

જીંગાનું અથાણું

પ્રસ્તાવના :

નાની સાઈઝના જીંગા તેમજ તુટેલા અને મુળ રંગમાં ફેરફાર થયેલ હોય અને જેની બજાર કિંમત પણ ઘણી ઓછી હોય તેવા જીંગાનું અથાણામાં રૂપાંતર કરી યોગ્ય કિંમત મેળવી શકાય છે. આ પ્રકારના અથાણામાં શાકભાજી જેવા કે, લસણ, મરચા, આદુ, ડુંગળી વગેરેનો તેમજ મરી મસાલાનો ઉપયોગ થતો હોવાથી તેનો સ્વાદ પણ ઘણો સ્વાદીષ્ટ હોય છે. તેથી જ હાલ તેની બજાર માંગ પણ વધતી જાય છે. તેને જોતા આ પ્રકારની બનાવટો ગૃહ ઉદ્યોગ માટે શ્રેષ્ઠ ગણી શકાય.

સામગ્રી :-

૧.	ફોલેલા જીંગા	૧ કિ.ગ્રા.
૨.	આદુ	૧૦૦ ગ્રામ
૩.	લીલા મરચાં	૧૦૦ ગ્રામ
૪.	લસણ	૧૦૦ ગ્રામ
૫.	ડુંગળી	૨૫૦ ગ્રામ
૬.	લાલ મરચાંનો પાઉડર	૮૦ ગ્રામ
૭.	મરી	૨૫ ગ્રામ
૮.	મેથી	૧૦ ગ્રામ
૯.	હીંગ	૧૦ ગ્રામ
૧૦.	રાઈ	૧૫ ગ્રામ
૧૧.	હળદર પાઉડર	૧૦૦ ગ્રામ
૧૨.	તેજપત્તા	૫ નંગ
૧૩.	વીનેગર (સરકો)	૩૦૦ મીલી
૧૪.	મીઠું	સ્વાદ અનુસાર (૧૦૦ ગ્રામ)
૧૫.	ગરમ મસાલો	૧૦ ગ્રામ
૧૬.	લીબુના ફૂલ	૫ ગ્રામ
૧૭.	સોડીયમ બેન્ઝોએટ	૧-૨ ગ્રામ
૧૮.	તેલ	૫૦૦ ગ્રામ

પદ્ધતી :-

- ☑ સૌ પ્રથમ નાની સાઈઝના જીંગાને ફોલી માથું દુર કરી પાણીથી સ્વચ્છ કરો.
- ☑ ત્યાર બાદ ફોલેલા જીંગા માંથોડુંક મીઠું અને હળદર ભેળવી થોડા સમય માટે મુકી રાખો કે જેથી તેમાં રહેલું વધારાનું પાણી આપમેળે બહાર નીકળી જાય ત્યાર બાદ તેને બરાબર ઘોઈ નાખો.
- ☑ હવે તેલને ગરમ કરી જીંગાને આછા ભુરા રંગના થાય ત્યાં સુધી તળી તેને થોડો સમય બાજુમાં મુકી રાખો.
- ☑ હવે ફોલેલું લસપ, આદુ, લીલા મરચાંની પેસ્ટ તૈયાર કરો.
- ☑ ત્યાર બાદ મેથી, રાઈ, હિંગ વગેરેને તેલમાં ગરમ કરી તેમાં ડુંગળી નાખો.
- ☑ હવે થોડું તેલ લઈ તેમાં થોડા તેજપતા નાખી તેને ગરમ કરી અને તેમાં આદુ મરચાંની પેસ્ટ ઉમેરો, જ્યાં સુધી તેમાંથી યોગ્ય સુગંધ ન આવે ત્યાં સુધી તેને ગરમ કરો.
- ☑ હવે તેમાં વિનેગર (સરકો) અને મીઠું જરૂરીયાત મુજબ નાખી ગરમ કરતા રહો.
- ☑ હવે ધીમા તાપે હળદર અને લાલ મરચાંનો પાઉડર નાખી ગરમ કરો.
- ☑ હવે સ્વાદ વધારવા માટે તેમાં ગરમ મસાલો ઉમેરો.
- ☑ હવે લીબુના ફુલ અને સોડીયમ બેન્ઝોએટ ઉમેરી તેમાં જીંગા નાખી ગરમ કરતા રહો.
- ☑ ત્યાર બાદ આ મીશ્રણને ગેસ પરથી ઉતારી ઠંડુ પડવા માટે રહેવા દો, જો તેમાં તેલનું પ્રમાણ ઓછું હોય તો ઉપરથી ગરમ તેલ ઉમેરી શકાય છે.
- ☑ હવે સ્વચ્છ કરેલી કાચની બરણી લઈ ઠંડા પડેલા અથાણાને તેમાં ભરો.
- ☑ આ મીશ્રણને બરણીમાં ભર્યા બાદ ઉપરથી થોડું તેલ ઉમેરવું.
- ☑ આ મીશ્રણને હવાયુસ્ત રીતે બરણીમાં બંધ કરી એક થી બે દિવસ માટે રહેવા દો.
- ☑ તૈયાર થયેલ અથાણું આ રીતે બંધ કરેલ બરણીમાં છ થી સાત મહીના સુધી સાચવી શકાય છે.

બનાવવાની રીત :-

ફોલેલા જીંગા લેવા

