

करवंदापासून बनवा विविध मूल्यवर्धित पदार्थ



प्रा. सुग्रीव शिंदे

(मो.नं. ८९७५३९९४९१)

डॉ. आर.बी. क्षीरसागर

अन्नतंत्र महाविद्यालय,

वसंतराव नाईक मराठवाडा कृषी विद्यापीठ, परभणी

करवंद हे एक डोंगराळ फळपीक असून त्यात असलेले औषधी गुणधर्म व उच्च पौष्टिकता यामुळे त्याची व्यावसायिकदृष्ट्या लागवड करणे चालू झाले आहे. 'डोंगरची काळी मैना' म्हणून प्रचलित असलेले करवंद हे काळे लहानग्या आकाराचे फळ आरोग्याच्या दृष्टीने फार उपयुक्त आहे. हे करवंद हिंदीमध्ये 'खट्टा मिठा' या नावाने प्रसिद्ध आहे. करवंद ही वनस्पती अपोसायनेसी या कुळातील आहे. करवंदाच्या प्रक्रियायुक्त पदार्थांना बाजारात मोठी मागणी आहे. सर्वसाधारणपणे करवंदाची वाढती मागणी पाहता त्यावरील प्रक्रिया उद्योग सुरू केल्यास, डोंगराळ भागातील अनेक लोकांना रोजगार मिळून आर्थिक नफा होऊ शकतो.

मूल्यवर्धित पदार्थ असे तयार करता येतील-

१. करवंदाचा जॅम

पक्क करवंदांपासून जॅम तयार करण्यासाठी पूर्ण पिकलेली ताजी फळे निवडून १ मि.मि. मेशच्या स्टेनलेस स्टील चाळणीच्या सहाय्याने लगदा (गर) काढून घ्यावा.

१ किलो करवंदाच्या लगद्यामध्ये प्रथम १ किलो साखर आणि ५ ग्रॅम सायट्रिक आम्ल मिसळून घ्यावे.

हे मिश्रण मंदग्रीवर घट्ट (एकूण विद्राव्य घटक कमीतकमी ६८.५ टक्के) होईपर्यंत उकळावे.

तयार झालेला जॅम निर्जंतुक केलेल्या रुंद तोंडाच्या काचेच्या बरणीमध्ये भरून त्याची साठवणूक थंड व कोरड्या जागी करावी.

२. करवंदाची जेली

जेली तयार करण्यासाठी प्रथम कच्ची करवंदे धुवून घ्यावीत. करवंदे व पाणी १:१ या प्रमाणात घेऊन ती फुटेपर्यंत शिजवावीत. शिजवल्यानंतर करवंदाचा निव्वळ रस कपड्यातून गाळून घ्यावा. नंतर फळाच्या रसात १:३ या प्रमाणात साखर मिसळून मिश्रण घट्ट (एकूण विद्राव्य घटक कमीतकमी ६७.५ टक्के) होईपर्यंत उकळावे. जेली जास्त काळ टिकून राहण्यासाठी त्यात २५० मिलिग्रॅम प्रतिकिलो सोडियम बेंझोएट हे परिरक्षक जेली उकळत असताना मिसळावे. जेली तयार झाल्यानंतर ती निर्जंतुक



केलेल्या रुंद तोंडाच्या काचेच्या बरणीमध्ये हवाबंद करून ती बरणी थंड व कोरड्या जागी ठेवावी. करवंदाच्या फळामध्ये पेक्टिनचे प्रमाण जास्त (०.३५ टक्के) असल्याने कच्च्या फळांपासून गुलाबी रंगाची, पारदर्शक अशी उत्कृष्ट जेली तयार होते.

३. करवंदाचे लोणचे

कच्च्या करवंदापासून लोणचे तयार करण्यासाठी ताजी कच्ची करवंदे देठासहित काढून स्वच्छ धुऊन घ्यावीत.

नंतर ही करवंदे मलमलच्या कापडात घेऊन लाकडी दांड्याने फोडून घ्यावीत. सर्वप्रथम १.५ किलो करवंदाच्या फळांना थोडे मीठ आणि हळद लावून ती स्टीलच्या पातेल्यात दोन ते तीन दिवस ठेवावीत. त्यामुळे करवंदातील पाणी बऱ्याच अंशी निथळून जाते. गोडेतेल (४०० ग्रॅम) घेऊन त्यात मेथी (२० ग्रॅम), हळद (३० ग्रॅम), हिंग (४० ग्रॅम), लाल मिरची पावडर (४८ ग्रॅम), मीठ (२५० ग्रॅम) आणि मोहरी (१०० ग्रॅम) वापरून फोडणी तयार करावी आणि ही फोडणी पाणी निचरलेल्या करवंदामध्ये मिसळावी. तयार झालेल्या लोणच्यात १ किलोस २५० मिलिग्रॅम या प्रमाणात सोडियम बेंझोएट मिसळून लोणचे बाटलीत भरल्यानंतर, शिल्लक राहिलेले गोडेतेल ओतावे. बाटली झाकण लावून बंद करावी आणि थंड, कोरड्या जागी ठेवावी.

४. करवंदाचा रस

पूर्णपणे पक्क झालेली फळे स्टीलच्या पातेल्यात घेऊन स्वच्छ हाताने चांगली कुस्करून घ्यावीत. हे पातेले मंद गॅस शेंगडीवर ठेवून ८-१० मिनिटे गरम करावे व थंड होऊ द्यावे. त्यानंतर स्कू-टार्प एक्स्ट्रॅक्टर मशिनमध्ये घालून हा लगदा बारीक करावा, जेणेकरून त्यातून रस निघेल. साधारणपणे फळांपासून ५५ ते ५६ टक्के रस मिळतो. रस पातळ मलमलच्या कापडातून गाळून स्टीलच्या उभट भांड्यांमध्ये ५ ते ६ तास स्थिर ठेवावा. तयार झालेला रस निर्जंतुक केलेल्या बाटल्यांमध्ये भरून हवाबंद करून कोरड्या व थंड जागी साठवावा.

५. करवंदाचे सरबत

सरबत तयार करण्यासाठी रस १० टक्के, साखर १५ टक्के आणि आम्लता ०.३० टक्के असावी. वरील प्रमाणीकरणानुसार १ लिटर रस घेऊन त्यामध्ये १.५ कि.ग्रॅ. साखर, २५.५ ग्रॅम सायट्रिक आम्ल, ७.७ लि. पाणी मिसळावे. ग्लासामध्ये थोडे सरबत घेऊन त्यात ०.१ ग्रॅ. सोडियम बेन्झोएट विरघळून घ्यावे व ते सरबतामध्ये टाकावे. तयार झालेले सरबत निर्जंतुक केलेल्या

बाटल्यांमध्ये भरून हवाबंद करून कोरड्या व थंड जागी साठवावे.

६. करवंदाचा स्कॅश

स्कॅश तयार करण्यासाठी रस २५ टक्के, साखर ४५ टक्के आणि सायट्रिक आम्लाचे प्रमाण १ टक्के असावे. वरील प्रमाणीकरणानुसार १ लिटर रस घेऊन त्यामध्ये १.८ कि.ग्रॅ. साखर, ३५.५ ग्रॅम सायट्रिक आम्ल, १.५ लि. पाणी मिसळावे. ग्लासमध्ये थोडा स्कॅश घेऊन त्यात ०.६ ग्रॅ. सोडियम बेन्झोएट विरघळून घ्यावे व ते स्कॅशमध्ये टाकावे. तयार झालेला स्कॅश पुन्हा मलमलच्या कापडातून गाळून घेऊन निर्जंतुक केलेल्या बाटल्यांमध्ये भरून हवाबंद करून कोरड्या व थंड जागी साठवावा. स्कॅशपासून सरबत तयार करताना त्यामध्ये दोन ते तीन पट पाणी टाकून थंड करून पिण्यासाठी वापरतात.

७. करवंदाचे सिरप

सिरप तयार करण्यासाठी रस ३० टक्के, साखर ६० टक्के व सायट्रिक आम्ल १.५ टक्के लागते.

वरील प्रमाणीकरणानुसार १ लिटर रस घेऊन त्यामध्ये १ कि.ग्रॅ. साखर, ४५.५ ग्रॅम सायट्रिक आम्ल, ०.५ लि. पाणी मिसळावे. ग्लासमध्ये थोडे सिरप घेऊन त्यात ०.६ ग्रॅ. सोडियम बेन्झोएट विरघळून घ्यावे व ते सिरपमध्ये टाकावे. तयार झालेला सिरप निर्जंतुक केलेल्या बाटल्यांमध्ये भरून हवाबंद करून कोरड्या व थंड



जागी साठवावा.

करवंद चटणी

साहित्य : करवंदाचा गर १ किलो, साखर १ किलो, वेलची १५ ग्रॅम, दालचिनी १५ ग्रॅम, आले १५ ग्रॅम, लाल मिरची पावडर १५ ग्रॅम, बारीक केलेला कांदा ६० ग्रॅम, बारीक केलेला लसूण १५ ग्रॅम, मीठ ४० ग्रॅम, व्हिनेगर ९० मि.लि., सोडियम बेन्झोएट २५० मि.लि.

कृती : कच्ची करवंदे देठ काढून पाण्याने स्वच्छ धुवून शिजवून घ्यावीत. चाळणीच्या सहाय्याने गर गाळून घ्यावा. गरामध्ये साखर व मीठ मिसळून उकळत ठेवावे. वेलची, दालचिनी, मिरची पूड, आले, कांदा लसूण मलमलच्या कपड्यात बांधून ही पुरचुंडी उकळत्या गरात सोडावी. जॅमप्रमाणे चटणी घट्ट झाल्यावर पुरचुंडी पिळून काढून टाकावी. व्हिनेगर मिसळून दोन मिनिटे उकळावे व नंतर २५० मि.लि. सोडियम बेन्झोएट मिसळावे. ■