

લેમીનેટેડ બોમ્બેડક

બુમલા એટલે કે, બોમ્બેડક જે ગુજરાતની માછીમારીનો એક મુખ્ય ભાગ છે. બુમલામાં પાણીનું પ્રમાણ વધુ હોવાથી તેને સીધું જ ખોરાક તરીકે ન લેતા તેની સુકવણી કરવામાં આવે છે. સામાન્ય રીતે દરિયા કિનારા પર વસતા માછીમારો આખા બુમલાની સુકવણી મીઠા વગર બન્ને જડબાઓને એકબીજામાં પરોવી વાંસ ઉપર લટકાવી ને કરે છે. આ રીતે સુકવણી કરતા લગભગ બે દિવસનાં અંતે બુમલા સંપૂર્ણ સુકાઈ જાય છે.

આ રીતે સુકવણી કર્યા બાદ બુમલામાં પાણીનું પ્રમાણ લગભગ ૨૦ થી ૨૫ ટકા બાકી રહી જાય છે અને તે વાકાં ચુકા થઈ જાય છે. જેને સામાન્ય રીતે 'દાતણીયા' તરીકે ઓળખવામાં આવે છે. આ રીતે સુકવણી કરેલા બુમલાઓની ક્વોલીટી (ગુણવત્તા) વધુ સારી બનાવવા ઈ.સ. ૧૯૬૦માં CIFT દ્વારા નવી પદ્ધતિની શોધ કરવામાં આવી જેને 'લેમીનેશન' એટલે કે, લેમીનેટેડ બોમ્બેડક તરીકે ઓળખવામાં આવે છે.

બનાવવાની પદ્ધતિ

