

દિવસમાં બે થી ત્રણ વાર હલાવતા રહેવું, ત્યારબાદ કેરીના ટુકડામાંથી પાણી નીતારી લઈ, કેરીના ટુકડાને સ્વચ્છ કપડા ઉપર ખુદ્ધા મુકી કોરા કરવા. ત્યારબાદ એક વાસણમાં કેરીના ટુકડામાં ગોળ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, મેથીના કુરીયા ૪૦ ગ્રામ, રાઈની દાળ ૩૦ ગ્રામ, લાલ મરચું ૨૫ ગ્રામ બરાબર મીશ્ર કરી બરાબર હલાવો. બીજા દિવસે ગોળ અને ખાંડ બરાબર ઓગળ્યા બાદ અથાણાને જીવાણું રહીત કાયની બરણીમાં ભરો. બરણીમાં અથાણું ડૂબે તેટલું અંદાજે ૨૫૦ ગ્રામ તેલ રેડી ઢાંકણ બંધ કરવું, અથાણું ૧૦ થી ૧૫ દિવસ બાદ ઉપયોગમાં લેવું.

કેરીનું મૂલ્ય વર્ધન (NICRA Project)



—: લેખક :—

ડો. એન. એસ. જોષી, ડો. એચ. સી. છોડવડીયા,
ડો. એમ. એલ. પટેલ, શ્રી પી. જે. પ્રજાપતિ, ડો. વી. કે. કરંગીયા,
કુ. પી. એસ. જયસ્વાલ, ડો. પી. બી. મારવિયા



સિનિયર સાયન્ટીસ્ટ એન્ડ હેડ,
કૃષિ વિજ્ઞાન કેન્દ્ર
જૂનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સિટી,
અમરેલી ૩૬૫૬૦૧
ફોન - (૦૨૭૯૨) ૨૨૭૧૨૨
વર્ષ : ૨૦૧૭-૧૮



કેરીનું મૂલ્ય વર્ધન

કેરી ભારતનું રાષ્ટ્રીય ફળ છે. કેરી વિટામિન એ, સી અને ડીથી ભરપુર છે. જેથી તેને ફળોનો રાજા પણ કહેવામાં આવે છે. કેરીની સીઝન ફેબ્રુઆરીના અંતથી ચાલુ થઈને સપ્ટેમ્બરની શરૂઆતમા પૂરી થય છે. ભારતમાં આશરે ૧૦૦ કરતા વધારે કેરીની જાતો છે. કેરીના રસમાં જો મીઠું અને સૂકા પાઉર ઉમેરીને ખાવામાં આવે તો તે પાચ્ય બની જાય છે. કેરીના રસના સૂકવેલા પાપડ તરત- ઉલટી મટાડનાર, વાત અને પિત્ત હરનાર, રોચક અને હલકાં છે. વધુ પડતી કેરી ખવાય તો કેરીની ગરમી મોઢા ઉપર ફૂટે છે. કેરી ચૂસીને ખાવાથી તે રૂચિકર લાગે જ છે અને સાથે સાથે તે બળવર્ધક છે અને વીર્ય વધારનાર છે.

મૂલ્યવૃદ્ધિ :

મૂલ્યવૃદ્ધિ એટલે ફળોનું ઉત્પાદન લીધા પછીની માવજતો જેવી કે ફળો સ્વચ્છ કરવા, ફળોનું વર્ગીકરણ, કદ પ્રમાણે, ફળો ઠંડા કરવા, ફળોની વિવિધ બનાવટો બનાવવી, આકર્ષક પેકીંગ, અને સંગ્રહ કરી તેની મૂળ કિંમત કરતા નફાકારક વધારો કરવો તેને મૂલ્યવૃદ્ધિ કહે છે. ટુંકમાં ફળોમાં મૂલ્યવૃદ્ધિ એટલે ફળોની મુળ કિંમતમાં જુદી જુદી બનાવટો બનાવી નફામાં વધારો કરવો. કોઈ પણ કંપની કે સંસ્થા ધ્વારા તેના વિવિધ ઉપયોગ કરી શકાય છે કેરીમાં નીચે પ્રમાણે વિવિધ બનાવટો બનાવી મૂલ્યવૃદ્ધિ કરી શકાય છે

કેરી પાપડ :

- ❖ સારી જાતની પાકી કેરી પસંદ કરો.
- ❖ સ્વચ્છ પાણીમાં ૧૦ મીનીટ બોળી બરાબર સાફ કરી લૂંછી અને કેરીનો રસ કાઢો અને મીક્ષરમાં નાખી એકરસ બનાવો.
- ❖ ૧ કિલો રસમાં ૨૫૦ થી ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ (કેરીની મીઠાશ પ્રમાણે) અને ૨૦૦ મી.લી. પાણી ઉમેરો અને બરાબર મેળવી દો.
- ❖ ત્યાર બાદ રસને ૧૦ થી ૧૫ મીનીટ ધીમા તાપે ગરમ કરો અને તેમાં ૨ થી ૪ ગ્રામ સાઈટ્રીક એસીડ અથવા લીંબુના ફુલ / રસની મીઠાશ પ્રમાણે ઉમેરો. રસ ગરમ કરતી વખતે સતત હલાવતા રહો. રસ ચોંટે નહી તેની કાળજી રાખો.
- ❖ રસને ગાળી લો. રસને નીચે ઉતાર્યા બાદ ૧ લીટર રસ પ્રમાણે ૧ ગ્રામ સોડીયમ બેન્ઝોએટ ઉમેરો અને બરાબર ભેળવી દો.
- ❖ સ્ટીલની થાળીની અંદર ઘીનું પડ લગાવો. ઘી લગાવેલ થાળીમાં રસ રેડો અને તેને સરખી રીતે હલાવી ઠરવા મુકો. અને સૂર્ય તાપમાં અથવા પંખા નીચે ૧ થી ૨ દિવસ સુકવવા મુકો.
- ❖ રસ સૂકાઈ જાય ત્યારે પાપડને થાળીમાંથી ધીમે ધીમે ઉખેડો. પાપડ પોલીથીલીન પ્લાસ્ટીકના ટુકડા વચ્ચે મુકી દો અને સંગ્રહ કરી રાખો જેને જરૂરીયાત મુજબ ઉપયોગમાં લઈ શકાય છે.

કેરીનો જામ

સામગ્રી અને પ્રમાણ :

- ❖ કેરીનો રસ-૧ લીટર
- ❖ ખાંડ- ૧ કીલો
- ❖ સાઈટ્રીક એસીડ-૧૦ થી ૧૫ ગ્રામ

પદ્ધતિ :

- ❖ સારી જાતની કેરી પસંદ કરી, ડીંટા કાઢી સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ રસ કાઢો.
- ❖ રસને કીચન માસ્ટર અથવા મિક્સરની મદદથી એક રસ કરી પ્લાસ્ટીકની ગળણીથી (ટોપલા) ગાળો ત્યારબાદ ખાંડ અને સાઈટ્રીક એસીડ ઉમેરી રસને બરાબર હલાવો.
- ❖ ત્યારબાદ ઉપરોક્ત મિશ્રણને ધીમા તાપે ગરમ કરવું.
- ❖ મિશ્રણમાં ખાંડનું પ્રમાણ ૭૦ % જેટલું (ખાંડ કરતાં દોઢુ વજન) રહે ત્યાં સુધી ગરમ કરો.
- ❖ તૈયાર થયેલ જામને જંતુ રહીત કાચની બોટલમાં ભરીલો. જામ ઠંડો પડે ત્યારબાદ બોટલને ઢાંકણથી બંધ કરો.

કેરીનો સ્કર્વાશ :

સામગ્રી અને પ્રમાણ :

- ❖ કેરીનો રસ- ૧ લીટર
- ❖ સાઈટ્રીક એસીડ : ૧૦ ગ્રામ
- ❖ ખાંડ-૨ કીલો
- ❖ પાણી-૧ લીટર
- ❖ પોટેશીયમ મેટાબાઈ સલ્ફાઈટ - ૩ ગ્રામ

સારી જાતની વધુ માવો અને મીઠી સુગંધ ધરાવતી રસ માટેની પાકી કેરી પસંદ કરો. કેરીને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ રસ કાઢો. રસને કીચન માસ્ટર અથવા જ્યુસરની મદદથી એકરસ કરો. જરૂર જણાય તો પ્લાસ્ટીકની ગરણીથી રસને ગાળી તેમાં ૧૦ ગ્રામ સાઈટ્રીક એસીડ ઉમેરી રસને સ્ટીલના વાસણમાં ૫ થી ૧૦ મીનીટ ધીમા તાપે ગરમ કરો. ૨ કીલો ખાંડ ૧ લીટર પાણીમાં અલગ લઈ ગરમ કરો. તેમાં ૨ ગ્રામ સાઈટ્રીક એસીડ ઉમેરો જેથી ખાંડમાં રહેલી અશુદ્ધી / કચરો ઉપર તરી આવશે તેને ઝીણા કપડાથી ગાળીલો. તૈયાર થયેલ ખાંડનું દ્રાવણ ઠંડુ પડે ત્યારે અગાઉ ગરમ કરેલ રસમાં ઉમેરી એકરસ કરો. તૈયાર થયેલ સ્કર્વાશ ઠંડો પડે ત્યારે તેમાં પોટેશીયમ મેટા બાઈસલ્ફાઈટ ૭૫૦ મીલીગ્રામ/ એક લીટર રસ પ્રમાણે થોડા ગરમ પાણીમાં અલગ ઓગાળી સ્કવોશમાં સારી રીતે ભેળવી દો. તૈયાર થયેલ સ્કર્વાશને અગાઉથી જંતુરહિત કરેલ કાચની બોટલમાં

ટોચના ભાગે ૨ થી ૩ સે.મી.ની જગ્યા ખાલી રહે તે રીતે ભરો. સ્કર્વાશ ભરેલ બોટલને બુચ મારી તેની પર ઓગળેલ મીણ રેડી હવાચુસ્ત રીતે બંધ કરો. સ્કર્વાશની બોટલને ઠંડી, સુકી અને ભેજ રહિત જગ્યામાં સંગ્રહ કરો. સ્કર્વાશનું પીણુ તૈયાર કરતી વખતે એક ભાગ સ્કર્વાશમાં ૧.૫ થી ૨ ભાગ ઠંડું પાણી ઉમેરી ઉપયોગમાં લઈ શકાય છે.

કેરીનો છુંદો :

સામગ્રી અને પ્રમાણ

- | | |
|--------------------------|------------|
| (૧) કાચી કેરી (રાજાપુરી) | ૧ કિલો |
| (૨) ખાંડ | ૧.૨૫૦ કિલો |
| (૩) એલચી | ૫ ગ્રામ |
| (૪) તજ અને લવીંગ | ૫ ગ્રામ |

સહેજ પીળાશ પડતી કાચી ૧ કિલો કેરી પસંદ કરી સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ, સ્ટીલના ચપ્પુથી છાલ દૂર કરવી. ત્યારબાદ છીણીની મદદથી કેરીને છીણવી, તૈયાર કરેલ છીણમાં સવા કિલો ખાંડ બરાબર મિશ્ર કરી બે થી ત્રણ કલાક રહેવા દો. છીણમાં ખાંડ ઓગળી ગયા બાદ બે તારની ચાસણી થાય ત્યાં સુધી મિશ્રણને ગરમ કરો, એલચી, તજ અને લવીંગ દરેકનો પાંચ પાંચ ગ્રામ ભુકો મિશ્રણ ઠંડું થયા બાદ તેમાં ઉમેરી તૈયાર થયેલ છુંદાને બરાબર હલાવો, તૈયાર થયેલ છુંદાને

જંતુ રહીત કાચની બરણીમાં ભરવો.

કેરીનું ગળ્યુ અથાણું :

સામગ્રી અને પ્રમાણ

- ❖ કાચી કેરી (રાજાપુરી) ૧ કીલો ૩૦ ગ્રામ
- ❖ મીઠું ૧૦૦ ગ્રામ
- ❖ લાલ મરચુ ૨૫ ગ્રામ
- ❖ ગોળ ૩૦૦ ગ્રામ
- ❖ હીંગ ૫ ગ્રામ
- ❖ ખાંડ ૩૦૦ ગ્રામ
- ❖ ઘાણા પાવડર ૨૫ ગ્રામ
- ❖ હળદર ૫ ગ્રામ
- ❖ વળીયારી પાવડર ૨૦ ગ્રામ
- ❖ મેથી કુરીયા ૪૦ ગ્રામ
- ❖ તેલ ૨૫૦ ગ્રામ

કેરીને સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ મધ્યમ સાઈઝના સરખા માપના ટુકડા કરવા., ૧ કિલો ગ્રામ ટુકડા પ્રમાણે ૧૦૦ ગ્રામ મીઠું અને ૧ ચમચી હળદર બરાબર મિશ્ર કરી બે થી ત્રણ દિવસ કાચની બરણીમાં મુકી રાખવા, ટુકડાને