चढ़ावे के रूप में महत्व पूर्ण भूमिका अदा कर सकता है। जिससे यात्रियों को न केवल पौष्टिक प्रसाद मिल सकता है, वरन् स्थानीय लोगों के लिए आजीविका का एक साधन हो सकता है। जब कि इलाइची दाना और बताशे न तो पौष्टिक होते हैं और ना ही स्थानीय ग्रामीणों के लिए वो किसी प्रकार के रोजगार उपलब्ध करवाते हैं। इसके लिए जरूरत है लोगों को अपने संसाधनों के प्रति जागरुक करने की। और इन संसाधनों की पहचान कर उनसे कुछ ऐसे उत्पाद तैयार किये जायें जो कि धार्मिक स्थलों में प्रसाद के रूप में चढ़ाये जा सकें।

कुछ स्वयं सेवी संस्थाओं द्वारा इस दिशा में पहल की गई है। संस्थाओं के लगातार प्रयास के फलस्वरूप भारत के कुछ प्रसिद्ध मंदिरों में ये प्रयोग सफल हुए हैं। स्थानीय ग्रामीणों द्वारा उगाई फसलों से उन्हीं के द्वारा निर्मित प्रसाद उनकी आय का एक बहुत बड़ा साधन बन चुका है।

स्थानीय अनाजों द्वारा निर्मित प्रसाद

भारत में विभिन्न स्थानों पर भिन्न-भिन्न अनाज उगाये जाते हैं। जहां एक ओर ठंडे स्थानों में कुट्टू, चौलाई, रागी, मक्का आदि अनाज उगाये जाते हैं। वहीं दूसरी ओर गर्म स्थानों में मक्का, बाजरा, चौलाई, सिंघाड़ा, गेहूं आदि का उत्पादन किया जाता है। कुछ अनाज धार्मिक अनुष्ठानों में उपवास आदि में उपयोग में लाये जाते हैं। और कुछ स्थान विशेष में लोगों के भोजन का मुख्य हिस्सा होते हैं व उस स्थान या भोजन की विशेषता बन जाते हैं। इन्हीं बातों को ध्यान में रख कर उनसे बने उत्पादों को तैयार करने की कोशिश की गई है।



लड्डू –

लड्डू बनाने के लिए किसी भी स्थानीय अनाज से निर्मित आटे को उपयोग में लाया जा सकता है। जैसे – मक्का, गेहूं, चावल, बाजरा, कुट्टू आदि का आटा और चौलाई के दानों को भून कर सीधे लड्डू बनाने के लिए उपयोग में लाया जा सकता है।

सामाग्री

आटा	—	1 किलो
चीनी पिसी हुई	—	400 ग्राम
घी	—	600 ग्राम
छोटी इलाइची पिसी हुई	—	25 ग्राम
सूखे मेवे	—	250 ग्राम

विधि : सर्वप्रथम आटे को मोटी तली की एक बड़ी कढ़ाई में धीमी आंच में भून लें। चीनी और छोटी इलाइची मिला कर पीस लें। कढ़ाई में घी को गर्म कर सूखे कटे मेवे मिला लें। गर्म घी को थोड़ा-थोड़ा आटे में मिला कर लड्डू बनायें। एक सूखी प्लेट में सूखा नारियल लें तैयार लड्डू नारियल पाउडर में रोल कर लें। जब अच्छी प्रैक्टिस हो जाती है तो घी थोड़ा और कम मात्रा में लगाने लगता है। इस से करीब पौने दो किलो लड्डू तैयार होता है।

चौलाई के लड्डू

चौलाई	—	1 किलो
गुड़	—	1 किलो
घी	—	100 ग्राम
शहद	—	100 ग्राम
सूखे मेवे	—	100 ग्राम
पिसी इलाइची	—	25 ग्राम

बनाने की विधि — चौलाई के बीजों को साफ कर लें। एक सूखे बर्तन में चौलाई को तब तक भूनें जब तक वो फूल ना जायें। एक साफ बर्तन पानी उबाल लें गुड़ को छोटे टुकड़ों में तोड़ लें उन्हे उबलते पानी में डाल कर गाढ़ी चाशनी बनायें। इस चाशनी में घी, इलाइची पाउडर शहद व सूखे मेवे मिलायें और आखिर में भुने हुए चौलाई के बीज इस गर्म चाशनी में मिला लें तथा गर्म-गर्म ही मध्यम आकार के लड्डू बनायें।



फोटो 2: प्रशिक्षण की तैयारी करते प्रशिक्षक



फोटो 3: राम दाना के लड्डू का प्रशिक्षण

मारवाड़ी लड्डू—:

मारवाड़ी लड्डू बनाने के लिए दरदरे पिसे गेहूँ के आटे को ही उपयोग में लाना चाहिए।

सामाग्री :

दरदरा गेहूँ का आटा	— 11/2 कप	घी	— 4 टेबल स्पून
सूखा नारियल	— 1/4 कप	तिल	— 2 टेबल स्पून
घी	— तलने के लिए	कटा गुड़	— 3/4 कप
दूध	— 2 टेबल स्पून	खस-खस	— रोल करने के लिए

विधि—:

- भारी तली की कढ़ाई में घी गरम करें। नारियल और तिल डाल कर धीमी आंच में 2 मिनट भून लें।
- गेहूँ के आटे को आधा कप पानी डाल कर सख्त आटा गूंद लें।
- आटे को आठ भाग में बांट लें। प्रत्येक भाग को हथेली से दबा कर गोली बना लें।
- कढ़ाई में घी गरम करें। आटे की गोलियों को धीमी आंच में सुनहरा होने तक भून तल लें। तली हुई गोलियों को ठंडा होने दें।
- ठंडा होने पर इन्हें छोटे-छोटे टुकड़े करके बारीक कूट लें या मिक्सी में पीस लें। चुरमा को एक तरफ रख दें।
- बचे हुए घी को गर्म करें। अब इसमें गुड़ और एक टेबल स्पून पानी मिला कर 3-4 मिनट तक लगातार चलाते रहें जब तक कि गुड़ गल ना जाये। इसे एक तरफ रख दें।
- चुरमा, भुना नारियल का पाउडर, तिल, पिघला हुआ गुड़ तथा दूध एक गहरे बर्तन में खूब अच्छी तरह से मिलायें। मिश्रण को हल्का ठंडा होने के लिए रख दें।
- आखिरी में छोटे-छोटे लड्डू बना कर खस-खस में लपेटें ध्यान रहे कि सभी लड्डूओं का आकार एक समान रहे।
- ठंडा होने पर पैक करें।

जैविक संसाधन

प्रसाद के अतिरिक्त और भी अन्य संसाधन हैं जिनका उपयोग धार्मिक कार्यों से सम्बंधित होता है। जैसे – धूप , अगर बत्ती, मिट्टी के दिये, फूल, बैग, मोम बत्ती आदि। जैविक उत्पाद इसमें एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं और आर्थिकी का एक साधन बन सकते हैं। कुछ पौधे एवं फूल धार्मिक कार्यों उपयोग में लाये जाते हैं।

सगंध पौधे—

अगर बत्ती सभी धर्मों की पूजा में महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है चाहे वो हिन्दू धर्म हो, इस्लाम, सिक्ख, बौद्ध या जैन । इसका एक बहुत बड़ा बाजार उपलब्ध है। सभी धार्मिक स्थलों में अगर बत्ती प्रायः शहरी इलाकों से आती है। जब की भारत के सभी स्थानों में वहां की जलवायु के अनुसार सगंध पौधे उपलब्ध होते हैं। इनमें से कुछ पौधों से अगर बत्ती बनाई जा सकती है। जिसकी कि बहुत आसान तकनीक है और जो कि ग्रामीण महिलाओं के रोजगार का एक बहुत बड़ा साधन हो सकती हैं।



फोटो 4: एन. आर. एल. एम. अधिकारी महिलाओं से बात करते हुए

बांस से निर्मित छोटी –छोटी टोकरियों में यात्रियों को प्रसाद दिया जा सकता है जो कि परंपरागत रूप से अपने इस्तेमाल के लिए स्थानीय समुदायों द्वारा निर्मित की जाती हैं उन्हें प्रशिक्षित कर उनकी आजीविका को बढ़ाया जा सकता है। साथ ही ये टोकरियां पोलिथिन का एक बेहतर विकल्प हो सकती हैं जो आज पर्यावरण प्रदूषण का एक बहुत बड़ा कारण बन चुकी हैं और प्रायः धार्मिक स्थलों में प्रसाद के लिए इन्हीं का प्रयोग किया जाता है।

फाइबर वाले पौधे भारत में लगभग सभी स्थानों में पाये जाते हैं। जैसे—जूट, केला सन आदि। इनसे बनी चटाई, बैग आदि भी पूजा में उपयोग में लाई जा सकती हैं। इन सब के अतिरिक्त इनसे बहुत से सजावटी सामान भी निर्मित किये जा सकते हैं जिन्हें यात्री अपने साथ स्मृतिचिन्ह के रूप में भी ले जा सकते हैं।

फूलों का पूजा में बहुत महत्वपूर्ण स्थान है। फूलों की खेती को बढ़ावा दे कर स्थानीय समुदाय की आय का एक बहुत बड़ा साधन बनाया जा सकता है। पूजा में चढ़ाये हुए फूलों को एकत्रित कर उन्हें सुखा कर पाउडर बना कर अगरबत्ती बनाने के लिए उपयोग में लाया जा सकता है।

स्थानीय सगंध पौधों से निर्मित अगरबत्ती

सामाग्री –

बांस की पतली सींक		कस्सा पाउडर	– 300 ग्राम
जिगत पाउडर	– 300 ग्राम	कोयला पाउडर	– 200 ग्राम
चंदन पाउडर	– 200 ग्राम	सूखे फूलों का पाउडर	
खुशबू	पानी		

बनाने की विधि

सभी तरह के पाउडर मिला कर पानी की सहायता से आटे की तरह गूंद लें।

- बांस की सींक लें और उसमें इस सामाग्री को थोड़ा –थोड़ा लपेटें। तथा बांस की सींक का नीचे का थोड़ा सिरा छोड़ कर बाकी पूरे को कवर कर लें
- हथेली की सहायता से धीरे-धीरे रोल करें।
- फिर उसे छाया में सूखने दें।
- जब अगरबत्ती सूख जाये तो उसे मनचाही खुशबू में डुबोयें। इसके बाद पैक कर लें।

भारत में प्रत्येक स्थान के अपने जैविक संसाधन हैं जिनकी पहचान कर के उनसे बने उत्पाद स्थानीय समुदाय की आजीविका वर्धन का साधन बन सकते हैं। निकट अवस्थित धार्मिक स्थल उनके लिए एक बड़ा बाजार उपलब्ध करवा सकते हैं। साथ ही उनकी स्थानीयता की पहचान बन सकते हैं।



फोटो 5: धूप – अगरबत्ती प्रशिक्षण लेती महिलाएं



फोटो 6: धूप – अगरबत्ती प्रशिक्षण लेती महिलाएं

गीली धूप –

सामाग्री –

कोयला पाउडर	– 200 ग्राम	कस्सा पाउडर	– 250 ग्राम
चंदन पाउडर	– 200 ग्राम	बेस ऑयल	– 500 ग्राम
लेटेक्स	– 150 ग्राम	खुशबू	– 50 मिली ग्राम
जिगत पाउडर	– 100 ग्राम	सूखे फूलों का पाउडर	– 250 ग्राम

बनाने की विधि

- सभी प्रकार के पाउडर को मिला लें।
- इस मिश्रण में लेटेक्स मिलायें।
- इसमें बेस ऑयल मिलायें।
- सारी सामाग्री मिलाने के बाद खुशबू मिलायें।
- अब इसे अच्छी तरह से गूंद लें।
- 25 –50 ग्राम की पैकेजिंग कर लें।



सूखी धूप

सामाग्री –

कस्सा पाउडर	– 350 ग्राम	जिगत पाउडर	– 300 ग्राम
सूखे फूल पत्ती पाउडर	– 400 ग्राम	चंदन पाउडर	– 200 ग्राम
खुशबू	– 100 मिली ग्राम	पानी	

बनाने की विधि

- सभी पाउडर को मिला लें।
- खुशबू मिलायें।
- पानी की सहायता से गूंद लें।
- हाथ से आकार दे कर धूप बनायें।
- फिर इन्हें सुखा लें।
- सूखने के बाद पैकेजिंग करें।



GANGA AQUALIFE CONSERVATION MONITORING CENTRE

Post Box #18, Chandrabani
Dehradun- 248001
Uttarakhand, India

t.: 91 135 2640114-15, 2646100

f.: 91 135 2640117

E-mail : wii.gov.in/nmcg/national-mission-for-clean-ganga