૩. તજ,લવીંગ,એલચી,મરી :૦.૦૨૦ ગ્રામ ૭. એસીટીક એસીડ : ૦૩૦ ગ્રામ
૪. ખાંડેલું મરચું :૦.૦૨૦ ગ્રામ ૮. જીરું :૦૩૦ ગ્રામ

બનાવવાની રીત

પૂર્ણ વિકસીત સહેજ કચાસ પડતી પાકી કેરી ચટણી માટે પસંદ કરવી. તેને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈને સ્ટીલના ચપ્પાથી છોલી કાઢી નાખી. ટુકડાને તૈયાર કરવા સહેજ પાણી ઉમેરીને બાફવા. તેને કિચન માસ્ટરમાંપસાર કરી માવો તૈયાર કરવો. કેરીનો માવો તપેલીમાં કાઢી ઉપર જણાવેલ પ્રમાણે ખાંડ અને મીઠું સરખી રીતે મિકસ કરી તેમાં આદુના ટુકડા પણ આ મિશ્રણમાં ભેળવી દેવા. ત્યારબાદ આ મિશ્રણને ધીમા તાપે ઉકાળવું જયારે મોટા ભાગનું પાણી બળી જાય ત્યારે ચટણીને ગરમી ઉપરથી ઉતારી મરચાંનો ભુકો, ગરમ મસાલાનો ભુકો મીઠું તેમાં સરખી રીતે ભેળવી દેવો. ત્યારબાદ એસીટીક એસીડ તૈયાર ચટણીના દર કિલો ગ્રામ દીઠ ૫ મી.લી. મુજબ સરખી રીતે ચટણીમાં ભેળવીને જીવાણું રહીત કરેલ બરણીમાંભરી લેવું. ૧૫ દિવસ બાદ ઉપયોગમાંલેવું.

પપૈયાની ટુટીફ્રુટી

કાચા પપૈયાના ટુકડાં૧ કિ.ગ્રા., ખાંડ ૧કિ.ગ્રા. લીંબુના ફુલ ૧ ચમચી, પાણી ૫૦૦ મી.લી., રંગ જરૂર પ્રમાણે, એસેન્સ જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત

- સૌપ્રથમ કાચા પપૈયાં લાવી પાણી વડે ધોઈ ઉપરની છાલ કાઢી તેના યોગ્ય માપના એક સરખા ચોરસ ટુકડાંકરો.
- આ તૈયાર કરેલ ટુકડાંનું વજન કરી તેને એક સુતરાઉ કાપડમાં બાંધી ઉકળતા પાણીમાં ૪ થી ૫ મિનિટ બાફ આપવો જેથી ટુકડાં નરમ બનશે.
- માપ પ્રમાણે ખાંડ લઈ તેમાંપાણી અને લીંબુના ફુલ લઈ એક તારની ચાસણી બનાવો.
- ચાસણીને ગાળી લઈ જરૂરી માત્રામાં રંગ ઉમેરી તેમાં બાફેલાં પપૈયાંના ટુકડાંનાખી એક દિવસ રહેવા દેવા.
- બીજા દિવસે ટુકડાંને ચાસણીથી અલગ કરી નિતારેલી ચાસણીને ફરીથી ગરમ કરી તેની અંદર ફરીથી ટુકડાંઉમેરી એક દિવસ રાખવા.
- ત્યારબાદ ટુકડાને ચાસણીમાંથી બહાર કાઢી અલગ રાખી નિતારેલી ચાસણીને બે તારની ચાસણી બનાવી ટુકડાં ઉમેરી કાચની બરણીમાં ભરી લેવા.
- જો ટુટીફ્રુટીને છૂટી બનાવવી હોય તો ટુકડાંઓને સૂર્યપ્રકાશમાંૃ૩ થી ૪ દિવસ સુકવવા. આમ, ઉપરોકત રીતે ગૃહિણીઓ જાતે પોતાને મનપસંદ રંગવાળી પપૈયાની ટુટીફ્રુટી બનાવી શકે છે.

કોઠાની જેલી :-

કોઠાનો માવો ૧ કિ.ગ્રા., પાણી ૧.૫૦૦ લિટર, સાઈટ્રીક એસિડ ૧૦ ગ્રામ, ખાંડ ૮૦૦ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત

- કોઠામાંથી માવો બહાર કાઢી માપ મુજબ પાણીમાં બાફવા મૂકો.
- માવો બરાબર બફાઈ જાય પછી તેને પાતળા કપડાં વડે ગાળી લો.
- ગાળેલું પાણી લઈ તેમાં માપ પ્રમાણે ખાંડ ઉમેરી મિશ્રણને બરાબર ઉકાળવું.
- એક ઉભરો આવે એટલે રસને ફરી ગાળી લો જેથી ખાંડમાંનો કચરો નીકળી જાય.
- ફરીથી આ મિશ્રણને અડધાથી પોણો કલાક સુધી ઉકાળવું અને સતત હલાવતા રહો.
- જેલી તૈયાર થઈ છે કે કેમ તેની પરીક્ષા માટે ઉકળતા રસમાંથી ચમચામાં થોડુ રસ લઈ ચમચાની એક બાજુથી ધાર પરથી રસને અધ્ધરથી પડવા દો. જો તે ઘટ્ટ સ્વરૂપમાં પડતી દેખાય કે અંગ્રેજીમાં 'વી' આકારની દેખાય તો જેલી તૈયાર થયેલ સમજવી અને જો પ્રવાહી સ્વરૂપમાંપડે તો વધારે ઉકાળવાની જરૂર છે તેમ સમજવું. આ જાતની ચકાસણીને 'શીટ ટેસ્ટ' કહેવામાંઆવે છે.
- જેલી તૈયાર થાય એટલે ગેસ પરથી ઉતારી લેવી અને ગરમ ગરમ જેલી સ્ટરીલાઈઝ કરેલી પહોળા મોં વાળી કાચની બોટલમાં ભરી લેવી.
- બોટલ એકાદ સે.મી. જેટલી ખાલી રાખી જેલી ઠંડી પડી ગયા બાદ તેની ઉપર ગરમ કરેલ મીણ (પેરાફીન વેકસ) રેડી, ઢાંકણ બંધ કરીને સૂકી અને ઠંડકવાળી જગ્યાએ સંગ્રહ કરવો.

નોંધઃ– જેલી બનાવવા માટે ફળના રસમાં પેકિટન સારા પ્રમાણમાં હોવું જરૂરી છે. જેમ કે કોઠાં, જામફળ, નારંગી, કાચી કેરી, સફરજન વગેરે ફળની જેલી બનાવી શકાય છે.

જેલી બનાવતી વખતે ધ્યાનમાંરાખવાના મુદ્દાઃ–

(૧) જેલીને જરૂર પૂરતી જ ગરમી પર રાખવી. (૨) ઉકળતી–ઉભરાતી જેલીને ખૂબ હલાવવી નહી. (૩) ધીમા તાપે લાંબા સમય સુધી ગરમ કરવી નહી. વધુ ગરમી આપીને જેલી બનાવવી. (૪) ખાંડ અને આમ્લતા (સાઈટ્રીક એસિડ) જરૂર પૂરતા જ ઉમેરવા.

ફળ અને શાકભાજી પરિરક્ષણ

: લેખક :

ક્રિષ્ણા જે. સોની

કે. કે. સુતરીયા

: પ્રકાશક :

વરીષ્ઠ વૈજ્ઞાનિક-વ-વડા

કૃષિ વિજ્ઞાન કેન્દ્ર

મંગલભારતી

મુ. પો. ગોલાગામડી,
તા. સંખેડા, જીલ્લો –છોટાઉદેપુર
(ગુજરાત) ૩૯૧૧૨૫
ફોન. ૦૨૬૫–૨૪૩૨૪૦

વિશ્વમાં ફળ અને શાકભાજીના ઉત્પાદનમાં ભારત અનુક્રમે કુલ ઉત્પાદનના ૧૧ ટકા અને ૭ ટકા ફાળા સાથે બીજુ મહત્વનું સ્થાન ધરાવે છે. પરંતુ આપણા દેશની માળખાકીય અપુરતી સગવડતાઓને લીધે, ઓછુ મુડીરોકાણ,બાગાયતી ટેકનોલોજી–જ્ઞાનનો અભાવ અને તેના નબળા પ્રચાર અને પ્રતિસાદને લીધે બાગાયતી પાકના કુલ ઉત્પાદનના ૩૦ ટકા જેટલા ફળ અને શાકભાજીનો બગાડ થાય છે. દુનિયાના અન્ય દેશોની સરખામણીમાં આપણા દેશમાં ફળ અને શાકભાજીના કુલ ઉત્પાદનમાંથી ફકત ૧.૫ થી ૨ ટકા પ્રમાણમાં પરિરક્ષણ થાય છે. આંકડાશાસ્ત્રીઓની ગણતરી પ્રમાણે કાપણી પછીના થતા આ બગાડથી વાર્ષિક રૂા. ૭૦૦૦/– કરોડની આવક ફકત ફળો અને શાકભાજીમાંથી ગુમાવવી પડે છે. મોટા ભાગના ફળો ઉતાર્યા પછી બજારમાં લઈ જતી વખતે, વેચાણ તથા સંગ્રહ દરમ્યાન તેમજ અન્ય કારણોને લીધે બગડી જતા હોય છે.

ચોકકસ ઋતુમાં ફળનો જથ્થો બજારમાં ખૂબ જ મોટા પ્રમાણમાં આવતો હોવાથી તેના યોગ્ય સંગ્રહ ન થવો, અયોગ્ય હેરફેર અને બનાવટોમાં રૂપાન્તરણના અભાવે બગડી જતો હોય છે. તેથી તેના ભાવ પણ ખૂબજ ઓછા મળતા હોય છે. દા.ત. જામફળ, કેરી અને બોરની ઋતુમાં પુષ્કળ ઉત્પાદન થતુ હોવાને કારણે ખેડૂતોને ઓછા ભાવ મળે છે. આમ મોટા પાયા ઉપર થતો ફળનો બગાડ અટકાવવા તેમજ આર્થિક રીતે પરવડે તેવા ભાવ મળી રહે તે માટે ફળપાકોમાં મૂલ્યવર્ધન કરવુ ખૂબ જ જરૂરી છે ફળ પાકોમાં મૂલ્યવર્ધન કરવાથી નીચે મુજબના ફાયદાઓ થાય છે.

(૧) ફળો ઉતાર્યા પછીથી થતો બગાડ અટકાવી શકાય છે.
(૨) ફળોની સંગ્રહશકિતમાં વધારો કરી શકાય છે.
(૩) ફળોની ગુણવત્તામાં વધારો કરી શકાય છે.
(૪) વધારાના ફળોની બનાવટો બનાવી ફળોનો થતો બગાડ અટકાવી શકાય છે.
(૫) નિકાસ માટે ખાસ પ્રકારના ફળો તૈયાર કરી શકાય છે.
(૬) બજારભાવ સારા મળે છે.
(૭) તાજા તેમજ પરીરક્ષિત કરેલા ફળોની નિકાસ કરી વિદેશી હુંડીયામણ મેળવી શકાય છે.
(૮) સારી ગુણવત્તાવાળી જાતો તૈયાર કરીને માનવ આહાર માટે જરૂરી પોષક તત્વોવાળા સારા ફળો ઉત્પન્ન કરી શકાય છે.
(૯) ફળોની બનાવટોના ઉધોગ ધ્વારા રોજગારીની તકો વધારી શકાય છે.
(૧૦) ઓફ સીઝનમાં પણ ફળોનો સ્વાદ માણી શકાય છે. તેમજ વિપરીત પરિસ્થિતિમાંપણ સહેલાઈથી પહોચાડી શકાય છે.
(૧૧) ફાટેલા તથા નુકશાનીવાળા ફળોનો ઉપયોગ પણ બનાવટો બનાવવા થઈ શકે છે.
(૧૨) ગૃહ ઉધોગમાં પ્રોત્સાહન આપી શકાય.

ફળ અને શાકભાજીને તેના મૂળ સ્વરૂપે અથવા તેની બનાવટો બનાવી પરિરક્ષણની જુદીજુદી પદ્ધતિઓથી પરિરક્ષિત કરી સંગ્રહ કરવાની પ્રકિયાને "ફળ અને શાકભાજી પરિરક્ષણ" કહેવામાં આવે છે. ફળ અને

2015-2016

શાકભાજીનું પરિરક્ષણ એટલે કે વિવિધ બનાવટો જેવી કે ટામેટાંનો સૉસ (કેચપ), જામ, જેલી, માર્મલેડ, વિવિધ અથાણાં, શરબત (સ્કર્વાશ), ફળ અને શાકભાજીની સૂકવણી વગેરે બનાવવાથી તેનો બગાડ થતો અટકાવી શકાય છે. ઋતુ સિવાય તેનો ઉપયોગ કરી શકાય છે તથા તે સ્વચ્છ અને કિંમતમાં સસ્તું પડે છે. ફળ અને શાકભાજીમાંથી બનતી વિવિધ બનાવટો નીચે મુજબ છે.

ટામેટાં કેચપ

ટામેટાં ૫ કિ.ગ્રા., ડુંગળી ૧૫૦ ગ્રામ, આદુ ૧૦૦ ગ્રામ, સૂકું લસણ ૩૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, મીઠું, તજ–લવિંગ ૫ ગ્રામ, મરી ૧૦ ગ્રામ, જીરૂ ૫ ગ્રામ, સોડિયમ બેન્ઝોએટ ૩ ગ્રામ, એસિટિક એસિડ (વિનેગર) ૨૦ મી.લી.

બનાવવાની રીત

- સૌપ્રથમ પાકા લાલ ટામેટાંને ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ તેના નાના ટુકડાંકરો.
- તેમાં લસણ, આદું, ડુંગળીના ટુકડા કરી ઉમેરો.
- ત્યારબાદ ટામેટાંના ટુકડાં ગરમ કરવા મુકો અથવા પ્રેશર કુકરમાં બાફી દો.
- ટુકડાં બફાઈ જાય કે ટામેટાંની છાલ છુટી પડે પછી આ મિશ્રણને કિચન માસ્ટરમાં પસાર કરી રસ કાઢવો અને તેને ઉકાળવા માટે ફરીથી મૂકો.
- તેમાં તજ, લવિંગ, મરી, જીરૂને બારીક વાટી ભૂકો કરી ઝીણા કપડામાં ઢીલી પોટલી બાંધી રસમાં મૂકવી અને તેમાં ત્રીજા ભાગની ખાંડ (૧૫૦ ગ્રામ) ઉમેરી ગરમ કરવું.
- રસ ઘટ થાય ત્યારે બે ભાગની ખાંડ ઉમેરી ખાંડનું પાણી બળી જાય ત્યાં સુધી રસને ઉકાળો.
- ત્યારપછી તેને ગરમી ઉપરથી નીચે ઉતારી મસાલાની પોટલી બહાર કાઢી લેવી અને તેમાં સ્વાદ મુજબ લાલ મરચું, મીઠું ઉમેરી હલાવવું.
- છેલ્લે સંગ્રાહક તરીકે એસીટીક એસિડ અને સોડિયમ બેન્ઝોએટ સહેજ પાણીમાં ઓગાળી ઉમેરવો અને સ્ટરીલાઇઝ કરેલ બોટલમાં ભરી લેવો.
- ટામેટાં કેચપને વધારે સમય માટે જાળવવો હોય તો, બોટલને સ્ટરીલાઈઝ કરો. જેમાં મોટા તપેલામાં બોટલ તથા બુચને ધોઈ પાણી ભરી બોટલ ડૂબે તેટલું પાણી તપેલામાં રેડી પાણી ઉકાળવું. બોટલને ૩૦ થી ૪૦ મીનીટ પાણીમાં ઉકાળવી. ત્યારબાદ બોટલને કાઢી સૂર્યપ્રકાશમાં મૂકો જેથી સહેજ પણ પાણી ન રહે. આ સ્ટરીલાઈઝ કરેલ બોટલમાં કેચપ ભરો. એક તપેલીમાં પાણી ભરી તેમાં ચાળણી ઉંધી મૂકો. ત્યારબાદ તે ચાળણી પર કેચપ ભરેલ બોટલ ગોઠવી તપેલાને હવાચુસ્ત રીતે ઢાંકી દેવુ અને અડધા કલાક સુધી ધીમા તાપે ગરમી આપવી. ત્યારબાદ બોટલને ઠંડી પાડી સૂકી અંધારી જગ્યાએ મૂકવી.

પપૈયાનો જામઃ–

પપૈયા ૧ કિ.ગ્રા (૫૦૦ ગ્રામ માવો), ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, લીબુના ફુલ ૧૦ ગ્રામ, એસેન્સ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત

- સૌપ્રથમ પાકુંપપૈયું લો તેને ધોઈ છાલ ઉતારી નાના ટુકડા કરો.
- પપૈયાના ટુકડાંને મિકસર મશીનમાં ક્રશ કરો જેથી એક રસ થઈ જાય.
- ત્યારબાદ રસના વજન જેટલી ખાંડ ઉમેરી ગેસ ઉપર ગરમ કરવા મૂકો અને સતત હલાવતા રહેવું જેથી તપેલામાં રસ ચોંટે નહી.
- રસ ખદબદે–છાંટા ઉડે એટલે ગેસનો તાપ (ગરમી) ધીમો કરવો.
- જામ જેવું ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં લીબુના ફુલ નાખી બરાબર હલાવી મિશ્ર કરો.
- ત્યારપછી જામને ગેસ પરથી નીચે ઉતારી એસેન્સ નાખી બરાબર હલાવો.
- જામ તૈયાર થયેલ છે કે નહિ તેની ચકાસણી માટે એક નાના કપમાં થોડુંપાણી લઈ તેમાં તૈયાર થયેલ જામનું એક ટપકું નાખો. જો ટપકું પાણીમાં પ્રસરે નહીં તો જામ તૈયાર થયેલ છે તેમ કહી શકાય.

લીંબ–આદુનું શરબત (સ્ક્વૉશ):–

લીબુ ૧ કિ.ગ્રા, આદુ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧.૫૦૦ કિ.ગ્રામ, લીબુના ફુલ/લીબુનો રસ ૨ ગ્રામ, રાસબરી રેડ કલર ૧ ગ્રામ, પોટેશિયમ મેટાબાયસલ્ફાઈટ ૨ ગ્રામ, પાણી ૫૦૦ મી.લી. (જરૂર પ્રમાણે)

બનાવવાની રીત

- સૌપ્રથમ પાકા પીળાં પાતળી છાલવાળા લીબુ પસંદ કરી તેને ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ કાઢો.
- લીબુના બે ટુકડાંકરી રસ કાઢવાના સંચાની મદદથી રસ કાઢો અને ગળણી કે ઝીણાંકપડાંવડે ગાળી લો.
- આદુ ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ તેને છોલીને નાના–નાના ટુકડાંકરો.
- આદુંના ટુકડાં મિકસરમાં નાખી ટુકડા ડૂબે તેટલું પાણી નાખી એક રસ કરવા અને રસને ઝીણા કપડાં વડે ગાળી લેવો.
- તૈયાર કરેલ લીબુ–આદુના રસ ભેગા કરી રસના વજનથી બમણી ખાંડ એક તપેલીમાં લેવી.
- ખાંડના રસનું વજન જેટલું પાણી ઉમેરી ગેસ પર ચાસણી બનાવવા માટે ગરમ કરવું.
- ચાસણીના શુધ્ધતા માટે જયારે ખાંડ પાણીમાં ઓગળી જાય ત્યારે એક ચમચો લીબુનો રસ નાંખવો.
- ત્યારબાદ ચાસણી તૈયાર થાય ત્યાં સુધી ગરમ કરવું. તેમાં ફીણ વળે અને ઉકળવાની તૈયારી થાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવી.
- આ ચાસણી ગળણી કે ઝીણા કપડાં વડે ગાળી લઈ જરૂર મુજબ રાસબરી રેડ કલર સહેજ પાણીમાં ઓગાળી ઉમેરવો.
- ચાસણી ઠંડી પડે ત્યારે તેમાં લીબુ–આદુનો રસ ઉમેરી મિકસ કરો.
- છેલ્લે સંગ્રાહક તરીકે પોટેશિયમ મેટાબાયસલ્ફાઈટ સહેજ પાણીમાં ઓગાળી ઉમેરવું.
- તૈયાર થયેલ લીબુ–આદુનો શરબત સ્ટરીલાઈઝ કરેલ બોટલમાં ભરી બોટલને મીણબત્તીથી સીલ કરી દેવી. શરબત તૈયાર કરતી વખતે ત્રણથી ચાર ગણું ઠંડું પાણી ઉમેરી સ્વાદ મુજબ સંચર, મીઠું અને જીરૂનો બારીક પાવડર નાંખવું.

જામફળનો સ્કર્વાશ

સામગ્રી	પ્રમાણ
જામફળ	૧ કિલો (૬૦૦ ગ્રામ માવો)
ખાંડ	૧.૨૫૦ કિ.ગ્રામ
સાઈટ્રીક એસીડ	૧૫ ગ્રામ
સોડીયમ બેન્ઝોએટ	૩ ગ્રામ
ખાદ્યરંગ	રાસબરી ૧ ૧/૨ ગ્રામ

બનાવવાની રીત

પૂર્ણ વિકસિત પાકા જામફળ સ્કર્વાશ માટે પસંદ કરવા તેને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ દીટા કાઢી નાંખી નાના ટુકડા કરવા. આ ટુકડાને ૪ ટકા ખાંડના દ્રાવણમાં રાખવા, ત્યાર બાદ કિચન માસ્ટરમાં પસાર કરી માવો તૈયાર કરવો. અને માવાનું વજન કરવું માવાના વજનથી બે ઘણા વજન જેટલી ખાંડ લેવી. આ ખાંડમાં માવાના વજન જેટલું પાણી ઉમેરવું. ત્યાર બાદ કુલ વજનના ૧ (એક) કિલો વજન દીઠ આઠ (૮) ગ્રામ પ્રમાણે સાઈટ્રીક એસીડ ઉમેરી ખાંડની ચાસણી બનાવવી. ખાંડ ઓગળી જાય અને ઉકળે એટલે તરત જ નીચે ઉતારી સ્વચ્છ કપડા વડે ગાળી ચાસણીને ઠંડી પાડવી ચાસણી ઠંડી પડે એટલે જામફળનો માવો તેમાં ઉમેરી દેવો. આ મિશ્રણને ફરીથી કિચન માસ્ટરમાં પસાર કરી તેમાં પસંદગી મુજબનો ખાદ્યરંગ પાણીમાં ઓગાળીને ઉમેરી દેવો. સોડીયમ બેન્ઝોએટ કુલ વજનના દર કિલો ગ્રામ દીઠ ૩ ગ્રામ મુજબ સહેજ પાણીમાં ઓગાળીને ઉમેરી દેવું. ત્યાર બાદ સ્કર્વાશને જીવાણુંરહીત કરેલ બોટલમાં ભરી હવા ચુસ્ત બંધ કરવું. જરુર મુજબ પાંચ ઘણું ઠંડુ પાણી ઉમેરી પીણું તૈયાર કરવું.

આમળાનો મુરબ્બોઃ–

પાકા આમળા ૧ કિ.ગ્રા., ખાંડ ૧.૨૫૦ કિ.ગ્રામ, ઈલાયચી ૫ ગ્રામ, તજ, લવિંગ સ્વાદ મુજબ

બનાવવાની રીત

- સૌપ્રથમ મોટા આમળા પસંદ કરી તેને ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ કાઢી સ્વચ્છ ઝીણા સુતરાઉ કાપડમાં મૂકીને પોટલી બાંધો.
- ત્યારબાદ સ્ટીલના તપેલામાં આમળાની પોટલી ડૂબે તેટલું પાણી ઉકાળી તેમાં પોટલી મૂકી ઢાંકી દો અને પાંચ મિનિટ સુધી રાખો.
- પાંચ મિનિટ પછી ઉકળતા પાણીમાંથી પોટલીને બહાર કાઢીને તુરત જ ઠંડા પાણીમાં મૂકી આમળાને ઠંડા કરો. પછી આમળાને છીણી વડે છીણી નાખો.
- સ્ટીલના તપેલામાં આમળાની છીણ તથા ખાંડને મિશ્ર કરી એક કલાક સુધી મૂકી રાખો.
- ખાંડ ઓગળી જાય પછી તેને ધીમા તાપે ગરમ કરવા મૂકો. ગરમ કરતી વખતે તપેલામાં મિશ્રણ ચોટે નહિ તેનું ખાસ ધ્યાન રાખો.
- ખાંડનું પાણી ઉડી જાય અને ચાસણી સપ્રમાણ રહે ત્યારે તેમાં વાટેલી ઈલાયચી, તજ અને લવિંગ ઉમેરી મુરબ્બાને ઠંડો પડવા દો.
- તૈયાર થયેલ મુરબ્બાને સ્ટરીલાઇઝ કરેલી કાચની બરણીમાંભરી દો.

<u>કેરીની મીઠી ચટણી</u>

<u>પ્રમાણ અને સામગ્રી:–</u>

૧. કેરી	:૧.૫૦૦ કિ.ગ્રામ	૫. મીઠું	:૦૩૦ ગ્રામ
૨. ખાંડ	:૧.૦૦૦ કિ.ગ્રામ	૬. આદુ	:૦૫૦ ગ્રામ