

## കുടുംബശ്രീ ഉൽപന്നങ്ങൾ വ്യാപകമാകുന്നു

കുടുംബശ്രീയിൽ 18,000ത്തോളം സൂക്ഷ്മ സംരംഭങ്ങളാണ് ഇപ്പോഴുള്ളത്. അതിൽ ഉൽപാദന മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകളാണു പകുതിയിലധികവും. കൈപ്പണുത്തോടെ മായം കലരാതെ നാടൻ രുചിയോടെ തയാറാക്കുന്ന കുടുംബശ്രീയുടെ ഈ വിഭവങ്ങൾക്ക് ഏറെ ജനപ്രീതി നേടിയിട്ടുണ്ട്. ഈ ഉൽപന്നങ്ങൾ ലഭിക്കുന്ന വിപണികൾ ഇപ്പോൾ വർദ്ധിച്ചുവരികയാണ്.

സാധാരണമായി കുടുംബശ്രീ സംരംഭകരുടെ ഉൽപന്നങ്ങൾ വിവിധ വിപണന മേളകളിലാണു ലഭ്യമാകുന്നത്. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ അതു കൂടാതെ മൂന്നു തലങ്ങളിലായി ഈ ഉൽപന്നങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്കു വാങ്ങാനുള്ള അവസരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കിയിരിക്കുന്നു. നേരിട്ടെത്തി ഉൽപന്നങ്ങൾ വാങ്ങാനാകുന്ന സവിധാനങ്ങളാണ് ആദ്യ തലം. മാസത്തിലെപ്പോഴും കുടുംബശ്രീ ഉൽപന്നങ്ങൾ ലഭിക്കുന്ന കുടുംബശ്രീ സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഓരോന്നു വീതം ഈ വർഷം ആരംഭിക്കും.

എല്ലാ മാസവും മൂന്നു ദിവസങ്ങളിൽ കുടുംബശ്രീ ഉൽപന്നങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്ന മാസച്ചന്തകൾ കേരളത്തിലെ 152 ബ്ലോക്കുകളിലും 93 മുനിസിപ്പാലിറ്റികളിലും ഈ വർഷം നടത്തും. മാസത്തിലൊരിക്കൽ കൃത്യമായ മൂന്നു ദിവസങ്ങളിൽ ഓരോ ബ്ലോക്കിലും മുനിസിപ്പാലിറ്റിയിലും കുടുംബശ്രീ ഉൽപന്നങ്ങൾ വാങ്ങാനുള്ള വിപണി ഇതുവഴി പൊതുജനങ്ങൾക്കു ലഭിക്കും. വിപണനത്തിന് ഓൺലൈൻ ടെക്നോളജി ഉപയോഗിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി [www.kudumbashreebazaar.com](http://www.kudumbashreebazaar.com) എന്ന വെബ്സൈറ്റ് വഴിയും ഓൺലൈൻ വിപണന രംഗത്തെ അതികായന്മാരായ ആമസോണുമായുള്ള ധാരണപ്രകാരം [www.amazon.in](http://www.amazon.in) എന്ന വെബ്സൈറ്റ് വഴിയും കുടുംബശ്രീ ഉൽപന്നങ്ങൾ ലഭ്യമാകും.



**എസ്. ഹരികിഷോർ ഐഎഎസ്**  
എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ  
കുടുംബശ്രീ



## വേറിട്ട ചിന്തകൾ വരുമാനമാക്കുന്ന വിട്ടമ്മ

ഇതിൽ കുറഞ്ഞൊരു വിശേഷണം മലപ്പുറം സ്വദേശിനിയായ റജീന ഷെരീഫിനു യോജിക്കില്ല. നല്ല ഭക്ഷണമുണ്ടാക്കാനും അത് മനസ്സു നിറഞ്ഞു വിളമ്പാനും എന്നും സന്തോഷം കണ്ടിരുന്ന അവർ സ്വന്തമായി ഒരു വരുമാന മാർഗത്തെക്കുറിച്ച് ആലോചിച്ചപ്പോൾ ഇഷ്ടമേഖലതന്നെ തിരഞ്ഞെടുക്കുകയായിരുന്നു. അങ്ങനെ കേക്കുകളും ചോക്ലേറ്റുകളുമുണ്ടാക്കി വിപണനം നടത്താനുള്ള ആ തീരുമാനം ഇന്ന് മാസം തോറും ശരാശരി 20,000ത്തോളം രൂപ റജീനയ്ക്കു വരുമാനമായി നേടിക്കൊടുക്കുന്നു.

ചെറുതോതിൽ ആരംഭിച്ച വിൽപന തുടക്കത്തിൽ പ്രതിസന്ധികൾ നേരിട്ടതോടെ ആകെ വിഷമത്തിലായ റജീനയ്ക്ക് 2015 മുതൽ കുടുംബശ്രീ തണലായി. ആ വർഷം കുടുംബശ്രീയിൽ ചേർന്ന റജീന 2016 ൽ 'ചോക്കോ ഫൺ ഹോ-മെയ്ഡ് ചോക്ലേറ്റ് ആൻഡ് കേക്ക്സ്' എന്ന വ്യക്തിഗത സംരംഭവും റജിസ്റ്റർ ചെയ്തു.

തുടക്കത്തിൽ ബേക്കറികളിലേക്ക് ഉൽപന്നങ്ങളുണ്ടാക്കി നൽകുകയായിരുന്നു പതിവ്. എന്നാൽ പിന്നീട് കുടുംബശ്രീ സംഘടിപ്പിക്കുന്ന മേളകളിലും അല്ലാതെയുമായി സ്വന്തം നിലയിൽ വിൽപന ആരംഭിച്ചു. ഇതോടെ വരുമാനം മികച്ച രീതിയിൽ വർദ്ധിച്ചു. തന്റെ പാചക വൈദഗ്ദ്ധ്യം മറ്റുള്ളവർക്കും പകർന്നു നൽകുകയെന്ന ആലോചനയിൽ നിന്നാണ് റജീന പരിശീലന ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിച്ചു തുടങ്ങിയത്.

മുണ്ടുപറമ്പയിലെ സ്വന്തം വീടായ കെൻസിലെ പാചകശാലയിൽ വെച്ച് സാദാസാധാരണ കേക്കുകളും ചോക്ലേറ്റുകളുമുണ്ടാക്കാനുള്ള മാർഗങ്ങൾ കുറഞ്ഞത് അഞ്ചു പേരെങ്കിലുമുൾപ്പെട്ട പരിശീലനാർത്ഥികൾക്കു പകർന്നു നൽകുന്നതാണു പതിവ്. മലപ്പുറം മുനിസിപ്പാലിറ്റി സിഡിഎസിനു കീഴിലുള്ള മുണ്ടുപറമ്പ കൈരളി നഗർ അയൽക്കൂട്ട അംഗമായ റജീനയ്ക്കു ഭാവിയിൽ സ്വന്തമായി ഒരു ഷോപ്പ് തുടങ്ങണമെന്ന ലക്ഷ്യമാണുള്ളത്.

## ബിരിയാണിചെമ്പിലുണ്ടാക്കാം റെഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്കി

**ആവശ്യമുള്ള സാധനങ്ങൾ:** മൈദ - 260 ഗ്രാം (രണ്ടു കപ്പ്), പഞ്ചസാരപ്പൊടി - 325 ഗ്രാം (രണ്ടര കപ്പ്), ബേക്കിങ് സോഡ - അര സ്പൂൺ, ഉപ്പ് - ഒരു നുള്ള, കോക്കോ പൗഡർ - ഒരു ടീ സ്പൂൺ, മുട്ട-3, ബട്ടർ-125 ഗ്രാം, ചുവന്ന ഫുഡ് കളർ - ഒന്നര ടീ സ്പൂൺ, തൈര്-100 മില്ലി ലിറ്റർ, വിനാഗിരി - അര ടീസ്പൂൺ, വാനില എസൻസ് - ഒരു ടീ സ്പൂൺ, രണ്ടു ലിറ്ററിന്റെ ബിരിയാണിചെമ്പ് - ഒന്ന് ,8 ഇഞ്ച് പാൻ - ഒന്ന്.

**മൈക്രോവേവ് അവ്ൻ ഇല്ലാതെ ബിരിയാണിചെമ്പിൽ കേക്കുണ്ടാക്കണോ, റെഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്കി.**

**ക്രീം ചീസ് ഫ്രോസ്റ്റിങ്ങിന് ആവശ്യമുള്ള സാധനങ്ങൾ:** 1. ക്രീം ചീസ് (സാദാ ഊഷ്മാവിലുള്ളത്) - 500 ഗ്രാം, 2. ഹെവി വൈപ്പിങ് ക്രീം - 300 ഗ്രാം, 3. ഐസിങ്ങ് ഷുഗർ - 150 ഗ്രാം.

**തയാറാക്കുന്ന വിധം:** 1. ഒരു പാത്രത്തിൽ മൈദ, കോക്കോ പൗഡർ, ബേക്കിങ് സോഡ, ഉപ്പ് എന്നിവ ചേർത്തു നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക, 2. മറ്റൊരു പാത്രത്തിൽ ബട്ടർ, പഞ്ചസാരപ്പൊടി എന്നിവ നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക. ഇതിലേക്കു മുട്ട പൊട്ടിച്ച് ഓരോന്നായി ചേർക്കുക. വിനാഗിരി, വാനില എസൻസ്, തൈര്, ചുവന്ന ഫുഡ് കളർ എന്നിവയും ഇതിലേക്കു ചേർത്തു നന്നായി കൂട്ടിയോജിപ്പിക്കുക. 3. നേരത്തേ മിക്സ് ചെയ്തു വെച്ചിരിക്കുന്ന മൈദ മിക്സ് രണ്ടാം മിക്സിലേക്കു ചേർത്തു യോജിപ്പിക്കുക. 4. തീ കത്തിച്ച് അതിലേക്കു ബിരിയാണിചെമ്പ് വയ്ക്കുക. ബിരിയാണിചെമ്പിൽ ഉപ്പുപൊടി വിതറുക. അതിനു മുകളിൽ പാത്രം വയ്ക്കുന്ന തിരിക (ചെറു വളയം) വയ്ക്കുക. അതിനു മുകളിലേക്കു പാൻ ഇറക്കി വയ്ക്കുക. 5. പാനിലേക്കു തയാറാക്കി വെച്ചിരിക്കുന്ന കേക്ക് മിക്സ് ഒഴിക്കുക. ബിരിയാണിചെമ്പ് നല്ലൊരു മുടി കൊണ്ട് അടച്ചുവയ്ക്കുക. ചെറുതീയിൽ 30 മിനിറ്റോളം വേവിക്കുക. 6. ഒരു ഈർക്കിൽ കൊണ്ട് കേക്ക് തയാറായോ

എന്നു പരിശോധിക്കുക. ഈർക്കിലിൽ കേക്ക് മിശ്രിതം പറ്റിച്ചേർന്നിട്ടില്ലെങ്കിൽ കേക്ക് പാകമായി എന്നാണു സൂചന. 7. തയാറായ കേക്ക് തണുത്ത ശേഷം മൂന്നു ലെയറുകളായി മുറിക്കുക.

**ചീസ് ഫ്രോസ്റ്റിങ് ക്രീം തയാറാക്കുന്ന വിധം:** ചീസ് ഫ്രോസ്റ്റിങ് ക്രീമിന് ആവശ്യമുള്ള സാധനങ്ങളെല്ലാം നന്നായി മിക്സ് ചെയ്യുക. 8. ഒരു ലെയർ കേക്ക് എടുത്ത് അതിനു മുകളിൽ ചീസ് ഫ്രോസ്റ്റിങ് പുരട്ടുക, അതിനു മുകളിലേക്കു രണ്ടാമത്തെ ലെയർ വയ്ക്കുക. അതിനു മുകളിലും ചീസ് ഫ്രോസ്റ്റിങ് ക്രീം നന്നായി പുരട്ടുക. അതിനു മുകളിലേക്കു മൂന്നാം ലെയറും വെച്ച ശേഷം ക്രീം പൂർത്തിയാക്കി അതിനു മുകളിൽ കേക്ക് മുറിക്കുമ്പോൾ പൊടിഞ്ഞുപോയ ഭാഗങ്ങൾ നേർത്ത പൊടിയാക്കി വിതറി അലങ്കരിക്കാം.



## കുടുംബശ്രീ ഇൻഫോ

### സൗജന്യ തൊഴിൽ പരിശീലനം നേടാം

പ്രളയപുനരധിവാസത്തിന്റെ ഭാഗമായി കുടുംബശ്രീ നടത്തുന്ന എറൈസ് (ARISE-acquiring resilience and identify through sustainable employment) സൗജന്യ തൊഴിൽ പരിശീലനത്തിൽ കുടുംബശ്രീ അംഗങ്ങൾക്കും അവരുടെ കുടുംബാംഗങ്ങൾക്കും പങ്കെടുക്കാം. പ്രളയത്തിനുശേഷം കുടുംബശ്രീയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ കേരളത്തിൽ നടത്തിയ സർവ്വേ പ്രകാരം ഏറ്റവും കൂടുതൽ ജോലി സാധ്യതയുള്ളതും സേവനദാതാക്കളെ സമൂഹത്തിന് ആവശ്യമുള്ളതുമായ ഇലക്ട്രോണിക് റിപ്പയർ, ഇലക്ട്രിക്കൽ ജോലികൾ, പ്ലംബിങ്, മേസൺ തുടങ്ങിയ പത്തു മേഖലകളിലാണു പരിശീലനം നൽകുക. അഞ്ചു മുതൽ 21 ദിവസം വരെയാണു പരിശീലന കാലയളവ്. താൽപര്യമുള്ളവർക്കു തൊട്ടടുത്ത സിഡിഎസിലോ ജില്ലാ മിഷൻ ഓഫീസിലോ റജിസ്റ്റർ ചെയ്യാം.