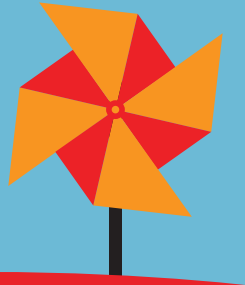


মডার্ন রান্নাঘর

হেল্পলাইন: ১৬৩৮৭



সময়ের সাথে পাল্টে গেছে অনেক কিছু। কিন্তু রান্নাঘর? সেই পুরনো দিনে যেমন ছিলো, এখনও তেমন। মাটির চুলায় রান্না। জ্বালানি হিসাবে কুড়িয়ে আনা লাকড়ি, গোবর, শুকনো পাতা; এসবের কারণে রান্নাঘরটা থাকে ধোঁয়ায় ভরা। ঘরের চাল ও দেয়ালে কালি, আর মেঝেতে প্রায়ই ছড়িয়ে ছিটিয়ে থাকা পাতা, শলা আর গাছের ডাল রান্নাঘরকে কারখানার মতো বানিয়ে রাখে। রাঁধুনিদের গায়ে সারাদিন লেগে থাকে ধোঁয়ার গন্ধ আর নষ্ট হয় তাদের ত্বক। আর মহিলা ও শিশুরা শ্বাসযন্ত্রের নানারকম রোগের ঝুঁকিতে

পড়েন। অথচ এখন সল্প খরচে অনেক ধরনের মডার্ন চুলা ও মডার্ন জ্বালানি পাওয়া যাচ্ছে, যা ব্যবহার করলে রান্নাঘর যেমন সুন্দর আর গোছানো থাকে তেমন পরিবারের সকলের সুস্বাস্থ্য ও সৌন্দর্যও থাকে অটুট।

মডার্ন চুলা ও মডার্ন জ্বালানি

মডার্ন চুলা হল এক ধরনের চুলা যাতে মাটির চুলার মতো ধোঁয়া ও কালি হয় না এবং এই চুলা সহজে বহন করা যায়। একইভাবে মডার্ন জ্বালানিও ধোঁয়া, কালি বিহীন এবং পরিবেশবান্ধব।

লাকড়ির চুলা

বাজারে ৩ ধরনের লাকড়ির চুলা পাওয়া যায়:



অগ্নিশিখা

মুসপানা সবুজ চুলা



শক্তি চুলা



লাকড়ির চুলার বৈশিষ্ট্য:

- মাটির চুলার মতো ধোঁয়া ও কালি হয় না বলে রান্নাঘর নোংরা হয় না।
- এতে আছে অত্যাধুনিক তাপক্ষয় প্রতিরোধক যা উচ্চতাপ রক্ষা করে রান্নাকে আরো সশ্রমী করে তুলে।
- মাটির চুলার মতই এতে শুকনো কাঠ বা লাকড়ি ব্যবহার করা যায়।

- এই চুলায় রয়েছে উঁচু জ্বালানি মুখ, তাই এতে প্রয়োজন মতো লাকড়ি দেয়া যায়।
- বাতাস চলাচলের জন্য এতে আলাদা কিছু ছিদ্র থাকায় রান্না হয় দ্রুত।
- এর ডিজাইন আকর্ষণীয় বলে রান্নাঘরে রাখলে রান্নাঘরের সৌন্দর্য বাড়ে।
- তুলনামূলকভাবে হালকা হওয়ায়, এই চুলা সহজে বহন করা যায়।

পেলেট চুলা

বাজারে ৩ ধরনের পেলেট চুলা পাওয়া যায়:



লাক্সার কুক স্টেভ

ভেনাস



সূর্য চুলা



পেলেট চুলার বৈশিষ্ট্য:

- এই চুলায় জ্বালানি হিসেবে পেলেট ব্যবহারের কারণে এতে লাকড়ির চুলার মতো ধোঁয়া ও কালি হয় না।
- এই চুলায় একটি ছোট ফ্যান যুক্ত থাকায় তা কমিয়ে বাড়িয়ে আগুন নিয়ন্ত্রণ করা যায়।

- চুলার মুখে পেলেট রাখার জন্য রয়েছে ছিদ্রবিশিষ্ট পাত্র, যা সহজে বসানো বা সরানো যায়।
- জ্বালানি হিসাবে পেলেট ব্যবহার করায় রান্না হয় দ্রুত ও ঝামেলাহীন।
- এই চুলাগুলো অত্যাধুনিক ডিজাইনের বলে চুলা সহজে গরম হয় না, তাই হাত পুড়ে যাওয়ার ভয়ও থাকে না।

মডার্ন জ্বালানি বাজারে ১ ধরণের পেলেট পাওয়া যায়:

বাংলাদেশের বাজারে ইকু ফুয়েল ইন্ডাস্ট্রিজ লিঃ পরিবেশ বান্ধব এই জ্বালানি বাজারজাত করে আসছে। পেলেট হচ্ছে কাঠের ভূষি বা তুষকে বৈজ্ঞানিক পদ্ধতিতে প্রক্রিয়াজাত করে তৈরি এক ধরণের জ্বালানি। এগুলো হাতের আঙ্গুলের মতো ছোট আকারের হয়ে থাকে।

পেলেটের বৈশিষ্ট্য:

- পেলেটের মাধ্যমে প্রতি মাসে ৫-৭ জনের পরিবারের রান্নার কাজ ৬০০-৭০০ টাকার মধ্যে করা যায়।
- এই জ্বালানিতে রান্নার স্বাদ অটুট থাকে।
- স্বল্প জ্বালানি খরচে রান্না করা যায়।
- স্বাস্থ্য ঝুঁকি কমায়।
- সহজে বহন করা ও ধোঁয়ামুক্ত রান্না করা যায়।

পেলেট



মডার্ন জ্বালানি ৪ ধরণের এলপি (সিলিন্ডার) গ্যাস হলো:

এলপিজির বৈশিষ্ট্য:

- রান্নার জন্য বিশ্বব্যাপী সবচেয়ে জনপ্রিয় ও উৎকৃষ্ট জ্বালানি হল এলপি গ্যাস।
- এতে স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর কার্বন মনোক্সাইড থাকে না বলে এটা পরিবেশ বান্ধব।
- কালো ধোঁয়া নির্গমন করে না বলে রান্নার পাত্র কালো হয় না, থাকে পরিষ্কার।
- অত্যাধুনিক ডিজাইনের এইসব সিলিন্ডার আন্তর্জাতিক নিরাপত্তা মান বজায় রেখে তৈরি বলে এতে বিপদের সম্ভাবনা থাকে না।
- রান্নাঘরে অল্প জায়গায় সিলিন্ডার সংরক্ষণ করা যায় এবং চাহিদা অনুযায়ী একে এক স্থান থেকে অন্য স্থানে সরানো যায়।



ওমেরা
লাফস



বসুন্ধরা
টোটালগ্যাস



মডার্ন হট ব্যাগ বাজারে ১ ধরণের মডার্ন হট ব্যাগ পাওয়া যায়:

মডার্ন হট ব্যাগ হল এক ধরণের অত্যাধুনিক ব্যাগ, যা অনেকটা চুলার মতো কাজ করে। একে মূলত: রিটেইন্ড হিট কুকার বা তাপ ধরে রাখার চুলা বলে। যে কোনো চুলায় রান্না ফুটিয়ে এই ব্যাগে ঢুকিয়ে দিতে হয়। এরপর বাকি রান্না ব্যাগের মধ্যে আপনা-আপনি সম্পন্ন হয়ে যায়। যেহেতু এই চুলাটি ব্যবহারে কোনো অতিরিক্ত জ্বালানির প্রয়োজন হয় না, তাই এটি জ্বালানি সাশ্রয়ী।

এই চুলার বৈশিষ্ট্য:

- একবার পানি ফুটলে আর কোন জ্বালানি খরচ নেই।
- ব্যাগে ৬-৮ ঘন্টা পর্যন্ত খাবার গরম থাকে।
- এই পদ্ধতিতে রান্নায় ৫০ ভাগ জ্বালানি সাশ্রয় হয়।
- রাধুনির দুই-তৃতীয়াংশ রান্নার সময় বেঁচে যায়।
- এটি নিরাপদ ও সহজেই বহন করা যায়।



কোথায় পাবেন

- এসএমসি'র উপজেলা অফিসে
- এসএমসি'র প্রতিনিধির কাছে



Helping you live better

সময় বদলেছে

বান্ধাব বদলাও

facebook.com/modernchula

