



மதிப்பு கூட்டுப்பொருட்கள்

விவசாயப் பொருட்களை நேரடியாக விற்பனை செய்வதால் சிறிதளவு லாபம் மட்டுமே பெற முடிகிறது. ஆனால், அதனை பல்வேறு வகையாக மதிப்புக்கூட்டப்பட்ட பொருளாக விற்பனை செய்வதால் கூடுதல் லாபம் பெற முடியும். அதைப்பற்றி இந்த PDF புத்தகத்தில் காண்போம்.

சமீப காலமாக, வேளாண் விளை பொருட்கள் மதிப்பு கூட்டப்பட்டு, மக்களை கவரும் வகையில் பேக்கிங் செய்யப்பட்டு விற்பனைக்கு வருவது அதிகரித்து வருகிறது. சந்தையில் இது போன்ற பொருட்களுக்கு, மக்கள் மத்தியில் வரவேற்பு இருப்பதால், மதிப்பு கூட்டு பொருட்களை தயார் செய்து விற்பனை செய்வதில், விவசாயிகள் மற்றும் வியாபாரிகள் தீவிரமாக களம் இறங்கி உள்ளனர். ஒவ்வொரு பொருட்களையும் எவ்வாறு மதிப்புக்கூட்டுவது என்று பார்ப்போம்.

அன்னாசி

அன்னாசிப்பழ பானம்

அன்னாசிப்பழ ஜாம்

தேவையான பொருட்கள்

அன்னாசிப்பழம் - 1 கிலோ
சர்க்கரை - 500 கிராம்
சிட்ரிக் அமிலம் - 10 கிராம்
தண்ணீர் - 2.5 லிட்டர்

செய்முறை

அன்னாசிப்பழங்களை தேர்ந்தெடுத்து, தோல் உரித்து, சிறு துண்டுகளாக வெட்டி கூழாக்கவும்.

தண்ணீரில் சர்க்கரை மற்றும் சிட்ரிக் அமிலத்தை சேர்க்கவும், நன்றாக கலக்கி சிறிது நிமிடங்கள் கொதிக்க வைத்து குளிர் வைக்கவும்.

சர்க்கரைப்பாகை வடிகட்டி அன்னாசிப்பழ கூழை கலக்கி, பழச்சாறை சூடாக்கவும். பழச்சாற்றை கிருமி நீக்கிய புட்டியில் அடைக்கவும்.

தேவையான பொருட்கள்

அன்னாசிப்பழம் - 250 கிராம்
சர்க்கரை - 150 கிராம்
நெய் - 50 கிராம்
முந்திரி பருப்பு - 50 கிராம்
குங்குமப்பூ - ஒரு சிட்டிகை
ஏலக்காய் - 3

செய்முறை

முதலில் நன்றாக பழுத்த அன்னாசிப்பழத்தை தேர்ந்தெடுத்து, தோல் உரித்து, சிறு துண்டுகளாக வெட்டி அரைத்து வைக்க வேண்டும்.

ஒரு கடாயில் அரைத்து வைத்துள்ள அன்னாசி பழத்தை விட்டு சர்க்கரையும் சேர்த்து காய்ச்ச வேண்டும்.

நன்றாக காய்ச்சிய பின் அதில் ஏலக்காய் தூள், ஒரு சிட்டிகை குங்குமப்பூ போடவும். நன்றாக கிளறி விடவும்.

அதன்பின் மறு கடாயில் நெய்யை ஊற்றி முந்திரி பருப்பை போட்டு வறுத்து ஜாமில் விடவும். நன்றாக கிளறி, தண்ணீர் இல்லாமல் ஓரளவு கெட்டியானதும் இறக்கவும்.

காளான்

காளான் சிப்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்

காளான் - 250 கிராம்
கடலை எண்ணெய் - 250 கிராம்
மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

காளான்களைக் கழுவிச் சுத்தம் செய்த பின் வெயிலில் உலர வைக்க வேண்டும். ஓரளவு ஈரம் உலர்ந்தவுடன் எண்ணெயைச் சூடாக்கி காளானைப் பொரித்தெடுக்க வேண்டும்.

அரி கரண்டியால் அரித்தெடுத்து எண்ணெயை வடித்தெடுத்து தேவைக்கேற்ப மிளகாய்த்தூளையும், உப்பையும் தூவிக் கலந்து வைக்க வேண்டும். சுவையான காளான் சிப்ஸ் தயார் ஆகிவிடும்.

காளான் பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்

மொட்டுக் காளான்/சிப்பிக் காளான் - தேவையான அளவு
பிரெட் - 6 ஸ்லைஸ்
கடலை மாவு - 1 கப்

அரிசி மாவு - 1/2 கப்
மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
பச்சை மிளகாய் - 2
இஞ்சி பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன்
உடைத்த முந்திரி - 10
சோம்பு - 1/2 டீஸ்பூன்
பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் - 2
எண்ணெய், உப்பு - தேவையான அளவு
நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
சமையல் சோடா - 2 சிட்டிகை

செய்முறை

காளானை கழுவிய பின் பொடியாக நறுக்கவும். பிரெட்டை மிக்ஸியில் போட்டு பொடி செய்யவும்.

மேலும் பச்சை மிளகாயை நீளவாக்கில் நறுக்கிக் கொள்ளவும். 1 டேபிள்ஸ்பூன் நெய்யை ஓர் அகலக் கிண்ணத்தில் போட்டு, 2 சிட்டிகை சமையல் சோடா போட்டு விட வேண்டும்.

அதோடு மாவு வகைகள், உப்பு, மிளகாய்த்தூள் சேர்த்து விரல்களால் பிசறி விடவும். அதோடு மற்ற பொருட்களை சேர்த்து கலந்துவிட வேண்டும்.

சிறிதே தண்ணீர் தெளித்து, சூடான எண்ணெயில் பக்கோடா போல பொரித்தெடுக்க வேண்டும்.

காளான் சாஸ்

தேவையான பொருட்கள்

காளான் - 500 கிராம்
இஞ்சி விழுது - 5 கிராம்
நறுக்கிய வெங்காயம் - 20 கிராம்
ஜாதிப்பத்திரி விழுது - 2 கிராம்
வெந்தயம் (கொரகொரப்பாக அரைக்கவும்)
- 10 கிராம்
வெள்ளை மிளகு தூள் - 2 கிராம்
சிவப்பு மிளகாய் - 10 கிராம்
எண்ணெய் - வதக்குவதற்கு தேவையான அளவு

செய்முறை

காளானைக் கழுவி பாத்திரத்தில் போட்டு உப்பு, மிளகு, ஜாதிப்பத்திரி மற்றும் சிவப்பு மிளகாயை சேர்க்க வேண்டும்.

வெங்காயத்தையும், இஞ்சியையும் எண்ணெயில் மிதமான பொன்னிறமாக வதக்கி பின் காளான்களுடன் இதைக் கலக்கவும்.

விநிகரை சேர்த்து 10 நிமிடங்கள் குளிர வைத்து பின்பு கண்ணாடி ஜாடியில் சேமித்து வைக்கவும்.

காளான் ஊறுகாய்

தேவையான பொருட்கள்

காளான் - 200 கிராம்
கடுகு பொடி - 2 தேக்கரண்டி
வெந்தயப் பொடி - 1/2 தேக்கரண்டி
வெள்ளை எள்பொடி - 1 தேக்கரண்டி
தனி மிளகாய் பொடி - 2 தேக்கரண்டி
உப்பு - தேவையான அளவு
எலுமிச்சை - 1
நல்லெண்ணெய் - 3 மேஜைக்கரண்டி

செய்முறை

காளான்களை சுத்தமாக கழுவி துடைத்துக் கொள்ளவும். கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி சூடானதும் காளானை போடவும்.

2 நிமிடம் மட்டுமே காளானை வதக்கவும். பின் அடுப்பை அணைக்கவும். காளானில் கடுகுபொடி, எள்பொடி, வெந்தயப்பொடி, மிளகாய் பொடி, உப்பு சேர்த்து கலக்கவும். பின் எலுமிச்சை சாறு ஊற்றவும் (புளிப்பு தன்மைக்காக).

எல்லாவற்றையும் கிளறினால் நொடியில் காளான் ஊறுகாய் தயார்.

காளான் வெங்காய ஊறுகாய்

தேவையான பொருட்கள்

காளான் - 1 கிலோ
சிறிய வெங்காயம் - அரை கிலோ
நல்லெண்ணெய் - அரை லிட்டர்
எலுமிச்சை சாறு - கால் கப்
பச்சை மிளகாய் - 4
மஞ்சள் பொடி - 1 தேக்கரண்டி
கடுகு - 1 தேக்கரண்டி
வெந்தயம் - 1 தேக்கரண்டி
சோடியம் பென்சோயேட் - கால் கரண்டி
பெருங்காயம் - சிறிதளவு
உப்பு - 1 மேசைக்கரண்டி

செய்முறை

காளானை சுத்தப்படுத்தி வெட்டிக் கொள்ள வேண்டும். அதனுடன் சிறிய வெங்காயத்தை நன்றாக நீரில் கழுவி தோல் உரித்து ஒரு நாள் முழுவதும் உப்புடன் கலந்து ஊறவைக்க வேண்டும்.

பின்பு இரண்டாம் நாள் எலுமிச்சை பழச்சாறு கலந்து இரண்டு நாட்கள் மேலும் ஊறவைக்க வேண்டும்.

கடுகு, வெந்தயம், பெருங்காயம், மிளகாய் பொடிகளைக் கலந்து வாணலியில் எண்ணெய் சூடேறியவுடன் இட்டு வதக்கி நன்கு நான்கு நாட்கள் ஊறவைக்கப்பட்ட காளானையும் சேர்த்து கொதித்தவுடன் இறக்கி விடவும்.

இவற்றை ஆறிய பின்பு கண்ணாடி பாட்டில்களில் இட்டு அதன் மேல் சிறிது சூடேற்றி ஆறிய எண்ணெய் ஊற்றி நன்கு மூடி பயன்படுத்தலாம்.



தினை

தினை அப்பம்

தினை மாவு அடை

தேவையான பொருட்கள்

தேங்காய்ப் பால் - 1 கப்
தினை மாவு - 20 கிராம்
பொடித்த வெல்லம் - 1 கப்
வாழைப்பழம் - 1
ஏலக்காய்த்தூள் - 1 ஸ்பூன்

செய்முறை

தினை மாவுடன் வெல்லம், தேங்காய்ப் பால், வாழைப்பழம், ஏலக்காய்த்தூள் ஆகியவற்றைக் கலந்து தோசை மாவு பதத்திற்கு கரைத்து வைக்கவும்.

ஒரு குழியான வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு சிறிது சிறிதாக கரண்டியில் எடுத்து அப்பமாக ஊற்றி வறுத்து எடுத்து பரிமாறவும்.

இப்போது சுவையான மற்றும் ஆரோக்கியமான தினை அப்பம் தயார்.

தேவையான பொருட்கள்

தினை மாவு - 2 கப்
கடலை பருப்பு - கால் கப்
உளுந்து - கால் கப்
நறுக்கிய வெங்காயம் - அரை கப்
துறுவிய தேங்காய் - 2 ஸ்பூன்
பச்சை மிளகாய் - 4

கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி - தேவையான அளவு

கடுகு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

கடலைப் பருப்பையும், உளுந்தும் பருப்பையும் ஊற வைத்து அரைத்து தினை மாவுடன் கலந்து கொண்டு தேங்காய் துருவல், உப்பு சேர்த்து அடை மாவு பதத்தில் கரைத்துக் கொள்ளவும்.

அதன் பிறகு கடுகு தாளித்து, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி போட்டு வதக்கி அடைமாவில் கொட்டி கிளறி அடை செய்யலாம்.

கடைசியாக அடுப்பில் தோசைக் கல்லை வைத்து சூடேறியதும் மாவை எடுத்து அடைகளாக ஊற்றி எண்ணெய் விட்டு, அதன் மீது பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், கொத்துமல்லித்தழைத் தூவி இருபுறமும் வேக வைத்து எடுத்தால், சூடான சுவையான தினை மாவு அடை தயார்.