

പ്രോജക്ട് ചക്ക

▶ കഴുതിൽ സുന്ദരനല്ലെങ്കിലും പോഷകത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ ഒന്നാമതാണ് ചക്ക. വിയറ്റ്നാം, ബംഗ്ലാദേശ് എന്നിവിടങ്ങളിലെല്ലാം ചക്ക വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുമ്പോൾ ഇന്ത്യയിലുണ്ടാകുന്ന 75 ശതമാനത്തോളം ചക്കയും നശിച്ചുപോകുകയാണ്. ഇങ്ങനെ ചക്ക നശിച്ചുപോകാതിരിക്കാനാണ് 'പ്രോജക്ട് ജാക്ക്ഫ്രൂട്ട്' ആരംഭിച്ചത്. ലണ്ടനിലെ ബർമിങ്ങാമിലുള്ള ബിരുദധാരികളായ രണ്ടുപേരാണിതിന് പിന്നിൽ. ഭക്ഷ്യക്ഷാമത്തിന് പരിഹാരമായാണ് ചക്കയെ ഇവർ കാണുന്നത്. 23-കാരനായ ജോർദാൻ ഗ്രെയ്സൺ, അബി റോബർട്ട്സൺ എന്നിവരുടെ നേതൃത്വത്തിലാണ് പ്രോജക്ട് ജാക്ക്ഫ്രൂട്ട് ആരംഭിച്ചത്.

മാംസഭക്ഷണങ്ങൾക്ക് പകരം വയ്ക്കാനായി പഴങ്ങൾ കഴിക്കുകയെന്നത് ശീലമാക്കിയവരാണ് ഇവർ. ചക്ക വേവിച്ചുകഴിഞ്ഞാൽ മാംസത്തിന്റെ രുചിയുണ്ടെന്നും അതിലൂടെ മാംസാഹാരം കഴിക്കാനുള്ള ത്വര ഇല്ലാതാക്കാനും സാധിക്കുമെന്നുമാണ് ഇവരുടെ വാദം. മാത്രമല്ല, ചക്കകൊണ്ട് ലോകത്തിലെ പട്ടിണിമാറ്റാനാകുമെന്നും അവകാശപ്പെടുന്നു.

ഇന്ത്യയിൽനിന്നാണ് ശീതീകരിച്ച ചക്ക ഇവർ വാങ്ങുന്നത്. ബാർബിക്യൂ, സാറ്റായ്, കരീബിയൻ ജെർക്ക് എന്നിങ്ങനെ ഒട്ടേറെ രീതിയിൽ പാകം ചെയ്താണ് ഇവർ



▶ ജോർദാൻ ഗ്രെയ്സൺ, അബി റോബർട്ട്സൺ | പ്രോജക്ട് ജാക്ക് ഫ്രൂട്ട്

ചക്ക വിൽക്കുന്നത്. ആദ്യമൊക്കെ ആളുകൾ വാങ്ങാൻ മടിച്ചിരുവെന്ന് അബി പറയുന്നു. ചക്ക കൊണ്ടുള്ള ബർഗർ, നാച്ചോസ്, പിസ, നൂഡിൽസ് എന്നിവ ഇവിടെകിട്ടും.

കാലാവസ്ഥാവ്യതിയാന ഭീഷണിക്കാരണം നശിക്കുന്ന വിളകളായ ഗോതമ്പ്, ധാന്യങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് പകരം വയ്ക്കാൻ ചക്കയ്ക്ക് കഴിയും. ചുളയിലും കുരുവിലും കാത്സ്യം, പ്രോട്ടീൻ, ഇരുമ്പ്, പൊട്ടാസ്യം എന്നിവ ധാരാളമായി അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഒരു കൂട്ടം ബത്തിലെ ഒരുനേരത്തേ ആഹാരത്തിന് പകരം വയ്ക്കാൻ ഒരു ചക്ക മതി.

