

# দই মিষ্টি ও ঘি তৈরি



গণসাক্ষরতা অভিযান

# দক্ষতাভিত্তিক অব্যাহত শিক্ষা উদ্যোগ

---

## প্রকাশক

গণসাক্ষরতা অভিযান

৫/১৪, হুমায়ুন রোড, মোহাম্মদপুর

ঢাকা ১২০৭

## প্রকাশকাল

এপ্রিল ২০১৩

উদ্যোগ উন্নয়ন কর্মশালা পরিচালনা

প্রাথমিক সম্মাদনা ও সমন্বয়

তপন কুমার দাশ

আবু রেজা

## প্রচ্ছদ ও অনাক্ষর

মোঃ মনজুল হক

## অক্ষর বিন্যাস

মোকছেদুর রহমান জুয়েল

## মুদ্রণ

দি ঢাকা প্রিন্টার্স

---

মানুষের জন্য

manusher jonno

promoting human rights and good governance

মানুষের জন্য ফাউন্ডেশন-এর সহায়তায় গণসাক্ষরতা অভিযান থেকে প্রকাশিত।



# দই মিষ্টি ও ঘি তৈরি

## উপকরণ উন্নয়ন

তাহমিনা খাতুন, সহকারী পরিচালক, প্রাথমিক শিক্ষা অধিদপ্তর  
সৈয়দা আতিকুন নাহার, সহকারী অধ্যাপক, আইইআর, ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয়  
মোঃ লোকমান, ম্যানেজার, বিইপি, ব্র্যাক  
সুব্রত ব্যানার্জী, রিসার্চ এন্ড ডকুমেন্টেশন অফিসার, সিসিডিবি  
মোঃ মনজুল হক, আর্টিস্ট, ভার্ক

## কারিগরি সম্পাদনা

কল্পনা রহমান

রন্ধন বিশেষজ্ঞ ও পরিচালক, মিশুক একাডেমী  
শিক্ষক (গার্হস্থ্য অর্থনীতি), ওয়াই ডব্লিউ সি এ স্কুল এন্ড কলেজ

## ভাষা সম্পাদনা

জাফর আহমদ রাশেদ

সম্পাদনা ও প্রকাশনা বিশেষজ্ঞ

## জেভার সংবেদনশীলতা পর্যালোচনা

সানাইয়া ফাহীম আনসারী

উর্ধ্বতন উপ-পরিচালক, জেভার এন্ড সোশ্যাল জাস্টিস ইউনিট  
আইন ও সালিশ কেন্দ্র (আসক)



গণসাক্ষরতা অভিযান



## মুচিদাত্র

■ দই মাঠা ও ঘি তৈরির উপকরণ	৩
■ ঘি তৈরি	৫
■ মাঠা তৈরি	৭
■ দই তৈরি	৯
■ দই মাঠা ও ঘি তৈরির সময় সাবধানতা	১০
■ জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরির উপকরণ	১১
■ জিলাপি তৈরি	১২
■ বুন্দিয়া তৈরি	১৪
■ জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরির সময় সাবধানতা	১৬

## দই মাঠা ও ঘি তৈরির উপকরণ

দই, মাঠা ও ঘি তৈরি করতে দুই ধরনের উপকরণ প্রয়োজন হয়। স্থায়ী উপকরণ ও কাঁচামাল। দই, মাঠা ও ঘি তৈরির প্রধান কাঁচামাল হলো দুধ। আর যেসব স্থায়ী উপকরণ প্রয়োজন হয় তা হলো দুধ রাখার জন্য বড় ক্যান বা পাত্র, দুধ জ্বাল দেওয়ার জন্য লোহার বড় কড়াই, খুন্তি বা সানি, চামচ, বাঁশ ও কাঠের তৈরি চরকি বা টানা কাঠি, মাটির বড় মটকি বা জালা বা কোলা, কলস, ছাঁকনি, লুছনি ইত্যাদি। এসব জিনিস কিনতে প্রথমে একটু বেশি খরচ হবে। তবে এগুলো ব্যবহার করা যাবে অনেক দিন।



দুধ জ্বাল দেওয়ার লোহার কড়াই

সানি বা খুন্তি

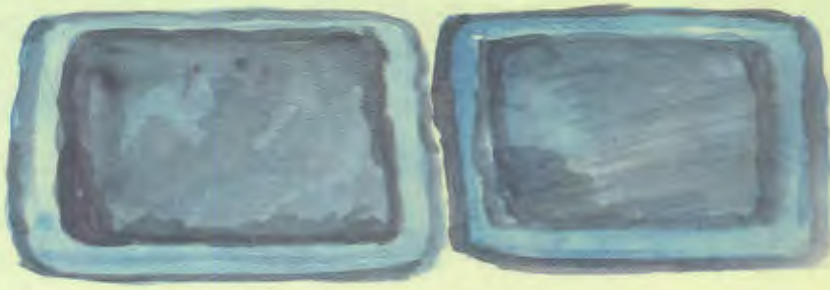
চামচ

কলস

দুধ রাখার ক্যান বা পাত্র

এটি বাঁশের লাঠির সঙ্গে কাঠ দিয়ে তৈরি চরকি বা টানা কাঠি। চরকির প্রত্যেকটি কাঠের শেষ ভাগে গুনা বা মোটা শক্ত সুতা দিয়ে গাঁথা থাকে।





লুহনি



মাটির বড় মটকি বা জালা বা কোলা



কাঠের চামচ



কলস



ছাঁকনি



মাটির জালার মধ্যে চরকি বা টানা কাঠি

## ঘি তৈরি

দুধ থেকে তৈরি এক ধরনের পুষ্টিকর খাবার ঘি। খাবারকে সুস্বাদু করতে এর জুড়ি নেই। পোলাও-কোরমাসহ মজাদার সব রান্নাতেই ঘি একটি দরকারি উপাদান। ঘরে বসে নিজে নিজে সহজেই ঘি তৈরি করা যায়। তবে ব্যবসা করতে চাইলে জানতে হবে কীভাবে বেশি পরিমাণে ঘি তৈরি করা যাবে।

### ঘি তৈরি করতে যা যা লাগবে

ঘি তৈরি করতে কিছু জিনিসপত্রের প্রয়োজন হয়। যেমন- কড়াই, চরকি বা টানা কাঠি, ছাঁকনি বা ঝাঁজর, চামচ ইত্যাদি। আগে ঠিক করতে হবে প্রতিদিন কতটুকু দুধ দিয়ে ঘি তৈরি করা হবে। সেই অনুযায়ী দুধ যোগাড় করতে হবে।

### ঘি তৈরির পদ্ধতি

প্রথমে দুধ ভালো করে জ্বাল দিতে হবে। দুধের সঙ্গে পানি মেশানোর দরকার নেই। জ্বাল দেওয়ার পর ঘন হয়ে গেলে দুধ ঠাণ্ডা করতে হবে। এরপরে একটু টক দইয়ের বিছন দিতে হবে। এবার এই দুধ টানা কাঠি বা চরকি দিয়ে ঘুটতে হবে ভালো করে। ঘুটতে ঘুটতে দেখা যাবে এক সময় ননী ফেনিয়ে উঠছে। তখন একটু একটু করে ঠাণ্ডা পানি দিয়ে ঘুটনি দিলে ননী জমে মাখন হবে। তারপর দুধ থেকে মাখন আলাদা করে নিতে হবে। একটি কড়াইয়ে নিয়ে মাখন জ্বাল দিলে তৈরি হবে ঘি। ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে ঘি ঢেলে নিতে হবে একটি পাত্রে। তলানিতে পুড়ে যাওয়া সরগুলো ঘরে ব্যবহার করা যায়।







### বাড়িতে ঘি তৈরির সহজ নিয়ম

প্রতিদিন দুধের সর একটু একটু করে জমিয়ে রাখতে হবে। ৪-৫ কাপ সর জমলে ঘুটনি দিয়ে খুব ভালোভাবে ঘুটতে হবে। সর যখন মসৃণ হয়ে উঠবে তখন সরের সম পরিমাণ ঠাণ্ডা পানি ঢেলে দিতে হবে। এরপর নেড়ে দিতে হবে হালকাভাবে। দেখা যাবে মাখন জমে উপরে ভেসে উঠেছে। এই মাখন একটি কড়াইতে নিয়ে জ্বাল দিলেই তৈরি হবে খাঁটি ঘি। ঘি হেঁকে পাত্রে সংরক্ষণ করতে হবে। তলানিতে পুড়ে যাওয়া সরগুলো ঘরে ব্যবহার করা যাবে।

### বাজারজাত করা

ঘি বৈয়মে ভরে বাজারে বিক্রি করতে হবে। বৈয়মগুলো নানা মাপের হতে পারে। যেমন ২৫০ গ্রাম, ৫০০ গ্রাম, ১ কেজির বৈয়ম। বৈয়মে ঘি ভরার সময় খেয়াল রাখতে হবে, বৈয়মগুলো যেন শুকনো ও পরিষ্কার হয়। বৈয়মের গায়ে যেন ঘি লেগে না থাকে। বৈয়মের ভিতরে যেন ধুলা-বালি না পড়ে। ব্যবসার সুবিধার জন্য কাগজে নিজের নাম-ঠিকানা ছাপিয়ে বৈয়মের ওপর লাগিয়ে নেওয়া যায়।

বিশেষ বিশেষ সময় ঘি বেশি বিক্রি করা যায়। ঈদ, পূজা, বিয়ে ইত্যাদি নানা অনুষ্ঠান উপলক্ষে ঘি বেশি বিক্রি হয়। যে সব বড় ব্যবসায়ী সারা বছর বেচার জন্য ঘি কেনে তাদের খোঁজ নিতে হবে। সঠিক দাম জেনে তাদের কাছে ঘি বিক্রি করতে হবে।



## মাঠা তৈরি

দুধ থেকে ননী তুলে ফেললে যে তরল পানীয় তৈরি হয় তাই হলো মাঠা। মাঠা খুব ভালো পানীয়। এর পুষ্টিগুণও অনেক। মাঠা খেতে সবাই পছন্দ করে।

মাঠা তৈরি করতে যা যা লাগবে

দুধ ২ লিটার, টক দইয়ের বিছন ২ টেবিল চামচ, মাটির হাঁড়ি, লবণ, মাঠা রাখার ভাঁড়, পরিষ্কার পাতলা কাপড় ইত্যাদি।

মাঠা তৈরির পদ্ধতি

দুধ পাতলা কাপড় দিয়ে বড় পাতিলে ছেঁকে নিন। দুধে পানি মেশানোর দরকার নেই। ভালো করে দুধ জ্বাল দিন। জ্বাল দেওয়ার পর দুধ একটু ঘন হলে নামিয়ে নিন। দুধ ঠাণ্ডা হওয়ার সময় বারবার নেড়ে দিন, যেন সর না পড়ে।

এরপর ২ টেবিল চামচ পরিমাণ টক দইয়ের বিছন পাতলা ছোট কাপড়ে পেঁচিয়ে নিন। এই বিছন মাটির হাঁড়ির ভিতরে তলায় লাগিয়ে দিন।





এবার জ্বাল দিয়ে ঠাণ্ডা করা দুধ মাটির হাঁড়ির মধ্যে ঢালুন। হাঁড়ি ঢেকে দিন। খড় বিছিয়ে তার ওপর হাঁড়িটি রাখুন। এভাবে সন্ধ্যায় পাতা হলে শেষ রাতে দুধ জমে যাবে। এবার টানা কাঠি দিয়ে ভালোভাবে নাড়ুন। নাড়ার ফলে জমে যাওয়া দুধ ফেনিয়ে উঠবে। ঘুটনি দেওয়ার সময় একটু একটু করে বারবার ঠাণ্ডা পানি মেশান। ননী জমে উঠলে বারবার তা তুলে নিন। এর মধ্যে নিশ্চয় বুঝতে পেরেছেন পুরো ননী তুলে ফেলার পর যে তরল পানিটা থাকবে তাই মাঠা।

মাঠা তৈরি করে দিনেরটা দিনেই বিক্রি করতে হয়। কারণ ৫ থেকে ৬ ঘণ্টার মধ্যে বেচতে না পারলে মাঠা নষ্ট হয়ে যেতে পারে। মাঠা আশেপাশে বিক্রি করা যায়। আবার বাজার বা হাটে নিয়ে গিয়েও বিক্রি করতে পারেন।





## দই তৈরি

দুধ থেকে তৈরি মিষ্টিজাতীয় পুষ্টিকর খাবার দই। খাবার হিসাবে এর অনেক চাহিদা আছে। আবার অনেকে একটু কম মিষ্টি বা টক দই খেতে পছন্দ করেন। অনেক রান্নায় টক দই ব্যবহার করা হয়।

### তৈরির উপকরণ

উপকরণ	পরিমাণ
দুধ	২ লিটার
চিনি	পৌনে ১ কাপ
বিছন দৈ	২ টেবিল চামচ
ঘি	১ টেবিল চামচ
রংদানা	১ চা চামচ



কীভাবে তৈরি করতে হবে

- আধা কাপ গরম পানিতে রংদানা আধা ঘণ্টা ভিজিয়ে রাখতে হবে। এরপর হাত দিয়ে কচলিয়ে রং বের করে নিতে হবে।
- দুধ ছেকে নিয়ে চুলায় বসাতে হবে। একটু পরে প্রয়োজন মতো রঙের পানি মিশিয়ে জ্বাল দিতে হবে।





- দুধ ঘন হয়ে যখন দেড় লিটার পরিমাণ হবে তখন নামিয়ে ঘি দিয়ে দুধ ঠাণ্ডা করতে হবে। ঠাণ্ডা হওয়ার সময় দুধ নেড়ে দিতে হবে বারবার। খেয়াল রাখতে হবে সর যেন না পড়ে।
- দুধ ঠাণ্ডা হলে ওই দুধে ১ টেবিল চামচ বিছন দই ফেলে ঘুটনি দিয়ে ঘুটে দিতে হবে। বাকি বিছন দই যে পাত্রে দই বসানো হবে সেই পাত্রের তলায় প্রলেপ দিয়ে উঁচু থেকে দুধ ঢেলে দিতে হবে। এতে দই-এর উপর ফেনা হয়ে সর পড়বে।
- এবার হাঁড়ি ঢেকে দিতে হবে। ঘরের অন্ধকার কোনে খড় বিছিয়ে তার উপর বসাতে হবে হাঁড়ি। কাঁথা বা পরিষ্কার ছালা দিয়ে হাঁড়িগুলো ঢেকে রাখতে হবে। সন্ধ্যায় দই পাতা হলে শেষ রাতে দই বসে যাবে। দই বসতে ৭ থেকে ৮ ঘণ্টা লাগে।

## দই মাঠা ও ঘি তৈরির সময় সাবধানতা

দই, মাঠা, ঘি বানানোর সময় কিছু সাবধানতা মেনে চলতে হয়। যেমন :

- দই, মাঠা, ঘি তৈরির আগে হাত ভালোভাবে পরিষ্কার করে নিতে হবে।
- মাঠা কাপড় দিয়ে ঢেকে নিতে হবে।
- টানা কাঠি ঘোরানোর সময় হাঁচি-কাশি এলে মুখ সরিয়ে নিতে হবে।
- ধারে কাছে যেন ধুলা-বালি-ছাই না ওড়ে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।
- মাখন জ্বাল দেওয়ার সময় খেয়াল রাখতে হবে যেন বেশি পুড়ে না যায়।
- অল্প জ্বালে ঘি ফোটাতে হবে। ঘি নামানোর পর এতে যেন পানি না পড়ে।



## জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরির উপকরণ

জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরি করতে দুই ধরনের উপকরণ প্রয়োজন হয়। স্থায়ী উপকরণ ও কাঁচামাল। স্থায়ী উপকরণ একবার কিনলে সেসব অনেক বছর ব্যবহার করা যায়। স্থায়ী উপকরণের মধ্যে আছে কড়াই, পাতিল, বিভিন্ন আকৃতির চামচ, ঝাঁজরি চামচ, চালনি ইত্যাদি। আর জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরির জন্য প্রয়োজন হবে দুধ, ময়দা, বেসন, চিনি, তেলসহ বিভিন্ন কাঁচামাল।



## জিলাপি তৈরি

### সিরা তৈরির উপকরণ

চিনি	৫ কাপ বা ১ কেজি
পানি	৩ কাপ বা আধা লিটার
ঘি	১ টেবিল চামচ
দুধ	১ টেবিল চামচ

### খামির তৈরির উপকরণ

ময়দা	৪ কাপ
পানি	২ কাপ
বেসন	২-৩ টেবিল চামচ

### সিরা তৈরি

চিনি ও পানি একসঙ্গে জ্বাল দিতে হবে। যখন চিনি গলে যাবে তখন দুধ দিয়ে মাঝারি আঁচে জ্বাল দিতে হবে। দুধ দেওয়ার ফলে চিনির ময়লাগুলো উপরে ভেসে উঠবে। ময়লাগুলো চামচ দিয়ে তুলে ফেলে দিতে হবে। জিলাপির সিরা মোটামুটি ঘন হবে। এবার চুলা থেকে নামিয়ে এর মধ্যে ঘি দিয়ে ঠাণ্ডা করতে হবে।

### খামির বানানো ও জিলাপি তৈরি

- ময়দা ও পানি দিয়ে ঘন খামির বানিয়ে হাত দিয়ে অনেকক্ষণ ফেটতে হবে। এরপর ঢাকনা দিয়ে ঢেকে এক থেকে দেড় দিন রেখে দিতে হবে গরম জায়গায়। শীতের মৌসুমে দুই থেকে আড়াই দিন রাখতে হবে।
- মোটা কাপড় রুমালের মাপে ২-৩ ভাজ দিয়ে কাথার মতো সেলাই করে নিতে হবে। কাপড়ের মাঝ বরাবর একটি ছোট ছিদ্র করতে হবে, যাতে ওই ছিদ্র দিয়ে ময়দার গোলা সরুভাবে পড়তে পারে। জিলাপির খামির দেওয়ার আগে রুমালটি ভিজিয়ে নরম করে নিতে হবে।





- ময়দার উপর ২-৪টি বুদবুদ উঠলে বেসন দিয়ে আবার ভালোভাবে ফেটে এক ঘণ্টা রেখে দিতে হবে। এরপর জিলাপির রুমালে খামির ভরে জিলাপি বানানোর জন্য প্রস্তুত করে রাখতে হবে।

- জিলাপির তাওয়া গরম করে তেল দিতে হবে। তেল ভালো করে গরম হলে আড়াই পঁ্যাচে জিলাপি ছাড়তে হবে। খামির ভরা রুমালে চাপ দিয়ে দিয়ে খামির ছাড়তে হবে তেলে। এভাবে খামির ভরা রুমাল না তুলে দুই পঁ্যাচ ঘুরিয়ে তৃতীয় পঁ্যাচ সোজা টানলেই আড়াই পঁ্যাচ হয়ে যাবে, হয়ে যাবে একটি জিলাপি। এভাবে এক লাইনে অনেকগুলো জিলাপি বানানো যাবে।



- জিলাপির রং বাদামি হয়ে এলে তা ঝাঁজর চামচ দিয়ে তুলে কুসুম গরম সিরায় ছাড়তে হবে। সিরায় এক মিনিট রাখলে জিলাপির ভিতর সিরিা ঢুকে তৈরি হবে টসটসে জিলাপি।
- এবার জিলাপি তুলে থালায় সাজিয়ে রাখতে হবে।

### ব্যয় ও আয়

এই উপকরণ দিয়ে মাঝারি ধরনের ৫০টি জিলাপি তৈরি করা যাবে। প্রতি পিস ৫ টাকা হিসাবে ২৫০ টাকা বেচা যাবে। খরচ হবে ১৫০ টাকা। লাভ থাকবে ১০০ টাকা। ব্যবসা করতে হলে আরো বেশি পরিমাণ জিলাপি তৈরি করতে হবে এবং পুঁজিও বেশি প্রয়োজন হবে।

## বুন্দিয়া তৈরি

### সিরা তৈরির উপকরণ

উপকরণ	পরিমাণ
চিনি	৫ কাপ বা ১ কেজি
পানি	৫ কাপ বা ১ লিটার
তরল দুধ	২ টেবিল চামচ
ঘি	২ টেবিল চামচ

### খামির তৈরির উপকরণ

উপকরণ	পরিমাণ
বুটের ডালের বেসন	৩ কাপ
পানি	পরিমাণ মতো
খাবার সোডা	পৌনে চা চামচ

### সিরা তৈরি

একটি পাতিলে ৫ কাপ পানি ও ৫ কাপ চিনি একসঙ্গে জ্বাল দিতে হবে। যখন ফুটে উঠবে তখন দুধ দিয়ে মাঝারি আঁচে আবার জ্বাল দিতে হবে। এক সময় চিনির ময়লাগুলো ফেনা হয়ে এক সঙ্গে উপরে উঠে আসবে। চামচ দিয়ে ওই ময়লা ফেলে দিতে হবে।

### খামির বানানো ও বুন্দিয়া তৈরি

- বেসন পানি দিয়ে গুলে অনেকক্ষণ ফেটতে হবে। এক কাপ পানিতে বেসনের ফোটা ফেললে যদি তা ভেসে উঠে তাহলে বুঝতে হবে বেসন ফোটা হয়ে গেছে।





- এরপর খাবার সোডা মিশিয়ে বুন্দিয়ার ঝাঁজরিতে পরিমাণ মতো ফেটা বেসন নিন। এবার বুন্দিয়ার ঝাঁজরির হাতলে ঝাঁকি দিয়ে দিয়ে ফেটা ফেটা করে গরম তেলে বুন্দিয়া ছাড়ুন। বুন্দিয়া সোনালি রং হলে ঝাঁজর চামচ দিয়ে ছেঁকে তুলতে হবে।
- সব বুন্দিয়া ভাজা হলে আগের বানানো সিরো মৃদু আঁচে চুলায় দিতে হবে। এর মধ্যে ঘি দিতে হবে। এতে বুন্দিয়ার গন্ধ ও স্বাদ ভালো হবে।
- ঘি গলে গেলে বানানো বুন্দিয়াগুলো এক সঙ্গে সিরার মধ্যে ঢেলে দিতে হবে। একটু পরপর উল্টিয়ে পাল্টিয়ে দিতে হবে।
- সব বুন্দিয়া সমানভাবে রসে ভিজে টসটসে হয়ে গেলে ঝাঁজর দিয়ে রস ছেঁকে বুন্দিয়া তুলে ফেলতে হবে।
- ইচ্ছা করলে রং ব্যবহার করে বিভিন্ন রঙের বুন্দিয়া বানানো যেতে পারে। বেসনের পরিবর্তে ময়দা দিয়েও বুন্দিয়া তৈরি করা যায়।

### ব্যয় ও আয়

মোট ব্যয় হবে ১০০ টাকা। তাতে ৫০০ গ্রাম বুন্দিয়া প্রস্তুত হবে। বিক্রি হবে ২০০ টাকা। লাভ হবে ১০০ টাকা। ব্যবসা করতে হলে আরো বেশি পরিমাণ বুন্দিয়া তৈরি করতে হবে এবং সে অনুযায়ী পুঁজিও প্রয়োজন হবে।



## জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরির সময় সাবধানতা

- জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরির জায়গা পরিষ্কার রাখতে হবে। খেয়াল রাখতে হবে কুকুর, বিড়াল যাতে সেখানে ঢুকতে না পারে। মাকড়সা, তেলাপোকা, মশা, মাছির মতো পোকামাকড় যাতে না থাকে।
- জিলাপি ও বুন্দিয়া তৈরির সময় পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন থাকতে হবে, মাথা ঢেকে নিতে হবে। পোশাক পরিষ্কার হতে হবে। দরকার হলে অ্যাপ্রন পরা যেতে পারে।
- হাত সাবান দিয়ে পরিষ্কার করে নিয়ে কাজ করতে হবে। নিয়মিত কেটে ছোট রাখতে হবে নখ, হাতে গ্লাভস পরা যেতে পারে।
- পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন কড়াই, গামলা, বাঁজর, পাতিল ইত্যাদি ব্যবহার করতে হবে। ব্যবহারের পর সেগুলো পরিষ্কার ও যত্ন করে রাখতে হবে।
- কাঁচামাল দেখে শুনে কিনতে হবে। প্যাকেটজাত সামগ্রীর মেয়াদ দেখে নিতে হবে ভালোভাবে।





## উপকরণ প্রদর্শন

বাংলাদেশে জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন নীতি-২০১১ প্রণীত হয়েছে। জাতীয় শিক্ষানীতি-২০১০, জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন নীতি-২০১১ ও অন্যান্য দলিলপত্রে আমাদের দেশের কর্মক্ষম জনশক্তিকে দক্ষতা উন্নয়নের মাধ্যমে জনসম্পদে পরিণত করার অঙ্গীকার ব্যক্ত হয়েছে। এ জন্য নব্যসাক্ষর ও সীমিত লেখাপড়া জানা মানুষের অব্যাহত শিক্ষা চর্চার পাশাপাশি দক্ষতা অর্জনের জন্য প্রয়োজন প্রশিক্ষণ গ্রহণ। প্রশিক্ষণ গ্রহণের মাধ্যমে মানুষ দক্ষ ও সফল জনসম্পদে পরিণত হতে পারে।

এই পরিপ্রেক্ষিতে নব্যসাক্ষরদের অব্যাহত শিক্ষা চর্চা ও দক্ষতা অর্জনের জন্য প্রয়োজন তাদের উপযোগী নতুন নতুন বই। এ চাহিদা বিবেচনা করেই উপকরণ উন্নয়ন কর্মশালা আয়োজনের মাধ্যমে গণসাক্ষরতা অভিযান নতুন নতুন বিষয়ে দক্ষতাভিত্তিক অব্যাহত শিক্ষা উপকরণ উন্নয়নের উদ্যোগ গ্রহণ করেছে।

এরই ধারাবাহিকতায় কবুতর পালন, কুশন-পুতুল ও ফুল তৈরি, ফটোকপি মেশিন চালনা ও রক্ষণাবেক্ষণ, কেক-বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরি, পাইপ ফিটিংস, দই-মিষ্টি ও ঘি তৈরি বিষয়ে ছয়টি নির্দিষ্ট দক্ষতাভিত্তিক অব্যাহত শিক্ষা উপকরণ প্রকাশিত হলো। এ ছয়টি উপকরণের মাধ্যমে সাক্ষরতা কোর্স সমাপনকারী ও ঝরে পড়া শিক্ষার্থীদের পাঠ-অভ্যাস তৈরির পাশাপাশি তারা দক্ষতা অর্জনে সক্ষম হবে এবং আয়বৃদ্ধিমূলক কাজের সঙ্গে যুক্ত হবে বলে আশা করা যায়।

শিক্ষা উপকরণ উন্নয়ন কর্মশালা আয়োজন ও পরিচালনাসহ উপকরণ উন্নয়নের সকল পর্যায়ে সংশ্লিষ্ট সকলকে আন্তরিক ধন্যবাদ জানাই। এসব উপকরণ পড়ে ও ব্যবহার করে পাঠক উপকৃত হলে আমাদের চেষ্টা সফল হবে।

আসুন, নিয়মিত বই পড়ি, প্রশিক্ষণের মাধ্যমে দক্ষতা অর্জন করে নিজে স্বাবলম্বী হই। সকলে মিলে সাক্ষর ও স্বনির্ভর দেশ গড়ে তুলি।

রাশেদা কে. চৌধুরী  
নির্বাহী পরিচালক



