

Fruit & Vegetable PRODUCTS

پھلوں اور سبزیوں
کی
مصنوعات

مرتبہ
ریاض مسعود

مالٹے کا سکوائش

فارمولا

مالٹے کا رس	10 کلوگرام
چینی	7.5 کلوگرام
رنگ مالٹا (3 حصہ مالٹا اور ایک حصہ لیموں)	حسب پسند
سرک ایسڈ	175 گرام
پوٹاشیم میٹا بائی سلفائیٹ	11 گرام

ترکیب

اچھی طرح پکے ہوئے اور بے داغ مالٹے منتخب کریں۔ مالٹوں کو پانی سے اچھی طرح دھو لیں تاکہ سپرے کی گئی اویات اور گرد و غبار سے پاک ہو جائیں۔ سکوائش بنانے کے لیے مالٹے کی ایک قسم ویلنسیا لیٹ (Valencia late) بہتر ہوتی ہے۔ پھل کو دو حصوں میں کاٹ کر رس نکال لیں رس کو ملل کے کپڑے سے چھان کر پلاسٹک یا سٹین لیس سنیل کے برتن میں ڈال لیں۔ دھات کا برتن استعمال کرنا ہو تو وہ اچھی طرح نکل کیا ہوا ہونا چاہیے۔ فارمولے کے مطابق چینی اور سرک ایسڈ کو رس میں اچھی طرح ملائیں تاکہ چینی پوری طرح حل ہو جائے اب دوبارہ چھلتی سے چھان کر صاف کر لیں تاکہ چینی کی کثافتیں دور ہو جائیں مالٹے کے سکوائش کی خوشبو بہتر بنانے کے لیے تین چار چھلکوں کا رس نچوڑ کر سکوائش میں ملا دیں۔ رنگ مالٹا تھوڑے سے پانی میں علیحدہ حل کر کے حسب پسند سکوائش میں ملا دیں۔ آخر میں پوٹاشیم میٹا بائی سلفائیٹ کو تھوڑے سے پانی میں حل کر کے پہلے سے تیار شدہ سکوائش میں ملا کر بوتلوں میں بھر لیں۔ بوتل کا منہ $1\frac{1}{2}$ انچ خالی رہنا چاہیے بوتل کے منہ میں پہلے سے 15 منٹ تک بالے ہوئے اور خشک کیے ہوئے ڈھکن لگا دیں سکوائش کو پندرہ دن کے بعد استعمال میں لائیں۔

لیموں کا سکوائش

فارمولا

لیموں کارس	5 کلوگرام
چینی	7.5 کلوگرام
پانی	5 لیٹر (کلوگرام)
پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ	11 گرام

ترکیب

اچھی طرح پکے ہوئے بے داغ لیموں لے کر پانی سے دھوئیں کاغذی لیموں مہنگے ہوتے ہیں لہذا یورپکا لیموں کا سکوائش بنانا بہتر ہوتا ہے مائے کی طرح لیموں کو دو حصوں میں کاٹ کر جوس نکال لیں پھر فارمولے کے مطابق پانی ملے رس میں چینی حل کر کے ملل کے کپڑے سے چھان کر صاف کر لیں پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ کو تھوڑے سے پانی میں حل کر کے سکوائش میں ملائیں اور بوتلوں میں اس حد تک بھریں کہ بوتل کا منہ $1\frac{1}{2}$ انچ خالی رہے بوتل کے منہ پر 15 منٹ تک ابا لے ہوئے اور خشک کئے ہوئے ڈھکن لگا دیں۔ سکوائش پندرہ یوم کے بعد استعمال میں لائیں۔

☆☆☆

لیمن بار لے سکوائش

فارمولا

لیموں کارس	10 کلوگرام
چینی	15 کلوگرام
بار لے واٹر	10 کلوگرام
پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ	22 گرام

ترکیب

اچھے پکے ہوئے بے داغ لیموں لیں۔ لیموں مہنگا ہونے کی وجہ سے یورپکا لیمن استعمال کریں۔ پھل کو پانی سے اچھی طرح دھولیں تاکہ پیرے کی ہوئی بو یا ت اور گردوغبار سے پاک ہو جائے۔ لیموں کو دو حصوں میں کاٹ لیں اور رس کو ملل کے کپڑے سے چھان کر پلاسٹک یا سٹین لیس سنٹل کے برتن میں ذخیرہ کر لیں۔

بار لے واٹر (جو کاپانی) تیار کرنے کے لیے 10 گرام پرل بار لے فی کلوگرام رس کے حساب سے لے کر پانی میں ایک گھنٹہ تک ابالیں اور ملل کے کپڑے سے چھان کر بار لے واٹر حاصل کر لیں۔ رس، بار لے واٹر اور چینی کو آپس میں ملائیں تاکہ چینی پوری طرح حل ہو جائے اسے دوبارہ ملل کے کپڑے سے گزرا کر صاف کر لیں۔ پوٹاشیم مینا بائی سلفائیٹ کو ٹھوڑے سے پانی میں حل کر کے پہلے سے تیار شدہ سکوائش میں ملا کر بوتلوں میں مالنے کے سکوائش کی طرح بھر لیں اور ٹھنڈی جگہ ذخیرہ کر لیں اور پندرہ یوم بعد استعمال میں لائیں۔

امرو د کا سکوائش

فارمولا

1 کلوگرام	امرو د کا گودا
2.5 کلوگرام	چینی
3.5 گرام	پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ
2 کلوگرام (لیٹر)	پانی
55 گرام	سڑک ایسڈ

ترکیب

اچھے پکے ہوئے امرود لیں۔ انہیں اچھی طرح پانی سے دھو لیں تاکہ پھل ادویات یا گرد و غبار سے پاک ہو جائیں پھل کو دو حصوں میں کاٹ کر بیج وغیرہ نکال دیں۔ کودے والے حصہ کا وزن کر لیں اور کودے کے وزن سے دو گنا پانی ملا کر شیکر (Shaker) کی مدد سے رس تیار کر لیں۔ رس میں چینی اور سڑک ایسڈ فارمولا کے مطابق ڈال کر اچھی طرح بلائیں اور بعد میں ملل کے کپڑے سے گزرا کر صاف کر لیں۔ امرود کا سکوائش تیار ہو گیا اب اسے محفوظ کرنے کے لیے پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ کی مطلوبہ مقدار تھوڑے سے پانی میں حل کر کے سکوائش میں شامل کر دیں۔ امرود کے سکوائش میں رنگ ملانے کی ضرورت نہیں کیونکہ اس کا اپنا سفید رنگ ہی اعلیٰ معلوم ہوتا ہے۔ سکوائش کو بوتلوں میں بھر کر ڈھکن لگائیں اور ٹھنڈی جگہ ذخیرہ کر لیں۔ 15 یوم بعد استعمال میں لائیں۔

فالے کا سکوائش

فارمولا

فالہ	1 کلوگرام
چینی	1 کلوگرام
سوڈیم بینزوائٹ	1 گرام
پانی	1/2 لیٹر
سٹرک ایسڈ	5 گرام
رنگ رس بھری	1/2 گرام

ترکیب

اچھا پکا ہوا رنگ دار فالہ لیں اور اسے پانی سے دھو لیں پھر جو سر بلینڈر (Juicer blender) کی مدد سے فالے اور پانی کا کوڈا تیار کر لیں۔ اس کو دے کو ملل کے کپڑے میں ڈالیں اور زور سے دبا کر رس حاصل کر لیں۔ اس میں چینی، سٹرک ایسڈ اور رنگ حل کر کے اسے ملل کے کپڑے سے دوبارہ چھان لیں۔ اس طرح سکوائش تیار ہو جائے گا۔ تیار شدہ سکوائش میں ایک گرام سوڈیم بینزوائٹ فی کلوگرام سکوائش کے حساب سے ملا دیں اور صاف، خشک بوتلوں میں بھر کر ڈھکن لگا دیں اور ٹھنڈی، خشک جگہ پر ذخیرہ کر لیں۔



ملے جلے پھلوں کا شربت۔ کاک ٹیل

فارمولا

انار	1/2 کلو گرام	ناشپاتی	آدھ کلو
فالہ	ایک پاؤ	پانی	پھلوں کے وزن سے دو یا تین گنا
خوبانی	آدھ کلو	سڑک ایسڈ	دو گرام فی کلو گرام چینی
کیلا	چار عدد	چینی	حاصل شدہ رس کا دو گنا
آلو بخارہ	آدھ کلو	رس بھری رنگ	دو گرام
سیب	1/2 کلو	سوڈیم بیسز وائٹ	ایک گرام فی کلو گرام چینی

ترکیب

ملے جلے پھل تقریباً آدھ کلو فی بوتل کے حساب سے ہونے چاہئیں تاکہ شربت میں پھلوں کے ذائقہ اور خوشبو کو محسوس کیا جاسکے۔ تمام پھلوں کے وزن سے تقریباً تین گنا پانی ڈال کر 25 سے 30 منٹ تک بالیس اس کے بعد مونے کپڑے سے چھان کر وزن کر لیں۔ اس حاصل شدہ رس میں دو گنا چینی اور فارمولا کے مطابق سڑک ایسڈ ڈال کر 2 سے 3 منٹ تک بالیس۔ پھر کپڑے سے چھان لیں اور دوبارہ آگ پر رکھ کر اتنا پکائیں کہ شیرہ گاڑھا ہو جائے یا نیچے گرانے پر قطرہ موتی کی طرح بننا شروع ہو جائے پھر آگ سے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر تھوڑے سے شربت میں رنگ اور سوڈیم بیسز وائٹ اچھی طرح حل کر کے سارے شربت میں ملا دیں اور پہلے سے صاف شدہ بوتلوں میں بھر کر محفوظ کر لیں۔ یہ شربت ذائقے اور غذائیت کے لحاظ سے بہتر ہوتا ہے۔ کیونکہ اس میں مختلف پھلوں کے رس ملے ہوئے ہوتے ہیں۔ پھل کی مقدار اور تعداد میں ضرورت کے مطابق کمی بیشی کی جاسکتی ہے مگر کم کرتے وقت اتنا خیال رکھیں کہ پھلوں کے ذائقے اور خوشبو میں غیر معمولی کمی نہ آئے ورنہ مصنوعی خوشبو یا ت کا سہارا لینا پڑے گا جو کہ ایک بلی لیئر فی کلو چینی کے حساب سے ڈالی جاسکتی ہے۔



شریت انار

فارمولا

1 کلوگرام	رس انار
3 کلوگرام	چینی
3 گرام	سوڈیم بینزوائٹ
1½ گرام	رس بھری رنگ
چار سے پانچ قطرے	خوشبو انار

ترکیب

اچھا صاف ستھرا اور درمیانے درجے کا قند حاری انار لیں پھل کو دو کرٹین لیس سنٹیل کی چھری سے کاٹ کر دانے نکال کر جو سرکی مدد سے رس نکال لیں اور پھر ٹمل کے کپڑے سے چھان لیں اور چینی ڈال کر گرم کریں۔ جب درجہ حرارت 1.5 ڈگری سینٹی گریڈ ہو جائے یا شربت تار دینا شروع کر دے تو آگ سے انار لیں پھر پوری طرح ٹھنڈا ہونے پر رنگ، سوڈیم بینزوائٹ اور خوشبو تھوڑے سے شربت میں اچھی طرح ملا کر سارے شربت میں ڈال دیں اور پہلے سے صاف شدہ بوتلوں میں بھر کر کارک لگا دیں۔



صندل کا شربت

فارمولا

صندل کا پانی	1 کلو گرام
چینی	سودو کلو گرام
سڑک ایسڈ	2 گرام
سوڈیم بینزوائیٹ	2½ گرام

ترکیب

صندل کی ٹکڑی تقریباً 150 گرام لے کر باریک کر لیں اس کے بعد گرائنڈر میں پیس کر بروادہ حاصل کر لیں۔ بروادے میں ڈیڑھ کلو پانی ڈال کر پوری رات پڑا رہنے دیں دوسرے دن پانی کو اتنا پکائیں کہ ایک کلو گرام رہ جائے اور اس کو ٹمل کے کپڑے سے چھان لیں۔ اس حاصل شدہ صندل کے پانی میں فارمولے کے مطابق چینی اور سڑک ایسڈ ڈال کر حل کریں جب چینی حل ہو جائے تو اسے ٹمل کے کپڑے میں ڈال کر چھان لیں تاکہ چینی کی کثافتیں دور ہو جائیں پھر چوبیسے پر دیکھ کر پکائیں جب شربت تار دینا شروع کر دے یا درجہ حرارت 1.5 ڈگری سینٹی گریڈ ہو جائے تو چوبیسے سے اتار لیں۔ پھر تھوڑے سے شربت میں سوڈیم بینزوائیٹ اچھی طرح حل کر کے سارے شربت میں ملا دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پہلے سے صاف شدہ بوتلوں میں بھر کر محفوظ کر لیں۔

شربت بادام

فارمولا

مغز بادام	60 گرام
سبز الائچی	6 تا 4 عدد
چینی	750 گرام
سڑک ایسڈ	2 گرام
پانی	400 گرام
سوڈیم بینزوائیٹ	ایک گرام

ترکیب

مغز بادام کو پانی میں ڈال کر دو منٹ کے لیے بالیں تاکہ چھلکا آسانی سے اتر جائے پھر فارمولے کے مطابق پانی لے کر مغز بادام کو اچھی طرح گرائینڈ کریں اور دودھ نکال لیں بادام کے دودھ کو کپڑے سے چھان لیں اور پھوک میں دوبارہ پانی ڈال کر گرائینڈ کریں اور پھر چھان لیں۔ بادام کے دودھ میں سڑک ایسڈ اور چینی ڈال کر ایک بال دیں۔ سبز الائچی کو تھوڑے سے پانی میں علیحدہ ڈال کر اچھی طرح جوش دیں اور شریت کو بال اتے وقت اس میں ڈال دیں جب شیرہ/قوام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار کر تھوڑے سے شریت میں سوڈیم بینزوائیٹ اچھی طرح حل کر کے سارے شریت میں ملا دیں اور اچھی طرح ٹھنڈا ہونے پر پہلے سے صاف شدہ بوتلوں میں بھر کر محفوظ کر لیں۔

شربت الہی

فارمولا

الہی ہنر	25 گرام
پانی	600 گرام
چینی	1½ کلوگرام
سٹرک ایسڈ	4 گرام
سوڈیم بنزوائیٹ	2 گرام
رنگ ہنر	½ گرام

ترکیب

الہیوں کو گرائنڈر میں ڈال کر اچھی طرح گرائنڈ کر لیں پھر پانی میں ڈال کر 20 سے 25 منٹ تک بالیں پھر دوبارہ جو سر بلینڈر میں اچھی طرح بلینڈ کر لیں اس کے بعد ملل کے کپڑے سے چھان لیں اس الہی والے پانی میں چینی اور سٹرک ایسڈ ڈال کر چوبے پر رکھیں صرف ایک منٹ تک بالتے کے بعد شربت کو آگ سے اتار لیں۔ تھوڑے سے شربت میں ہنر رنگ حل کر کے سارے شربت میں ملا دیں۔ بعد ازاں سوڈیم بنزوائیٹ کو تھوڑے سے شربت میں حل کر کے سارے شربت میں ملا دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پہلے سے صاف اور خشک کی ہوئی بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



شربت فالسہ

فارمولا

فالسہ کارس	400 گرام
چینی	1 کلو گرام
سوڈیم بینزوائیٹ	1 گرام
خوشبو فالسہ	ایک ملی لیٹر
رنگ فالسہ	1/2 گرام

ترکیب

فالسہ کا شربت بنانے کے لیے صحت مند اور خوب پکا ہوا فالسہ لیں۔ دوسرے اچھی طرح پانی سے دھولیں۔ پھر کسی برتن میں ڈال کر ہاتھوں کی مدد سے اچھی طرح مسل لیں اور ملل کے کپڑے میں ڈال کر ہاتھوں کی مدد سے دبا کر رس حاصل کریں۔ باقی ماندہ پھوک میں برہم کا پانی ملا کر تھوڑی دیر کے لیے آگ پر رکھیں ہلکا سا گرم ہونے پر دوبارہ ملل کے کپڑے میں ڈال کر ہاتھوں کی مدد سے رس حاصل کریں پھر دونوں طریقوں سے حاصل شدہ رس کو اکٹھا کر کے وزن کر لیں۔ رس کو سنیل کے برتن میں ڈال کر چینی شامل کر کے آگ پر رکھ دیں جب چینی حل ہو جائے تو محلول کو کپڑے سے چھان لیں تاکہ چینی کی کثافتیں دور ہو جائیں۔ صاف شدہ محلول کو دوبارہ پکائیں اور جب چینی کی مقدار 70 فی صد یا شربت کا درجہ حرارت 1.5 ڈگری سینٹی گریڈ ہو جائے تو آگ سے اتار لیں۔ پھر تھوڑے سے شربت میں رنگ اور سوڈیم بینزوائٹ ڈال کر اچھی طرح حل کریں اور سارے شربت میں ملا دیں شربت جب اچھی طرح ٹھنڈا ہو جائے تو خوشبو ملا کر پہلے سے صاف بوتلوں میں بھر کر محفوظ کر لیں۔

شربت کھجور

فارمولا

کھجور کارس	ایک کلو گرام
چینی	1½ کلو گرام
لیموں	3 سے 4 عدد
سوڈیم بینزوائیٹ	1½ گرام

ترکیب

کھجور کا شربت بنانے کے لیے صاف ستھری کھجوریں لیں۔ صاف پانی میں اچھی طرح دھو لیں تاکہ کھجوریں گرد و غبار اور دوسری آلائشوں سے صاف ہو جائیں۔ پھر ان میں اتنا پانی ڈال کر ہالیں کہ آسانی سے رس بن جائے۔ رس کو ملل کے کپڑے سے چھان لیں اور چوبے پر رکھ کر اتنا پکائیں کہ شربت کا ایک قطرہ زمین پر گرانے سے وہ موتی کی طرح اکٹھا ہو جائے شربت تیار ہے۔ اب لیموں کارس اور سوڈیم بینزوائیٹ بھی شربت میں حل کر کے صاف اور خشک بوتلوں میں بھر لیں۔

☆☆☆

شہوت کا شربت

فارمولا

شہوت کارس	500 گرام
پانی	500 گرام
چینی	2 کلوگرام
سڑک ایسڈ	4 گرام
سوڈیم بینزوائیٹ	2 گرام
خوشبو	2 ملی گرام
رس بھری رنگ	1/2 گرام

ترکیب

شہوت کو پانی کے ساتھ اچھی طرح دھونے کے بعد فارمولے کے مطابق پانی ڈال کر آگ پر رکھیں۔ ساتھ ہی سڑک ایسڈ ڈال دیں، تھوڑا سا پکانے کے بعد جو سر یا ململ کے کپڑے میں سے گزار کر صاف جوس حاصل کر لیں۔ پھر فارمولے کے مطابق رس میں چینی ڈال کر آگ پر رکھیں جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے تو اس کو ململ کے کپڑے سے چھان لیں تاکہ چینی کی کثافتیں دور ہو جائیں دوبارہ آگ پر رکھیں تقریباً دو منٹ کے لیے ابالیں اور جب شربت میں چینی کی مقدار 68 سے 70 فیصد ہو جائے یا شیرہ تار دینا شروع کر دے تو آگ سے اتار لیں تھوڑے سے شربت میں رنگ اور سوڈیم بینزوائیٹ اچھی طرح حل کر کے سارے شربت میں ملا دیں پھر اچھی طرح ٹھنڈا ہونے پر خوشبو ملا دیں اور صاف، خشک بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

نیل فروٹ کا شربت

فارمولا

گودا پھل	450 گرام
پانی	500 گرام
چینی	2 کلوگرام
سرٹک ایسڈ	4 گرام
سوڈیم بینزوائیٹ	2 گرام

ترکیب

نیل فروٹ کا چھلکا بڑا سخت ہوتا ہے۔ اس کا چھلکا اور بیج علیحدہ کر کے گودا حاصل کریں۔ پھر فارمولے کے مطابق گودے میں پانی کو دو منٹ کے لیے ابالیں اور ٹمبل کے کپڑے سے اچھی چھان کر جو س حاصل کریں۔ اس جو س میں چینی اور سرٹک ایسڈ ڈال کر دوبارہ پکائیں جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے تو آگ سے اتار کر کپڑے سے چھان لیں اور دوبارہ پکائیں جب شیرہ تار دینا شروع کر دے تو آگ سے اتار لیں۔ تھوڑے سے شربت میں سوڈیم بینزوائیٹ ڈال کر سارے شربت میں حل کریں اور پھر پہلے سے صاف اور خشک کی ہوئی بوتلوں میں بھر کر محفوظ کر لیں۔ نیل فروٹ کا شربت چپش اور انتڑیوں کی دوسری بیماریوں کے لیے بڑا ہی فائدہ مند ہوتا ہے اور اس کا استعمال بوا سیر کے لیے بہت مفید ہے۔

احتیاطیں

- 1۔ کوئی بھی شربت بنانا ہو تو ہمیشہ ٹین لیس سٹیل کے برتن استعمال کریں۔
- 2۔ شربت کو محفوظ کرنا ہو تو بوتلوں اور ڈھکن کو پہلے تقریباً 5 منٹ کے لیے ابلتے ہوئے پانی میں رکھیں اور پھر خشک ہونے پر محفوظ کریں۔

سیب کا مربہ

پھل کی تیاری

پھل کو پانی سے اچھی طرح دھولیں اور پھل چھلکا اتار دیں اور مناسب ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اگر پھل کا کوئی حصہ خراب ہو تو وہ بھی علیحدہ کر لیں۔ تیار شدہ ٹکڑوں کو نمک کے دو سے چار فیصد محلول میں رکھیں۔ پھر ان کو ملل کے کپڑے میں ڈھیلا سا باندھ کر اچلتے ہوئے پانی میں تین سے چار منٹ تک ابالیں۔ نرم کئے ہوئے ٹکڑوں کو نکال کر صاف کپڑے پر پھیلا کر اچھی طرح خشک کر لیں۔ پھر ان میں شین لیس سٹبل کے کانٹے کے ساتھ چھید کریں تاکہ مربہ بناتے وقت شیرہ اچھی طرح جذب ہو سکے۔

فارمولا

سیب کے تیار شدہ ٹکڑے	ایک کلو گرام	سٹرک ایسڈ	2 گرام
چینی	ایک کلو گرام	سوڈیم بیسروائیٹ	1 گرام
پانی	400 گرام		

ترکیب

فارمولا کے مطابق پانی، سٹرک ایسڈ اور آدھی چینی ملا کر آگ پر پکائیں۔ جب چینی پوری طرح حل ہو جائے تو شیرے کو چھان لیں تاکہ چینی کی کثافتیں دور ہو جائیں۔ شیرے کو دوبارہ پکانا شروع کریں جب دوبال آجائیں تو گاجر کے تیار شدہ ٹکڑے ڈال کر دو سے تین منٹ تک پکائیں پھر آگ سے اتار لیں۔ دوسرے دن گاجر کے ٹکڑوں کو نکال کر بقیہ چینی کا آدھا حصہ ڈال کر پکائیں اور جب درجہ حرارت 105 ڈگری سینٹی گریڈ ہو جائے یا شیرہ زمین پر گرانے سے موتی بنے تو گاجر کے ٹکڑے ڈال کر دو منٹ کے لئے پکانے کے بعد آگ سے اتار لیں۔ تیسرے دن یہی عمل بھایا چینی کے ساتھ دہرائیں تاکہ مربہ تیار ہو جائے۔ پھر تیار شدہ مربہ میں سوڈیم بیسروائیٹ تھوڑے سے شیرے میں حل کر کے سارے مربہ میں ملا دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پاک اور صاف جاروں میں بھر لیں۔

آملہ اور ہرڑ کا مربہ

آملہ کی تیاری

پھل کو پانی سے اچھی طرح دھو کر کانٹے کی مدد سے چھید کر لیں اور چونے کے پانی میں سات دن تک بھگوئے رکھیں۔ اس کے بعد چونے کا پانی نکال کر سادہ پانی ڈالیں اور سات آٹھ دنوں تک روزانہ تازہ پانی بدلتے رہیں اور دن میں ایک دفعہ بلائیں۔ بعد ازاں آملوں کو چکھ کر دیکھیں۔ اگر ان کا کھانا پسند ہو جائے تو مربہ بنانے کے لئے استعمال کریں ورنہ مزید چند دن کے لئے پانی میں رکھیں۔

ہرڑ کی تیاری

ہرڑ کیونکہ خشک ہوتی ہے اس لئے اسے تین چار دن تک پانی میں بھگو کر رکھیں تاکہ یہ نرم ہو جائے۔ اس دوران پانی بدلتے رہیں۔ جب ہرڑ نرم ہو جائے تو ٹین لیس سٹیل کے کانٹے کی مدد سے چھید کرنے کے بعد آملوں کی طرح چونے کے پانی اور تازہ پانی میں غلغل کریں۔

چونے کے پانی کی تیاری

ایک کلو گرام پانی میں تقریباً 20 گرام بجھا ہوا چونا حل کر کے رکھ دیں۔ تھوڑی دیر کے بعد فالتو چونا نیچے بیٹھ جائے گا۔ بعد ازاں چونے کا پانی نکھار کر آملہ یا ہرڑ بھگونے کے لئے استعمال کریں۔ خیال رہے کہ چونے کے پانی کی مقدار اتنی ہو کہ پھل اچھی طرح ڈوب جائے۔

فارمولا

ہرڑ 1 آملہ	ایک کلو گرام	سڑک ایمڈ	2 گرام
پانی	400 گرام	سوڈیم بیسروائیٹ	ایک گرام

ترکیب

آدھی چینی۔ سڑک ایمڈ اور پانی ملا کر ہال لیں۔ جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے تو شیرے کو مکمل کے کپڑے سے چھال لیں تاکہ کثافتیں دور ہو جائیں۔ شیرے کو دوبارہ پکانیں اور ساتھ ہی آملہ اور ہرڑ ڈال دیں۔ شیرے کو دو سے تین منٹ تک ہال کر نیچے اتار لیں۔ برتن کو مکمل کے کپڑے سے باندھ کر رات بھر پڑا رہنے دیں۔ دوسرے دن پھل کو شیرے سے نکال کر باقی چینی ڈال کر شیرے کو پکا شروع کر دیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہو جائے تو پھل کو اس میں ڈال کر اتنا پکائیں کہ شیرے کا درجہ حرارت 105 ڈگری سینٹی گریڈ ہو جائے یا شیرہ تار دینا شروع کر دے تو برتن کو آگ سے اتار لیں اور رات بھر پڑا رہنے دیں۔ تیسرے دن پھر ہرڑ 1 آملہ کو نکال کر شیرے کو اتنا پکائیں کہ وہ تار دینا شروع کر دے پھر اس میں پھل ڈال کر تقریباً 2 منٹ کے لئے پکائیں۔ اب مربہ تیار ہے۔ اس میں سوڈیم بیسروائیٹ تھوڑے سے شیرے میں ملا کر پورے شیرے میں ڈال دیں پھر ٹھنڈا ہونے پر اچھی طرح خشک کئے ہوئے جاروں میں بھر لیں۔

لیموں کا اچار

فارمولا

لیموں	ایک کلو گرام	بلدی	10 گرام
نمک	60 گرام	تیل بازاری سرکہ (حسب ضرورت)	500 گرام
سرخ مرچ	12 گرام		

ترکیب

پکے ہوئے بے داغ لیموں لے کر پانی سے اچھی طرح دھولیں۔ وزن کریں اور ٹین لیس سٹیل کے چاقو سے دو حصوں میں کاٹ لیں۔ تمام ٹکڑوں میں نمک ڈال کر اچھی طرح بلائیں۔ پھر برتن کو ملل کے کپڑے سے ڈھانپ کر تین چار یوم کے لئے دھوپ میں رکھیں اور دن میں دو تین مرتبہ بلائیں۔ جب اچار کی مخصوص خوشبو آنی شروع ہو جائے یا لیموں اچھی طرح گل جائیں تو مصالحہ جات اور سرکہ یا تیل ملا کر پھر دھوپ میں پانچ سے سات دنوں کے لئے رکھ دیں اور دن میں دو سے تین مرتبہ بلائیں۔ اس طرح ایک لذیذ اچار تیار ہو جائے گا۔ اچار کو مرتبان اور مٹی کے برتن میں ڈال کر محفوظ کر لیں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔



آم کی کسوندی

فارمولا

آم کی قاشیں	ایک کلو گرام	کلوچی	10 گرام
نمک	200 گرام	سفید زیرہ	10 گرام
چینی	100 گرام	سرخ مرچ	10 گرام
میتھرے	10 گرام	بلدی	10 گرام
سوف	10 گرام	تیل سرسوں	حسب ضرورت

ترکیب

کچے آموں کو دھو کر چھیل لیں اور باریک قاشوں میں کاٹ لیں قاشوں کو روغنی مٹی یا شیشے کے برتن میں ڈال کر نمک لگالیں۔ ساتھ چینی بھی ملا لیں اور دو سے تین دن تک دھوپ میں پڑا رہنے دیں اور دن میں دو سے تین مرتبہ قاشوں کو ہلاتے رہیں تاکہ نمک اور چینی اچھی طرح جذب ہو سکیں۔ جب اچار کی خوشبو آنی شروع ہو جائے تو مصالحہ جات بھی شامل کر لیں اور ابلتا ہوا تیل بھی ڈال دیں۔ تیل کی مقدار اتنی ہو کہ اچار اس میں آسانی سے ڈوب جائے۔ جب اچار اچھی طرح ٹھنڈا ہو جائے تو مرتبان میں ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔



ملی جلی سبزیوں کا اچار

فارمولا

تیار شدہ سبزیاں	ایک کلو گرام	سرخ مرچ	10 گرام
نمک	60 گرام	ہلدی	10 گرام
سونف	10 گرام	رائی	10 گرام
سفید زیرہ	10 گرام	لونگ	4 گرام
کلونجی	10 گرام	تیل یا سرکہ	حسب ضرورت

ترکیب

مختلف سبزیوں مثلاً شلجم، گو بھی، مٹر، کرلے، سوہانجنے کی مولیاں وغیرہ کو صاف پانی سے دھو کر مناسب ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور پھر ملل کے کپڑے میں باندھ کر دو سے تین منٹ تک ابلتے ہوئے پانی میں رکھیں۔ پھر پانی سے نکال کر تھوڑی دیر کے لئے کپڑے یا میز پر پھیلا کر خشک کر لیں۔ مختلف سبزیوں کے تیار شدہ ٹکڑوں کو روغنی مٹی یا شیشے کے مرتبان میں ڈال کر فارمولا کے مطابق نمک اور مصالحہ جات ڈال دیں۔ ملل کے کپڑے سے منہ ڈھانپ کر دو سے تین دن تک دھوپ میں پڑا رہنے دیں۔ دن میں تین سے چار مرتبہ ہلائیں تاکہ نمک اچھی طرح جذب ہو جائے۔ اچار کی خوشبو پیدا ہو جانے کے بعد تیل یا سرکہ ڈال کر محفوظ کر لیں۔ اس فارمولے اور ترکیب کو مد نظر رکھ کر اکیلی اکیلی سبزیوں کا اچار بھی بنایا جا

سکتا ہے۔☆☆☆

بند گو بھی کا اچار

ترکیب

صاف ستھری بند گو بھی لیں اچھی طرح دھو کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ خراب حصے علیحدہ کر لیں۔ پتوں کو دوبارہ دھو لیں تاکہ کیڑے مار دوائیوں کا اثر ختم ہو جائے۔ خشک ہونے پر بند گو بھی کو پلاسٹک کے لفافوں میں ڈال کر 2.5 فیڈ (25 گرام نمک فی کلو گو بھی) نمک ملا کر اور ہوا نکال کر لفافے کا منہ اچھی طرح بند کر دیں۔ دس سے پندرہ دن کے لئے 25 ڈگری سینٹی گریڈ پر رکھ دیں (اگر سردیاں ہوں تو عام جگہ پر یوگر میوں میں ٹھنڈی جگہ پر رکھیں) جب 1.5 فیصد تیزاب ہو جائے یا اس میں کافی کھٹاس پیدا ہو جائے تو اچار کھانے کے لئے تیار ہو جائے گا۔ اگر مصالحہ جات ڈالنے مقصود ہوں تو وہ بھی ضرورت کے مطابق ڈالے جاسکتے ہیں۔

احتیاطیں

1. اچار شیشے کے مربتانوں یا سٹیل کے برتن یا مٹی کے روغنی برتنوں میں تیار کرنے چاہئیں۔
2. دھات کے برتن ہرگز استعمال نہ کریں۔
3. اچار کو شین لیس سٹیل کے چمچ کی مدد سے نکالتا چاہئے۔ ہاتھ یا گیلیے چمچ سے اچار نہیں نکالتا چاہئے۔
4. اچار ہر کہ یا تیل میں ڈوبا رہنا چاہئے۔
5. اچار بناتے وقت نمک ڈال کر سبزی یا پھل کو دھوپ میں رکھنے کا مقصد پانی کو خش کرنا ہوتا ہے۔ اگر یہ عمل نہ کیا جائے تو جلد خراب ہو جائے گا۔
6. اچار کے برتنوں کو لمبل کے کپڑے سے دھانپ کر رکھنا چاہئے۔
7. اچار کو وقفے وقفے سے ہلاتے رہنا چاہئے۔

سیب کا جیم

فارمولا

سیب کا گودا	ایک کلو گرام
چینی	1 کلو گرام
سڑک ایسڈ	2 سے 4 گرام
سوڈیم بینزوائٹ	1 گرام
سیب کی خوشبو	ایک ملی لیٹر
رنگ رس بھری یا مالٹا	حسب پسند

ترکیب

جیم بنانے کے لیے ایسے پھل کا انتخاب کریں جو مکمل طور پر پکا ہوا نہ ہو۔ پھل کو اچھی طرح دھو لیں اور چھیل کر باریک باریک ٹکڑوں میں کاٹ کر پانی میں ڈال دیں تاکہ سیب کی رنگت خراب نہ ہو جب تمام پھل تیار ہو جائیں تو سارا پانی نکال کر تھوڑا سا سا دھپانی ڈال کر تقریباً پانچ منٹ تک ابال لیں جب پھل اچھی طرح نرم ہو جائے تو جو سر کی مدد سے اس کا گودا تیار کر لیں۔ جب گودا حاصل ہو جائے تو فارمولے کے مطابق چینی اور سڑک ایسڈ ڈال کر پکانا شروع کریں۔ جب جیم گاڑھا ہو جائے یا چھینے باہر آنا شروع ہو جائیں یا جیم میں چینی کی مقدار ستر فیصد ہو جائے تو جیم کو آگ سے اتار کر تھوڑے سے جیم میں سوڈیم بینزوائٹ، خوشبو اور رنگ رس بھری فارمولے کے مطابق ملا کر سارے جیم میں ملا دیں اور ٹھنڈا ہونے پر صاف اور خشک جاروں میں بھر لیں اور اچھی طرح ٹھنڈا ہونے پر موم کی تہ ڈال کر



ڈھکنے لگا دیں۔

ٹماٹر کا رس

ٹماٹر کے رس کا فارمولہ

☆ ٹماٹر کا رس = 1 لیٹر

☆ سرخ لیسٹ = 4 گرام

☆ پونا شیم مینابائی سلفائیٹ = 2 گرام

☆ سوڈیم بینزوائٹ = 1 گرام

ترکیب

پکے ہوئے سرخ رنگ کے ٹماٹر لیکرا نہیں دھونے اور کاٹنے کے بعد آگ پر پکا کر نرم کر لیں اور چاول نختار نے والے سنیل کے چھاننے سے نختار کر پاپ حاصل کریں تاکہ بیج اور تھکے علیحدہ ہو جائیں۔ رس میں فارمولے کے مطابق باقی کیمیکلز ملا کر نیم گرم بوتل میں بند کر کے ٹھنڈی جگہ ذخیرہ کر لیں۔



ٹماٹر کی پیسٹ

فارمولہ

☆ ٹماٹر کی پیسٹ = 1 کلوگرام

☆ سوڈیم بینزوائٹ = 1 گرام

☆ پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ = 1 گرام

ترکیب

ٹماٹر کے رس کو اتنا پکائیں کہ گاڑھا ہو کر اس کا تیسرا چوتھائی حصہ باقی رہ جائے۔ اس طرح پیسٹ (Paste) تیار ہو جاتی ہے۔ اب آگ بند کرنے کے بعد پیسٹ (Paste) میں ایک کلوگرام گاڑھا ٹماٹر کا کودا کے حساب سے سوڈیم بینزوائٹ اور پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ تھوڑی سی پیسٹ نلچہ نلچہ ملا کر باقی ماندہ پیسٹ میں اچھی طرح مکس کرنے کے بعد پلاسٹک یا شیشے کے جاروں میں بھر کر محفوظ کر لیں اور ٹھنڈی جگہ ذخیرہ کر لیں۔

☆ پکے ہوئے اور صحت مند ٹماٹر کو خوب اچھی طرح صاف کیا جائے

☆ دوران تیاری ٹین لیس سٹیل کے برتن استعمال کریں

☆ جار اور بوتلوں کو اچھی طرح دھو کر صاف اور خشک کر کے استعمال کریں

☆ تیار شدہ اشیاء کو خشک اور ٹھنڈی جگہ رکھیں۔

ٹماٹر کی چٹنی

ٹماٹر کی چٹنی بنانے کے لئے پکے ہوئے بے داغ سرخ رنگ کے صاف ستھرے ٹماٹر چن لیں انہیں اچھی طرح دھو کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر ٹین لیس سنیل یا ایلو مینیم کے برتن میں دال کر تین سے پانچ منٹ تک اُبالیں۔ اس کے بعد آٹے والی چھلنی میں ڈال کر دبا کر یا جو سر کی مدد سے بیج اور چھلکوں کو نلیجہ کر کے کوڈا صاف کر لیں۔ پانچ کلو گرام تیار شدہ ٹماٹر کے کوڈے کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں درکار ہوں گی

☆	پیاز	=	200 گرام
☆	لہسن کُتر اہوا	=	60 گرام
☆	لونگ ٹابت	=	2 گرام
☆	جل وڑی	=	1 گرام
☆	گرم مصالحہ (الانچی کٹاں، کالی مرچ زیرہ ہم وزن)	=	5 گرام
☆	دار چینی	=	3 گرام
☆	سرخ مرچ	=	10 گرام
☆	نمک	=	60 گرام
☆	سرکہ	=	200 گرام
☆	چینی	=	500 گرام

ترکیب

نمبر 1 سے نمبر 7 تک مصالحہ جات ملل کی ڈھیلی سی پٹلی میں باندھ کر ٹماٹر کے رس میں ڈال دیں اور ساتھ ہی 40 گرام چینی صاف کر کے اس میں ڈال کر پکانا شروع کریں جب محلول کافی گاڑھا ہو جائے تو مصالحہ جات کی پٹلی نکال دیں اور اس میں سرکہ نمک اور بجایا چینی ملا دیں اور اس کو اتنا پکائیں کہ تمام محلول کا چوتھائی حصہ باقی رہ جائے ہر 5 کلو گرام چینی میں 5 گرام سوڈیم بینزوائٹ تھوڑی سی چٹنی میں حل کر کے تمام بوتلوں میں بھر کر بوتلوں کو ٹھنڈی اور خشک جگہ پر سنور کریں۔

1۔ کسی بھی قسم کی چٹنی بنانے کے لئے دھات کے برتن استعمال نہ کریں۔

2۔ چٹنی کو محفوظ کرنے کے لئے جو برتن یا جار استعمال کئے جاتے ہیں ان کو اُبلتے ہوئے پانی میں 3 سے 4 منٹ کے لئے رکھیں اور پھر اچھی طرح خشک اور ٹھنڈی کر لیں۔

