

কেক বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরি



গণসাক্ষরতা অভিযান

দক্ষতাভিত্তিক অব্যাহত শিক্ষা উপকরণ

প্রকাশক

গণসাক্ষরতা অভিযান

৫/১৪, হুমায়ুন রোড, মোহাম্মদপুর

ঢাকা ১২০৭

প্রকাশকাল

এপ্রিল ২০১৩

উপকরণ উন্নয়ন কর্মশালা পরিচালনা

প্রাথমিক সম্পাদনা ও সমন্বয়

তপন কুমার দাশ

আবু রেজা

প্রচ্ছদ ও অনুল্লিখন

মোজাফ্ফর হোসেন

অঙ্কর বিন্যাস

মোকহেদুর রহমান জুয়েল

মুদ্রণ

দি ঢাকা প্রিন্টার্স

মানুষের জন্ম
manusher jonno

promoting human rights and good governance

মানুষের জন্য ফাউন্ডেশন-এর সহায়তায় গণসাক্ষরতা অভিযান থেকে প্রকাশিত।

কেক বিস্কুট ও দারুণটি তৈরি

উপকরণ উন্নয়ন

তাজিয়া জাফরীন স্মীতা
ল্যান্ডস্কেপ এন্ড এডুকেশন অফিসার
এসআইএল ইন্টারন্যাশনাল-বাংলাদেশ

সেলিম শাহারিয়ার
প্রযোজক, রেডিও নলতা-এফএম

মোঃ মেহেদী হাসান
প্রশিক্ষক, মটস, কারিতাস

কারিগরি সম্পাদনা

লবী রহমান
রান্না বিষয়ক অনুষ্ঠান পরিকল্পক, উপস্থাপক ও প্রযোজক
বিটিভি, এটিএন বাংলা, বাংলা ভিশন

ভাষা সম্পাদনা

মোঃ কামাল হোসেন
বাংলাদেশ বেতার, সদর দপ্তর, ঢাকা

জেভার সংবেদনশীলতা পর্যালোচনা

লুৎফর রহমান
পরিচালক, স্টেপস্ টুয়ার্ডস্ ডেভেলপমেন্ট



গণসাক্ষরতা অভিযান

মূচিপত্র

■ কেক বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরি	৩
■ কেক বিস্কুট পাউরুটি তৈরির সাধারণ কিছু কাজ	৫
■ কেক তৈরি	৬
■ বিস্কুট তৈরি	১১
■ পাউরুটি তৈরি	১৪
■ বাজারজাতকরণ ও আয়-ব্যয়ের হিসাব	১৫

কেক বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরি

কেক, বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরির জন্য কিছু সাধারণ উপকরণ দরকার হয়।
যেমন : ময়দা, ঘি, ডিম, দুধ, তেল, বেকিং পাউডার ইত্যাদি। আর প্রয়োজন হয় কিছু সরঞ্জাম। যেমন : ওভেন, মোল্ড, বিটার, ব্রাশ ইত্যাদি। আমরা এসব সরঞ্জাম সম্পর্কে জানব।

১. ইলেকট্রিক ওভেন : এটি বৈদ্যুতিক চুলা। কেক, বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরি করতে এই ওভেন ব্যবহার করা হয়।
২. বক্স ওভেন : যেখানে বিদ্যুৎ নেই তারা বক্স ওভেন ব্যবহার করতে পারেন। এতে থাকে ছিটকিনিসহ কাচের একটি দরজা এবং ভিতরে কেক রাখার একটি পাত্র। এটি সরাসরি চুলার উপরে বসিয়ে দিতে হয় এবং কেক তৈরি হলো কিনা তা বারবার দেখতে হয়।



ওভেন না থাকলে কী করব

ওভেন না থাকলে গ্যাসের চুলাতে কেক, বিস্কুট, পাউরুটি তৈরি করা যায়। এর জন্য মোল্ড সহজে ঢুকানো এবং বের করা যায় এরকম একটা ঢাকনাওয়ালা হাঁড়ি নিতে হবে। এর মধ্যে জলকান্দা রাখতে হবে। তার উপর মোল্ডটা রেখে মোল্ডের মাঝামাঝি পর্যন্ত পানি দিতে হবে। এরপর মোল্ডটা ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। হাঁড়িটিও ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে।

কাঠের চুলাতেও কেক বানানো সম্ভব। কাঠের চুলায় পানি দিয়ে কেক বানানো কিছুটা কষ্টসাধ্য। তাই সে ক্ষেত্রে পানির বদলে বড় কড়াইয়ে বালি ব্যবহার করে কেক বানানো যাবে।

৩. মোন্ড : মোন্ড হলো কেক, বিস্কুট, পাউরুটি তৈরির ছাঁচ।

৪. ব্রাশ : কেক বা বিস্কুট তৈরির সময় ব্রাশ ব্যবহার করতে হয়।

৫. ইলেকট্রিক বিটার : এটি উপকরণ মেশানোর যন্ত্র। বিদ্যুতের সাহায্যে এটি চলে।

৬. সাধারণ বিটার : যেখানে বিদ্যুৎ নেই তারা ইলেকট্রিক বিটারের পরিবর্তে হাতে চালানো বিটার ব্যবহার করতে পারেন। এটি কম দামে গৃহস্থালি জিনিসপত্র বিক্রির দোকানে পাওয়া যায়।



সরঞ্জামগুলো কোথায় পাওয়া যায়, দাম কত লাগবে

সরঞ্জাম	কোথায় পাওয়া যায়	দাম
ইলেকট্রিক ওভেন	বৈদ্যুতিক যন্ত্রপাতির দোকানে	৪,০০০ থেকে ৫,০০০ টাকা
বক্স ওভেন	গৃহস্থালি জিনিসপত্রের দোকানে	১,২০০ থেকে ১,৫০০ টাকা
ইলেকট্রিক বিটার	গৃহস্থালি জিনিসপত্রের দোকানে	৫০০ থেকে ১,২০০ টাকা
সাধারণ বিটার	গৃহস্থালি জিনিসপত্রের দোকানে	৫০ থেকে ৭০ টাকা
মোন্ড	গৃহস্থালি জিনিসপত্রের দোকানে	১০০ থেকে ১৫০ টাকা
ব্রাশ	গৃহস্থালি জিনিসপত্রের দোকানে	২০ থেকে ৩০ টাকা

কেক বিস্কুট পাউরুটি তৈরির সাধারণ কিছু কাজ



বেকিং

বেকিং হলো রান্না করার একটি পদ্ধতি যেখানে রান্না করার সময় কোনো নাড়াচাড়া করার দরকার পড়ে না। প্রথমেই একবারে সব উপকরণ মিশিয়ে ভাপে রান্না করে এবং একেবারে শেষ হলে তারপরে নামাতে হয়। এ ধরনের খাবার শুকনা হয়ে থাকে। আমরা তাই একে কেক বানানো বা কেক বেক করাও বলতে পারি।

তবে কেক ছাড়া এমন কিছু বেকিং খাবার আছে যেগুলো নাড়াচাড়া করার প্রয়োজন হয়। যেমন- মাছ, মাংস, সবজি দিয়ে তৈরি বিভিন্ন খাবার।

বিট করা

বিট করা মানে হচ্ছে একই ছন্দে আস্তে আস্তে উপকরণ মেশানো। বিটার মেশিন দিয়ে বিট করা যায়। এই মেশিন বৈদ্যুতিক হতে পারে। আবার সাধারণ বিটারও হতে পারে। তবে সাধারণ বিটার হলে তা দিয়ে একটু বেশি সময় ধরে উপকরণ মেশাতে হবে।



আইসিং সুগার তৈরি

আইসিং সুগার হলো চিনির গুঁড়া। আইসিং সুগার বাজারে কিনতে পাওয়া যায়। আবার ঘরে তৈরি করেও নেওয়া যায়।

মিক্সড ফ্রুটস তৈরি

খেজুর, চেরি, কিসমিস, কাজুবাদাম, পেস্তাবাদাম ইত্যাদি ছোট ছোট করে কেটে একসঙ্গে মিলিয়ে নিলেই মিক্সড ফ্রুটস তৈরি হয়।

কেক তৈরি

কেক একটি মজাদার খাবার। বিকেলের নাস্তা কিংবা দুপুরের টিফিনে অনেকে কেক খেয়ে থাকেন। অনেকে অতিথি আপ্যায়ন করেন কেক দিয়ে। এটি যেমন সুস্বাদু তেমনি পুষ্টিকর। শহর, গ্রাম সব জায়গায় কেকের খুব চাহিদা রয়েছে। নারী-পুরুষ উভয়ে কেক তৈরি ও বিক্রি করে স্বাবলম্বী হতে পারেন।

কেক তৈরি করতে কী কী লাগে

কেক তৈরি করতে কিছু উপকরণ প্রয়োজন হয়। এগুলো সহজে অল্প মূল্যে বাজারে পাওয়া যায়।



কেক তৈরির উপকরণ

কেক তৈরি করতে লাগে ময়দা, মাখন, সয়াবিন তেল, পানি, চিনি, বেকিং পাউডার, ডিম, এসেন্স, লবণ, কোকা পাউডার, আইসিং সুগার, মিক্সড ড্রাই ফ্রুটস ইত্যাদি। কেক ফোলাতে বেকিং পাউডার ব্যবহার করা হয়। কেকের রঙ, গন্ধ ও স্বাদের জন্য কোকা পাউডার ব্যবহার করা হয়। এসেন্স অর্থ সুগন্ধি। কেকের মধ্যে বিভিন্ন সুগন্ধি ব্যবহার করা হয়।

উপকরণগুলো কোথায় পাওয়া যাবে, দাম কত লাগবে

উপকরণ	কোথায় পাওয়া যায়	দাম
ময়দা	মুদির দোকানে	৬৫ টাকা (প্রতি কেজি)
মাখন	মুদির দোকানে	৮০ টাকা (প্রতি গ্রাম)
সয়াবিন তেল	মুদির দোকানে	১৩০ টাকা (প্রতি লিটার)
চিনি	মুদির দোকানে	৬০ টাকা (প্রতি কেজি)
বেকিং পাউডার	মুদির দোকানে	৭০ টাকা প্যাকেট (৫০ গ্রাম)
ডিম	মুদির দোকানে	৩৫ টাকা হালি (৪টি)
এসেন্স	মুদির দোকানে	৭৫ টাকা প্রতি বোতল
লবণ	মুদির দোকানে	১২ টাকা (প্রতি কেজি)
গুঁড়াদুধ	মুদির দোকানে	১৮০ টাকা (৫০০ গ্রাম)
আইসিং সুগার	মুদির দোকানে	৩৫ টাকা প্যাকেট (৫০ গ্রাম)
মিক্সড ড্রাই ফ্রুটস্	মুদির দোকানে	৪০ টাকা প্যাকেট
কোকো পাউডার	মুদির দোকানে	৫৫ টাকা প্যাকেট (৫০ গ্রাম)



কীভাবে কেক তৈরি করব

আমরা একই পদ্ধতিতে তিন ধরনের কেক তৈরি করতে পারি। যেমন : প্লেন কেক, মিস্সড ফ্রুটস কেক, চকলেট প্লেন কেক। এক্ষেত্রে শুধুমাত্র কিছু উপকরণ যোগ করতে হবে।



প্লেন কেক

তৈরির উপকরণ

ময়দা	- দেড় কাপ
ডিম	- ১ হালি
চিনি	- ১ কাপ
গলানো বাটার	- ১ কাপ
অথবা সয়াবিন তেল গরম করে	
ঠাণ্ডা করে নিতে হবে	- পৌনে ১ কাপ
গুঁড়াদুধ	- ২ টেবিল চামচ
বেকিং পাউডার	- ১ চা চামচ
ভ্যানিলা এসেন্স	- চা চামচের ৪ ভাগের ১ ভাগ

তৈরির নিয়ম

প্রথমে একটি চালনিতে পরিমাণ মতো ময়দা, গুঁড়াদুধ এবং বেকিং পাউডার ভালোভাবে চেলে নিতে হবে যাতে কোনো দলা না থাকে। তারপর আরেকটি পাত্রে ডিম ভেঙে কুসুম এবং সাদা অংশ আলাদা করে নিতে হবে। কুসুমের সঙ্গে ভ্যানিলা এসেন্স মিশিয়ে রেখে দিতে হবে। ডিমের সাদা অংশের সঙ্গে চিনি মিশিয়ে বিটার দিয়ে বিট করে নিতে হবে। চিনি মেশানো হয়ে গেলে এর সঙ্গে অল্প অল্প করে ময়দার মিশ্রণটি বিটার দিয়ে আস্তে আস্তে মেশান। তারপর ডিমের কুসুমের মিশ্রণ ও বাটার এর সঙ্গে মেশান।



কেক বেক করার জন্য মোল্ডে সামান্য তেল ব্রাশ করে নিবেন। মিশ্রণটি মোল্ডে ঢেলে দিবেন। মোল্ডটি ওভেনে ঢুকিয়ে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় ৩০ থেকে ৪০ মিনিট বেক করবেন। তাহলেই তৈরি হবে মজাদার প্লেন। মনে রাখবেন, মোল্ড ওভেনে দেওয়ার আগে ওভেনকে ভালোভাবে তাপিয়ে নিতে হবে। একে বলে প্রি-হিট করা।

যারা ইলেকট্রিক ওভেন ব্যবহার করবেন না তারা প্রথমে বক্স ওভেনটাকে একটু গরম করে নিবেন। তারপর মোল্ড বক্স ওভেনে ঢুকিয়ে মাঝারি আঁচে ৩৫ মিনিট বেক করবেন। যারা পাতিল ব্যবহার করবেন তারা একেবারে সব ঠিকঠাক করে চুলায় চড়িয়ে দিন। নির্দিষ্ট সময় বেক করা হলে কেকের মধ্যে ছুরি বা কাটাচামচ ঢুকিয়ে বের করে নিন। ছুরি বা কাটাচামচের গায়ে কিছু লেগে থাকলে বুঝবেন কেক তৈরি হয়নি। তখন আরো ৫ মিনিট চুলায় রাখলে তৈরি হবে কেক। যদি ছুরি বা কাটাচামচের গায়ে কিছু লেগে না থাকে তখন বুঝবেন কেক তৈরি হয়ে গেছে।

কেক নরম করতে চাইলে ডিমের সাদা অংশ ফোম করে নিতে হবে। ফোম করার নিয়ম হলো ডিমের সাদা অংশের সঙ্গে অল্প অল্প করে চিনি মিশিয়ে বিট করতে হবে। এই মিশ্রণটি দেখতে ক্রিমের মতো মনে হলে ডিমের কুসুম একটা একটা করে এর মধ্যে দিয়ে আবার বিট করতে হবে। এরপর বাটার দিয়ে বিট করে তাতে অল্প অল্প করে ময়দা দিয়ে কাঠের চামচের সাহায্যে ভাজে ভাজে মেশাতে হবে।

চকলেট কেক

তৈরি করার নিয়ম

চকলেট কেক তৈরি করতে হলে প্লেন কেকের উপকরণের সঙ্গে শুধুমাত্র দুই টেবিল চামচ পরিমাণ কোকো পাউডার যোগ করতে হবে। এছাড়া অন্য কোনো বিশেষ উপকরণের দরকার হয় না। এই কেক তৈরি করার নিয়মও একই রকম। তবে মনে রাখতে হবে, যতটুকু কোকো পাউডার যোগ হবে ততটুকু ময়দা কমিয়ে নিলে কেক ভালো হবে।



ফ্রুটস্ কেক

তৈরির নিয়ম

প্লেন কেক ও ফ্রুটস্ কেক তৈরির উপকরণ ও তৈরির পদ্ধতি প্রায় একই রকম। প্লেন কেকের উপকরণের সঙ্গে আধা কাপ ড্রাই ফ্রুটস্ মিশিয়ে দিলেই তৈরি হয়ে যাবে মজাদার ফ্রুটস্ কেক। ড্রাই ফ্রুটস্-এর মধ্যে থাকে চেরি, মোরব্বা, পেস্তাবাদাম, চিনাবাদাম, কাজুবাদাম, কিশমিশ, খেজুর ইত্যাদি।



বিস্কুট তৈরি

বিস্কুট ছাড়া অতিথির চা-নাস্তা অথবা চায়ের আড্ডার কথা ভাবাই যায় না। সব বয়সের মানুষের কাছে বিস্কুট খুব পছন্দের একটি খাবার। বাজারে বিভিন্ন ধরনের বিস্কুট বিক্রি হতে দেখা যায়। এর মধ্যে বাড়িতে হাতে তৈরি বিস্কুটের চাহিদাও অনেক। বিস্কুট বিভিন্ন আকৃতির ও বিভিন্ন স্বাদের হয়ে থাকে। নারী-পুরুষ উভয়ে বিস্কুট তৈরি ও বিক্রি করে স্বাবলম্বী হতে পারেন।



বিস্কুট তৈরির উপকরণ কোথায় পাওয়া যাবে, দাম কত লাগবে

উপকরণ	কোথায় পাওয়া যায়	দাম
ময়দা	মুদির দোকানে	৬৫ টাকা (প্রতি কেজি)
সয়াবিন তেল	মুদির দোকানে	১৩০ টাকা (প্রতি লিটার)
বেকিং পাউডার	মুদির দোকানে	৭০ টাকা প্যাকেট (৫০ গ্রাম)
চিনি	মুদির দোকানে	৬০ টাকা (প্রতি কেজি)
ডালডা	মুদির দোকানে	৩০০ টাকা (প্রতি কেজি)
ডিম	মুদির দোকানে	৩৫ টাকা হালি (৪টি)
লবণ	মুদির দোকানে	১২ টাকা (প্রতি কেজি)
কালিজিরা	মুদির দোকানে	২০ টাকা (৫০ গ্রাম)

নোনতা বিস্কুট তৈরির উপকরণ

ময়দা	-	দেড় কাপ (চালনিতে চেলে নিতে হবে)
ডিমের কুসুম	-	১টি
লবণ	-	আধা চা চামচ
বেকিং পাউডার	-	আধা চা চামচ
পানি	-	১ কাপের ৪ ভাগের ১ ভাগ
চিনি	-	১ টেবিল চামচ
ডালডা	-	আধা কাপের বেশি নয়
সয়াবিন তেল	-	আধা কাপের বেশি নয়
কালিজিরা	-	চা চামচের ৪ ভাগের ১ ভাগ



নোনতা বিস্কুট তৈরির নিয়ম

প্রথমে একটি পাত্রে তেল, চিনি, পানি এবং লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে নিতে হবে। এরসঙ্গে চালনিতে চালা ময়দা এবং বেকিং পাউডার মিশাতে হবে। তারপর কালিজিরা মিশাতে হবে। মেশানো দ্রব্যটি আধা ঘণ্টা নিরাপদ জায়গায় ঢাকনি দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে। আধা ঘণ্টা পর মোন্ডে সামান্য তেল ব্রাশ করে মিশ্রণটি ঢেলে দিতে হবে। এরপর ছুরি দিয়ে পছন্দমতো নকশা করে কেটে নিতে হবে। ডিমের কুসুম ফেটিয়ে এর উপর ব্রাশ করে দিতে হবে। এতে এলাচ গুঁড়া দেওয়া যায়। তবে ডালডা না দিয়ে মাখন দিলে স্বাদ ভালো হবে।

এবার ইলেকট্রিক ওভেনে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় ৩০ মিনিট বেক করতে হবে। তাহলেই তৈরি হবে মজাদার নোনতা বিস্কুট। যারা ইলেকট্রিক ওভেনের বদলে বক্স ওভেন বা চুলা ব্যবহার করবেন তাদের হয়তো ৫ থেকে ৬ মিনিট বেশি সময় লাগতে পারে।

নানখাতাই বিস্কুট তৈরির উপকরণ

- | | |
|-----------------|---|
| ময়দা | - দেড় কাপ (চালনিতে চেলে নিতে হবে) |
| ভ্যানিলা এসেন্স | - চা চামচের ৪ ভাগের ১ ভাগ |
| বেকিং পাউডার | - আধা চা চামচ |
| চিনি গুঁড়া | - আধা কাপ (চালনিতে দিয়ে চেলে নিতে হবে) |
| ডালডা | - আধা কাপের বেশি নয় |
| সয়াবিন তেল | - আধা কাপের বেশি নয় |

নানখাতাই বিস্কুট তৈরির নিয়ম

প্রথমে বিটার দিয়ে ডালডা, তেল এবং চিনি ভালো করে মিশিয়ে নিতে হবে। ডালডা ও তেলের পরিবর্তে মাখন বা ঘি দেওয়া যায়। এরপর বেকিং পাউডার মিশাতে হবে। এই মিশ্রণটির সঙ্গে অল্প অল্প করে ময়দা মিশাতে হবে। এরসঙ্গে কিছু এলাচ গুঁড়া দিলে ভালো হয়। মোন্ডে তেল ব্রাশ করে মিশ্রণটি মোন্ডে ঢেলে নিতে হবে এবং ছুরি দিয়ে পছন্দমতো নকশা করে কেটে নিতে হবে। এবার ইলেকট্রিক ওভেনে ১৯০ ডিগ্রি তাপে ২০ মিনিট বেক করতে হবে। তাহলেই তৈরি হবে মজাদার নানখাতাই বিস্কুট। বক্স ওভেন বা চুলা ব্যবহার করলে ৫ থেকে ৬ মিনিট সময় বেশি লাগতে পারে।



পাউরুটি তৈরি

পাউরুটি তৈরির উপকরণ

ময়দা	-	তিন কাপ (চালনিতে চেলে নিতে হবে)
ইস্ট	-	১ টেবিল চামচ
চিনি	-	২ চা চামচ
লবণ	-	১ চা চামচ
কুসুম গরম পানি	-	১ কাপ
গুঁড়াদুধ	-	১ টেবিল চামচ
সয়াবিন তেল	-	৪ টেবিল চামচ
ডিম	-	১টি



পাউরুটি তৈরির নিয়ম

প্রথমে একটি পাত্রে ইস্ট, তেল, চিনি, লবণ একসঙ্গে মিশাতে হবে। ওই পাত্রে চালনিতে চালা ময়দা মিশিয়ে ময়ান তৈরি করে নিতে হবে। কুসুম গরম পানিতে গুঁড়াদুধ মিশিয়ে ময়দার সঙ্গে মাখিয়ে ১৫ মিনিট রেখে দিতে হবে। গুঁড়াদুধের বদলে তরলদুধও দেওয়া যায়। ১৫ মিনিট পরে ময়ানটি ফুলে উঠলে হাত দিয়ে চেপে রাখতে হবে। তারপর পাউরুটির মোন্ডে তা ঢেলে দিয়ে ১৫ থেকে ২০ মিনিট কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে।

এবার ইলেকট্রিক ওভেনে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় প্রথমে ১৫ থেকে ২০ মিনিট বেক করতে হবে। এরপর বের করে উপরে ডিম ব্রাশ করে দিতে হবে। আবার ওভেনে ঢুকিয়ে ৫ মিনিট বেক করতে হবে।

যারা ইলেকট্রিক ওভেনের বদলে বক্স ওভেন বা চুলা ব্যবহার করবেন তাদের হয়ত ৫ থেকে ৬ মিনিট বেশি সময় লাগতে পারে।

একই পদ্ধতিতে যদি আমরা ময়ান গোল করে মোন্ডে ঢেলে উপরে একটু তিল ছিটিয়ে বেক করে নিই তাহলে তৈরি হবে বনরুটি।

বাজারজাতকরণ ও আয়-ব্যয়ের হিসাব

বাজারজাতকরণ

কেক, বিস্কুট ও পাউরুটি স্বাস্থ্যসম্মত কাগজ বা পলিথিন দিয়ে প্যাকেট করে সরবরাহ করতে হবে। নির্ধারিত মুদি দোকান, চায়ের দোকানে চাহিদা অনুযায়ী সময়মতো পণ্য পৌঁছে দিতে হবে। কেক, বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরি ও বিক্রি করে নারী-পুরুষ উভয়ে স্বাবলম্বী হতে পারেন।

আয়-ব্যয়ের হিসাব

আমরা এর আগেই কেক, বিস্কুট ও পাউরুটি তৈরির উপকরণ এবং সরঞ্জামের দাম সম্পর্কে জানতে পেরেছি।

- ❖ যদি আমরা বৈদ্যুতিক সরঞ্জামগুলো কিনি তাহলে খরচ হতে পারে সর্বোচ্চ ৫,৭৩০ টাকা।
- ❖ যদি আমরা বৈদ্যুতিক ওভেন না কিনে বক্স ওভেন কিনি তাহলে খরচ হতে পারে সর্বোচ্চ ১,৭৫০ টাকা।
- ❖ আর যদি আমরা কোনো ওভেনই না কিনি সে ক্ষেত্রে সর্বোচ্চ খরচ হতে পারে ২৫০ টাকা।

এখানে তিন ধরনের খরচ দেখিয়েছি। তাই আমরা খরচের তালিকায় একটা ওভেনের গড় খরচ ধরেছি ৫ টাকা।

আগে আমরা উপকরণের দাম সম্পর্কে একটা প্রাথমিক ধারণা পেয়েছি। এখন দেখব যে এক পাউন্ড কেক, এক কেজি বিস্কুট, এক পাউন্ড পাউরুটি ও বনরুটি বানাতে কী রকম খরচ হতে পারে।



এক পাউন্ড কেকের ব্যয়ের হিসাব

খরচের খাত	প্লেন কেক	চকলেট প্লেন কেক
সরঞ্জামের খরচ	৫ টাকা	৫ টাকা
উপকরণের খরচ	১২০ টাকা	১২০ টাকা
যাতায়াত ও অন্যান্য খরচ	৫০ টাকা	৫০ টাকা
মোট খরচ	১৭৫ টাকা	১৭৫ টাকা

বর্তমান বাজার অনুযায়ী ১ পাউন্ড প্লেন কেকের দাম ২২০ থেকে ২৪০ টাকা পর্যন্ত। তাহলে লাভ হতে পারে ৪৫ থেকে ৬৫ টাকা পর্যন্ত।

এক কেজি বিস্কুটের ব্যয়ের হিসাব

খরচের খাত	নোনতা বিস্কুট	নানখাতাই বিস্কুট
সরঞ্জামের খরচ	৫ টাকা	৫ টাকা
উপকরণের খরচ	৩০ টাকা	৩০ টাকা
যাতায়াত ও অন্যান্য খরচ	৫০ টাকা	৫০ টাকা
মোট খরচ	৮৫ টাকা	৮৫ টাকা

বর্তমান বাজার অনুযায়ী এক কেজি বিস্কুটের দাম ১৮০ থেকে ২০০ টাকা পর্যন্ত। তাহলে লাভ হতে পারে ৯৫ থেকে ১১৫ টাকা পর্যন্ত।

এক পাউন্ড পাউরুটির ব্যয়ের হিসাব

খরচের খাত	পাউরুটি	বনরুটি (৪টি)
সরঞ্জামের খরচ	৫ টাকা	৫ টাকা
উপকরণের খরচ	১০ টাকা	১০ টাকা
যাতায়াত ও অন্যান্য খরচ	১০ টাকা	৫ টাকা
মোট খরচ	২৫ টাকা	২০ টাকা

বর্তমান বাজার অনুযায়ী এক পাউন্ড পাউরুটির দাম ৪০ থেকে ৫০ টাকা পর্যন্ত। তাহলে লাভ হতে পারে ১৫ থেকে ২৫ টাকা পর্যন্ত। চারটি বনরুটি তৈরি করতে খরচ হবে ২০ টাকা, বিক্রি করা যাবে ৩০ টাকা, তাহলে লাভ হবে ১০ টাকা।

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। সাক্ষর ও স্বনির্ভর দেশ গড়ে তুলি।

রাশেদা কে. চৌধুরী
নির্বাহী পরিচালক

