

८. मोलाचे अन्न

वर्षा आणि अर्जुन हे दोघे बहीणभाऊ आहेत. दोघांना बाजरीची गरमगरम भाकरी आणि लोणी मनापासून आवडते.

लोण्याशिवाय आई त्यांना इतर अनेक पदार्थ भाकरीबरोबर खायला देते. तेही त्यांना आवडतात.



सांगा पाहू

- वर्षा आणि अर्जुनला भाकरीशी खायला आई कोणकोणते पदार्थ करून देत असेल ? ते कशापासून बनतात ?
- वर्षा आणि अर्जुनच्या घरी इतरही अनेक अन्नपदार्थ खाण्यात असतात.

ते पदार्थ घरापर्यंत कुठून येतात ?

- गहू, तांदूळ, ज्वारी, डाळी, ऊस.
- करवंद, जांभळे, बोरे, मध.
- खाऱ्या पाण्यातील मासळी आणि मीठ.
- गोड्या पाण्यातील मासळी, शिंगाडे, मकाणे.
- फळफळावळ, पालेभाज्या.
- मांस, अंडी.



वर्षा आणि अर्जुन जेवायला बसले, की जेवायला वाढताना आई नेहमी म्हणते, “पाहिजे तेवढेच घ्या. अन्न वाया जायला नको”.

एके दिवशी अर्जुनने विचारले, “आई, तू रोज आम्हांला असे का सांगतेस ?” आई म्हणाली, “चांगली वस्तू वाया कशाला घालवायची ? शिवाय जे अन्न खायला मिळते ते कसे तयार होते त्याचा विचार ही करायला हवा. मी तुम्हांला भाकरीची गोष्ट सांगते.

भाकरीची गोष्ट

माझे बाबा शेतकरी आहेत. उन्हाळ्यात शाळेला सुट्टी असतेच. मी लहान होते तेव्हा आम्ही बाबांबरोबर ट्रॅक्टरवर बसून शेतात जायचो. तेव्हा शेतीच्या मशागतीची कामे सुरू असायची. ट्रॅक्टरला वेगवेगळी अवजारे जोडून बाबा शेतीची कामे करायचे. मशागतीसाठी प्रथम शेत नांगरत, मातीची ढेकळे फोडत, जमीन सपाट करून पेरणीसाठी तयार करत. अशी ते शेतीची कामे करत.



शेतीच्या कामासाठी ट्रॅक्टरचा वापर

मग मृगाचा पाऊस पडला, की उन्हाळ्यात तापलेल्या जमिनीचा वाफसा होतो. तेव्हा बाबा शेतात बाजरीची पेरणी करायचे.

काही दिवसांनी बाजरीची रोपे मातीतून डोके वर काढतात. बाजरीच्या जोडीने शेतात तणही वाढते. ते काढून टाकावे लागते. त्यासाठी बाबा मजूर लावत. मजुरीला खर्च येतो.

पावसाच्या पाण्यावर बाजरीची ताटे जोमाने वाढतात.

हळूहळू बाजरीच्या ताटांना कणसे लागतात. त्यात दाणे भरू लागले, की पाखरांच्या झुंडी कोवळे दाणे खाण्यासाठी येतात. गोफण फिरवून पाखरांना पळवून लावावे लागते.



शेतातील उगवलेली पिकाची रोपे

दाणे पूर्ण भरल्यानंतर कापणी करावी लागते. कापणी म्हणजे शेतात आलेली सगळी कणसे कापून गोळा करायची. नंतर मळणी आणि उफणणी करतात. म्हणजे कणसांपासून बाजरीचे दाणे मिळतात.



कापणी

वर्षा म्हणाली, “कापणी मला समजली. पण मळणी आणि उफणणी म्हणजे काय ?” आई म्हणाली, “सांगते तसे करून पहा. म्हणजे तुमच्या लक्षात येईल. पुढची गोष्ट नंतर सांगते.”



करून पहा

- अर्धे घमेले भरून भुईमुगाच्या वाळलेल्या शेंगा घ्या. त्याचे दोन सारखे भाग करा.
- एका भागाच्या शेंगा हाताने सोलून दाणे काढा. हाताने शेंगा सोलताना किती वेळ लागला ?
- दुसऱ्या भागाच्या शेंगा एका कापडी पिशवीत बांधा. त्यावरून वरवंडा फिरवा किंवा काठीने धोपटा. नंतर पिशवी मोकळी करून शेंगा सुपात घेऊन पहा. आता तुम्हांला काय दिसते ?

अर्जुन : सुपात घेतलेल्या शेंगा फुटल्या आहेत. बऱ्याचशा शेंगातून दाणे बाहेर आलेले आहेत.

आई : ही एक प्रकारे शेंगांची मळणीच झाली. शेंगा पाखडा आणि काय होते ते सांगा.

वर्षा : शेंगा पाखडल्या तेव्हा फुटलेल्या शेंगाची टरफले सुपातून खाली पडली. शेंगातून सुटे झालेले दाणे सुपातच राहिले. असे का होते ?

आई : अगं, टरफले हलकी असतात म्हणून पाखडताना ती वाऱ्यामुळे उडून दुसरीकडे पडतात. दाणे जड असतात ते सुपातच राहतात. उफणणी करतानाही वाऱ्याचा उपयोग करून दाणे आणि टरफले वेगळी करता येतात.

आता पुढे ऐका, “माझे बाबा मळणी आणि उफणणी यंत्राने करतात. यंत्रामध्ये मळणी आणि उफणणी एकाच वेळी होते. कापणी केलेली कणसे यंत्रात घालतात. दाणे मोकळे होऊन यंत्राला बांधलेल्या पिशवीत गोळा होत राहतात. कणसातील टरफले आणि इतर कचरा लांब जाऊन पडतो.

पण यंत्रे नव्हती तेव्हा मळणीसाठी बैलांची मदत घ्यावी लागे. उफणणी करण्यासाठी थोड्या उंच जागेवर उभे राहतात. मळणी केलेले धान्य सुपात घेऊन जमीनीवर सोडतात. वाऱ्यामुळे टरफले आणि

हलका कचरा दूर जाऊन पडतो. बाजरीचे दाणे जवळच पडतात आणि त्यांची रास तयार होते. यंत्राने केल्याने कामे लवकर होतात. मात्र कष्ट आणि खर्च करावेच लागतात.



माहीत आहे का तुम्हांला

- यंत्र नसेल तर मळणी करण्यासाठी बैलांचा उपयोग करतात. शेतात त्यासाठी एक गोल जागा तयार करतात. त्याला खळे म्हणतात. खळ्यात एक खुंटा मधोमध उभा करतात. त्याला बैल बांधतात. बैल त्या खुंट्याभोवती गोल-गोल फिरतो. त्याच्या पायाखाली येतील अशा रीतीने कणसे रचून ठेवतात. बैल कणसांवरून फिरायला लागला, की त्याच्या वजनामुळे दाणे सुटे होतात. पीक जास्त असले तर मोठे खळे तयार करतात. एकाच वेळी दोन किंवा अधिक बैल लावून मळणी करत. मळणी अनेक दिवस चालू राहते. हे काम बैलांसाठीही कष्टाचेच असते.



मळणी

उफणणीनंतर मिळालेले धान्य पोत्यात भरून ठेवतात. कीड लागू नये, त्याची उंदीर, घुशींनी नासाडी करू नये, म्हणून योग्य ती काळजी घेतात. घराला आवश्यक तेवढे धान्य ठेवतात. उरलेली पोती गाडीत भरून बाजारपेठेत विक्रीसाठी नेतात. तेथे व्यापारी धान्य विकत घेतात. तेव्हा शेतकऱ्याने उगवलेल्या धान्याचे त्याला पैसे मिळतात. **अर्जुन** : पण भाकरी कुठे बनली अजून ? **आई** : अरे, भाकरीची गोष्ट इथे संपत नाही.



“व्यापारी जे धान्य विकत घेतात ते सान्या देशात विकले जाते. ते ट्रकने किंवा मालगाडीने सगळीकडे पोचवले जाते. त्यासाठी हमाल आणि ट्रक चालवणाऱ्यांना श्रम करावे लागतात. शिवाय वाहतुकीचाही खर्च येतो.”

आता धान्याची पोती किरकोळ विक्री करणाऱ्या दुकानदारांकडे येतात.

लोक त्यांच्याकडून धान्य विकत घेतात. ते निवडतात, स्वच्छ करतात आणि त्याचे पीठ करतात. मग स्वयंपाक करताना पीठ मळतात, थापतात आणि भाजून भाकरी करतात. इंधनासाठीही खर्च



होतोच. तेव्हा कुठे वर्षा आणि अर्जुनच्या ताटात भाकरी पडते.

“इतक्या लोकांच्या प्रयत्नांने अन्न तयार होते. ते अन्न वाया घालवणे चांगले का?”

०००

०००



माहीत आहे का तुम्हांला

- शिंगाडे आणि मकाणे असे काही जणांच्या खाण्यात येणारे दोन पदार्थ आहेत. ते गोड्या पाण्यात वाढणाऱ्या विशिष्ट प्रकारच्या दोन वनस्पतींपासून मिळतात. ते गोळा करण्यासाठी, स्वच्छ करण्यासाठी, वाळवण्यासाठी, साठवण्यासाठी आणि त्यांच्या वाहतुकीसाठी सुद्धा अनेक जणांना श्रम करावे लागतात.

इतर अन्नपदार्थ : मासळी पाण्यातून मिळते. ती मिळवण्यासाठी कोळी कष्ट करतात. काही लोक जंगलांमध्ये मिळणारी आवळा, जांभळे, करवंदे, बोरें अशी फळे गोळा करतात आणि विकतात. काही जणांचे भाजीपाल्याचे मळे असतात. तर काही लोकांच्या फळांच्या बागा असतात. काही लोक कुक्कुटपालन किंवा पशुपालन असेही व्यवसाय करतात.

हे सर्व लोक आपापला व्यवसाय चालवण्यासाठी खूप कष्ट करतात. त्यांच्या प्रयत्नांतून विविध प्रकारचे अन्नपदार्थ आपल्याला मिळतात. त्यांची साठवण, वाहतूक व विक्री करणे, तसेच त्यांच्यापासून खाद्यपदार्थ तयार करणे यांत अनेक लोकांचे प्रयत्न व मेहनत कामी येतात. त्यावर खूप खर्चही होतो.

म्हणून अन्नाची नासाडी होणार नाही याची काळजी आपण सर्वांनी घेणे जरूरीचे आहे.

०००

०००



आपण काय शिकलो

- आपल्या आहारात येणारे पदार्थ शेतमळे, तळी, समुद्र, जंगल, पशुपालनगृहे अशा निरनिराळ्या ठिकाणांहून मिळतात.
- धान्याचे पीक घेताना, शेतीच्या मशागतीपासून धान्य पोत्यात भरून गोदामात साठवून होईपर्यंत अनेक कामे करावी लागतात. कापणी, मळणी, उफणणी ही त्यापैकी काही कामे आहेत.

- त्यापुढे धान्याची वाहतूक, विक्री आणि खाद्यपदार्थ तयार करण्याची कामे करावी लागतात. तेव्हा अन्न आपल्या ताटात येते.
- शेतीप्रमाणे इतर अन्नपदार्थांच्या उत्पादनामागेही अनेक लोकांचे कष्ट असतात.
- अन्नाची नासाडी होऊ नये याची काळजी आपण सर्वांनी घेतली पाहिजे.



हे नेहमी लक्षात ठेवा

अनेकांच्या प्रयत्नांतून आपल्याला विविध अन्नपदार्थ मिळतात. त्या सर्व लोकांविषयी आपण कृतज्ञ असावे.



स्वाध्याय

(अ) काय करावे बरे ?

डोंगरी आवळे आपल्या घरापर्यंत कुठून येतात याची माहिती मित्राला हवी आहे.

(आ) माहिती मिळवा.

१. समुद्राच्या पाण्यापासून मीठ तयार होते, त्या ठिकाणाला काय म्हणतात ?
२. शेतामध्ये बटाट्याचे पीक घेतले, तर बटाटे जमिनीखाली तयार होतात. मुळाही जमिनीखाली तयार होतो. वनस्पतींपासून आणखी कोणती कंदमुळे मिळतात ?
३. कणगी म्हणजे काय ? त्याचा शेतकऱ्याला कोणता उपयोग होतो ?
४. शेतकरी तिफण नावाचे अवजार कशासाठी वापरतात ?
५. लिंबाचे सरबत तयार करण्यासाठी कोणकोणते पदार्थ लागतात ? ते पदार्थ आपल्या घरापर्यंत कोठून येतात ?

(इ) पुढील तक्ता पूर्ण करा.

बाजरीची	कणसे
ज्वारीची	
गव्हाच्या	
भाताच्या	
भुईमुगाच्या	

(ई) रिकाम्या जागी योग्य शब्द भरा.

१. जमिनीचा झाला की पेरणी करतात.

२. कणसापासून बाजरीचे दाणे सुटे करायच्या कामाला म्हणतात.
३. वाऱ्याने हलकी उडून दूर जातात.
४. काही लोक बोरे, करवंदे अशी जंगलातून गोळा करून विकतात.
५. अन्न उत्पादनात व वाहतूक करताना यंत्रे व वाहने वापरतात. ती चालवण्यासाठी वर खर्च होतो.

(उ) थोडक्यात उत्तरे लिहा.

१. बाबा जमिनीची मशागत कशी करतात ?
२. धान्य साऱ्या देशभर कसे पोचवले जाते ?
३. अन्न वाया का घालवायचे नाही ?
४. घरात धान्य आणल्यानंतर भाकरी बनवण्यासाठी काय काय करावे लागते ?

(ऊ) जोड्या लावा.

‘अ’ गट	‘ब’ गट
(१) मीठ	(१) गोड्या पाण्याचे तळे
(२) ऊस	(२) समुद्र
(३) मकाणे	(३) मळा
(४) बोरे	(४) शेत
(५) भाजीपाला	(५) वन

