

കട്ടില്ലാതെ ഇളക്കിയെടുക്കുക. ഒരു മിക്സിനിൽ അടിച്ച് നന്നായി പത്തിച്ചെഴുതുതെ ശേഷം ബാറ്റിലേക്ക് ശിക്കുക. നെയ്യാ എല്ലായോ ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കിയെജിപ്പിക്കുക. കശുവണ്ടി, ബദാം, പെപനാഷിൽ എന്നിവ പൊടിയായി അരിഞ്ഞതും ചേർത്ത് ഇളക്കുക. ശേഷം പെപനാഷിൽ എല്ലുന്ന് ചേർത്ത് ഇളക്കുക. ബേക്ക് ചെയ്യാനുപയോഗിക്കുന്ന പാത്രത്തിൽ നെയ്യാ എല്ലായോ പുരട്ടുക (Grease ചെയ്യുക). തയാറാകി വച്ചിരിക്കുന്ന ബാറ്റർ പാത്രത്തിന്റെ മുകളാൽ നാന്ദതോളം ശിക്കുക. ബാറ്റിൽ ശിച്ചു കഴിയുമ്പോൾ പാത്രം ചെറുതായി നന്ന് തട്ടികൊടുക്കുക. കുമ്ഭിളകൾ ഇല്ലാതാകാൻ ഇത് സഹായിക്കും. ആവശ്യ മെക്കിൽ കശുവണ്ടിയും ബദാം ഉപയോഗിച്ച് മുകൾഭാഗം അലക്കരിക്കാം. ശേഷം ഓവനിൽ 180 ഡിഗ്രി സെൻറ്റീസിൽ 25-30 മിനിറ്റു വരെ വയ്ക്കുക. ഓവൻ ഇല്ലാതെ പക്ഷം 5-10 മിനിറ്റു വരെ ചുടാക്കിയ കുക്കരിലോ ചെറു മുടിയുള്ള പാത്രത്തിലോ കേക്ക് ബേക്ക് ചെയ്യാവുന്നതാണ്. ഫൈഡേം 25-30 മിനിട്ട് ആകുമ്പോൾ ബേക്ക് ആയോ എന്നറിയാൻ ഏറു കമ്പി (പപടം കുത്തി) ഉപയോഗിച്ച് നന്ന് കുത്തിനോക്കുക. അതിൽ നന്നും പറ്റാതെ പുരട്ടുമായി അടർന്നു പോരു നെക്കിൽ കേക്ക് നന്നായി ബേക്കായിരിക്കുന്നുവെന്ന് മനസ്സിലാക്കാം. തന്നെതെ ശേഷം പാത്രം കമ്പിച്ചതിൽ മറ്റൊരു പാത്രത്തിന്റെ മുകളിൽ വച്ച് തട്ടുക. കേക്ക് പാത്രത്തിൽ നിന്നും വിട്ട് കിട്ടും. നന്നായി തന്നെത്തതിനു ശേഷം കേക്ക് മുറിച്ച് ഉപയോഗിക്കുക.

Note :

കുക്കരിലോ ചെറു പാത്രത്തിലോ ബേക്ക് ചെയ്യുമ്പോൾ ഏറു ചെറിയ റൂഫിൽ പാത്രമോ തട്ടോ ഉപയോഗിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. കുക്കരിൽ ബേക്ക് ചെയ്യുമ്പോൾ വിസ്തിലും വാഷിലും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.

### തയാറാക്കിയത്

#### ജൈഓ്സി ജോസഫ്

പ്രോഗ്രാം അസിസ്റ്റന്റ് (ഹോം സയൻസ്),  
പ്രിയു കെ. പോൾ

സബ്ജക്ട് മാറ്റർ സ്പെഷ്യലിസ്റ്റ്

(അഗ്രികൾച്ചറൽ എക്സ്പ്രസ്സ്),

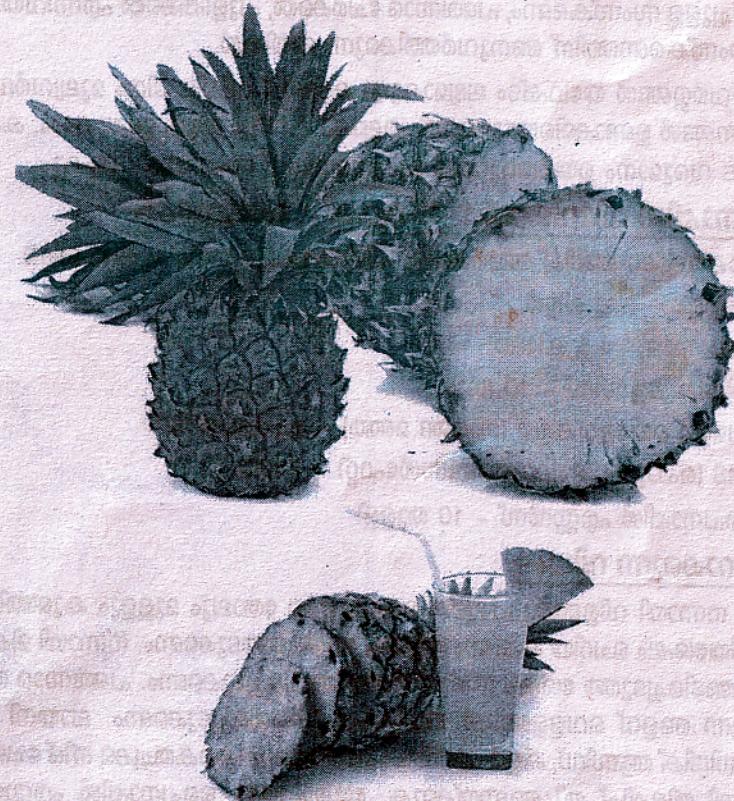
ഡോ. ആർ. മാരിമുത്തു,

സൈനിയർ സയൻസ്റ്റ് & ഹൈഡ്

എ.എസ്.എ.ആർ. - കെ.വി.കെ

(ബി.എസ്.എസ്) ഇടുക്കി

## വൈപ്പനാഫിൾ മുല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ



**ICAR-KRISHI VIGYAN KENDRA**

Hosted By : Bapooji Sevak Samaj  
Farm Science Centre, ICAR Govt. of India  
Pethotty P.O, Santhanpara, Idukki Dist., Kerala, Pin: 685619  
Phone : 8157895397  
Email : kvksanthanpara@gmail.com  
Website : www.kvkidukki.org

പെപനാപിൾ പാഴാക്കരുത് - മുല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാം. ഒരു പഴമോ പച്ചക്കറിയോ അതിന്റെ തന്ത്രായ അവസ്ഥയിൽ വളരെ കുറച്ച് നാളുകൾ മാത്രമേ സുക്ഷിച്ചുവര്യക്കുവാൻ സാധിക്കുകയുള്ളത്. പഴം, പച്ചക്കറി എന്നിവയെ സംകലിപ്പിച്ചായ ശീതികൾ ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷജ്യാഹ്വായി വയ്ക്കുന്നതിനെ ഫലസംസ്കരണം എന്ന് പറയുന്നു. ശീതികരണം, നിർജഞ്ജലികരണം, അട്ടം ചേർക്കൽ, ഉച്ചിടൽ, റോധിയേഷൻ, രാസവസ്തുക്കലൂടെ ഉപയോഗം, താപം ഉപയോഗിച്ചുള്ള സംസ്കരണം, പണ്ഡിതന്മാരു ചേർക്കൽ, പുളിപ്പിക്കൽ എന്നിവയാണ് ഫലസംസ്കരണത്തിന് അനുവർത്തിക്കുന്ന ശീതികൾ.

പഴവർദ്ധനയെ യോഗ്യം ലഭ്യമാക്കുന്ന കാലത്ത് വിവിധതിനും മുല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കിയെടുത്താൽ എല്ലാക്കാലാവത്തും ലഭ്യ ഉറപ്പാക്കാം. കർഷകരുടെ വരുമാനം ഉയർത്തുവാൻ മുല്യവർദ്ധനവും സഹായകം ആകും.

### പെപനാപിൾ വിഭവങ്ങൾ 1. സ്ക്രൂപ്പ് \* ചേരുവകൾ -

- ☆ കൈതച്ചക്ക അടിച്ച് തോർത്തിൽ പിഴിഞ്ഞടക്കത്തനിൽ - ഒരു ലിറ്റർ
- ☆ വെള്ളം - ഒരു ലിറ്റർ
- ☆ പണ്ഡിത - 1.5 കിലോ
- ☆ സിട്ടിക് ആസിഡ് - 10 ഗ്രാം
- ☆ ലെംബൾ ദൈല്ലൂ കളർ (നാരങ്ങ മണ്ഠ) - ആവശ്യത്തിന്
- ☆ KMS (പൊട്ടാസ്യം മെറ്റാബേസസൾഫേറ്റ്) - 1 ഗ്രാം
- ☆ പെപനാപിൾ എസ്റ്റീസ് - 10 തുളളി

### തയാറാക്കുന്ന വിധം -

നന്നായി വിളഞ്ഞു പഴുത്ത കൈതച്ചക്ക തോല്പും മുള്ളും കുണ്ടിയും നിക്കിയശേഷം ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളാക്കി അരിഞ്ഞടക്കണം. നന്നായി ശിക്കിയിൽ അടിച്ചെടുത്ത ശേഷം നീർ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ചെടുക്കണം. പണ്ഡിത തന്നീ രിക്കുന്ന അളവ് വെള്ളത്തിൽ അലിയിപ്പിച്ച് അരിച്ചെടുക്കണം. ലായനി തിളപിച്ച് സിട്ടിക് ആസിഡ്, കളർ എന്നിവ ചേർത്തശേഷം കൈതച്ചക്ക നീർ ചേർത്ത് നന്നായി തിളപിച്ച് തീ അണ്ണയ്ക്കുക. ശേഷം KMS, പെപനാപിൾ എസ്റ്റീസ് എന്നിവ ചേർക്കണം. കഴുകി ഉണക്കിയ കുപികളിൽ കഴുത്ത് ഭാഗം വരെ നിംച്ച ശേഷം (Hea-space) സുക്ഷിക്കാം.

### സ്ക്രൂപ്പ് കലക്കുന്നത് -

നേര സ്പുരിൾ സ്ക്രൂപ്പ് ഒരു ട്രാസ് വെള്ളത്തിന് എന്ന തോതിൽ ഖുക്കി എന്ന് കുപുബിംഗ് ഇട്ട് കുടിക്കാം. ഭാപാരമ്പനത്തിനും ഭഗവത്തിനും കൈതച്ചക്ക വളരെ ഉപയോഗപ്രാഥാണ്.

### പെപനാപിൾ ജാം : \* ചേരുവകൾ -

- ☆ പെപനാപിൾ പൾപ്പ് - ഒരു ലിറ്റർ
- ☆ പണ്ഡിത പൊട്ടാസ്യം - 3/4 കിലോ
- ☆ സിട്ടിക് ആസിഡ് - 5-10 ഗ്രാം
- ☆ ലെംബൾ ദൈല്ലൂ കളർ - ആവശ്യത്തിന്
- ☆ പെപനാപിൾ എസ്റ്റീസ് - 8-12 തുളളി
- ☆ KMS (പൊട്ടാസ്യം മെറ്റാബേസസൾഫേറ്റ്) - 1 ഗ്രാം

### തയാറാക്കുന്ന വിധം -

കൈതച്ചക്ക തോലിയും മുള്ളും ചെത്തികളുണ്ട് കട്ടയില്ലാതെ അടിച്ചെടുക്കുക. പണ്ഡിത പൊട്ടാസ്യം കൈതച്ചക്ക പൾപ്പ് ചേർത്തിളക്കി അലിയിപ്പിച്ച് ശേഷം അടുപ്പിൽ വയ്ക്കുക. തുടരെ തുടരെ ഖുക്കി തിളപിച്ച് കുറുക്കിയെടുക്കുക. കൈതച്ചക്ക ശിശിരം പാകമാകുന്ന സംയത്ത് കുമിളകൾ വിർത്തം പ്രയാസത്തോടെ പൊട്ടാസ്യം പരുവം (കപി കാച്ചുന്നതുപോലെ) എത്തുന്നു. ശേഷം സിട്ടിക് ആസിഡ്, ലെംബൾ ദൈല്ലൂ കളർ എന്നിവ ചേർക്കുക. തീയിണ്ണശേഷം പെപനാപിൾ എസ്റ്റീസ്, KMS എന്നിവ ചേർക്കുക. നന്നായി തണ്ണുത്തതിനും ശേഷം വാവട്ടമുള്ള കുപികളിലാക്കി സുക്ഷിക്കുക, ഉപയോഗിക്കുക.

### പെപനാപിൾ കേക്ക് : \* ചേരുവകൾ -

- ☆ പെപനാപിൾ പൾപ്പ് - 3/4 ലിറ്റർ
- ☆ മെഡ് - 300 ഗ്രാം
- ☆ ചുട്ട് - 5 എസ്റ്റീസ്
- ☆ നെറ്റ് (അലൈക്കിൽ എസ്റ്റീസ്) - 150 ഗ്രാം
- ☆ വൈക്കിംഗ് സോഡ് - 2 നുള്ള്
- ☆ വൈക്കിംഗ് പായർ - 1/4 ടീസ്പൂൺ
- ☆ കശുവാളി, ബദാം, പെപനാപിൾ എന്നിവ ചെറുതായി അരിഞ്ഞത് - ആവശ്യത്തിന്
- ☆ പെപനാപിൾ എസ്റ്റീസ് - 5-8 തുളളി

### തയാറാക്കുന്ന വിധം -

പെപനാപിൾ തോലിയും മുള്ളും കുണ്ടിയും ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളാക്കി പൾപ്പ് തയാറാക്കുക. കുറച്ച് പൊട്ടാസ്യം പണ്ഡിത അതിലേക്ക് ചേർത്ത് അടിച്ചെടുക്കുക. മെഡ്, പൊട്ടാസ്യം പണ്ഡിത എന്നിവ നന്നായി തെളിഞ്ഞടക്കുക. വൈക്കിംഗ് സോഡ്, വൈക്കിംഗ് പായർ എന്നിവ ചേർത്ത് നന്നായി ഖുക്കി യോജിക്കുക. മുതിലേക്ക് അടിച്ചുവച്ചിരിക്കുന്ന പൾപ്പ് അൽപ്പാൽപ്പം ആയി ചേർത്ത്