

# राइस कुकर उपयोगी है

बिमल श्रीवास्तव

**आ**धुनिक युग की कुछ वैज्ञानिक उपलब्धियां ऐसी हैं जो घरेलू काम में अनोखे वरदान का कार्य करती हैं। इस प्रकार की कुछ वस्तुओं में प्रेशर कुकर, गैस का चूल्हा, मिक्सर ग्राइन्डर, वाशिंग मशीन, फ्रिज, कुकिंग रेंज, फूड प्रोसेसर आदि के नाम गिनाए जा सकते हैं। इसी शृंखला में एक नया नाम है ऑटोमेटिक राइस कुकर जो चावल पकाने के काम आता है।

राइस कुकर की प्रमुख विशेषता यह है कि यह बिजली द्वारा संचालित होता है तथा पूर्ण रूप से स्वचालित होता है। चावल तथा पानी राइस कुकर में नाप के अनुसार डाल दीजिए और स्विच चालू कर दीजिए। बस आपका काम समाप्त हो गया। अब आप चाहे बाज़ार जाइए या काम पर, लौटकर आने पर गर्मा गरम भाप देता हुआ चावल तैयार मिलेगा। क्योंकि इस बीच जब चावल पक जाता है तो राइस कुकर का स्वचालित स्विच उसे अपने आप “कुक” से “वार्म” पर कर देता है, जिसके कारण चावल एक विशेष तापमान पर गर्म होता रहेगा लेकिन पकेगा नहीं। अब चाहे आप चार घंटे बाद लौटें या 10 घंटे बाद, गर्म चावल आपका इंतज़ार करेगा।

न तो यह देखने की आवश्यकता रहेगी कि पानी उबल तो नहीं गया या चावल नीचे तो नहीं गिर रहा है और ना ही राइस कुकर को ‘ऑफ’ करने की आवश्यकता। इसके अलावा राइस कुकर को सीधे डायनिंग टेबल पर रखकर गर्म चावल सीधे प्लेट में परोसा जा सकता है। चूंकि राइस कुकर में गैस का उपयोग नहीं होता, अतः साथ-साथ गैस पर अन्य काम कर सकते हैं।

राइस कुकर की कुछ अन्य विशेषताएं भी हैं। जैसे इसमें बचे हुए भात को दोबारा पानी डाल कर पकाने से वह ताज़ा रंगत तथा आकार प्राप्त कर लेता है। राइस कुकर के चावल में न तो गीले होने का डर रहता है और न ही कच्चा रह जाने का। चावल को पकने में भी कम समय लगता है।

इन्हीं कारणों से राइस कुकर वरदान सा सिद्ध हुआ है।



इस पर चावल पकाना इतना सरल है कि अनेक घरों में छोटे बच्चे तक अपने हाथों से चावल पकाकर गर्व से बड़ों के सामने प्रस्तुत करते हुए देखे गए हैं।

राइस कुकर अभी भारत में उतना लोकप्रिय नहीं हो पाया है किंतु कई अन्य देशों में तो राइस कुकर के बगैर किसी रसोई घर की कल्पना भी नहीं की जा सकती है।

वास्तव में स्वचालित राइस कुकर जापान की देन है अतः इसका निर्माण प्रमुख जापानी कंपनियों द्वारा किया जाता है। प्रायः ये कुकर एक लीटर (500 वॉट) से लेकर साढ़े तीन लीटर (लगभग 1200 वॉट) तक की क्षमता वाले होते हैं। एक लीटर का अर्थ है कि कुकर में लगभग एक लीटर पानी डाला जा सकता है जो लगभग 800 ग्राम तक चावल पका सकता है।

राइस कुकर थर्मोस्टेट (तापमान नियंत्रण स्विच) के सिद्धांत पर कार्य करता है। स्विच को ‘कुक’ तथा ‘वार्म’ दो अवस्थाओं में रखा जा सकता है। चावल को पकाने के लिए कुकर में पानी तथा चावल मिला कर स्विच को ‘कुक’ पर रखा जाता है। इससे कुकर के अंदर का अधिक शक्ति का हीटिंग एलीमेंट कार्य करना आरंभ कर देता है तथा पानी उबलने लगता है। उबलते पानी का तापमान 100 डिग्री सेल्सियस पर स्थिर बना रहता है। जब चावल पक जाता है तो सारा पानी चावल द्वारा सोख लिया जाता है और तब चावल का तापमान तेज़ी से बढ़ने लगता है।

एक विशेष तापमान पर पहुंचने पर वह थर्मोस्टेट द्वारा स्वतः ही ‘वार्म’ पर आ जाता है और तब कुकर की कम शक्ति वाला हीटिंग एलीमेंट कार्य करने लगता है जिससे

हल्की आंच पर चावल गर्म होता रहता है। इतने कम तापमान पर चावल के जलने की संभावना नहीं रहती है और वह बर्तन के अंदर की भाप द्वारा ही पकता रहता है।

वैसे राइस कुकर के उपयोग में भी कुछ सीमाएं हैं जिनके कारण इसका उपयोग उतना व्यापक पैमाने पर नहीं फैल पाया है।

सबसे पहली समस्या तो यही है कि इसमें केवल चावल ही पकाया जा सकता है। किंतु इस समस्या का समाधान अब हमारे देश में कर लिया गया है। भारत में बने राइस कुकर में चावल के अलावा दाल, इडली, पुडिंग, ढोकला इत्यादि भी बनाए जा सकते हैं। दूसरी समस्या है विद्युत

व्यवस्था की। चूंकि राइस कुकर के संचालन के लिए विद्युत का उपयोग किया जाता है अतः उन स्थानों के लिए यह उपयुक्त नहीं है जहां विद्युत व्यवस्था उपलब्ध नहीं है अथवा त्रुटिपूर्ण है। इस प्रकार अनेक ऐसे गांव अथवा नगर जहां बिजली चार-चार घंटे तक गायब रहती है, राइस कुकर के उपयोग से वंचित रह जाते हैं।

राइस कुकर के लाभों को देखते हुए लगता है कि शीघ्र ही यह हमारे देश के कोने-कोने में फैल जाएगा। जहां यह एक तरफ समय की बचत करेगा वहीं धुआं, आंच, गर्मी, पानी तथा मांड आदि के छलकने से बचत होगी और पाक कला और भी अधिक सुविधाजनक बनेगी। **(स्रोत फीचर्स)**