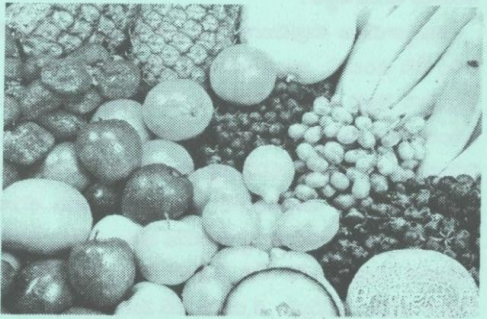


**స చేయు పద్ధతి :**

ద్రాక్ష పండ్లు శుభ్రముగా కడిగి చేతితో మెత్తగా పిసకవలెను. స్ట్రా మీద ఉంచి ద్రాక్ష త్రొక్క రంగు మారే వరకూ ఉలి. తరువాత సూప్ స్ట్రెయినర్ తో త్రిప్పినచో రసం క్రిందకు వస్తుంది. సూప్ స్ట్రెయినర్ లేని యెడల ఫ్లాస్టిక్ రవ్వ జల్లెడలో త్రిప్పినచో పైన గింజలు, తొక్కలు ఉండిపోయి క్రిందకు పడుతుంది. ఈ రసాన్ని ఒక ప్రక్క ఉంచి, పంచదార, ట్రిక్ యాసిడ్ ఈ మూడు కలిపి స్ట్రా మీద పెట్టి పంచదార వరకూ కలుపుతూ మరిగించాలి. పంచదార కరిగిన తరువాత పాకమును చల్లార్చి వడగట్టి దానికి ద్రాక్ష రసాన్ని కలిపాలి. తరువాత సోడియం బెంజోయేట్ వేడి నీళ్ళతో తుడిచి కలిపాలి. దాని తరువాత టోనోవిన్ లేదా ద్రాక్ష కలిపాలి. పైన చెప్పిన విధంగా తయారయిన ద్రాక్ష రసాన్ని ముందుగానే కడిగి, ఎండబెట్టిన పొడవాలిలో ఒక అంగుళం వెలితిగా నింపవలెను.

**సంచుకోవలసిన ముఖ్య విషయాలు**

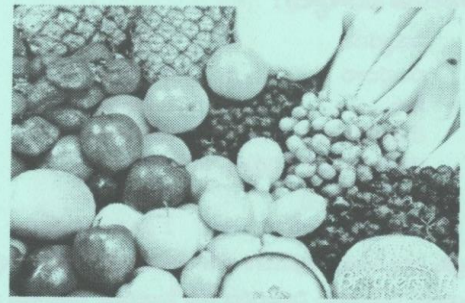
ద్రాక్ష రసం తయారు చేసుకోవాలన్నా సూప్ స్ట్రెయినర్ తయారు చేయాలి. ఫ్లాస్టిక్ రవ్వ జల్లెడను ఉపయోగించుకోవద్దు. ద్రాక్ష రసం తయారు చేసిన వెనువెంటనే మొదటి 15 రోజులు మోగించకూడదు. గ్లాసు రసంకు మూడు గ్లాసులు నీరు కలిపి త్రాగవలెను. ద్రాక్ష రసం తయారు చేయుటకైనా. పంచదార పాకమును తగ్గి తరువాత పండ్ల రసాన్ని కలుపవలెను.



**వివిధ రకాల పండ్లతో జ్యూసుల తయారీ**

సాంకేతిక సలహాలకు  
ప్రిన్సిపల్ ఇన్వెస్టిగేటర్  
నికా ప్రాజెక్టు  
కేంద్ర పాగాకు పరిశోధనా సంస్థ  
రాజమండ్రి - 533 105.

**వివిధ రకాల పండ్లతో జ్యూసుల తయారీ**



ప్రిన్సిపల్ ఇన్వెస్టిగేటర్  
నికా ప్రాజెక్టు  
కేంద్ర పాగాకు పరిశోధనా సంస్థ  
రాజమండ్రి - 533 105

2018

## వివిధ రకాల పండ్లతో జ్యూసుల తయారీ

### 1. పురసం తయారు చేయు విధానము :

#### సాధన పదార్థాలు :

నిమ్మరసం	:	1 లీటరు
పంచదార	:	2 కేజీలు
నీరు	:	1 లీటరు
కె.యమ్.ఎస్.	:	3/4 చెంచా
పొటాషియం మెటా బై సల్ఫేటు)		
లెమన్ ఎసెన్స్	:	2 చెంచాలు
లెమన్ ఎల్లో కలర్	:	1 గ్రాము (చిటికెడు)

నిమ్మపండ్లు శుభ్రముగా కడిగి పొడిబట్టతో తుడిచి, చెక్కతో పురసం చేయబడిన నిమ్మరసం తీసి స్వీజరుతో రసం తీసి ఒక ఫ్రెజ్ లో పోసి రెండు చెంచాల పంచదార వేసి కలిపి ప్రక్కన వేచివాలి. తరువాత పంచదార, నీరు తీసుకుని దానిలో రెండు నిమ్మరసం కలిపి పంచదార మరిగేవరకు పొయ్యిమీద తరువాత కె.యమ్.ఎస్. వేడి నీళ్ళతో కలిపి నిమ్మరసానికి ఆ తరువాత లెమన్ రంగు, కొద్దిగా చల్లని నీటిలో కలిపి కలపాలి. ఎసెన్స్ కలిపిన తరువాత తయారైన జ్యూస్ బియ్యబెట్టి ముందుగా కడిగి, తుడిచి ఎండబెట్టిన శు పొడవు సీసాలలో ఒక అంగుళం వెలితిగా నింపవలెను. ఒక సంవత్సరం పాటు నిలువ ఉంటుంది.

### 2. కలిపి నిమ్మరసం తయారు చేయు ట :

#### సాధన పదార్థాలు :

అల్లం	:	100 గ్రా
నిమ్మరసం	:	1లీ
పంచదార	:	2 కేజీలు
కె.యమ్.ఎస్	:	3/4 వంతు (టీ చెంచా)
లెమన్ ఎసెన్స్	:	2 టీ చెంచాలు
లెమన్ ఎల్లో కలర్	:	ఒక చిటికెడు

#### తయారు చేయు పద్ధతి :

నిమ్మకాయలు శుభ్రముగా కడిగి తుడిచి, స్టీలు చాకుతో కోసి రసం తీసి ఉంచాలి. అల్లం పైన చెక్కు తీసి మెత్తగా రుబ్బి శుభ్రమైన తెల్లని పొడి గుడ్డలో వేసి పిండి అల్లం రసాన్ని నిమ్మ రసంకు కలిపి ప్రక్కనే ఉంచాలి. పంచదార, నీరు రెండు చెంచాల నిమ్మరసం ఈ మూడు కలిపి స్టా మీద పెట్టి పంచదార కరిగే వరకూ కలుపుతూ మరిగించాలి. పంచదార కరిగిన తరువాత పాకాన్ని చల్లార్చి దానికి నిమ్మ మరియు అల్లం రసాన్ని కలపాలి. తరువాత కె.యమ్.ఎస్. వేడి నీళ్ళతో కలిపి, రంగును చల్లటి నీళ్ళలో కలిపి, ఎసెన్స్ ను కె.యమ్.ఎస్. మరియు రంగును పైన చెప్పిన విధంగా తయారయిన రసానికి కలపాలి. ముందుగానే కడిగి, ఎండబెట్టిన పొడవాటి సీసాలలో ఒక అంగుళం వెలితిగా నింపవలెను.

### 3. బత్తాయి పండ్ల రసం తయారు చేయుట :

#### కావలసిన పదార్థాలు :

బత్తాయి రసం	:	1 లీటరు
పంచదార	:	2 కేజీలు
నీరు	:	1 లీటరు
సిట్రిక్ యాసిడ్	:	4 చెంచాలు
కె.యమ్.ఎస్.	:	3/4 చెంచా
ఆరంజ్ ఎసెన్స్	:	4 టీ స్పూనులు
ఆరంజ్ / రెడ్ కలర్	:	చిటికెడు

#### తయారు చేయు పద్ధతి :

బత్తాయి లేదా కమలా లేదా నారింజ పండ్లు శుభ్రముగా కడిగి తుడిచి, స్టీలు చాకుతో కోసి రసం పిండి ఒక స్టీలు పాత్రలో పోసి ఉంచాలి. పంచదార, నీరు, సిట్రిక్ యాసిడ్ ఈ మూడు కలిపి స్టా మీద పెట్టి పంచదార కరిగే వరకూ కలుపుతూ మరిగించాలి. పంచదార కరిగిన తరువాత పాకమును చల్లార్చి వడగట్టి దానికి బత్తాయి లేదా కమలా రసంను కలుపవలెను. తరువాత కె.యమ్.ఎస్. వేడి నీళ్ళతో కలిపి, రంగును చల్లటి నీళ్ళలో కలిపి, ఎసెన్స్ ను పైన చెప్పిన విధంగా తయారయిన రసానికి కలపాలి. ముందుగానే కడిగి, ఎండబెట్టిన పొడవాటి సీసాలలో ఒక అంగుళం వెలితిగా నింపవలెను.

### 3. పైనాపిల్ (అనాస) రసం తయారు చేయుట :

#### కావలసిన పదార్థాలు :

పైనాపిల్ రసం	:	1 లీటరు
పంచదార	:	2 కేజీలు
నీరు	:	1 లీటరు
కె.యమ్.ఎస్.	:	3/4 చెంచా
సిట్రిక్ యాసిడ్	:	4 చెంచాలు
పైనాపిల్ ఎసెన్స్	:	4 టీ స్పూనులు
లెమన్ ఎల్లో కలర్	:	చిటికెడు

#### తయారు చేయు పద్ధతి :

అనాసపండును నిలువుగా నాలుగు ముక్కలు కోసి ఎండు కొబ్బరి కోరాముతో కోరవలెను. కోరగా వచ్చిన గుజ్జును తెల్లని పొడి బట్టలో వేసి రసం పిండి వడకట్టవలెను. పంచదార, నీరు, సిట్రిక్ యాసిడ్ ఈ మూడు కలిపి స్టా మీద పెట్టి పంచదార కరిగే వరకూ కలుపుతూ మరిగించాలి. పంచదార కరిగిన తరువాత పాకాన్ని చల్లార్చి వడగట్టి దానికి అనాస రసంను కలుపవలెను. తరువాత కె.యమ్.ఎస్. వేడి నీళ్ళతో కలిపి, రంగును చల్లటి నీళ్ళలో కలిపి, పైనాపిల్ ఎసెన్స్ ను పైన చెప్పిన విధంగా తయారయిన రసానికి కలపాలి. ముందుగానే కడిగి, ఎండబెట్టిన పొడవాటి సీసాలలో ఒక అంగుళం వెలితిగా నింపవలెను.

### 4. ద్రాక్షరసం తయారు చేయుట :

#### కావలసిన పదార్థాలు :

ద్రాక్షరసం	:	1 లీటరు
నీరు	:	1 లీటరు
పంచదార	:	2 కేజీలు
సిట్రిక్ యాసిడ్	:	4 చెంచాలు
కె.యమ్.ఎస్.	:	3/4 చెంచా
సోడియం బెంజోయేట్	:	టీ చెంచా
పైనాపిల్ ఎసెన్స్	:	4 టీ స్పూనులు
లెమన్ ఎల్లో కలర్	:	చిటికెడు
ట్రానోవిన్ (లేదా) గ్రేప్ ఎసెన్స్	:	5 చెంచాలు