

Monthly Newsletter Dec 22 / Jan - 2023



Developed by Food & Nutrition Experts

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers



INTERNATIONAL YEAR OF

# MILLETS





It's time to relish the Super Foods - Millets!!





## Developed by F<mark>ood & Nutrition Experts</mark>

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers

## **INDEX**

Sr. No.	Contents	Page No
1	Preface	3
2	International Year Of Millets (IYoM) And India	4
3	India And Millets	5
4	MOHA – Stand On Feet Award	6
5	Nutrimilets® In News	8
6	Ragi Halwa (Sheera)	9



### **PREFACE**



### Vidya Gunturkar - Joshi Founder NMFPL

Dear Readers, stakeholders, supporters, team MTHF and well wishers,

Welcome to the seventeenth NMFPL newsletter.

Month of December has been the most memorable month of the year for us.

The reason for this were two

- We have won the contest **Moha- Stand on Your Feet**, which fetched us the grant of Rs. 10 Lakhs
- 2. Launch of International Year of Millets (**IYoM**) on 6<sup>th</sup> December 2022

In this IYoM we have great plans to grow and we are working steadily to achieve the goal of reaching to a new height.

We are also exploring the opportunities to get the reputed firms / companies as our technology partners and knowledge partners.

On the product development front, we are coming us with more products which are preferred by the millennials and health cautious persons.

On the occasion of IYoM we are planning to conduct awareness sessions on the millets, recipe contests and also the first retail shop of the "Nutrimillets®" Health shop.

We are going with great enthusiasm this year and seek your support and continuous patronage.

Please do write us to share the feedback on the newsletter on milltes.treats@gmail.com.

Best regards

Vidya Gunturkar - Joshi



# International Year of Millets (IYoM) and India

Millets have been an integral part of our diet for centuries. In addition to a plethora of health benefits, millets are also good for the environment with low water & input requirement.

On March 3, 2021, the United Nations General Assembly (UNGA) adopted a resolution to declare 2023 as the International Year of Millets. The proposal was moved by India, and was supported by 72 countries.

The Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, organized an opening ceremony for the International Year of Millets – 2023 (IYM2023) in Rome, Italy. During the event, India's ceremonial message by the Prime Minister Shri Narendra Modi was conveyed by Sushri Shobha Karandlaje.

Prime Minister Shri Narendra Modi has mentioned that Millets are good for the consumer, cultivator and climate. Millets are nutritious and can be cultivated in semi-arid zones besides consuming less water for irrigation. There is need for diversity on our land and our dining tables. Raising awareness to create 'Millet Mindfulness' is an important part of this movement.

The Ministry of Agriculture & Farmers Welfare has taken several initiatives to promote domestic and international millets. A series of pre-launch programs and initiatives were also organized on the MyGov platform for the International Year of Millet 2023 to create awareness and a sense of public participation about this ancient nutritious grain (millet).



Nutrition Experts

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers







### **INDIA AND MILLETS**



Developed by Food & Nutrition Experts

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers

Indian Millets are nutritionally superior to wheat and rice as they are rich in protein, vitamins and minerals. They are also glutenfree and have a low glycemic index, making them ideal for people with celiac disease or diabetes.

India is among the top of exporters millets in world. World export of millet has increased from \$400 million in 2020 to \$470 million in 2021 (ITC trade map) India exported millets worth \$64.28 million in the year 2021against 22. \$59.75 million in 2020-21. Share of Millet based value added is products negligible.

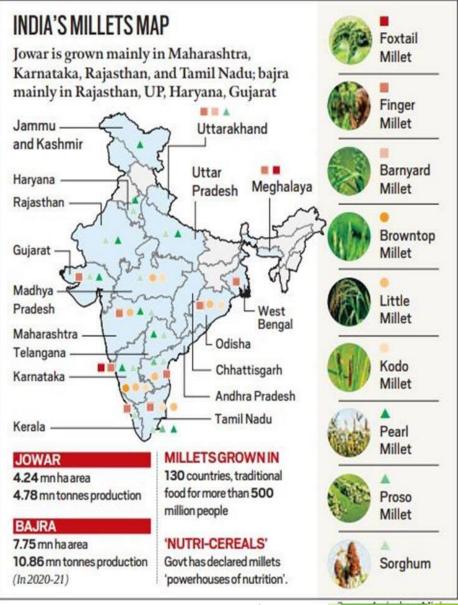


Image courtesy Google



## **MOHA - Stand on Feet Award**



Developed by Food & Nutrition Experts

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers







Thank you **team MOHA** for all the support!

This award means a lot to us.



## **Nutrimilets® in News**



Developed by Food & **Nutrition Experts** 

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers

## औरंगाबादच्या गृहिणीचे न्यूट्रिमिलेट्स फुड्सचे स्टार्टअप

# घरबसल्या रेडी टू इट अन् रेडी टू कूक

#### 🕨 शेखलाल शेख : सकाळ वृत्तसेवा



पौष्टिक कल खाद्यपदार्थांकडे

औरंगाबाद,

त्यात

आहे.

आपले मूळ खाद्य मिलेट्स म्हणजे ज्वारी. बाजरी, नाचणी आणि पदार्थांची मागणी वाढत आहे. हेच हेरून येथील विद्या जोशी या गृहिणीने ज्वारी, बाजरी, नाचणी, देशी गायीचे तूप, गूळ यापासून विविध १२ प्रकारच्या खाद्यपदार्थीचे 'न्यूट्रिमिलेट्स फुड्स प्रा. लि.' हे स्टार्टअप सुरू केले आहे. या खाद्यपदार्थांत गहू, मैदा, रवा, तांदूळ, पांढरी साखर याचा वापर केला जात नाही. न्यूट्रिमिलेट्स या ब्रॅंडच्या माध्यमातून त्यांनी रेडी टू इट आणि रेडी टू कूक अशी उत्पादनांची श्रेणी

यामध्ये इडली पीठ, थालीपीठ दहीवडा, अप्पम मिक्स, लाही मिक्स, लसूण चिवडा, मिक्स फरसाण, चेवडा, लसूण शेव, मसाला शेव, पा कुकीज, ड्राय फ्रुट कुकीज, लाडू,

#### अकराशे संकल्पनांमधून प्रथम पुरस्कार

 श्रीमती जोशी यांना भारत सरकारची संस्था मॅनेज, बेंचमार्क ट्रस्ट भारत ५००० महिला अचिव्हर्स अवॉर्डस २०२१, नेहरू युवा केंद्र, ग्लेनमार्क न्यूट्रिशन अवॉर्ड असे विविध पुरस्कार मिळाले आहेत. तसेच त्या मोहा-स्टॅंड ऑन युवर फीट याँ उपक्रमाच्या विजेत्या ठरल्या. देशभरातून आलेल्या अकराशे व्यावसायिक संकल्पनेतून सर्वोत्तम १० संकल्पना निवडण्यात आल्या. श्रीमती जोशी प्रथम क्रमांकाच्या परस्काराच्या मानकरी ठरल्या, यात १० महिला उद्योजकांनी त्यांच्या उद्योगाचे सादरीकरण केले; तसेच त्यांच्या उत्पादनांना या दिग्गजांसमोर मांडले होते. नावीन्यपूर्ण उत्पादन व्यवसाय संकल्पना यासोबतच सादरीकरण, प्रोडक्ट पॅकिंग, लोगो, चव, बाराजारपेठेतील उपस्थिती, ग्राहकांचा प्रतिसाद, व्यवसायाची आर्थिक उलाढाल आदी मुद्यांवर सहभागी उद्योजकांचे गुणांकन करण्यात आले होते. येणाऱ्या वर्षात न्युटिमिलेटसच्या पदार्थांची निर्यात करण्याचे ध्येय त्यांनी ठेवले आहे.

विटा मिल्स, पेय आदी उत्पादनांचा समावेश आहे. श्रीमती जोशी या मूळच्या नांदेड येथील आहेत. वर्ष २००७ मध्ये त्या औरंगाबाद शहरात स्थायिक झाल्या. त्यांचे बी. कॉम झालेले आहे. सुरुवातीपासूनच त्यांना व्यवसायाची आवड होती. मुलं लहान असल्याने आपल्याला सोयीनुसार, वेळेनुसार व्यवसाय करण्याचे त्यांनी ठरविले. विविध व्यवसाय त्यांनी केले.

पण, त्यांना त्यात समाधान नव्हते. वर्ष २०१९ मध्ये त्यांनी खाद्यपदार्थांच्या व्यवसायाकडे लक्ष दिले. त्यातील संधीची त्यांनी चाचपणी सुरू केली. खाद्य आणि पोषण तज्ज्ञांशी सल्लामसलत केल्यावर त्यांनी 'ग्लुटेन फ्री' खाद्यपदार्थ कसे तयार करता येतील आणि हा व्यवसाय कसा पुढे नेता येईल यासाठी वर्षभर अभ्यास

केला. त्यांनी जानेवारी २०२० मध्ये

पवसाय सरू करण्याची सर्व तयारी केली. पण, कोविडमुळे त्यांचा व्यवसाय सरू करण्यास नोव्हेंबर २०२० उजाडले. ग्लुटेन म्हणजे एक संयुक्त प्रोटीन आहे. ग्लुटेन गहू, जवससारख्या पदार्थांमध्ये असतात. ग्लटेन गरम झाल्यावर त्यातला चिकटपणा जास्त वाढतो. ग्लुटेन तसेच इतर घटक मिळून स्थूलता वाढवतात तसेच पोषकद्रव्याचे शोषण होण्यास अडथळे येऊ शकतात; तसेच काही जणांना हे प्रोटीन पचत नाही आणि त्यांना त्याचा त्रास होऊ शकतो.

#### ग्वासाम्बर्गा<u>च्या</u> प्लॅंटची क्षमता १८ टन

सुरुवातीला त्यांनी काही दुकानांसमोर हे पदार्थ विक्रीसाठी ठेवले होते. मात्र, फारसा प्रतिसाद मिळाला नव्हता. नंतर हे पदार्थ पुण्यात विक्रीस गेल्यावर त्याला

प्रतिसाद मिळणे सुरू झाले. त्यासाठी जोशी यांनी ज्यांची विक्रीचे नेटवर्क आहे असे रिटेलर्स शोधले. न्यांच्या माध्यमातून याची विक्री करण्यास सुरुवात केली. पदार्थ विक्री होत असल्याने त्यांनी आता पुणे आणि गोव्यात डिस्टिब्युटर्स नेमला आहे. त्यांच्याकडील पदार्थ हे पुणे, मुंबई, गोवा, ठाणे, नाशिक,

CHIVDA



चेन्नई येथे विक्री होत आहे. यात थालीपीठ, कुकीज, शेव चिवडा, लाडू हे पुण्यात जास्त विक्री होतात. गोव्यात कुकीज, इडलीला मागणी तर नाशिकमध्येही विकी होतो यामाठी त्यांनी शंभर दोनशे, अडीचशे ग्रॅमची आकर्षक पॅकिंग केळी त्यांचा मध्या गाहिया विहार येथे प्लॅंट आहे. त्याची वर्षाला १८ टन उत्पादन करण्याची क्षमता आहे. मोठ्या प्रमाणात पदार्थ तयार करण्यासाठी त्या एमआयडीसीत स्थलांतरित होण्यासाठी प्रयत्न करत

## मुंबई येथे झालेल्या कार्यक्रमात मान्यवरांच्या हस्ते सन्मानपत्र देऊन गौरव

## 'मोहा स्टॅण्ड ऑन युअर फीट' उपक्रमाच्या विद्या जोशी विजेत्या

#### मराठवाडा साथी न्यूज

औरंगाबाद : मोहा स्टँड ऑन युअर फीट या उपक्रमाच्या न्युट्रिमिलेट्सच्या संचालिका विद्या जोशी या विजेत्या ठरल्या आहेत. मुंबई येथे १३ ऑक्टोंबर २०२२ रोजी झालेल्या एका कार्यक्रमात जोशी यांना रोख १० लाख रुपये, पारितोषिक आणि सन्मानपत्र देऊन गौरविण्यात आले.

देशभरातून आलेल्या ११०० व्यावसायिक संकल्पनेतृन सर्वोत्तम १० जणांची या उपक्रमात निवड करण्यात आली आहे. यातून प्रथम क्रमांक पुरस्काराच्या मानकरी विद्या जोशी या ठरल्या आहेत. या उपक्रमात १० महिला उद्योजकांनी त्यांच्या उद्योगाचे सादरीकरण केले तसेच त्यांच्या उत्पादनांना या दिग्गजांसमोर मांडले. नाविन्यपूर्ण उत्पादन व्यवसाय संकल्पना यासोबतच सादरीकरण, प्रोडक्ट पॅकिंग, लोगो, चव, बाराजारपेठेतील उपस्थिती, ग्राहकांचा प्रतिसाद,



 मोहा स्टैंड ऑन युअर फीट उपक्रमाच्या विजेत्या विद्या जोशी यांचा गौरव करताना मान्यवर.

#### २०२० मध्ये न्यूट्रिमिलेट्सची स्थापना

 विद्या जोशी यांची न्यूट्रिमिलेट्सची स्थापना २०२० मध्ये औरंगाबाद येथे केली. ज्वारी, बाजरी, नाचणी, गुळ आणि तूप वापरून त्यांनी अन्न आणि पोषण तज्ज्ञ व आयुर्वेदिक डॉक्टरांच्या मार्गदर्शनाखाली शेव, चिवडा, कुकीज, लाइ, इडली पीठ, दहीवडा, थालीपीठ आदी पदार्थ तयार केले. अवध्या १६ महिन्यांत त्यांच्या व्यवसायाची उलाढाल १६ लाखांची झाली आहे. नुकतेच त्यांनी खासगी कंपनी स्थापन केली असन भारत सरकारच्या स्टार्टअप इंडिया या संकल्पनेंतर्गत मान्यता प्राप्त झाली आहे.

व्यवसायाची आर्थिक उलाढाल आदी मुद्यांवर सहभागी उद्योजकांचे गणांकन करण्यात आले. या

कार्यक्रमास परीक्षक म्हणून चरक फार्माचे कीर्ती अशर, उद्योजक, लेखक आणि टीव्ही होस्ट मालिनी

#### ज्वारी, बाजरी, नाचणीच्या प्रचार आणि प्रसारासाठी कार्यरत

 विद्या जोशी याना भारत सरकारची संस्था मॅनेज, बेंचमार्क ट्रस्ट, महिला अचिव्हर्स ॲवॉर्ड्स २०२१, नेहरू युवा केंद्र, ग्लेनमार्क न्यूट्रिशन अवॉर्ड, असे विविध पुरस्कार मिळाले आहेत. ज्वारी, बाजरी, नाचणीच्या प्रचार आणि प्रसारासाठी त्या अविरत कार्य करतात याची दखल परभणीच्या कृषी विद्यापीठानेही घेतली आहे.

अग्रवाल, फर्स्ट मॉम्स क्लबच्या संस्थापक आणि मुख्य कार्यकारी अधिकारी रुचिता शहा, अभिनेत्री शिनी दोशी यांनी विजेत्यांची निवड केली. त्यांच्या या यशाबद्दल बजाज ऑटोचे सल्लागार सी.पी. त्रिपाठी, ग्राइंड मास्टर्सचे संचालक मिलिंद केळकर यांसह मित्र आणि कुटुंबियांनी कौतुक केले आहे.



## Ragi Halwa (Sheera)



Developed by Food & Nutrition Experts

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers

Sweet craving with this low sodium, calcium rich low carb, zero trans fat, gluten-free and super grains Maharashtrian dessert that's decadent in the taste and rich in its nutrient content.

## **Ingredients** -

- Ragi Flour 1 cup;
- Jaggery ½ cup
- Dry fruits 1- 2 table spoon (optional)
- Ghee (Clarified Butter)- 3Tsp
- Cow Milk ¼ Cup



### **Directions -**

- Keep a pan on the gas stove and roast the ragi flour till it gives nice aroma. Keep the flame on medium.
- Remove from the pan and transfer to a bowl
- In the same pan , add ghee, and jaggery
- Then add roasted ragi flour with cow milk with constant stirring. Stir well so that no clumps are formed
- Cook it well till it become soft for around 5-10 min.
- Cover it, keep for 5-10 minutes and serve with dry fruits.
- Tasty and healthy Halwa is ready.





#### Developed by Food & **Nutrition Experts**

0% Gluten | Rich in Protein | High Fibers

## THANK YOU!!

Let's make it together!!



@nutrimilletstreats



9421991551





@nutrimillets Millets.treats@gmail.com



https://nutrimillets.business.site