

## महत्वाची सुचना :-

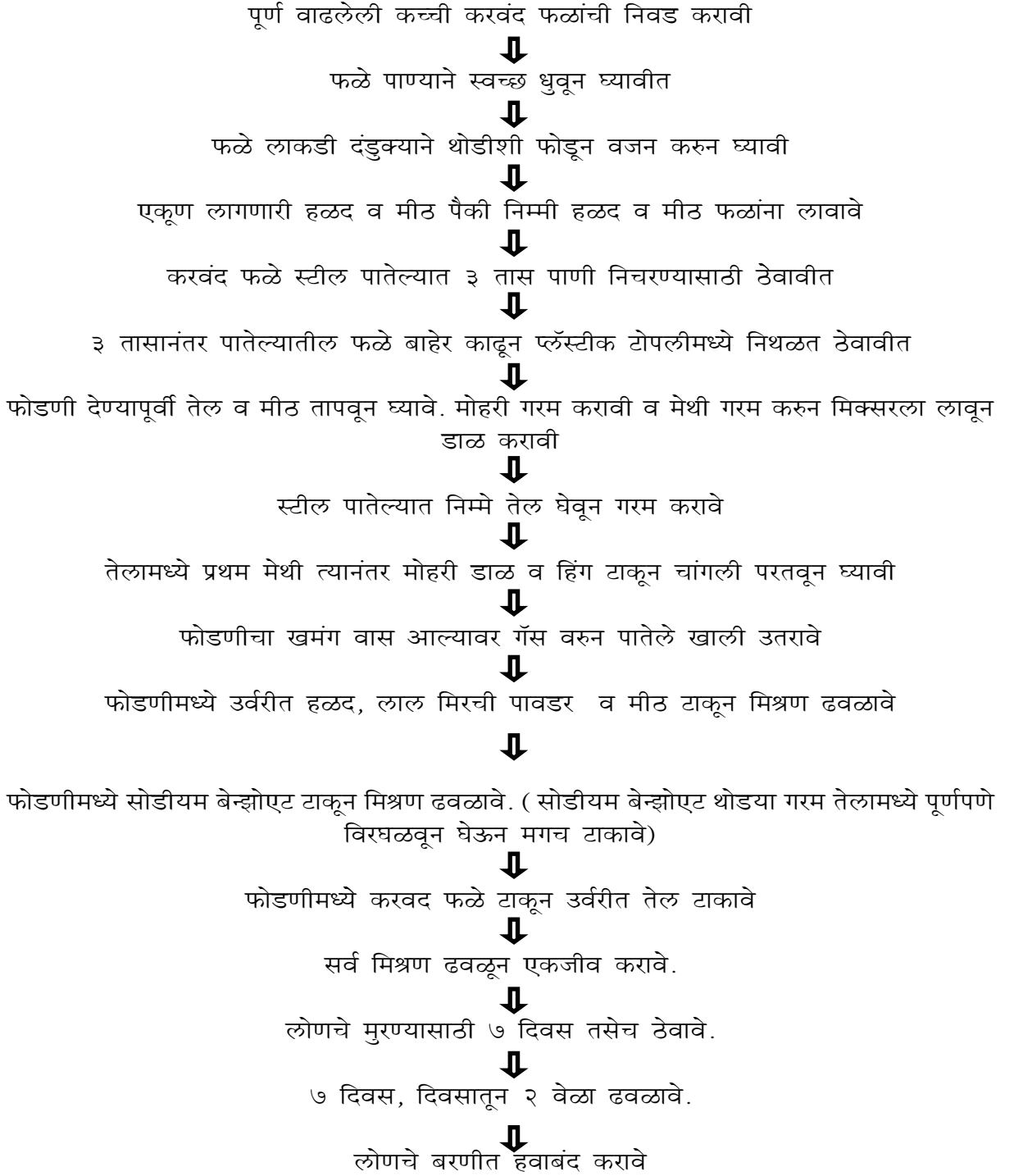
खालील नमुद फळप्रक्रिया कृती ही घरगुती उपयोगासाठी असून मोठया प्रमाणावर तसेच व्यापारी तत्त्वावर फळप्रक्रिया करावयाची असल्यास तज्ञांचे मार्गदर्शन तसेच प्रशिक्षण आवश्यक आहे आणि अशा प्रकारची प्रशिक्षणे विविध फळांच्या हंगामामध्ये डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठामार्फत आयोजित केली जातात.

### १) करवंद लोणचे

करवंद लोणचे तयार करण्यासाठी आवश्यक साहित्य —

अ.क्र.	तपशिल	प्रमाण
१	करवंद फळे	१ किलो
२	मिठ	१६५ ग्रॅम
३	मेथी	१३ ग्रॅम
४	हळद पूड	२० ग्रॅम
५	हिंग पावडर	२७ ग्रॅम
६	लाल मिरची पावडर	३२ ग्रॅम
७	मोहरी डाळ	६५ ग्रॅम
८	गोडेतेल	२७० ग्रॅम
९	सोडीयम बेंझोएट	२३५ मिलीग्रॅम प्रती किलो लोणचे

## करवंद लोणचे



**टिप — १)** १ किलो फळापासून १.५ किलो लोणचे तयार होते म्हणून १.५ X २३५ मिली. ग्रॅम = ३५२.५

मिली. ग्रॅम सोडीयम बेन्झोएट लोणच्यामध्ये मिसळावे.

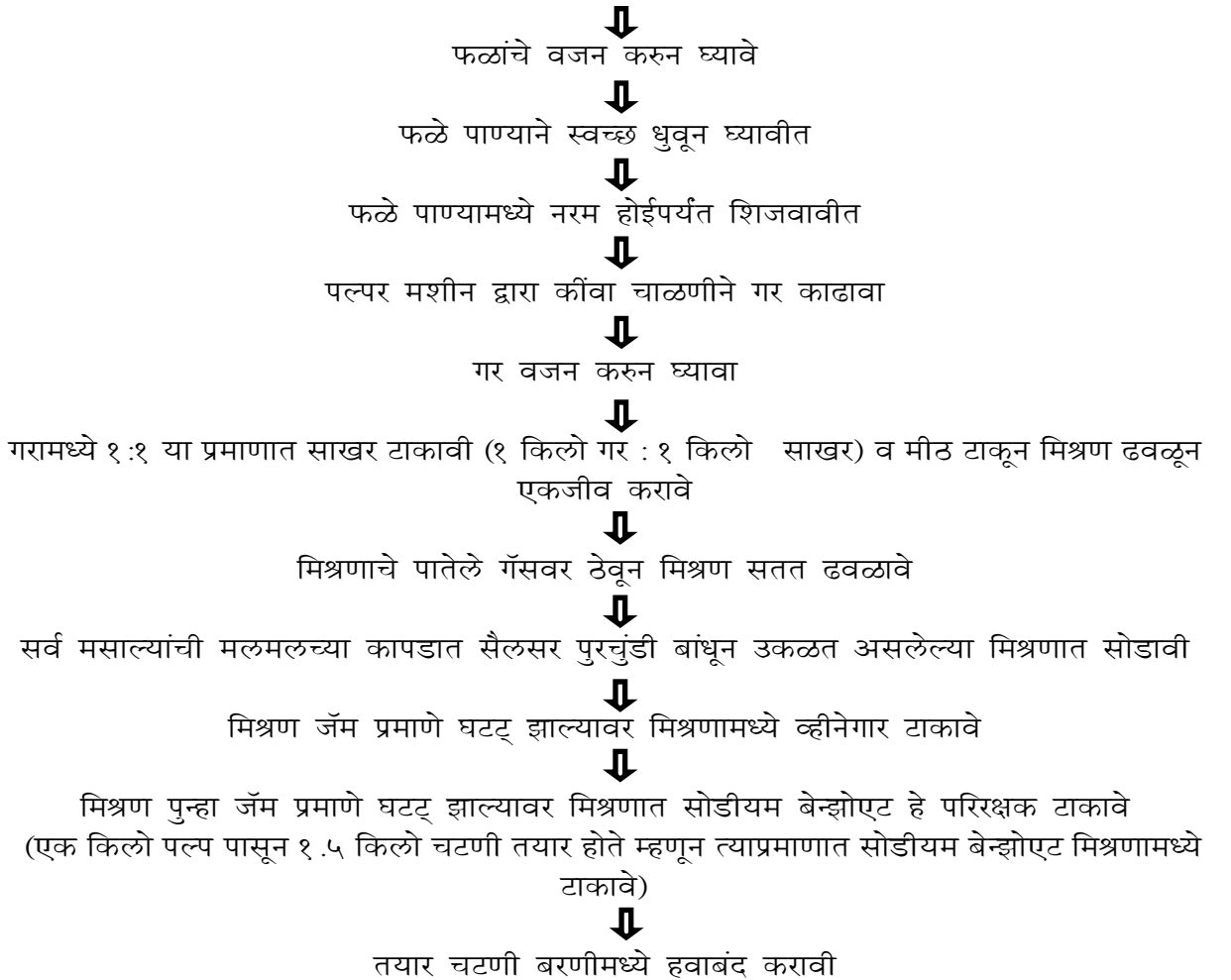
२) तेलाची पातळी लोणच्यावर राहिल याची काळजी घ्यावी

## २) कच्च्या करवंदाची गोड चटणी

करवंद चटणी तयार करण्यासाठी आवश्यक साहित्य

अ.क्र.	साहित्य	प्रमाण
१	शिजलेल्या करवंदाचा गर	१ किलो
२	साखर	१ किलो
३	वेलची पावडर	१५ ग्रॅम
४	दालचीनी (बारीक तुकडे)	१५ ग्रॅम
५	लाल मिरची पावडर	१५ ग्रॅम
६	आले (बारीक केलेले)	१५ ग्रॅम
७	कांदा (बारीक केलेला)	६० ग्रॅम
८	लसूण (बारीक केलेली)	१५ ग्रॅम
९	मीठ	४० ग्रॅम
१०	व्हीनेगार	९० मि.ली.
११	सोडीयम बेन्झोएट	२३५ मिलीग्रॅम/किलो चटणी

पूर्ण वाढ झालेली कच्ची करवंद फळे चटणी तयार करण्यासाठी घ्यावीत



### ३) पक्व करवंदाचे सिरप

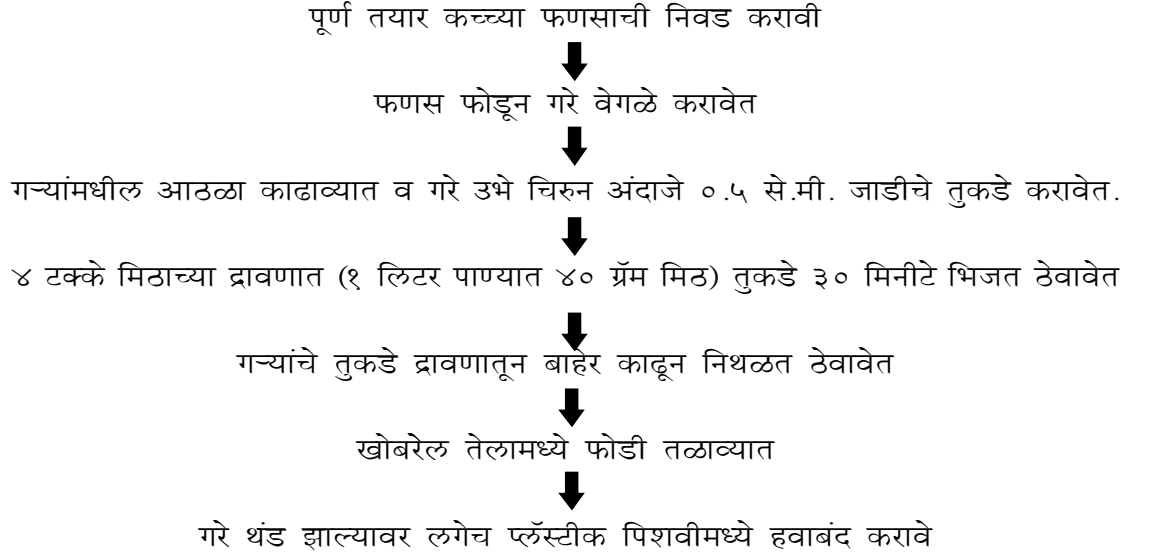


- टिप:—** १) वाटीमध्ये थोडा सिरप घेवून त्यात सोडीयम बेन्झोएट विरघळून मगच संपूर्ण सिरप मध्ये टाकून ढवळून घ्यावे
- २) सिरपचा आस्वाद घेताना त्यात १:५ या प्रमाणात थंड पाणी मिसळावे.

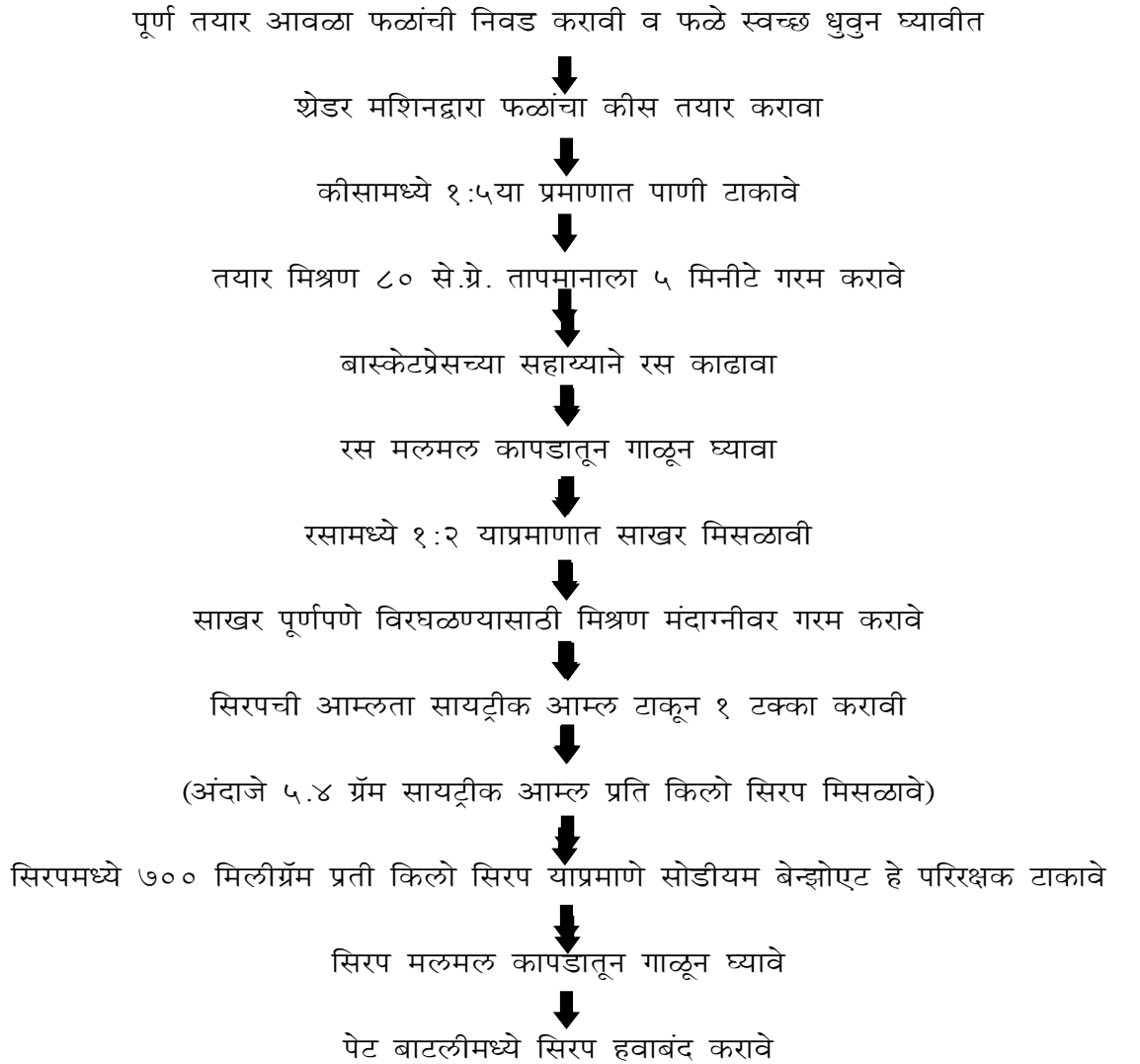
### ४) फणस पोळी



#### ५) फणसाचे तळलेले गरे:

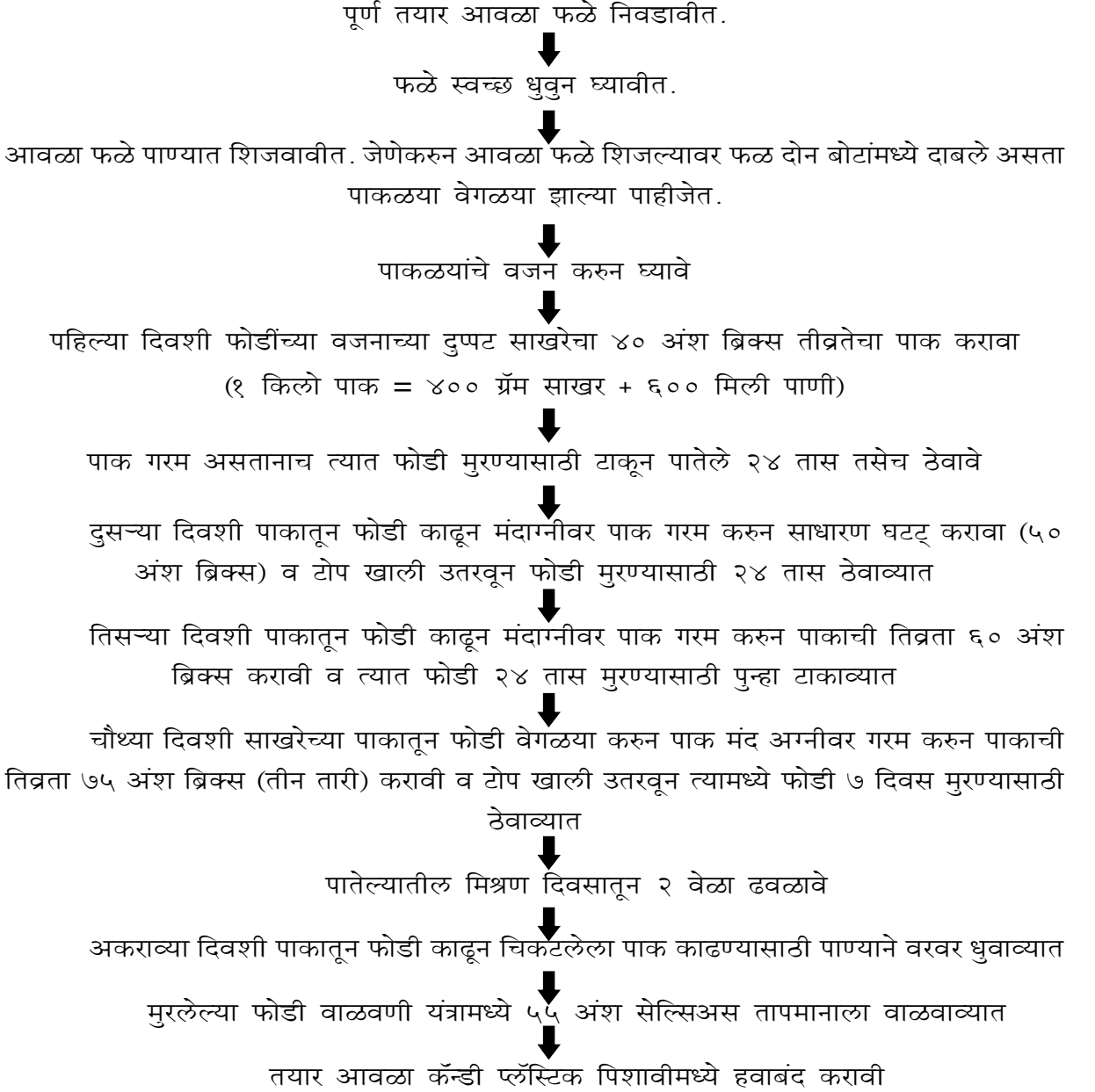


#### ६) आवळा सिरप :

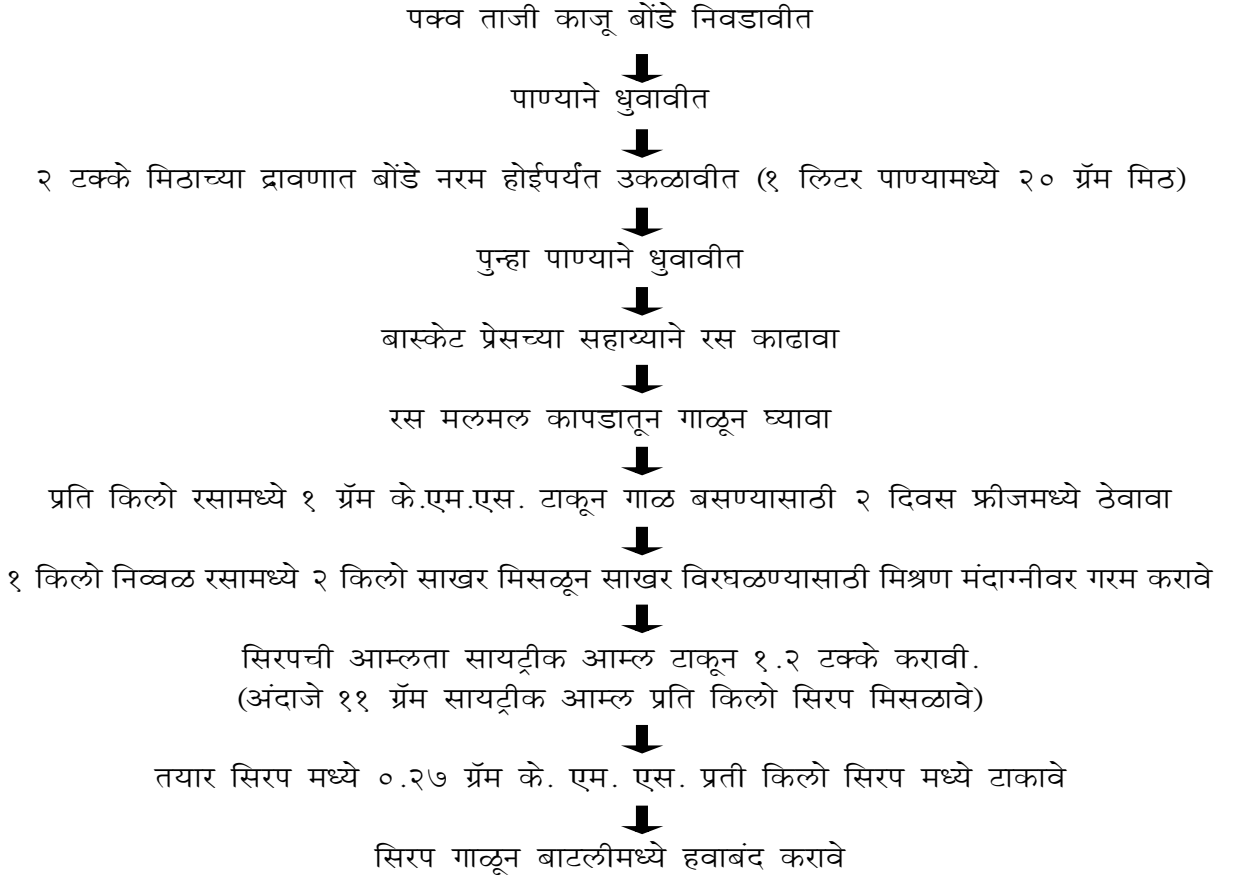


- टिप:-** १) सोडीयम बेन्झोएट सिरपमध्ये टाकण्यापुर्वी पेट्यामध्ये थोडा सिरप काढून त्यात ते विरघळून नंतर सिरप मध्ये मिसळावे.
- २) सिरपचा आस्वाद घेताना त्यात १:३ या प्रमाणात थंड पाणी मिसळावे.

## ७) आवळा कॅन्डी:



## ८) काजू बोंडाचा सिरप



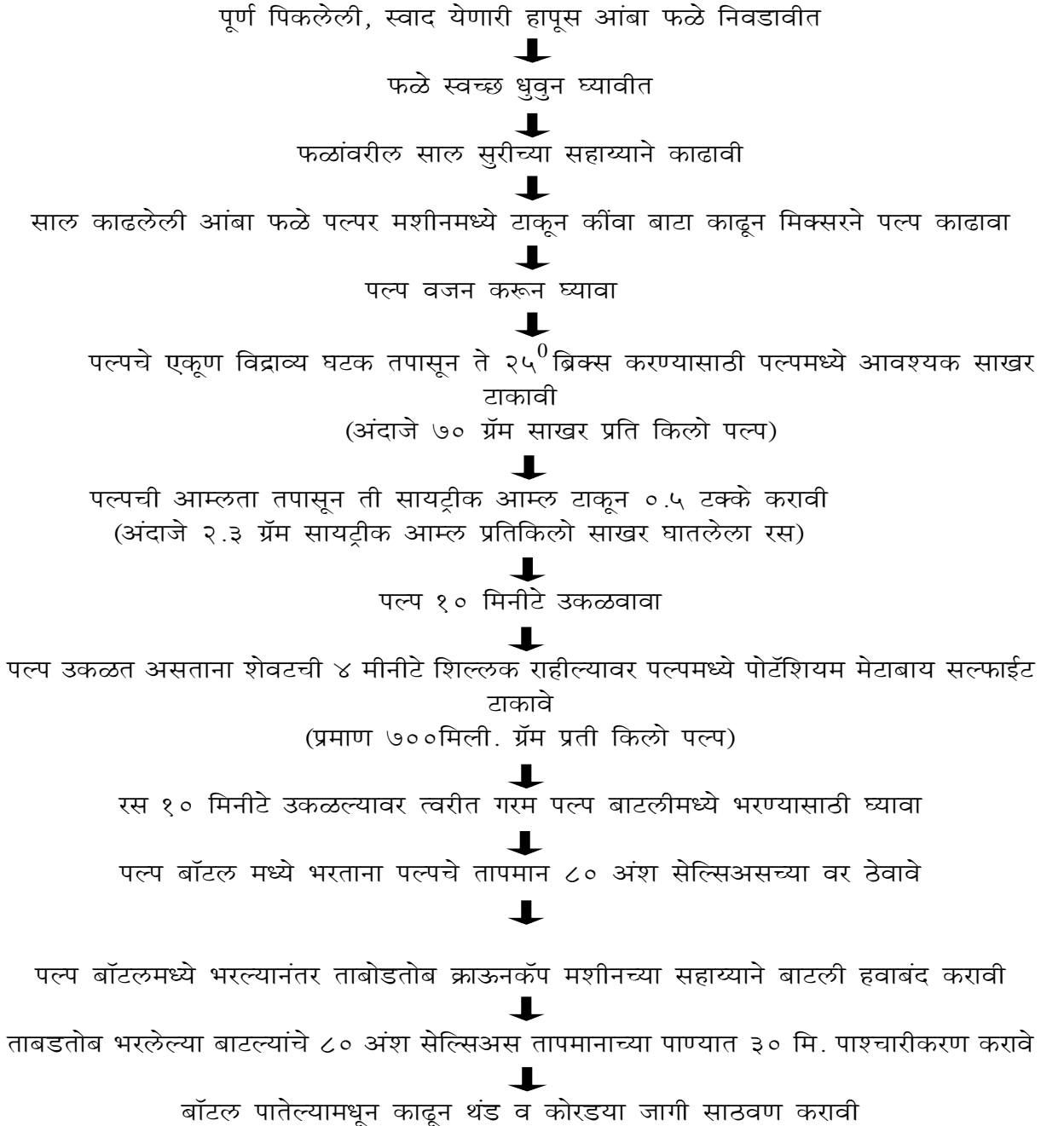
टिप: आस्वाद घेताना १:४.५ पट थंड पाणी मिसळावे व चवीसाठी मीठ व वेलची घालावी

## ९) जांभूळ सिरप



- टिप:—** १) सोडियम बेन्झोएट हे परिरक्षक थोड्याशा सिरपमध्ये विरघळून नंतर संपूर्ण सिरपमध्ये टाकावे  
२) सिरपचा आस्वाद घेताना त्यात १:५ या प्रमाणात थंड पाणी मिसळावे.

## १०) मॅगोपल्प



### टिप:-

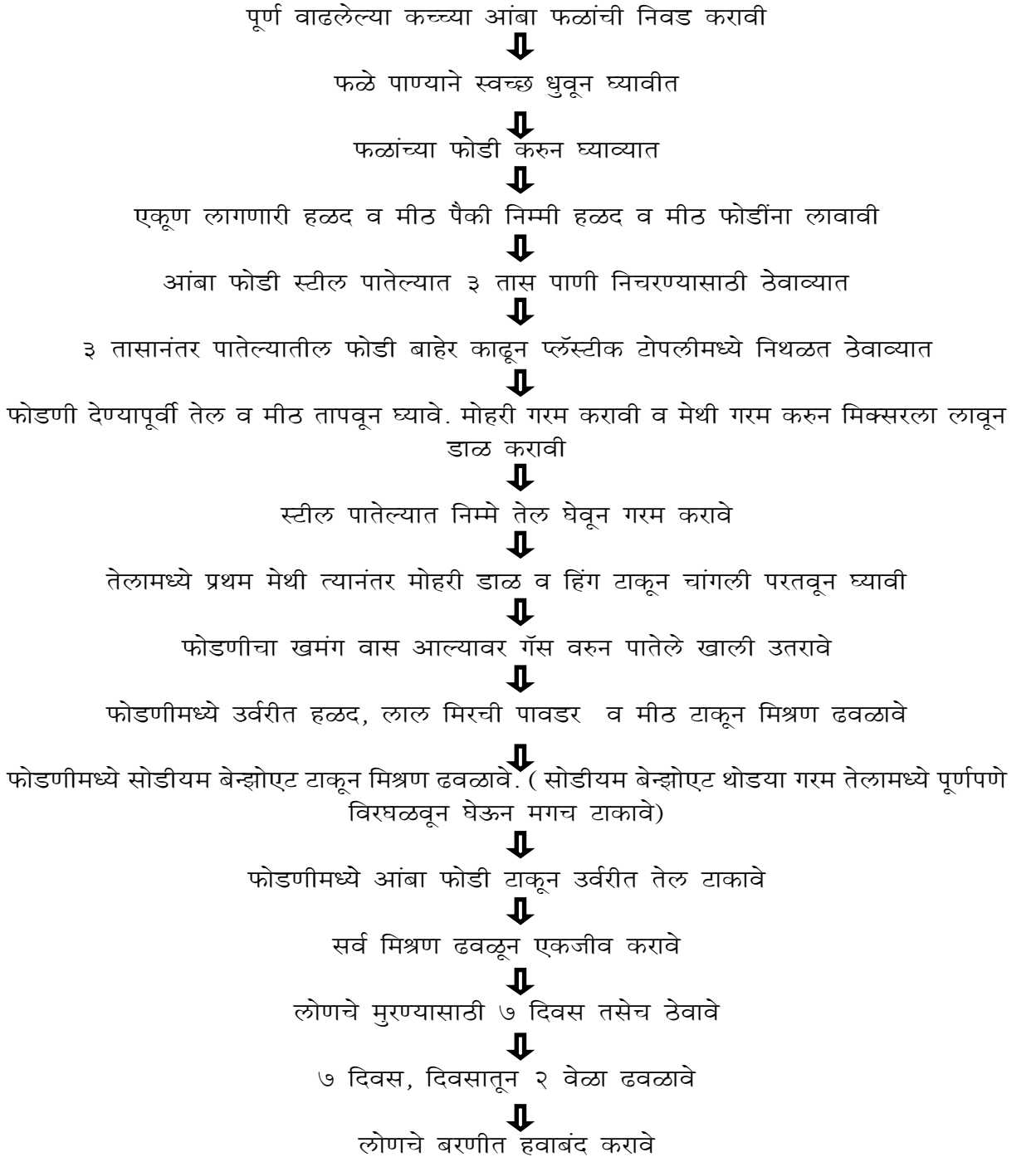
आमरस तयार करण्यापुर्वी प्रथम रिकाम्या काचेच्या बाटल्या व क्राऊन कॅपचे (बिल्ले) निर्जंतुकीकरण करणे. त्यासाठी टोपामध्ये बाटल्या बुडतील एवढे पाणी घेवून त्यात बाटल्या फुटू नयेत म्हणून तळाशी मलमल कापड टाकावे. त्यानंतर त्यात बाटल्या पुर्णपणे बुडवून पाण्याला अर्धा तास उकळी काढून बाटल्या निर्जंतुक कराव्यात. बिल्ले उकळत्या पाण्यात ५ ते १० मिनीटे ठेवावेत (कापडात बांधून) व त्यानंतर पाणी निथळून बाटल्या व बिल्ले कोरडे करावेत.



## ११) आंबा लोणचे

### आंबा लोणचे तयार करण्यासाठी आवश्यक साहित्य —

अ.क्र.	तपशिल	प्रमाण
१	आंबा फळे	१ किलो
२	मिठ	१६५ ग्रॅम
३	मेथी	१३ ग्रॅम
४	हळद पूड	२० ग्रॅम
५	हिंग पावडर	२७ ग्रॅम
६	लाल मिरची पावडर	३२ ग्रॅम
७	मोहरी डाळ	६५ ग्रॅम
८	गोडेतेल	२७० ग्रॅम
९	सोडीयम बेन्झोएट	२३५ मिलीग्रॅम प्रती किलो लोणचे



**टिप: —** १) १ किलो फोडी पासून १.५ किलो लोणचे तयार होते म्हणून १.५ X २३५ मिली. ग्रॅम = ३५२.५ मिली. ग्रॅम सोडीयम बेन्झोएट लोणच्यामध्ये मिसळावे.

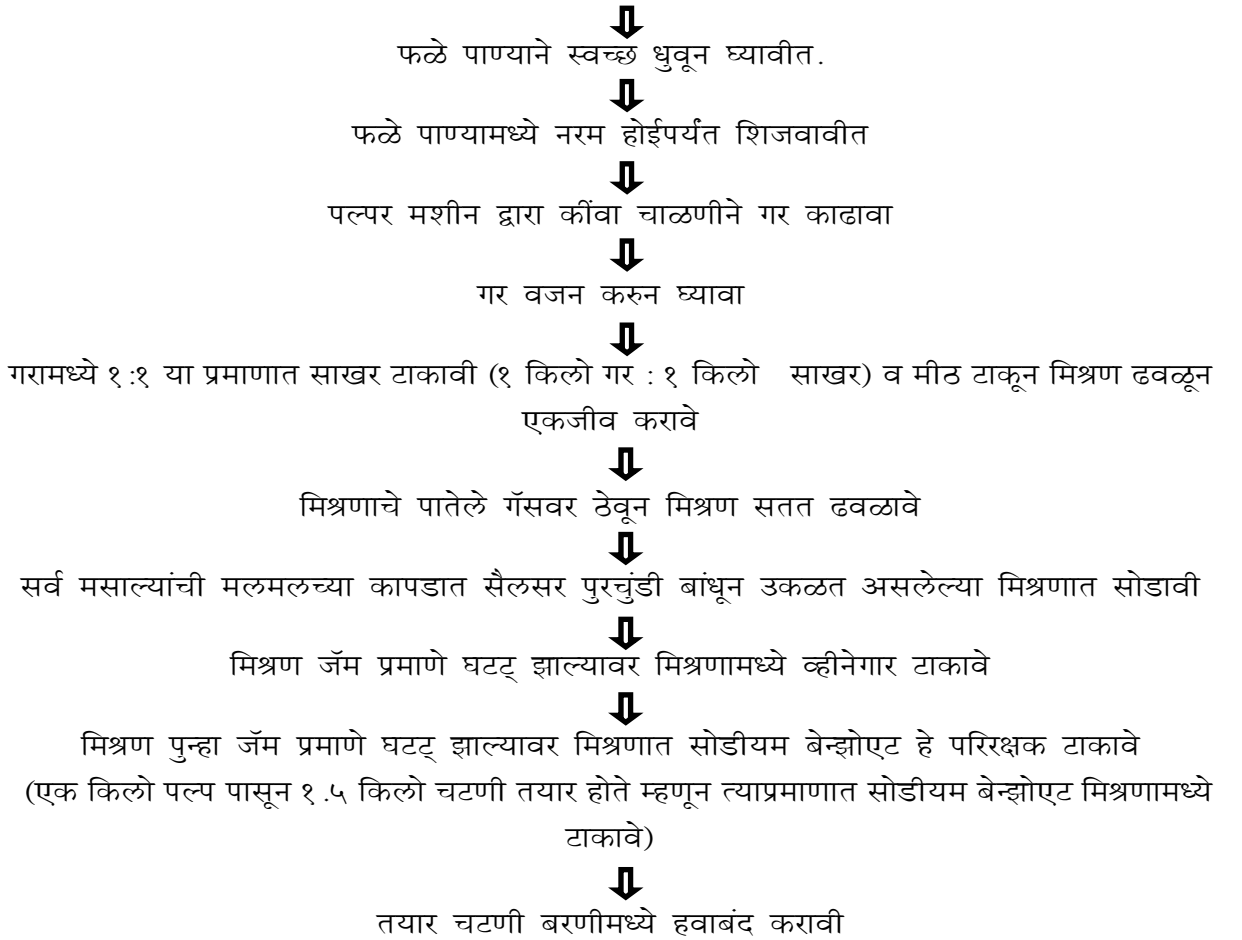
२) तेलाची पातळी लोणच्यावर राहिल याची काळजी घ्यावी

## १२) कच्च्या आंब्याची गोड चटणी

कच्च्या आंब्याची गोड चटणी तयार करण्यासाठी आवश्यक साहित्य

अ.क्र.	साहित्य	प्रमाण
१	शिजलेल्या आंब्याचा गर	१ किलो
२	साखर	१ किलो
३	वेलची पावडर	१५ ग्रॅम
४	दालचीनी (बारीक तुकडे)	१५ ग्रॅम
५	लाल मिरची पावडर	१५ ग्रॅम
६	आले (बारीक केलेले)	१५ ग्रॅम
७	कांदा (बारीक केलेला)	६० ग्रॅम
८	लसूण (बारीक केलेली)	१५ ग्रॅम
९	मीठ	४० ग्रॅम
१०	व्हीनेगार	९० मि.ली.
११	सोडीयम बेन्झोएट	२३५ मिलीग्रॅम/किलो चटणी

पूर्ण वाढ झालेली कच्ची आंबा फळे चटणी तयार करण्यासाठी घ्यावीत.



### १३) आंबापोळी

पूर्ण पिकलेली, उत्तम स्वाद येणारी हापूस आंबा फळे निवडावीत



फळे स्वच्छ धुवून फळांवरील साल सुरीच्या सहाय्याने काढावी



साल काढलेली आंबा फळे पल्पर मशीनमध्ये टाकून कीवा बाटा काढून मिक्सरमध्ये टाकून पल्प (रस) काढावा.



पल्प स्टील पातेल्यात घेऊन वजन करावे व त्यात प्रति किलो रस १ ग्रॅम पोटॅशियम मेटाबाय सल्फाईट हे परिरक्षक मिसळावे



पल्पमध्ये साखर टाकून पल्पमधील ए. वि. घटकांचे प्रमाण ३५ अंश ब्रिक्स करावे (अंदाजे १७० ग्रॅम साखर प्रतिकिलो पल्प)



साखर विरघळून झाल्यावर पल्पमध्ये सायट्रीक आम्ल टाकून पल्पची आम्लता ०.५ टक्के करावी (अंदाजे २.३ ग्रॅम सायट्रीक आम्ल प्रति किलो मिश्रण)



अॅल्युमिनीयम ट्रेला तुपाचा पातळ थर देवून आंबापोळीसाठी तयार केलेल्या रसाचा ट्रेमध्ये पातळ थर दयावा.

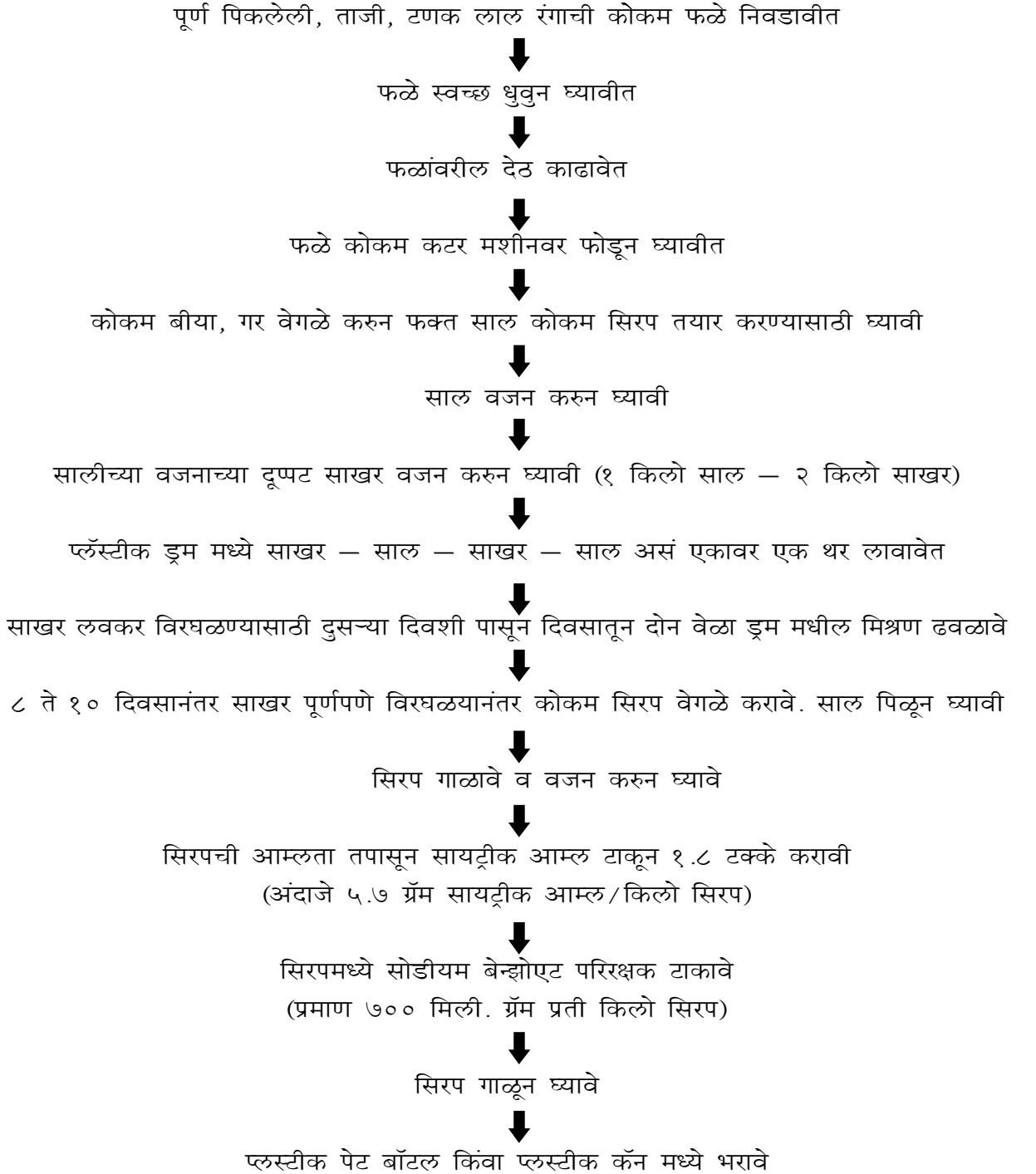


आंबापोळी वाळवणी यंत्रामध्ये ५५ अंश तापमानाला कीवा उन्हामध्ये वाळवावी



वाळलेली आंबा पोळी प्लॅस्टिक पिशावीमध्ये हवाबंद करावी

## १४) कोकम सिरप



- टिप:-** १) सोडीयम बेन्झोएट हे परिरक्षक थोड्याशा सिरपमध्ये विरघळून नंतर संपूर्ण सिरपमध्ये टाकावे.  
२) सिरपचा आस्वाद घेताना त्यात १:५ या प्रमाणात थंड पाणी मिसळावे.

## १५) कोकम आगळ

