

काजू बोंडांपासून बनवा जॅम, सिरप आणि चटणी



डॉ. शैलेंद्र कटके
(मो.नं. ९९७०९९६२८२)
एम.आय.टी. अन्नतंत्रज्ञान महाविद्यालय,
छत्रपती संभाजीनगर



काजू फळाची बी वेगळी करण्याच्या; तसेच टरफलांपासून तेल काढण्याच्या प्रक्रियेनंतर काजूची बोंडे मोठ्या प्रमाणावर वाया जातात. हे लक्षात घेता त्यांपासून विविध खाद्यपदार्थ तयार करून शेतकऱ्याला अधिकचे उत्पन्न मिळवता येईल. त्याचप्रमाणे त्यांचा पूर्णपणे विनियोगही शक्य होईल.



काजू हे कोकणातील मुख्य पीक आहे. काजू उत्पादनापासून मिळणाऱ्या फायद्यामुळे आता शेतकरी व्यापारी दृष्टिकोनातून लागवड करत आहे. तसेच महाराष्ट्र शासनाच्या फळबाग लागवड योजनेमुळे काजू पिकाखालील क्षेत्र वाढत आहे. महाराष्ट्रात विशेषतः कोकणात काजूपासून बी व काजू टरफलांपासून तेल काढण्याचे प्रक्रिया उद्योग प्रक्रियायुक्त पदार्थ केले जातात. मात्र जवळ जवळ उत्पादनाच्या ९० ते ९५ टक्के काजूची बोंडे वाया जातात.

काजू बोंडामध्ये पाणी ८७.९ टक्के, प्रथिने ०.२ टक्के, स्निग्ध पदार्थ ०.१ टक्के, पिष्टमय पदार्थ ११.६ टक्के व क जीवनसत्त्व २६८ मिलिग्रॅम प्रति १०० ग्रॅम असते, शिवाय कॅल्शियम फॉस्फरस व लोह इत्यादी खनिजे असतात. काजू बोंडांपासून तयार करावयाच्या काही प्रक्रियायुक्त पदार्थांची माहिती खालीलप्रमाणे-

जॅम : काजू बोंडांपासून जॅम तयार करण्यासाठी



सर्वप्रथम कीडविरहित व ताजी बोंडे निवडावीत. निवडलेली काजू बोंडे स्वच्छ पाण्याने धुवून घ्यावीत. धुतलेली सर्व काजू बोंडे मलमलच्या कापडात बांधून २ टक्के मिठाच्या द्रावणात (२० ग्रॅम मीठ/ प्रतिलिटर पाणी) १० ते १५ मिनिटे शिजवून घ्यावीत. सर्व काजू बोंडे मिठाच्या द्रावणातून बाहेर काढून स्वच्छ पाण्याने ३ ते ४ वेळा धुवून घ्यावीत. स्टेनलेस स्टीलच्या चाकूच्या सहाय्याने बोंडाचा बीच्या बाजूचा भाग कापून घ्यावा. कापलेली सर्व फळे मिक्सरमध्ये काढून त्यांचा चांगला लगदा करावा. या लगदामध्ये १:१ या प्रमाणात साखर

मिसळून घट्ट होईपर्यंत मिश्रण चांगले उकळावे. जॅम गरम असतानाच निर्जंतुक केलेल्या काचेच्या बाटल्यांत भरावा. बाटल्या थंड व कोरड्या जागी ठेवाव्यात.

स्कॅश : काजू बोंडांपासून स्कॅश तयार करण्यासाठी वरती दिल्याप्रमाणे काजू बोंडांपासून रस काढून घ्यावा. १ किलो



काजू स्कॅश तयार करण्यासाठी २५० ग्रॅम काजू बोंडांचा रस, ४२० ग्रॅम साखर, ७५ ग्रॅम सायट्रिक आम्ल व ३२५ ग्रॅम पाणी एकत्र मिसळून मलमलच्या कापडातून पुन्हा गाळून घेऊन गरम करावे. गरम असतानाच त्यात ७५० मिलिग्रॅम पोटॅशियम मेटाबायसल्फाईट हे परिरक्षक मिसळावे. निर्जंतुक केलेल्या बाटल्यांत भरून पाश्चरीकरण करावे. काजू स्कॅशमध्ये १.२ या प्रमाणात पाणी मिसळून त्याचा आस्वाद घ्यावा.

सिरप : काजू बोंडांपासून रस काढून घ्यावा. १ किलो रसासाठी २ किलो साखर व २५ ग्रॅम सायट्रिक आम्ल एकत्र मिसळून साखर विरघळेपर्यंत गरम करावे आणि मलमलच्या कापडातून गाळून घ्यावे. नंतर त्यामध्ये सोडियम बेंझोएट हे परिरक्षक ७१० मिलिग्रॅम प्रतिकिलो या प्रमाणात मिसळावे. अशा प्रकारे तयार केलेला सिरप निर्जंतुक केलेल्या बाटलीत भरावा. नंतर बाटल्यांना झाकण लावून हवाबंद कराव्यात आणि बाटल्या थंड व कोरड्या जागी ठेवाव्यात. काजू सिरपमध्ये १:४ या प्रमाणात पाणी मिसळून काजू सरबत तयार करून आस्वाद घ्यावा.

पेय (सरबत) : काजू बोंडांपासून पेय तयार करण्यासाठी कीडविरहित व ताजी बोंडे निवडावीत. निवडलेली काजू बोंडे स्वच्छ पाण्याने धुवून घ्यावीत. ही बोंडे मलमलच्या कापडात बांधून २ टक्के (२० ग्रॅम मीठ प्रतिलिटर पाणी) मिठाच्या द्रावणात १० ते १५ मिनिटे शिजवून घ्यावीत. सर्व काजू बोंडे मिठाच्या द्रावणातून बाहेर काढून स्वच्छ पाण्यात



थंड होण्यासाठी ठेवावीत. थंड झाल्यावर बोंडातील रस बास्केट प्रेसच्या सहाय्याने काढून घ्यावा. काढलेला रस ३ ते ४ तास मोठ्या स्टीलच्या पातेल्यात तसाच ठेवावा. त्यामुळे रसातील जड कण पातेल्याच्या तळाशी बसतील. पातेल्यातील वरचा रस दुसऱ्या पातेल्यात मलमलच्या कापडातून गाळून घ्यावा. या गाळलेल्या रसातून पुढे दिलेल्या घटकांच्या प्रमाणात काजू बोंडापासून सरबत बनवावे.

घटक	प्रमाण (१ किलोसाठी)
काजू बोंडांचा रस	५०० ग्रॅम
साखर	१४० ग्रॅम
सायट्रिक आम्ल	२ ग्रॅम
पाणी	३५८ ग्रॅम
पोटॅशियम मेटाबायसल्फाईट	७४० मिलीग्रॅम

वरील सर्व घटक चांगले मिसळून मिश्रण मलमलच्या कापडातून गाळून घ्यावे. नंतर मिश्रण गरम करून पोटॅशियम मेटाबायसल्फाईट त्यात मिसळावे व ते गरम असतानाच निर्जंतुक केलेल्या काचेच्या बरणीत भरावे.



नंतर बाटल्या त्वरित बंद करून बाटल्या उकळत्या पाण्यात ३० मिनिटे बुडवून ठेवाव्यात. बाटल्या थंड व कोरड्या जागी ठेवाव्यात.

चटणी : काजू बोंडांचा लगदा करून घ्यावा. चटणीसाठी लागणाऱ्या विविध घटकांचे प्रमाण खालीलप्रमाणे आहे.

घटक	प्रमाण (१ किलोसाठी)
काजू बोंडांचा रस	१ किलो
साखर	१ किलो
वेलची	१५ ग्रॅम
दालचिनी	१५ ग्रॅम
लाल मिरची पूड	१५ ग्रॅम
आले	१५ ग्रॅम
बारीक चिरलेला कांदा	६० ग्रॅम
लसूण	१५ ग्रॅम
मीठ	६० ग्रॅम
व्हिनेगार	९० मि.लि.

चटणी तयार करण्यासाठी प्रथम काजू बोंडांच्या गरामध्ये साखर व मीठ मिसळून एकत्र ठेवावे. सर्व मसाले एकत्र बारीक करून ते मलमलच्या कापडात बांधून पुरुचुंडी तयार करून ती उकळत ठेवलेल्या मिश्रणात सोडावी. मिश्रण घट्ट झाल्यावर ती पुरुचुंडी काढून घ्यावी व त्यात व्हिनेगार व २५० मिलिग्रॅम प्रतिकिलो या प्रमाणात सोडियम बेंझोएट हे परिरक्षक मिसळावे. थोडा वेळ उकळून घ्यावे. अशा प्रकारे तयार केलेली चटणी गरम असतानाच निर्जंतुक केलेल्या काचेच्या बाटल्यांत भरून त्यावर पातळ मेणाचा थर द्यावा. बाटल्यांना झाकण लावून त्या थंड व कोरड्या जागी ठेवाव्यात.