

प्रकल्पाचे नाव = चिक्की बनवणे

प्रस्तावना =

शेंगदाणा हा महाराष्ट्रातील प्रसिद्ध, पौष्टिक व ऊर्जा देणारा पदार्थ आहे. शेंगदाणा आणि गूळ या नैसर्गिक घटकांपासून तयार होणारी चिक्की आरोग्यास लाभदायक असते. शेंगदाणा चिक्की तयार करून विक्री करणे हा कमी भांडवलात सुरू होणारा, स्वयंरोजगाराचा उत्तम व्यवसाय ठरू शकतो. शेंगदाणा आणि गूळ या नैसर्गिक घटकांपासून तयार होणारी चिक्की आरोग्यास लाभदायक असून लहान मुलांपासून वृद्धापर्यंत सर्वांसाठी उपयुक्त आहे.

उद्देश =

पौष्टिक व ऊर्जा देणारा पदार्थ तयार करणे.

आरोग्यदायी खाद्यपदार्थ तयार करणे.

उपक्रम 1 शेंगदाणा चिक्की (गूळ)

साहित्य	प्रमाण
शेंगदाणे	350gm
गूळ	300gm
तूप	10gm

कृती

- शेंगदाणे मध्यम गॅस वर भाजून घेतले
- शेंगदाण्याचे टरफल काढून ते बारीक करून घेतले
- गुळाचा पाक तयार केला
- पाकामध्ये बारीक केलेले शेंगदाणे टाकले व त्याचे मिश्रण करून घेतले.
- ट्रे आणि कटर ला तूप लावले
- ट्रे वर मिश्रण पसरवून घेतले
- मिश्रणावर कटर फिरून घेतले व त्याचे बारीक पीस कट केले

निरीक्षण

चिक्की चवदार आणि कुरकुरीत तयार झाली

खर्च

साहित्य	प्रमाण	दर kg	किंमत
शेंगदाणा	350 gm	110rs	38.5
गूळ	300 gm	48rs	14.4
तूप	10gm	800rs	8

पॅकिंग बॉक्स	2	3rs	6
गॅस चार्ज	60gm	870rs	3.72
स्टिकर	2	1.5rs	3
मजुरी	35%	25.45	25.45
			एकूण खर्च = 99.07rs

एकूण चिक्की-45

1 चिक्की-2.2rs

उपक्रम 2 शेंगदाणा चिक्की (साखर)

साहित्य	प्रमाण
शेंगदाणा	350gm
साखर	300gm
तूप	10gm

कृती

- शेंगदाणे मध्यम गॅस वर भाजून घेतले
- शेंगदाण्याचे टरफल काढून ते बारीक करून घेतले
- साखरेचा पाक तयार केला
- पाकामध्ये बारीक केलेले शेंगदाणे टाकले व त्याचे मिश्रण करून घेतले.
- ट्रे आणि कटर ला तूप लावले
- ट्रे वर मिश्रण पसरवून घेतले
- मिश्रणावर कटर फिरून घेतले व त्याचे बारीक पीस कट केले

निरीक्षण

चिक्की चवदार आणि कुरकुरीत तयार झाली

खर्च

साहित्य	वजन	दर/kg	किंमत
शेंगदाणा	350 gm	110rs	38.5
तूप	10gm	800rs	8
पॅकिंग बॉक्स	2	3rs	6

गॅस चार्ज	60gm	870rs	3.72
स्टिकर	2	1.5rs	3
मजुरी	35%	25.45	25.45
साखर	300 gm	45rs	13.5
			एकूण खर्च = 98.17rs

एकूण चिक्की-45

1 चिक्की- 2.18rs

उपक्रम 3 मोरिंगा चिक्की

साहित्य	प्रमाण
शेंगदाणे	200gm
तीळ	120gm
जवस	80gm
मोरिंगा पावडर	20gm
गुळ	250gm
तूप	20gm

कृती

- शेंगदाणे, तीळ आणि जवस मध्यम गॅस वर भाजून घेतले
- शेंगदाण्याचे टरफल काढून घेतले व शेंगदाणे, तीळ आणि जवस यांना मिक्सर मधून बारीक करून घेतले
- मिश्रणामध्ये मोरिंगा पावडर टाकले व परत मिक्सर मधून बारीक करून घेतले
- गुळाचा पाक तयार करताना त्यामध्ये 10 gm तूप टाकले
- पाक आणि मिश्रण एकत्र करून घेतले
- ट्रे आणि कटर ल तूप लावले
- मिश्रण ट्रे वरती पसरवून घेतले व कटरने बारीक पीस तयार केले.

निरीक्षण

चिक्की चवदार आणि कुरकुरीत तयार झाली

खर्च

साहित्य	वजन	दर/kg	किंमत
शेंगदाणा	200 gm	110rs	22

गूळ	250gm	48rs	12
तीळ	120gm	240rs	28.8
जवस	80gm	140rs	11.2
मोरिंगा पावडर	20gm	1000rs	20
तूप	20gm	800rs	16
पॅकिंग बॉक्स	2	3rs	6
स्टिकर	2	1.5rs	3
गॅस चार्ज	60gm	870rs	3.72
मजुरी	35%	25.45	25.45
			एकूण खर्च = 148.17rs

एकूण चिक्की-45
1 चिक्की- 3.29rs