

द्वारा तयार

डॉ. जेयाकुमारी ए.
डॉ. एल. नरसिम्हा मूर्ती
श्रीमती. लाली एस. जे.
डॉ. अभय कुमार

अनुवादक

संगीता गायकवाड
प्रियांका नाखवा
डॉ. गिरिजा बेहेरे

अधिक माहितीसाठी कृपया खालील पत्त्यावर संपर्क साधा

संचालक

भारतीय कृषी अनुसंधान परिषद - केंद्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान,
सी. आय. एफ. टी. जंक्शन, पोस्ट मत्स्यपुरी,
विल्लींगडन आयलॅंड, कोची ६८२ ०२९
दूरध्वनी क्रमांक: ९१(०) ४८४-२४१२३००
फॅक्स क्रमांक: ९१(०)४८४-२६६८२१२
ई-मेल: cift@ciftmail.org



भा. कृ. अनु. प. - केंद्रीय मात्स्यकी
प्रौद्योगिकी संस्थान यांचे मुंबई संशोधन केंद्र,
सिडको प्रशासनिक भवन, सेक्टर-१, वाशी,
नवी मुंबई - ४०० ७०३
ई-मेल: ciftmum@gmail.com



२०१८

जवळा चटणी



प्रस्तावना

स्थानिक भाषेत 'जवळा' म्हणून ओळखला जाणारा अँसिटस हा लहान आकाराच्या समुद्री कोळंबीचा एक प्रकार असून तो हिंद महासागराच्या सीमेला लागून असणाऱ्या जगभरातील विविध भागांमध्ये आढळतो. भारतामध्ये तो वर्षभर उपलब्ध होतो. नाजूक शरीर, लहान आकार आणि नाशिवंत गुणधर्म यामुळे नौकांवर त्यांची साठवणूक करणे कठीण आहे. जवळ्याचा ताज्या स्वरूपातील वापर फारच मर्यादित आहे. मानवी तसेच यांत्रिक सोलणी कठीण असल्यामुळे त्याच्या औद्योगिक वापरामध्येही अडथळे येत आहेत. कच्च्या मालाची सहज उपलब्धता आणि स्वस्त किंमत लक्षात घेता जवळ्याच्या एकूण साठ्यामधील काही भाग मूल्यवर्धनासाठी वापरला गेल्यास त्याची अंतर्गत बाजारपेठेतील मागणी वाढेल. जवळ्याच्या वापराची व्याप्ती वाढविण्यासाठी त्यापासून जवळा चटणी तयार केल्यास मूल्यवर्धनास वाव मिळेल. चटणी हा मूळचा संस्कृत शब्द असून त्याचा अर्थ मसालेदार पदार्थांचे मिश्रण जसे खमंग, मधुर आणि मसालेदार चव असलेले पदार्थ असा होतो. हे मुख्य आहाराला जोडखाद्य म्हणून वापरले जाते. असे म्हटले जाते की पारंपारिक भारतीय जेवण चटणीशिवाय अपूर्ण आहे.

साहित्य

चणा डाळ	:	५०० ग्रॅम
उडीद डाळ	:	२०० ग्रॅम
कोथिंबीर	:	५० ग्रॅम
लाल सुक्या मिरच्या	:	५० ग्रॅम
कडीपत्त्याची पाने	:	५० ग्रॅम
नारळ	:	२ नग
चिंच (बिया काढलेली)	:	१०० ग्रॅम
मीठ	:	चवीनुसार
सुक्या जवळ्याची पावडर	:	२०० ग्रॅम

कृती

- ❖ चणा डाळ आणि उडीद डाळ वेगवेगळे भाजून घेऊन मिक्सर ग्राइंडर मध्ये त्याची पावडर करून घ्यावी (पावडर १).
- ❖ त्यानंतर दोन खोवलेले नारळ, लाल सुक्या मिरच्या, कोथिंबीर आणि कडीपत्ता एकत्र खरपूस भाजून घ्यावा व त्याचीही मिक्सर ग्राइंडर मध्ये पावडर करून घ्यावी (पावडर २).
- ❖ त्यानंतर चिंच आणि मीठ हे पावडर १ मधील काही भागाबरोबर एकत्र करून मिक्सर ग्राइंडर मध्ये फिरवावे (पावडर ३).
- ❖ अशाप्रकारे तयार तीनही पावडर सुक्या जवळा पावडर बरोबर एकत्र केल्यास जवळा चटणी तयार होते.



जवळा चटणी