

कवठापासून तयार करा जॅम, जेली आणि चटणी



प्रा.डॉ. रामेश्वर जाजू
(मो.नं. ९४२०४२२९८९)

अन्न व्यवसाय व्यवस्थापन विभाग,
एम.जी.एम. अन्नतंत्र महाविद्यालय, छ. संभाजीनगर



कवठ फार थोड्या प्रमाणात खाण्यासाठी वापरले जाते, त्यामुळे त्याला किफायतशीर बाजारपेठ मिळत नाही. जर या फळापासून नानाविध प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार केले तर चांगला बाजारभाव मिळून शेतकऱ्याचे आर्थिक उत्पन्नही वाढू शकते. यापासून प्रामुख्याने चटणी, जॅम, जेली, सरबत असे पदार्थ बनवले जातात.



कवठ हे मुख्यतः रुटेसी या प्रवर्गातील फळ असून त्याचे शास्त्रीय नाव फेरोनिया एलिफंट असे आहे. या फळाचा मूळ स्रोत भारत देश असून आजमितीला हे पीक बांगला देश, थायलंड आणि इतर दक्षिण पूर्व आशियामध्ये घेतले जाते. तसे बघता कवठ फार थोड्या प्रमाणात खाण्यासाठी वापरले जाते, त्यामुळे त्याला किफायतशीर बाजारपेठ मिळत नाही. जर या फळापासून नानाविध प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार केले तर चांगला बाजारभाव मिळून शेतकऱ्याचे आर्थिक उत्पन्नही वाढू शकते. यापासून प्रामुख्याने चटणी, जॅम, जेली, सरबत असे पदार्थ बनवले जातात.

१. **जॅम** : कवठापासून जॅम तयार करण्यासाठी पूर्ण पिकलेली मोठ्या आकाराची कवठे घ्यावीत व ती फोडून सुरीने गर काढून घ्यावा. एका पातेल्यामध्ये थोडे पाणी मिसळून गराचा लगदा करून तो चाळणीत घेऊन त्याचा गर पातेल्यात काढून घ्यावा. तयार गर जॅम करण्यासाठी वापरावा.

यासाठी लागणाऱ्या घटकांचे प्रमाण

कवठाचा गर	१ किलो
साखर	१ किलो
सायट्रिक आम्ल	२ ग्रॅम प्रतिकिलो

कृती

* पातेल्यामध्ये गर आणि साखर समप्रमाणात घ्यावे.

* मिश्रणाला मंद आचेवर १५ मिनिटे ठेवावे. मधून मधून पळीच्या सहाय्याने मिश्रण हलवून घ्यावे.

* सायट्रिक आम्ल थोड्या मिश्रणात पूर्ण विरघळून परत ते मिश्रणात टाकून एकजीव करावे.

* गर घट्ट होत आल्यानंतर त्याचा ब्रिक्स रिफ्रॅक्टोमीटरने मोजावा. ६५ अंश सेल्सियसच्या पुढे ब्रिक्स येईपर्यंत जॅम शिजवावा.

* तयार झालेला जॅम ठेवण्यासाठी निर्जंतुक केलेल्या बाटल्यांचा वापर करावा.

२. **जेली** : कवठापासून जेली तयार करण्यासाठी



अर्धवट पिकलेली मोठ्या आकाराची कवठे घ्यावीत व ती सुरीने फोडून गर काढून घ्यावा. एका पातेल्यामध्ये थोडे पाणी मिसळून गराचा लगदा करून तो चाळणीत घेऊन त्याचा गर पातेल्यात काढून घ्यावा.

यासाठी लागणाऱ्या घटकांचे प्रमाण

कवठाचा रस	१ किलो
साखर	१ किलो
सायट्रिक आम्ल	२ ग्रॅम प्रतिकिलो

कृती

* कवठाच्या गराएवढेच समप्रमाणात पाणी घेऊन त्यात सायट्रिक आम्ल टाकावे.

* हे मिश्रण मंद आचेवर २० ते २५ मिनिटे ठेवून पळीने मधून मधून हलवावे.

* नंतर पातेले खाली घेऊन मिश्रण थोडे थंड झाल्यानंतर यातील रस मलमलच्या कापडाने गाळून घ्यावा. उरलेला लगदा परत एकदा शिजवून त्यातील रस काढावा.

* रस दिवसभर उभट भांड्यात ठेवावा, जेणेकरून तळातील साका वेगळा करता येईल.

* मिश्रणात समप्रमाणात साखर टाकून पळीने विरघळून घ्यावी. पातेले मंद आचेवर ठेवावे.

* जेली तयार होताना मिश्रणावरील पांढरा फेस काढून टाकावा. शेवटी जेलीचा ब्रिक्स रिफ्रॅक्टोमीटरने मोजावा. ६८ अंश सेल्सियसच्या पुढे ब्रिक्स असावा.

* तयार झालेली जेली ठेवण्यासाठी निर्जंतुक केलेल्या बाटल्यांचा वापर करावा.

३. **कवठाची चटणी** : कवठाचा गर (१ वाटी), गूळ (१ वाटी), मिरची पावडर (चवीप्रमाणे), जिरे (१ चमचा), मीठ गरजेनुसार

कृती

* कवठापासून चटणी तयार करण्यासाठी पूर्ण पिकलेली मोठ्या आकाराची कवठे घ्यावीत व ती सुरीने फोडून गर काढून घ्यावा.

* कवठाच्या गराच्या समप्रमाणात साखर घ्यावी.

* जिरे थोडेसे भाजून बारीक करावे. नंतर सर्व पदार्थ जसे कवठाचा गर, गूळ, जिरे, मिरची पावडर, मीठ सर्व एकत्र करावे.

* दिलेले सर्व साहित्य एकत्र करून मिक्सरमध्ये घ्यावे. सगळे साहित्य मिक्सरच्या भांड्यात घालून जाडसर चटणी वाटावी. चटणी तोंडी लावण्याचा पदार्थ म्हणून वापरता येते. कवठाची चटणी ही चवीला आंबट-गोड अशी लागते. ■