ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ ଓ ତା'ର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ସଂପାଦନା:

ଡ. ବିଶ୍ୱରଞ୍ଜନ ପଟ୍ଟନାୟକ

ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ

ଲେଖିକା:

ଶ୍ରୀମତୀ ପ୍ରିୟମ୍ବଦା ଲୋପାମୁଦ୍ରା ରାୟ

କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ସହାୟିକା (ଗୃହ ବିଜ୍ଞାନ)

ବିଷୟବସ୍ତୁ:

ଶ୍ରୀ ତ୍ରିନାଥ ଖଣ୍ଡାଇତରାୟ

ଡଃ ସତ୍ୟବ୍ରତ ମଙ୍ଗରାଜ

ଶ୍ରୀମତୀ ସୁପ୍ରଭା ସେଠୀ

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ସୋନପୁର

ବଡ଼ଝିଙ୍କି, ସୁବର୍ଣ୍ଣପୁର - ୭୬୭୦୧୭

ଦୂରଭାଷ : ୦୬୬୫୪ - ୨୨୧୦୦୯

ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ମୁଖ୍ୟ ସମ୍ପାଦକ : ଡ. ବିଶ୍ୱରଞ୍ଜନ ପଟ୍ଟନାୟକ
ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ

ଲେଖକ : ଶ୍ରୀମତୀ ପ୍ରିୟମ୍ବଦା ଲୋପାମୁଦ୍ରା ରାୟ
କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ସହାୟିକା (ଗୃହ ବିଜ୍ଞାନ)

ବିଷୟ ବସ୍ତୁ : ଶ୍ରୀ ତ୍ରିନାଥ ଖଣ୍ଡାଇତରାୟ
ଡଃ ସତ୍ୟବ୍ରତ ମଙ୍ଗରାଜ
ଶ୍ରୀମତୀ ସୁପ୍ରଭା ସେଠୀ

ଓ.ୟୁ.ଏ.ଟି ପବ୍ଲିକେଶନ ନଂ : ୨୦୨୩୧୨୦୦୬୨
2023120062

ପ୍ରକାଶକ : କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ସୋନପୁର
ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ

ପ୍ରକାଶ କାଳ : ମାର୍ଚ୍ଚ -୨୦୨୪

ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ ଓ ତା'ର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପନିପରିବା ଭଳି ଛତୁକୁ ଅଧିକ ଦିନ ସାଇତି ରଖିବା ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ। ପାଳଛତୁକୁ କଢ଼ ଅବସ୍ଥାରେ ତୋଳି ୮-୧୦ ଘଣ୍ଟା, ଧିଙ୍ଗିରି ଛତୁ ୨ ଦିନ, ଦୁଧ ଛତୁ ୩-୪ଦିନ ଏବଂ ବୋତାମ ଛତୁକୁ ୫-୬ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସତେଜ ଅବସ୍ଥାରେ ରଖାଯାଇପାରୁଛି। ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ଛତୁକୁ ଅଧିକ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ। ପାଳଛତୁକୁ ଆଦୌ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ରଖିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ। ଯଦି ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ କିଛି ସମୟ ରଖାଯାଇଥାଏ, ତେବେ ସେହି ଛତୁକୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ରାନ୍ଧି ଦେବା ଦରକାର ନଚେତ ପାଳଛତୁ ନାଲୁଆ ହୋଇଯାଇ ଖାଦ୍ୟ ଅନୁପଯୋଗୀ ହୋଇଯାଇଥାଏ। କିନ୍ତୁ ଧିଙ୍ଗିରି ଛତୁ, ଦୁଧଛତୁ ଏବଂ ବୋତାମ ଛତୁକୁ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ୨-୩ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଇପାରୁଛି। ତେଣୁ ଛତୁକୁ ଅଧିକ ଦିନ ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ।

ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇ ପ୍ରକାରରେ କରାଯାଇଥାଏ-

୧. ସ୍ୱଳ୍ପସ୍ଥାୟୀ ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ

୨. ଦୀର୍ଘସ୍ଥାୟୀ ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ

୧. ସ୍ୱଳ୍ପସ୍ଥାୟୀ ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ :

ସ୍ୱଳ୍ପସ୍ଥାୟୀ ସଂରକ୍ଷଣ କହିଲେ ଯେ କୌଣସି ପନିପରିବା ଓ ଫଳମୂଳ ଇତ୍ୟାଦିକୁ ୨-୩ ଦିନରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ୩ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଇତି ରଖିବାର ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ବୁଝାଯାଇଥାଏ। କିନ୍ତୁ ଛତୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତାହା ୨-୩ ଦିନରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଇତି ରଖିବାକୁ ବୁଝାଯାଇଥାଏ। ବିଭିନ୍ନ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ଯଥା- ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ଼ ଓ ପୋଟାସିୟମ ମେଟାବାଇସଲ୍‌ଫାଇଟ୍ ଦ୍ୱାରା ଛତୁକୁ ଅଧିକ ଦିନ ସାଇତି ରଖାଯାଇପାରୁଛି। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟା ମାଧ୍ୟମରେ ପ୍ରଥମେ ଛତୁକୁ ପରିଷ୍କାର ପାଣିରେ ଧୋଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ତା'ପରେ ପାଣିରେ ୦.୧% ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଏବଂ ୦.୦୫% ପୋଟାସିୟମ ମେଟାବାଇସଲ୍‌ଫାଇଟ୍ ପକାଇ ସେହି ପାଣିରେ ଛତୁକୁ ୫ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଟାଇ ଛାଣି ଦିଆଯାଇଥାଏ।

ତା'ପରେ ଛତୁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ଏକ ମିଶ୍ରଣରେ (୧୫% ଲୁଣ + ୦.୦୧% ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ଼ + ୦.୦୫% ପୋଟାସିୟମ୍ ମେଟାବାଇସଲ୍‌ଫାଇଟ୍) ବୁଡ଼ାଇ ରଖାଯାଇଥାଏ । ଏହିପରି ଭାବେ ଛତୁକୁ ଏକ ପଲିପ୍ରୋପାଇଲିନ୍ ଥଳୀ କିମ୍ବା ବାୟୁରୁଦ୍ଧ ଜାର ମଧ୍ୟରେ ରଖିଲେ ଛତୁ ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ଅବସ୍ଥାରେ ରହିପାରିଥାଏ ।

୨. ଦୀର୍ଘସ୍ଥାୟୀ ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ :

ଏହି ଉପାୟରେ ଛତୁକୁ ୬-୮ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଇତି ରଖାଯାଇପାରିବ । ଛତୁ ଆମେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରି ସେଥିରୁ ଅନେକ ପ୍ରକାର ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ପଦାର୍ଥ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଅଧିକ ଦିନ ସାଇତି ରଖିବା ସହିତ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଉପଲବ୍ଧ କରିପାରିବା । ଛତୁର ନିମ୍ନଲିଖିତ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ପଦାର୍ଥ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇପାରିବ ।

ଶୁଖିଲା ଛତୁ :

ସାଧାରଣତଃ ଧିଙ୍ଗିରି ଛତୁକୁ ବିଭିନ୍ନ ଉପାୟରେ ଶୁଖାଇ ରଖାଯାଇପାରିବ । ନିମ୍ନଲିଖିତ ଯେକୌଣସି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଛତୁକୁ ଶୁଖାଯାଉନା କାହିଁକି ଛତୁରେ ୧୦% ରୁ କମ୍ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ରହିବା ଦରକାର ।

ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇବା :

ଛତୁକୁ ପରିଷ୍କାର ଭାବେ ସଫା କରି ୦.୦୫% ପୋଟାସିୟମ୍ ମେଟାବାଇସଲ୍‌ଫାଇଟ୍ ଓ ୦.୧% ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ଼୍ ଦ୍ରବଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ । ଛତୁ ଶୁଖିଗଲା ପରେ ଏହାକୁ ବାୟୁରୁଦ୍ଧ ଡବାରେ କିମ୍ବା ପଲିଥିନ ପ୍ୟାକ୍‌ରେ ରଖାଯାଏ । ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଛତୁର ରଙ୍ଗ ଏବଂ ଆର୍ଦ୍ରତା ଠିକ୍ ରହିଥାଏ ।

କ୍ୟାବିନେଟ୍ ଡ୍ରାଇଙ୍ଗ :

କ୍ୟାବିନେଟ୍ ଏୟାର ଡ୍ରାୟର ସାହାଯ୍ୟରେ ୬୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ଼ରେ ୮ ଘଣ୍ଟା ରଖିବା ଦ୍ୱାରା ଛତୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବେ ଶୁଖିଯାଏ କିନ୍ତୁ ଏହି ମାଧ୍ୟମରେ ଛତୁ ସମାନ ଭାବେ ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ ।

ଫ୍ରିଜ୍ ଡ୍ରାଇଙ୍ଗ୍ (ଶୀତଳୀକରଣ ଶୁଖାଇବା) :

ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଛତୁକୁ ୦.୦୫% ପୋଟାସିୟମ୍ ମେଟାବାଇସଲଫାଇଟ୍‌ରେ ସଫା କରି ୬୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ଼ ତାପମାତ୍ରାରେ ୧୬ ଘଣ୍ଟା ଶୀତଳୀକରଣରେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଛତୁର ଆକାର ଓ ରଙ୍ଗରେ ବିଶେଷ କିଛି ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସେନାହିଁ ।

ସୌର ଶୁଖାଇବା ଯନ୍ତ୍ର :

ଏହି ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ଛତୁକୁ ଶୁଖାଇ ପଲିପ୍ୟାକ୍ କରି ଅଧିକ ଦିନ ରଖାଯାଏ ।

ଛତୁର ଆଚାର :

(କ) ଛତୁ ମିଠା ଆଚାର :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ	୧ କି.ଗ୍ରା.
ତେଲ	୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଚିନି	୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଜିରାଗୁଣ୍ଡ	୩୫ ଗ୍ରାମ୍
ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ	୫ ଗ୍ରାମ୍
ମେଥି	୫ ଗ୍ରାମ୍
ଗରମ ମସଲା	୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ତେନ୍ତୁଳି	୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଭିନେଗାର	୧୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ	୨୫ ଗ୍ରାମ୍
ପାନମଧୁରୀ	୫ ଗ୍ରାମ୍
କଳାଜିରା	୫ ଗ୍ରାମ୍
ହେଙ୍ଗୁ	୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍	୧୦ ମି.ଲି.

ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ ଛତୁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ତାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟନ୍ତୁ । ତେଲକୁ ଦୁଇଭାଗ କରି ଗୋଟିଏ ଭାଗ ତେଲକୁ କଡ଼େଇରେ ଗରମ କରି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ଛତୁକୁ ଭାଜନ୍ତୁ ଏବଂ ଲୁଣ ଦିଅନ୍ତୁ, ଯେପରିକି ଛତୁର ପାଣି ମରିଯାଏ । ତା'ପରେ ଭିନେଗାର ଏବଂ ତେନ୍ତୁଳିର ମଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । କଡ଼େଇରେ ବାକି ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ହେଙ୍ଗୁ, ପାନମଧୁରୀ, ମେଥି, କଳାଜିରା, ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ତେନ୍ତୁଳିମଣ୍ଡ ପକାଇ ସେଥିରେ ଭଜା ଯାଇଥିବା ଛତୁକୁ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ସମସ୍ତ ମସଲା ସହିତ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏକ ପାତ୍ରରେ ଚିନି ଶିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ସେଥିରେ ଛତୁ ପକାନ୍ତୁ । ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଥଣ୍ଡା ହେଲା ପରେ ବୋତଲରେ ଭରି ବୋତଲକୁ ସିଲ୍ କରନ୍ତୁ ।

(ଖ) ଛତୁ ରାଗ ଆଚାର :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ	୧ କେଜି
ତେଲ	୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ତେନ୍ତୁଳି	୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଜିରାଗୁଣ୍ଡ	୩ ଗ୍ରାମ୍
ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ପିଆଜ	୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ହେଙ୍ଗୁ	୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ରସୁଣ	୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଭିନେଗାର	୧୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଅଦା	୫୦ ଗ୍ରାମ୍

(ମେଥି, ପାନମଧୁରୀ ୧୫ ଗ୍ରାମ୍ କଳାଜିରା)

ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ ଛତୁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ତେଲକୁ ତିନି ଭାଗ କରି ଏକ ଭାଗ ତେଲରେ ଛତୁକୁ ଭାଜନ୍ତୁ । ଛତୁକୁ ଭଲ ଭାବେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେଲା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜି କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ପ୍ରଥମେ ପିଆଜ, ରସୁଣ ଏବଂ ଅଦାକୁ ଭାଜି ସେଥିରେ ଛତୁ ମିଶାଇ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ । ଅବଶିଷ୍ଟ ତେଲକୁ ଗରମ କରି ହେଙ୍ଗୁ, ମେଥି, ପାନମଧୁରୀ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ସେଥିରେ ହଳଦୀ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ, ଭିନେଗାର, ତେନ୍ତୁଳି ମଣ୍ଡ ଦେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ଛତୁ ଭଜାକୁ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଗରମ ମସଲାଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍ ଦେଇ ଗରମ ଅବସ୍ଥାରେ ବୋତଲରେ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ । ଆଚାର ଥଣ୍ଡା ହେଲା ପରେ ବୋତଲକୁ ସିଲ୍ କରନ୍ତୁ ।

(ଗ) ଛତୁ ପରିବା ମିଶା ଆଚାର :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ	୨ କି.ଗ୍ରା.
ବିନ୍	୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗାଜର	୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
କ୍ୟାପ୍‌ସିକମ୍	୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ତେଲ	୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ମେଥି	୫ ଗ୍ରାମ୍
ସୋରିଷଗୁଣ୍ଡ	୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ	୨୫ ଗ୍ରାମ୍
ଗରମମସଲାଗୁଣ୍ଡ	୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
କଳାଜିରା	୫ ଗ୍ରାମ୍
ପାନମଧୁରୀ	୫ ଗ୍ରାମ୍
ଜିରାଗୁଣ୍ଡ	୨୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ହେଙ୍ଗୁ	୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍	୧୦-୧୫ ମି.ଲି.

ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ ଛତୁ ଏବଂ ସମସ୍ତ ପରିବାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ତେଲକୁ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ମେଥି, ପାନମଧୁରୀ, କଳାଜିରା, ହେଙ୍ଗୁ ଓ ଛତୁକୁ ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ ଛତୁ ଭାଜିହୋଇ ପାଣି ଶୁଖିଗଲା ପରେ ପରିବା, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ, ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ଼ ପକାନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ସବୁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ସଫା ବୋତଲରେ ଭରି ବୋତଲକୁ ସିଲ୍ କରନ୍ତୁ ।

(ଘ) ଛତୁ ଚଟଣୀ :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ	୧ କି.ଗ୍ରା.
ଟମାଟୋ	୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଜିରାଗୁଣ୍ଡ	୨୫ ଗ୍ରାମ୍
ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ	୨୫ ଗ୍ରାମ୍
ପିଆଜ	୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ରସୁଣ	୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଅଦା	୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ	୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ଚିନି	୭୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ସୋଡ଼ିୟମ୍ ବେଞ୍ଜୋଏଟ୍	୧ ଗ୍ରାମ୍
ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍	୧୦-୧୫ ମି.ଲି.

ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ ଛତୁ ବାଛି ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ତାକୁ ସରୁ ସରୁ କରି କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଟମାଟୋକୁ ଧୋଇ ତାକୁ କାଟି ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଟମାଟୋ, ଛତୁ, ଲୁଣ, ପିଆଜ, ରସୁଣ ଏବଂ ଅଦା ପକାଇ ସିଝାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସବୁ ସିଝିଲା ପରେ ଚିନି ପକାଇ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ । ଯେତେବେଳେ ଦେଖିବେ ଚିନି ଭଲ ଭାବେ ମିଶିଯାଇଛି ଏବଂ ପାଣି ପୂରା ମରିଯାଇଛି ସେହି ସମୟରେ

ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚଟଣୀ ହେଲା କି ନାହିଁ ଜାଣିବା ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଦେଖନ୍ତୁ, ଯଦି ଚାମଚରେ ଲାଗୁନି, ତେବେ ଚଟଣୀ ହୋଇଯାଇଛି । ତା'ପରେ ସେହି ଚଟଣୀରେ ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ଼ ଏବଂ ସୋଡ଼ିୟମ୍ ବେଞ୍ଜୋଏଟ୍ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଗରମ ଅବସ୍ଥାରେ ସଫା ବୋତଲରେ ଭରି ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ଥଣ୍ଡା ହେଲାପରେ ବୋତଲକୁ ସିଲ୍ କରିଦିଅନ୍ତୁ ।

(ଙ) ଛତୁ ସୁପ୍ ପାଉଡ଼ର :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ	୧୨୫ ଗ୍ରାମ୍
କର୍ଣ୍ଣଫ୍ଲୋର	୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
କ୍ଷୀରଗୁଣ୍ଡ	୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ଚିନି	୫ ଗ୍ରାମ୍
ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ	୨ ଗ୍ରାମ୍
ଅଜିନୋମୋଟା	୨ ଗ୍ରାମ୍
ଅରଗାନୋ	୨ ଗ୍ରାମ୍

ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ ଛତୁ ଧୋଇ ସଫା କରି ତାକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ୫ ମିନିଟ୍ ଫୁଟାଇ କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ସବୁ ମସଲାକୁ ପାଉଡ଼ର କରି ରଖିଦିଅନ୍ତୁ । ସିଝା ଛତୁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ସେଥିରେ କର୍ଣ୍ଣଫ୍ଲୋର ମିଶାଇ ଗୋଟେ ପେଷ୍ଟ ଭଳି ତିଆରି କରନ୍ତୁ । ସେହି ପେଷ୍ଟକୁ କ୍ୟାବିନେଟ୍ ଡ୍ରାୟରରେ Tray ରେ ଗୋଟେ ପତଳା ଚଦର ଭଳି ଦେଇ ତାକୁ ୫୫° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ଼ରେ ୪ ଘଣ୍ଟା ପାଇଁ ଶୁଖାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ସେହି ଶୁଖିଲା ଚଦରକୁ କାଢ଼ି ତାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଗୁଣ୍ଡ କରି ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ସେହି ପାଉଡ଼ରରେ କ୍ଷୀରଗୁଣ୍ଡ, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ, ଅରେଗୋନୋ ଗୁଣ୍ଡ, ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ସେହି ପାଉଡ଼ରକୁ ପଲିଥିନ ପ୍ୟାକେଟ୍‌ରେ ଭରି ସିଲ୍ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏହି ସୁପ୍ ପାଉଡ଼ରରେ ସମ ପରିମାଣରେ ପାଣି ମିଶାଇ ସୁପ୍ ତିଆରି କରିପାରିବେ ।

(ଚ) ଛତୁ ବଡ଼ି :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ	୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ବିରି	୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଖାଇବାସୋଡ଼ା	୫ ଗ୍ରାମ୍
କଞ୍ଚାଲଙ୍କା	୫ଟି
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ଗୋଟାଜିରା	୫ ଗ୍ରାମ୍

ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ ଛତୁକୁ ଧୋଇ ଚିପୁଡ଼ି ଦେବେ । ବତୁରା ବିରିକୁ ଛତୁ, ଲୁଣ ଓ ଲଙ୍କା ସହିତ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଖାଇବାସୋଡ଼ା ଓ ଗୋଟାଜିରା ପକାଇ କିଛି ସମୟ ରଖିଲା ପରେ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଟ୍ରେରେ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ବଡ଼ି ପକାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବେ ।

(ଛ) ଛତୁ ବିସ୍କୁଟ :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ ପାଉଡ଼ର୧୦୦	ଗ୍ରାମ୍
ମଇଦା	୧୦୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଚିନି	୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଘିଅ/ତେଲ	୪୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର	୬ ଗ୍ରାମ୍
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
କ୍ଷୀର ପାଉଡ଼ର	୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ସୋଡ଼ା	୩ ଗ୍ରାମ୍
ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ	ମି.ଲି.
ସୁକ୍ରୋଜ	୧.୫ ଗ୍ରାମ୍

ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ ଚିନିକୁ ଗୁଣ୍ଡ କରି ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ସହିତ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ମଇଦାକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାଇବେ ।

ତା'ପରେ ଅନ୍ୟ ସମସ୍ତ ଉପାଦାନ ଛତୁ ପାଉଡ଼ର, ଚିନି, ଖାଇବାସୋଡ଼ା, ଲୁଣ, କ୍ଷାର ପାଉଡ଼ର, ସୁକ୍ରୋଜ, ଓ ପାଣି ସହିତ ୫ ମିନିଟ୍ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇବେ । ତା'ପରେ ସେହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଏକ କପଡ଼ାରେ ଗୁଡ଼ାଇ ରଖିବେ । ୯୦ ମିନିଟ୍ ରଖିସାରିଲା ପରେ ୨ରୁ ୪ ମି.ମି. ବହଳରେ ଏକ ଟ୍ରେରେ ବିଛାଇବେ । ଏହାକୁ ନେଇ ୨୧୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ଼ରେ ୧୦-୧୨ ମିନିଟ୍ ଓଭନ ଭିତରେ ବସାଇବା ପରେ ବିସ୍କୁଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇପାରିବ ।

(ଜ) ଛତୁ ପାମ୍ପଡ଼ :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ବିରି ପାଉଡ଼ର	୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଛତୁ ପାଉଡ଼ର	୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଖାଇବାସୋଡ଼ା	୫ ଗ୍ରାମ୍
ଜିରାଗୁଣ୍ଡ	୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ	୧୫ ଗ୍ରାମ୍
ଲୁଣ	ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ତେଲ	ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ

ପ୍ରଣାଳୀ :

ସମସ୍ତ ପାଉଡ଼ରକୁ ମିଶାଇ ଏକ ପେଷ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ । ଏହାକୁ ଅଳ୍ପ ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିଲା ପରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲି କରି ପାମ୍ପଡ଼ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଛାଇ ଜାଗାରେ ଶୁଖାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

(୯) ଟିଣଡବା/ପଲିଥିନ୍ ଥଳୀରେ ସଂରକ୍ଷଣ (ଛତୁ କ୍ୟାନିଂ) :

ସାମଗ୍ରୀ	ପରିମାଣ
ଛତୁ	୧ କେଜି
ଲୁଣ	୨୦ ଗ୍ରାମ୍
ପାଣି	୧ ଲିଟର
ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍	୧୦-୧୫ ମି.ଲି.
ପଟାସିୟମ୍ ମେଟାବାଇସଲ୍ଫାଇଟ୍	୨ ଗ୍ରାମ୍
ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍	୧୦ ଗ୍ରାମ୍

ପ୍ରଣାଳୀ :

ତାଜା ଛତୁର ନଡ଼ା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଦରକାରୀ ଜିନିଷ ବାହାର କରି ଭଲଭାବରେ ଦୁଇ/ତିନି ଥର ଧୋଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏକ ଲିଟର ପାଣି ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଲୁଣ ୨୦ ଗ୍ରାମ୍, ପଟାସିୟମ୍ ମେଟାବାଇସଲ୍‌ଫାଇଟ୍ ୨ ଗ୍ରାମ୍, ଗ୍ଲାସିୟଲ୍ ଏସିଟିକ୍ ଏସିଡ଼ ଓ ସାଇଟ୍ରିକ ଏସିଡ଼ ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ ଏବଂ ସେହି ଫୁଟା ପାଣିରେ ଛତୁକୁ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ୨ ମିନିଟ୍ ପରେ ଛତୁକୁ କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଗୋଟିଏ ଟିଣଡବା ଅବା ପଲିଥିନ ଥଳୀରେ ୨୦୦ ମି.ଲି. ପାଣି ଭରି କରି ସେଥିରେ ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଛତୁ ଭରିକରି ଦିଅନ୍ତୁ । ଡବା ଓ ଥଳୀ ମୁହଁକୁ ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଅଟୋକ୍ଲେଭ୍‌ରେ ୧୫ ପାଉଣ୍ଡ ପ୍ରେସର୍‌ରେ ୩୦ ମିନିଟ୍ ରଖନ୍ତୁ ଯାହାଦ୍ୱାରା ଛତୁ ଓ ଲୁଣ ପାଣି ଆଦି ବିଶୋଧିତ ହୋଇଯିବ । ପଲିଥିନ୍ ଥଳିରେ କିମ୍ବା ପଲି ପ୍ରୋପାଇଲିନ୍‌ରେ ସଂରକ୍ଷିତ ଛତୁ ୧ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିପାରିବ । ଯଦି ଅଟୋକ୍ଲେଭ ନ ଥିବ ବଡ଼ ପ୍ରେସରକୁକର୍‌ରେ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ବିଶୋଧନ କରାଯାଇପାରିବ ।

ଛତୁଚାଷ ପୁଷ୍ଟି ନିରାପତ୍ତା ତଥା ଆତ୍ମନିଯୁକ୍ତିର ଏକ ଅଭିନବ ପନ୍ଥା ହୋଇଥିବାରୁ ଅଧିକରୁ ଅଧିକ ଉଦ୍ୟୋଗୀ ଏଥିପାଇଁ ଆଗ୍ରହ ପ୍ରକାଶ କରିବା ଉଚିତ । ଅଣପାରମ୍ପରିକ କୃଷି ଉପରେ ଅଧିକ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇପାରିଲେ ବିଭିନ୍ନ କାରଣରୁ ମୁଖ୍ୟ ଫସଲରେ ହେଉଥିବା କ୍ଷତି ଭରଣା କରାଯାଇପାରିବ । ଆଶା କରାଯାଉଛି ଆଗାମୀ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଛତୁ ସଂରକ୍ଷଣ ଓ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଦିଗରେ ଯଦି ଆମ ରାଜ୍ୟର ଉଦ୍ୟୋଗୀମାନେ ଆଗଭର ହୁଅନ୍ତେ ତେବେ ଆମ ରାଜ୍ୟ ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏକ ନୂତନ ଅଧ୍ୟାୟ ସୃଷ୍ଟି କରିବ ।

This document was created with the Win2PDF “Print to PDF” printer available at

https://www.win2pdf.com

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.
Visit https://www.win2pdf.com/trial/ for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

https://www.win2pdf.com/purchase/