

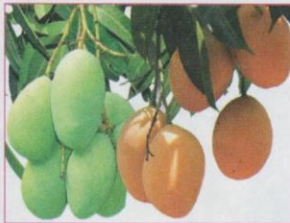
విషయసూచిక



వరికి విలువజోడిస్తేనే లాభం!
హరికృష్ణ - 22



ద్రాగన్ ఫ్రూట్ సాగు... లాభాలు బాగు...
శ్రీనివాసరెడ్డి - 34



మామిడికాయలు, పండ్లతో పలు ఉత్పత్తులు
వనజలత - 38



దుక్కులు చేసే యంత్ర పరికరాలు
సంజీవరెడ్డి - 60

- ★ నిమ్మకాయలతో విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తులు 7
... ప్రశాంతి
- ★ రైతు ఆదాయానికి రెట్టింపు మార్గాలు ... నవత 8
- ★ సౌరశక్తి ద్వారా పండ్లు, కూరగాయల ఉత్పత్తులు 10
... సుమన్ కళ్యాణి
- ★ వేసవి తాపం పడుపులకు శాపం ... రమేష్ 12
- ★ పట్టుపురుగుల పెంపకంలో వేసవి జాగ్రత్తలు 14
... నజీర్ అహ్మద్
- ★ చీనీ తోటల్లో చేయాల్సిన నెలవారీ పనులు 16
... ముకుందలక్ష్మి
- ★ పూలు, కూరగాయ విత్తనాల్లో నిద్రాపస్థ తలగింపు 19
... సుబ్బరామమ్మ
- ★ అండ్ కెర్రె సాగుకిదే సమయం ... సి.వి.సి.ఎం.రెడ్డి 25
- ★ సాగునీటి పంపు సెట్లు ఎంపిక ... లక్ష్మీదుర్గ 26
- ★ చెరువుల సమర్థ నిర్వహణతో సేద్యం బాగు 30
... నారాయణరావు
- ★ మల్లెతోటల్లో అధిక దీగుబడి పొందాలంటే..! 32
... ప్రశాంత్
- ★ వేసవిలో చేపల చెరువుల్లో జాగ్రత్తలు ... నారోవుడు 37
- ★ పాలీహౌస్, షేడెనెట్లు నిర్మాణంలో మెలకువలు 41
... హరి
- ★ వేసవిలో వెన్నశాతం తగ్గకుండా ఉండాలంటే... 42
... రాంబాబు
- ★ సమస్యలను అధిగమిస్తేనే కొబ్బరికి భవిష్యత్తు 45
- ★ తగ్గుతున్న వ్యవసాయరంగం వాటా..! 46
... పూర్ణచంద్రరావు
- ★ చెరువు మట్టితో చేసుకు చేప ... కృష్ణారెడ్డి 48
- ★ పచ్చిరొట్టె పైర్ల సాగుతో పంటలకు కలిగి మేలు 50
... రత్నమంజుల
- ★ కడిరి అమరావతి వేరుసెనగ రకంతో 52
అధిక ఆదాయం ... నజ్జు
- ★ కలుపు యాజమాన్యం-రైతు సమస్యలకు 53
పరిష్కారాలు ... డా.ఎ.ఎస్.రావు
- ★ పండ్లతోటలు నాటేముందు భూసార పరీక్షలు 54
తప్పనిసరి ... భాస్కరయ్య
- ★ ఉద్యానపంటల్లో ఈ మాసం పనులు 56
... ఆర్.వి.ఎస్.కె. రెడ్డి
- ★ జాబులు - జవాబులు ... సత్యనారాయణ, 58
నారాయణరెడ్డి, ప్రమీలరాణి
- ★ ఈ మాసం వ్యవసాయ సూచనలు 64
... అన్నదాత బ్యూరో

అన్నదాత

ప్రధాన సంపాదకుడు
రామోజీరావు
కార్యనిర్వాహక సంపాదకుడు
అమిర్షేని హరికృష్ణ

సంపుటి : 51
సంచిక : 5
పేజీలు : 68
మే 2019



రచనలు సంపాల్సిన చిరునామా:
ఎడిటర్, అన్నదాత,
ఈనాడు కాంప్లెక్స్, సోమాజిగూడ,
హైదరాబాద్-500 082.
ఫోన్: 040-23315528 Ext. 410
9959021272
వ్యాఫ్స్: 040-23318698
email: annadata@eenadu.net



విడి సంచిక రూ.20/-
సంవత్సర చందా రూ.200/-
సంవత్సర చందాను
డి.డి లేదా ఏం.ఓ పంపవలసిన చిరునామా:
వసుంధర పబ్లికేషన్స్,
సర్కులేషన్ డిపార్ట్మెంట్,
ఈనాడు కిల్డింగ్, గ్రౌండ్ ఫ్లోర్,
రామోజీ ఫిల్మ్ సిటీ,
రంగారెడ్డి ఆర్ట్స్ - 501 512
ఫోన్: 040-22232223 Ext. 4941
email: vasupubl@eenadu.net



గమనిక: వ్యవసాయ, అనుబంధ
రంగాల్లో శాస్త్రవేత్తలు, అనుభవజ్ఞులు,
నిపుణుల సలహాలు, సూచనలు
రైతాంగానికి అందించి, వారిలో అవ
గాహన, వైతన్యాన్ని పెంపొందించ
డమే అన్నదాత లక్ష్యం. వ్యాసాల్లోని
శాస్త్రీయ సమాచారాన్ని అన్నదాత
పత్రిక సంపాదకవర్గ సూచనలుగా
భావించరాదు.

Owned, Printed, Published and Edited by Ramoji Rao & Published from Vasundhara Publications, D.No. 6-3-569/3, Eenadu Complex, Somajiguda, Hyderabad-500 082 and Printed at Colorama Printers Private Limited., 15/A/1, S.V.Co.op Industrial Estate, Jeedimetla, Medchal District - 500 055, Telangana, Tel: Hyderabad 23318181 ; Visakhapatnam: 08966-264641; Vijayawada: 2862111; Tirupati: 08585-272151; Anantapuram: 273444; Karimnagar: 2223216; Rajamahendravaram: 2468991; Suryapet: 221146; Guntur: 2512142; Nellore: 2338734; Srikakulam: 240101; Kurnool: 252813; Cuddapah: 270011; Tadepalligudem: 228881; Warangal: 2559901; Khammam: 255661; Nizamabad: 245661; Mahabubnagar: 276376; Ongole: 256777; New Delhi: 23753440; Mumbai: 24982818; Chennai: 28232390; Bengaluru: 25583804.



సారశక్తి ద్వారా పండ్లు, కూరగాయల ఉత్పత్తులు

ప్రపంచ ఆహార రంగంలో మన దేశానికి పుష్కలమైన స్థానం ఉంది. ఆహారోత్పత్తిలో, మరీ ముఖ్యంగా పండ్లు, కూరగాయల ఉత్పత్తిలో ద్వితీయ స్థానంలో ఉంది. శ్రీమంతుని పురోభివృద్ధి చెందుతున్న పరిశ్రమల్లో ఆహార ప్రాసెసింగ్ పరిశ్రమ అతిముఖ్యమైనది. ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ రంగంలో మాంసం, పౌల్ట్రీ ఉత్పత్తులు, మత్స్య సంబంధిత ఉత్పత్తులతో పాటు పండ్లు, కూరగాయలు, గ్లోబల్ మార్కెటింగ్ రంగంలో ఊపందుకుంటున్నాయి. ప్రపంచీకరణ ద్వారా సరికొత్త ఆధునిక ఆహార పదార్థాలు, సంప్రదాయ ఉత్పత్తులు కూడా మార్కెటింగ్ అవకాశాలను అందుకుంటున్నాయి. ఆధునిక ప్రాసెసింగ్ యంత్రాలను ఉపయోగించి భౌతిక - రసాయన చర్యల ద్వారా ఆహార పదార్థాల్లోని పోషక విలువలను జోడించి నాణ్యతను పెంచుకోవచ్చు. గ్రామీణ ప్రాంతాల్లోని వీలు ఈ ప్రాసెసింగ్ రంగంలో కుటీర పరిశ్రమల వలె చిన్న చిన్న యూనిట్లను ఏర్పాటు చేసుకుని ఆర్థికంగా మేలుపొందవచ్చు. సాధారణంగా కొన్ని సీజన్లలో పండ్లు, కూరగాయల దిగుబడి బాగా పెరిగి మార్కెట్లో పుష్కలంగా లభిస్తాయి. వాటికి సరైన నాణ్యతా ప్రమాణాలను జోడించి పోషక విలువలను పెంచి పండ్లు, కూరగాయల ఉత్పత్తులు, పానీయాలు, జాములు, జెల్లీలు, పొదులు, ఒరుగులు చేసుకొని సహజమైన రుచిని ఏడాది పొడవునా ఆస్వాదించవచ్చు.

పండ్లు, కూరగాయలను ఆహార పదార్థాలుగా మార్చే విధానం సారశక్తి ద్వారా పండ్లను ముక్కలుచేసి సైసెస్ రూపంలో ఎండబెట్టడం

ఆపిల్, మామిడి, సపోటా, అనాస, బొప్పాయి, జామ, ద్రాక్ష అరటి వంటి పండ్లను ఎంచుకొని ముక్కలుచేసి, వాటిలోని తేమ శాతాన్ని తగ్గించి డీహైడ్రేషన్ పద్ధతి ద్వారా (10-12 శాతం) నిల్వ సామర్థ్యాన్ని పెంచుకోవచ్చు. నాణ్యమైన పండ్లను ఎంచుకొని కడిగి వేడి నీటిలో 90 డిగ్రీల సెం.గ్రే. వద్ద 2 నిమిషాలు ఉంచి వెంటనే మళ్ళీ చల్లటి నీటిలో ఒక నిమిషం పాటు ఉంచే ప్రక్రియను ఛాందింగ్ అంటారు. ఈ విధంగా చేసిన తర్వాత మంచి పొడిగా ఉన్న సైయినెస్టిల్ ట్రేల పైకి వీటిని అమర్చి సోలార్ డ్రయర్లో ఎండ బెట్టుకోవచ్చు. ఈ వేడినీటిలో పండ్లను కొద్దిసేపు ఉంచినప్పుడు పండ్లలోని ఎంజైమ్లు నిర్మూల్యమై వాటిలోని నిల్వ సామర్థ్యం పెరిగి, చెడిపోకుండా ఎక్కువకాలం నిల్వ ఉంటాయి. జల్లెడ బుట్టల్లో వేసి ఆవిరి సెగమీద కొద్ది సేపు ఉంచటం ద్వారా కూడా ఈ ప్రక్రియను చేసుకోవచ్చు.

క్యారెట్తో సైసెస్

క్యారెట్లో 'ఎ' విటమిన్తో పాటు 'బీ' కాంప్లెక్స్, వివిధరకాల ఖనిజాలు, పీచుపదార్థం అధికంగా ఉంటాయి. క్యారెట్లోని 'కెరోటిన్' కంటిచూపును అభివృద్ధి పరచడమేగాక గుండె జబ్బులను నిరోధించి, ధింపి.

చర్మాన్ని కాంతివంతంగా ఉంచి పండ్లను, విగుళ్ళను దృఢపరుస్తుంది. మంచి క్యారెట్లను తీసుకుని వాటిపై ఉన్న నన్నటి పొరను చాకుతో గీరాలి. వాటిని సమానమైన పరిమాణంలో సైసెస్గా తయారుచేసుకొని వేడి నీటిలో 90 డిగ్రీల సెం.గ్రే. వద్ద 2 నిమిషాల పాటు ఛాందింగ్ చేసి, 0.1 శాతం పొటాషియం మెటాబై సల్ఫేట్ ద్రావణంలో 2-3 నిమిషాలు ఉంచి ముక్కలను బయటకు తీసి స్ప్రేషర్ లేదా కోరు ద్వారా కొబ్బరి కోరాముతో కోరాలి. ఈ విధంగా తయారైన క్యారెట్ కోరును ట్రేలలో ఉంచి సోలార్ డ్రయర్లో ఉంచి ఎండనివ్వాలి. చిన్న చిన్న కవర్లలో ప్యాక్ చేసుకోవాలి. ఈ విధంగా తయారైన క్యారెట్ కోరు సూపర్లో, వివిధరకాల ఆహార పదార్థాలు అసగా ఇళ్ళి, దోశ, సాంబారు వంటి అన్నిరకాల ఆహార పదార్థాల్లోను గార్నిష్ చేసుకోవచ్చు.

టోమాటో సైసెస్

టోమాటోలో వివిధరకాల పైలో కెమికల్స్, యాంటీ ఆక్సిడెంట్స్ (లైకోపిన్) ఉండటం వల్ల ఇవి చెడు కొలెస్ట్రాల్ను తొలగించి, గుండె ఆరోగ్యాన్ని కాపాడుతాయి. వివిధ క్యాన్సర్ల బారినుంచి నివారిస్తుంది. టోమాటో పండ్లలో నీరు అధికంగా ఉండటం వల్ల తొందరగా కుళ్ళిపోయే అవకాశం ఎక్కువ. ఈ పండ్లు అన్ని సీజన్లలో లభిస్తాయి. మంచి తాజా టోమాటోలను ఎంచుకుని, కడిగి 90 డిగ్రీల సెం.గ్రే. వద్ద వేడినీటిలో 2 నిమిషాల పాటు ఛాందింగ్ చేయాలి. తర్వాత చల్లని నీటిలో ఒక నిమిషం పాటు ఉంచి ముక్కలుగా కత్తిరించాలి. ఈ ముక్కలను సోలార్ డ్రయర్లో పరిశుభ్రమైన ట్రేలలో ఉంచి ఎండబెట్టాలి. ఎండిన ముక్కలను శుభ్రంగా ప్యాక్ చేసుకొని మార్కెటింగ్ చేసుకోవచ్చు. ఈ విధంగా తయారైన టోమాటో ముక్కలను అసన రాన్ని బట్టి పొడరలా తయారుచేసి నిల్వ చేసుకోవచ్చు. ఎండిన ముక్కలను 5-10 శాతం తేమ ఉండేలా చూసుకోవాలి. టోమాటోలో విటమిన్ 'సె' 400 మి.గ్రా. లైకోపిన్ 175 మి.గ్రా. అధికంగా ఉన్నాయి. ఈ విధంగా తయారైన పొడిని అన్నిరకాల సాంబారు, రసం, సూపర్ వంటి వాటిలో వాడుకోవచ్చు. ఎండిన టోమాటో ముక్కలను కూరల్లో వాడేముందు కొంతసేపు నీటిలో ఉంచితే అవి తిరిగి మామూలు టోమాటోల వలె మారుతాయి. ఈ విధంగా పుడినా, మెంతికార, కొత్తిమీర, కొబ్బరి, ఉసిరిపొడి వంటి వివిధ రకాల ఉత్పత్తులను కూడా పొదులుగా తయారు చేసుకోవచ్చు.

పుట్టగొడుగులను ఎండబెట్టడం

పుట్టగొడుగుల్లో పిండిపదార్థాలు తక్కువగా ఉండి, పీచుపదార్థాలు, మాంస కృత్తులు, ఖనిజాలు అధికంగా ఉంటాయి. ఎటువంటి తెగులు లేని శుభ్రమైన తెల్లని పుట్టగొడుగులు ఎంచుకోవాలి. వీటిని ఉప్పు, పసుపు వేసిన వేడినీటిలో శుభ్రంగా కడిగి నీరులేకుండా తుడిచి, కొనలను తుంచి పొడిబట్టల్లో వేసి ముక్కలుగా చేసుకోవాలి. వీటిని సోలార్ డ్రయర్



అన్నదాత

లోని స్ట్రెయిన్ లోన్ స్ట్రీట్ ట్రైలలో ఎండనిచ్చి వాటిని చిన్న చిన్న కవర్లలో నిల్వ చేసుకొని, మార్కెటింగ్ చేసుకోవచ్చు.

పండ్లతో క్యాండిల్ తయారీ

ముందుగా తాజాగా ఉన్న బొప్పాయి, ఉసిరి కాయలను తీసుకొని వాటిని ముక్కలుగా చేసి, ఛాందింగ్ చేయాలి. పచ్చి బొప్పాయి ముక్కలను పలుచని సున్నపు తేటలో 2 నిమిషాల పాటు ఉంచి తీయాలి. ఎండబెట్టిన ఉసిరికాయలు లేదా పచ్చిబొప్పాయి ముక్కలను పంచదార సిరప్ లో అనగా అర లీటరు నీటిలో ఒక కిలో పంచదార కలిపి పలుచని లేతపాకం వంటి ద్రావకం తయారుచేసి, దానిలో 5 గ్రా. నిమ్మఉప్పు, 5గ్రా. పుడ్ కలర్ కలిపి ఈ ద్రావకంలో పచ్చిబొప్పాయి, ఉసిరి, వంటి ముక్కలను వేసి మూతపెట్టకుండా పది నిమిషాల పాటు ఉడకనిచ్చి తీగపాకం వచ్చేవరకూ ఉంచి మూకుడులో ఈ పాకం పూర్తిగా పీల్చేవరకూ ఆరనివ్వాలి. ముక్కలు పారదర్శకంగా తయారై సన్నపడు కొద్దిగా ఎస్సెన్స్, సోడియం బెంజోయేట్ 5గ్రా. కలుపుకుని 24 గంటల తర్వాత ముక్కలను తీసివేసి మళ్ళీ ట్రైలలో ఆరనివ్వాలి. ఒకవేళ పాకం తగినంతగా పీల్చుకోవోతే రెండోసారి కూడా ఇదే పద్ధతిని కొనసాగించి ఈ ద్రావకంలో 10 నిమిషాలు ఉడకనిచ్చి పాకం పట్టేవరకూ 24 గంటలు ఉంచాలి. తర్వాత ముక్కలను సోలార్ డ్రయర్ లో ఎండనివ్వాలి. బొప్పాయి తో చేసిన ముక్కలను టూటీ-ఫ్రూటీ అంటారు. వీటిని 3-4 రంగుల్లో విడి విడిగా తయారు చేసుకుని ఆరిన తర్వాత వాటిని ఎరుపు, ఆకుపచ్చ, పసుపు వంటి వివిధరంగుల ముక్కలను కలిపి ప్యాక్ చేసుకోవచ్చు. వీటినే ఫుడ్ క్యాండిలు అంటారు. బొప్పాయి తో చేసిన టూటీఫ్రూటీ, ఐస్ క్రీమ్, ట్రెడ్, ఫుడ్డింగ్, కేక్ వంటి ఆహార పదార్థాల్లో గార్నిష్ చేసుకోవచ్చు.

పండ్లగుజ్జుతో తాండ్ర/జెల్లీ తయారీ

మామిడి, జామ, సపోటా, ఆపిల్, బొప్పాయి, అనాస వంటి వివిధ రకాల పండ్లతో రుచికరమైన తాండ్రను వివిధ రకాల ఫ్లేవర్స్ (సహజ సిద్ధమైన సువాసన) తో రుచికరంగా చేసుకోవచ్చు. వీటి సహజమైన రుచిని సంపత్తర మంతా ఆస్వాదించవచ్చు. పండ్లలో సహజ సిద్ధంగా పెక్టిన్ అనే రసాయన పదార్థం మూలంగా జిగటగా ఉండే జెల్లీ తయారవుతుంది.

మామిడిపండ్లతో జెల్లీ/ తాండ్ర

మామిడిపండ్లు మనదేశంలో ఒక్క వేసవిలోనే లభిస్తాయి. రుచికి రాజా జాగా ఉండి, అత్యధిక గుజ్జును, పీచుపదార్థాన్ని కలిగి ఉండటం వల్ల తాండ్ర తయారీకి ఈ పండ్లు అనువైనవి. ఆరుబయట ఎండలో చాపలపై మన పూర్వీకులు ఈ తాండ్రను తయారుచేసేవారు. ఈగలు, దుమ్ము, ధూళి వీటి పై పడి పిల్లల్లో అనారోగ్యం కలిగే ఆస్కారం ఉండేది. అధునిక సాంకేతిక పరిజ్ఞానం కలిగిన డ్రయ్యర్స్ మనకు ప్రస్తుతం అందుబాటులో ఉన్నాయి. పోషక విలువలు తగ్గిపోకుండా రంగు, రుచి, ఫ్లేవర్ ఉండేలా తాండ్రను తయారు చేసుకోవచ్చు.

కావాల్సిన పదార్థాలు: మామిడి పండ్ల గుజ్జు - 10కిలోలు, పంచదార- 2.5కిలోలు, లిక్విడ్ గ్లూకోజ్- 200గ్రా., నిమ్మఉప్పు - 20గ్రా., పొటాషియం మెటాబైసల్ఫైట్- 15గ్రా., నీరు - 600 మి.లీ.

తయారీ విధానం:

ముందుగా పక్కానికీ వచ్చిన మేల్లు జాతి పండ్లను ఎంచుకొని శుభ్రపరిచి, పండ్లను వేడినీటిలో (90 డిగ్రీల సెం.గ్రే. వద్ద) 2-3 నిమిషాల పాటు ఉంచి, తీసివేసి, మళ్ళీ 1-2 నిమిషాల పాటు చల్లని నీటిలో ముంచి, ఛాందింగ్ చేయాలి. ఎంచుకొన్న పండ్లను మిక్సీ లేదా పల్వరైజర్ సహాయ

యంతో గుజ్జును తీసి, సిద్ధంగా ఉంచుకోవాలి. ఈ జెల్లీకి తోతాపురి, పంచదార కలశాలు అనే రకాలు అనువైనవి.

పైన చెప్పిన పరిమాణంలో పంచదార, లిక్విడ్ గ్లూకోజ్, నీరు మూడింటిని మండపాటి పాత్రలో కరిగించి, స్టామీద ఉంచి, చిన్న మంటమీద మరిగించాలి. నిమ్మఉప్పు (సిట్రిక్ యాసిడ్), పొటాషియం మెటాబై సల్ఫైట్లను విడి విడిగా చిన్న కప్పులోని వేడినీటిలో కరిగించి పక్కన ఉంచుకోవాలి. పంచదార మరుగుతూ బుడగలు పస్తున్నప్పుడు ముందుగా కరిగించిన నిమ్మఉప్పును కలుపుకోవాలి. పంచదార పాకం వేడి తగ్గి, గోరువెచ్చగా ఉన్నప్పుడు సిద్ధంగా ఉంచుకున్న మామిడిగుజ్జు, తర్వాత పొటాషియం మెటాబై సల్ఫైట్ కూడా చేర్చి 'ఎగ్ బీటర్' సహాయంతో బాగా తిప్పాలి. ఈ విధంగా తయారుచేసుకున్న మామిడిగుజ్జును సోలార్ డ్రయ్యర్ లోని ఒక్కొక్క ట్రేలో ఒక్కొక్క పొరకు ఒక్క కిలో చొప్పున సమాంతరంగా ఉండేలా వేయాలి. సిద్ధంగా చేసుకున్న ట్రేలను సోలార్ డ్రయ్యర్ లో (45-55 డిగ్రీల సెం.గ్రే. వద్ద) అమర్చాలి. సోలార్ డ్రయ్యర్ ను సూర్యకాంతి ప్యానెల్స్ పైన పడేలా ఉంచి, రోజుకు 6-8 గంటల పాటు ఎండలో ఆరబెట్టాలి. మొదటి పొర ఆరిన తర్వాత మళ్ళీ 6-8 గంటలపాటు డ్రయ్యర్ లో ఉంచాలి. ఈ విధంగా రెండు రోజుల పాటు డ్రయ్యర్ లో తయారైన మామిడి తాండ్రను కత్తి సహాయంతో వివిధ ఆకారాల్లో, వివిధ పరిమాణాల్లో లోట్స్ లేదా బ్యాచ్స్ రూపంలో కట్ చేసుకొని, ప్యాక్ చేసుకోవాలి. సోలార్ డ్రయ్యర్ ను ఎండలేసప్పుడు కరెంట్ సహాయంతో కూడా ఉపయోగించవచ్చు.

మిక్స్డ్ ఫ్రూట్ తాండ్ర/ జెల్లీ

వివిధ రకాల పండ్లతో అన్ని ఫ్లేవర్స్ కలిపిన మిక్స్డ్ ఫ్రూట్ జెల్లీని కూడా డ్రయ్యర్ల సహాయంతో తయారు చేసుకోవచ్చు. మామిడి, జామ, సపోటా వంటి పెక్టిన్ సమృద్ధిగా ఉన్న పండ్లతో ఈ జెల్లీ తయారు చేసుకోవచ్చు.

కావాల్సిన పదార్థాలు: మామిడిగుజ్జు- 5 కిలోలు, జామగుజ్జు- 2.5 కిలోలు, సపోటా గుజ్జు- 2.5కిలోలు, పంచదార- 2.5కిలోలు, లిక్విడ్ గ్లూకోజ్- 200గ్రా., నిమ్మఉప్పు/ సిట్రిక్ యాసిడ్- 20గ్రా., పొటాషియం మెటాబైసల్ఫైట్- 15గ్రా., నీరు- 600 మి.లీ. అవసరం.

తయారీ విధానం: తాజాగా ఉండి మగ్గిన మామిడి, జామ, సపోటా పండ్లను తీసుకొని శుభ్రంగా కడిగి ఛాందింగ్ చేయాలి. మామిడి, జామ, సపోటా పండ్లనుంచి మిక్సీ/ కోరామ/ పల్వరైజర్ సహాయంతో చిత్తనాలు, తొక్క తీసివేసి మెత్తని గుజ్జును విడివిడిగా సిద్ధం చేసుకోవాలి.

మామిడితాండ్రను తయారుచేసిన విధంగానే పంచదార సిరప్ ను తయారుచేసి నిమ్మఉప్పు కలిపి, గోరువెచ్చగా ఉన్నప్పుడు మామిడి, జామ, సపోటా గుజ్జులను ఒకదాని తర్వాత మరొకటి కలుపుకొని, నిల్వకోసం పొటాషియం మెటాబైసల్ఫైట్ ను వేసి 'ఎగ్ బీటర్' సహాయంతో అన్ని గుజ్జులూ సమంగా కలిసేలా బాగా తిప్పాలి. ఇంతకు ముందు చెప్పిన విధంగా ట్రేలలో గుజ్జును వేసి రెండోరోజుకు ఆరిన తర్వాత కట్ చేసుకుని, ప్యాక్ చేసుకోవచ్చు.

పైవిధంగా కాక ఒక పొర మామిడిగుజ్జుతో, రెండో పొర జామ గుజ్జుతో, మూడో పొర సపోటా గుజ్జుతో వివిధ రకాలుగా వీటిని తయారు చేసుకోవచ్చు. ఇలా తయారు చేసేటప్పుడు అన్నిరకాల గుజ్జులను సమాన నిష్పత్తిలో తీసుకోవాలి. సపోటా, జామ పండ్లను విడివిడి పొరలుగా వేసినప్పుడు కొద్దిగా పెక్టిన్ అనే రసాయన పదార్థాన్ని (20గ్రా.) కూడా కలుపుకోవాలి. సోలార్ డ్రయ్యర్ ట్రేలను హెచ్చుతగ్గులు లేకుండా గుజ్జు సమతలంగా ఉండేలా చూసుకోవాలి.

డా. కె. సుమన్ కళ్యాణి,
సి.టి.ఆర్.ఐ., రాజమహేంద్రవరం,
ఫోన్: 9440999035



అన్నదాత