

પ. ગૃહ ઉદ્યોગ :

પ.૧ બેકરી વાનગીઓની બનાવટ ગૃહ ઉદ્યોગ તરીકે.

આજે આપણે જોઈએ છીએ કે, દરેક મા-બાપ તેનાં સંતાનોને સારી નોકરી મળે તે માટે ભણતર પાછળ ખૂબ જ ખર્ચા કરે છે. આમ છતાં જ્યારે સામાન્ય નોકરી પણ ન મળે ત્યારે કોલેજ કરેલો છોકરો ખેતીનાં કામમાં નથી આવતો, તેમજ નાનો-મોટો ધંધો પણ કરી શકતો નથી. આપણે જાણીએ છીએ કે ભણે તેમાંથી નોકરી મળવાની કેટલાને ? હવે જો આવું જ હોય તો એસ.એસ.સી. પાસ થઈને તરત નાનો મોટો ધંધો શરૂ કરીએ તો બે પૈસા કમાતા થાય. હવે આપણને ચોક્કસ એ પ્રશ્ન થાય કે, ધંધો શરૂ કયો કરવો ? અને ગમે તે ધંધો શરૂ કરતાં પહેલાં આ ત્રણ બાબતો ચોક્કસ વિચારવી પડે કે..... (૧) ઓછા સમયમાં ધંધા વિશેની સંપૂર્ણ જાણકારી (૨) ઓછા રોકાણમાં ધંધો શરૂ કરી શકાતો હોય (૩) ધંધો શરૂ કર્યા પછી ખોટ થવાની શક્યતા ન હોય. બેકરીનો ધંધો શરૂ કરવામાં આ ત્રણેય જરૂરીયાતો સંતોષાઈ જાય છે. કેમ કે, હાલ બેકરી વાનગીનું ચલણ સમાજનાં દરેક સ્તરનાં લોકોમાં વધી ગયું છે. અને બેકરી વાનગી માંગ દિન-પ્રતિદિન વધતી જાય છે. કારણ કે, બેકરીની વિવિધ બનાવટો સામાન્ય રીતે સૂકી ગરમીથી બંધ વાસણમાં ચોક્કસ ઉષ્ણતામાને તૈયાર કરવામાં આવતી હોવાથી વપરાશમાં લેવાયેલ સામગ્રીમાં હાજર રહેલ પોષક તત્ત્વો બેકરી વાનગીમાં મોટા ભાગે જળવાઈ રહે છે. આમ બેકરી વાનગી રૂચીકર પાચનમાં હલકી અને કિંમતમાં પરવડે તેવી હોય છે.

બેકરી વાનગીઓનાં ગુજરાતનાં વિવિધ શહેરો અને ગામડાઓમાં લોકો દ્વારા વધતાં ઉપયોગને ધ્યાનમાં રાખી આ ઉદ્યોગો અંગેની જાણકારી આપવા માટે ગુજરાતની કૃષિ યુનિવર્સિટીઓ દ્વારા જૂનાગઢ, આણંદ, નવસારી અને સરદાર કૃષિનગર ખાતે બેકરીશાળાઓ ચલાવવામાં આવે છે. જેમાં વ્યવસાયલક્ષી પ્રમાણપત્ર અભ્યાસક્રમ (૨૦ અઠવાડિયા) ની સાથે બહેનોને ઘરગથ્થું બેકરી બનાવટોની ટૂંકાગાળા (પાંચ દિવસ) ની તાલીમ આપવામાં આવે છે. આ ઉપરાંત ગામડાની બહેનો માટે નિદર્શિત તાલીમ પણ આપવામાં આવે છે. ગામડામાં બહેનો લભ્ય સાધનો છે તેનો ઉપયોગ કરીને જે જે બેકરી વાનગીઓ બનાવી શકે તે પૈકીની કેટલીક વાનગીઓની માહિતી અત્રે આપવામાં આવેલ છે.

(૧) નાનખટાઈ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મોંદો	૧૦૦ ગ્રામ	(૫)	એલચી	૧ ગ્રામ
(૨)	ઘી	૬૦ ગ્રામ	(૬)	જાયફળ	૧ ગ્રામ
(૩)	ખાંડ (દળેલી)	૫૦ ગ્રામ	(૭)	પાણી	૧ ચમચી
(૪)	ખાવાના સોડા	૧ ગ્રામ			

બનાવવાની રીત :

- (૧) સૌ પ્રથમ અને ખાંડને હલકા હાથે ફિણો
- (૨) આ મિશ્રણમાં ખાવાના સોડા, એલચી, જાયફળ અને પાણી ઉમેરી મીક્ષ કરો
- (૩) તેમાં થોડો મોંદો ઉમેરી કણક તૈયાર કરો. જે દૂધનાં માવા જેવો લાગશે

(૪) કણકનાં મોટી સોપારીની સાઈઝનાં ટૂકડા કરી ગોળ બનાવી ડિશમાં એક એક ઈંચનાં અંતરે ગોઠવો

(૫) ઓવનમાં ૧૫૦ સે. ઉષ્ણતામાને ૧૫ થી ૨૦ મિનિટ સુધી (આછો બદામી કલર આવે ત્યાં સુધી) પકાવો

(૨) મીઠા બિસ્કીટ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૧૦૦ ગ્રામ	(૫)	ફોર્નફ્લોર	૫ ગ્રામ
(૨)	ઘી	૫૦ ગ્રામ	(૬)	દૂધ	૧ ચમચી
(૩)	ખાંડ	૫૦ ગ્રામ	(૭)	ખાવાના સોડા	૧ ગ્રામ
(૪)	કસ્ટર્ડ પાવડર	૫ ગ્રામ	(૮)	વેનીલા એસેન્સ	૧ ગ્રામ

બનાવવાની રીત :

(૧) મેંદામાં કસ્ટર્ડ પાવડર, ફોર્નફ્લોર તથા ખાવાના સોડા ઉમેરી મિશ્ર કરો

(૨) ઘી અને ખાંડ ફિણો

(૩) આ મિશ્રણમાં એસેન્સ તથા દૂધ મિક્સ કરો

(૪) તેમાં થોડો મેંદો ઉમેરી કણક તૈયાર કરો

(૫) કણકને બિસ્કીટની જાડાઈમાં વણો અને બિસ્કીટ કટર વડે કાપો અને ડિશમાં અર્ધા ઈંચનાં અંતરે ગોઠવો

(૬) ઓવનમાં ૧૫૦ સે.ઉષ્ણતામાને ૧૫-૨૦ મિનિટ પકાવો

(૩) મીઠા અને ખારા બિસ્કીટ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૧૦૦ ગ્રામ	(૫)	અજમા	૨ ગ્રામ
(૨)	ઘી	૬૦ ગ્રામ	(૬)	મીઠું	૩ ગ્રામ
(૩)	ખાંડ(દળેલી)	૨૫ ગ્રામ	(૭)	દૂધ	૩ ચમચી
(૪)	એમોનિયમ બાયકાર્બોનેટ અથવા ખાવાના સોડા	૧ ગ્રામ			

બનાવવાની રીત :

(૧) ઘી અને ખાંડને ફિણો

(૨) આ મિશ્રણમાં એમોનીયમ બાય કાર્બોનેટ, અજમા ,મીઠું અને દૂધ ઉમેરી મિક્સ કરો

(૩) તેમાં થોડો થોડો મેંદો ઉમેરી કણક તૈયાર કરો.

(૪) કણકને બિસ્કીટની જાડાઈમાં વણી બિસ્કીટ વડે કાપો અને ડીશમાં અર્ધા ઈંચનાં અંતરે ગોઠવો

(૫) ઓવનમાં ૧૫૦ સે. ઉષ્ણતામાને ૧૫ થી ૨૦ મિનિટ પકાવો

(૪) કેક :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૧૦૦ ગ્રામ	(૫)	દૂધ	૬ ગ્રામ
(૨)	ઘી	૧૦૦ ગ્રામ	(૬)	બેકિંગ પાવડર	૨ ગ્રામ
(૩)	ખાંડ	૧૦૦ ગ્રામ	(૭)	વેનીલા એસેન્સ	૨ મિ.લી.
(૪)	કોર્નફ્લો	૧૦ ગ્રામ			

નોંધ : દૂધને બદલે ઈંડા પણ વાપરી શકાય.

બનાવવાની રીત :

- (૧) મેંદામાં બેકિંગ પાવડર, કોર્નફ્લોર ઉમેરી ચાળો
- (૨) ઘી અને ખાંડ ફિણો, તેમાં એસેન્સ ઉમેરો
- (૩) મિશ્રણમાં થોડો થોડો મેંદો અને દૂધ ઉમેરી મિક્સ કરો
- (૪) કેકટીનમાં ઘી લગાડી થોડો મેંદો છાંટી તૈયાર કરેલું મિશ્રણ ઉમેરો
- (૫) ઓવનમાં ૧૮૦ સે. ઉષ્ણતામાને ૧૫-૨૦ મિનિટ પકાવો

(૫) મીલ્ક બ્રેડ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૨૫૦ ગ્રામ	(૫)	મીઠું	૩ ગ્રામ
(૨)	ઘી	૨૦ ગ્રામ	(૬)	દૂધ	૫૦ મી.લી
(૩)	ખાંડ	૪૦ ગ્રામ	(૭)	પાણી	૧૦૦ મિ.લી
(૪)	ચીસ્ટ	૫ ગ્રામ			

બનાવવાની રીત :

- (૧) અર્ધા પાણીમાં થોડી ખાંડ અને ચીસ્ટ ઉમેરો
- (૨) બાકીનાં પાણીમાં મીઠું અને વધેલી ખાંડ ઉમેરો
- (૩) મેંદામાં ચીસ્ટ અને મીઠાવાળું પાણી તથા દૂધ ઉમેરી મિશ્ર કરો
- (૪) કણકમાં ઘી ગરમ કરી ઉમેરો અને કણક તૈયાર કરો
- (૫) કણક દોઢ કલાક રહેવા દો
- (૬) કણકને ગોળ બનાવી બ્રેડનો આકાર આપી અને ઘી લગાવેલ બ્રેડસ્ટીનમાં મુકો અને ઢાંકણ બંધ કરો
- (૭) કણક ફુલીને આખું બ્રેડ ટીન ભરાય ત્યારે ઓવનમાં ૨૦૦ સે. તાપમાને ૨૦-૨૫ મિનિટ પકાવો
- (૮) બ્રેડસ્ટીનમાંથી બ્રેડ બહાર કાઢી ઉપરનાં ભાગ પર ઘી લગાવો અને ઠંડી થાય ત્યાર બાદ સ્વાઈઝ કરો

(૬) ખારા બિસ્કીટ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૨૫૦ ગ્રામ	(૪)	મીઠું	૭ ગ્રામ
(૨)	મોણ માટેનું ઘી	૧૦ ગ્રામ	(૫)	પાણી	૧૫૦ મી.લી.

(૩)	બરફથી જમાવેલું ઘી				
-----	-------------------	--	--	--	--

બનાવવાની રીત :

- (૧) પાણીમાં મીઠું ઓગળો
- (૨) મેંદામાં પાણી ઉમેરી કણક બનાવો
- (૩) મોણ માટેનાં ઘી ને ગરમ કરી કણકમાં મિશ્ર કરો અને કણકને ભીનું કપડું ઢાંકી ૨૦ મિનિટ રહેવા દો
- (૪) આ સમયગાળા દરમ્યાન ૧૨૫ ગ્રામ ઘી ને ગરમ કરી સહેજ ઠંડું થવા દઈ બરફથી અગાઉ ઠંડા કરેલ પથ્થર ઉપર ઘી ઉમેરી ઘી જામી જાય ત્યાં સુધી હાથેથી ફિણો જે માખણ જેવું બનવું જોઈએ
- (૫) કણકને લંબચોરસ આકારમાં બિસ્કીટની જાડાઈમાં વણો, તેની ઉપરનાં ભાગમાં અર્ધા ભાગનું ઘી લગાવી બંને છોડા એકબીજા ઉપર વાળી તેને અર્ધો કલાક ભીનું કપડું ઢાંકી આરામ આપો
- (૬) આજ રીતે બાકીનાં ઘી ને ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે કણક ઉપર લગાવી બંને છોડા એક બીજા ઉપર વાળો કણકને અર્ધો કલાક આરામ આપો.
- (૭) કણકને બિસ્કીટની જાડાઈમાં વણી ખારીની સાઈઝનાં ચોરસ અથવા ત્રિકોણ આકારનાં ટુકડા કરી પાણીથી ભીની કરેલ ટ્રે પાણીમાં ભરી પાંચ મિનિટ બાદ પાણી દૂર કરી ઓવનમાં ૩૨૫ સે.ઉષ્ણતામાને ૧૫-૨૦ મિનિટ પકાવો
- (૮) તૈયાર થયેલ ખારી બિસ્કીટ ઠંડી થાય ત્યાર બાદ ફરી ઓવનમાં ૧૦૦ સે. તાપમાને ૧૦-૧૫ મિનિટ પકાવો

(૭) ચોકલેટ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	કન્ડેન્સ્ટ મીલ્ક	૪૦૦ ગ્રામ	(૫)	પાણી	૧૦૦ મીલી
(૨)	ખાંડ	૨૫૦ ગ્રામ	(૬)	મેંદો	૧૦ ગ્રામ
(૩)	પ્રવાહી ગ્લુકોઝ	૩૦ ગ્રામ	(૭)	ઘી	૫૦ ગ્રામ
(૪)	કોકો પાવડર	૩૦ ગ્રામ	(૮)	એસેન્સ	૫ મી.લી

બનાવવાની રીત :

- (૧) ૧ થી ક્રમ નં. ૬ સુધીની સામગ્રી એક તપેલીમાં ઉમેરી મિશ્ર કરો અને ઘીમા તાપે ઉકાળો
- (૨) મિશ્રણ ઘટ થાય ત્યારે તેમાં ઘી તથા એસેન્સ ઉમેરો
- (૩) આ મિશ્રણને ઘી લગાવેલા ટ્રે માં ઉમેરી ચોકલેટ આકારનાં ટુકડા કરો

(૮) ફરાળી નાનખટાઈ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	રાજગરાનો લોટ	૧૦૦ ગ્રામ	(૫)	ખાંડ	૧૫૦ ગ્રામ
(૨)	કોપરાનું છીણું	૧૦૦ ગ્રામ	(૬)	એમોનીયા	૧૨૫ ગ્રામ

(૩)	સીંગદાણા(શેકેલા)	૧૦૦ ગ્રામ	(૭)	દૂધ જરૂર પ્રમાણે	
(૪)	ઘી	૧૦૦ ગ્રામ	(૮)	એલચી	૧ ગ્રામ

બનાવવાની રીત :

- (૧) રાજગરાનો લોટ
- (૨) ઘી અને ખાંડને હલકા થાય ત્યાં સુધી ફીણો
- (૩) તેમાં એમોનીયા તથા એલચીનો ભૂકો ઉમેરો
- (૪) તૈયાર થયેલ મિશ્રણમાં થોડું દૂધ ઉમેરી બરાબર મિશ્ર કરો
- (૫) તેમાં રાજગરાનો લોટ, કોપરાનું છીણ, સીંગદાણાનો ભૂકો મિશ્ર કરો
- (૬) જરૂર પડે તો થોડું દૂધ ઉમેરી કણક તૈયાર કરો.
- (૭) તેનાં નાના નાના ગોળા કરો
- (૮) તેને ૧૫૦ સે. તાપમાને ૧૦ થી ૧૫ મિનિટ સુધી પકાવો

(૯) સીંગદાણાના બિસ્કીટ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૧૦૦ ગ્રામ	(૫)	બેકિંગ પાવડર	૨ ગ્રામ
(૨)	ઘી	૬૦ગ્રામ	(૬)	સીંગદાણાનો ભૂકો	૨૦ ગ્રામ
(૩)	ખાંડ	૫૦ ગ્રામ	(૭)	એસેન્સ	૨ ટીપાં
(૪)	દૂધ	જરૂર પ્રમાણે			

બનાવવાની રીત :

- (૧) મેંદામાં બેકિંગ પાવડર ઉમેરી બે વખત ચાળો
- (૨) તેમાં શેકેલાં સીંગદાણાનો ભૂકો મિશ્ર કરો
- (૩) ઘી અને ખાંડ બંને હલકા થાય ત્યાં સુધી ફીણો
- (૪) તેમાં એસેન્સ, દૂધ તથા મેંદો ઉમેરી સુંવાળો કણક બનાવો
- (૫) તેનો લાંબા ચોરસ લાટો બનાવો ૧૦ મીનીટ ઠંડા વાતાવરણમાં રાખી, તેને બિસ્કીટ જેટલી જાડાઈમાં છરી વડે કાપો
- (૬) તેને ૧૫૦ સે. તાપમાને ૧૫ મીનીટ સુધી પકાવો

(૧૦) બાજરા બિસ્કીટ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૧૦૦ ગ્રામ	(૫)	એમોનીયા	૧ ગ્રામ
(૨)	બાજરીનો લોટ	૧૦૦ ગ્રામ	(૬)	ખાવાના સોડા	૧ ગ્રામ
(૩)	ઘી	૧૦૦ ગ્રામ	(૭)	દૂધ	જરૂર પ્રમાણે
(૪)	ખાંડ	૧૦૦ ગ્રામ			

બનાવવાની રીત :

- (૧) મેંદાને તથા બાજરીના લોટને મિશ્ર કરી બે વખત ચાળો
- (૨) ઘી અને ખાંડને હલકા થાય ત્યાં સુધી ફીણો
- (૩) તેમાં એમોનીયા, સોડા તથા દૂધને મિશ્ર કરો
- (૪) તેમાં લોટ ઉમેરી મુલાયમ કણક બનાવો
- (૫) તેને બિસ્કીટની જાડાઈમાં વણી કટર વડે કાપી ડીશમાં ગોઠવો
- (૬) તેને ૧૫૦ સે. તાપમાને ૧૫ મીનીટ સુધી પકાવો

(૧૧) મસાલા બિસ્કીટ :

ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ	ક્રમ	સામગ્રી	પ્રમાણ
(૧)	મેંદો	૧૦૦ ગ્રામ	(૬)	દહીં	૨૦ ગ્રામ
(૨)	ઘી	૫ ગ્રામ	(૭)	લીલા મરચાં	જરૂર પ્રમાણે
(૩)	ખાંડ	૭ ગ્રામ	(૮)	લીલા ઘાણા	જરૂર પ્રમાણે
(૪)	બેકીંગ પાવડર	૨ ગ્રામ	(૯)	આદું	જરૂર પ્રમાણે
(૫)	મીઠું	૩ ગ્રામ	(૧૦)	લીમડાના પાન	જરૂર પ્રમાણે

બનાવવાની રીત :

- (૧) મેંદામાં બેકીંગ પાવડર ઉમેરી બે વખત ચાળો, તેમાં મીઠું ઉમેરો
- (૨) મેંદામાં ઘી મિશ્ર કરી તેમાં ખાંડ ઉમેરો
- (૩) તેમાં લીલા મરચાંનું મિશ્રણ ભેળવો, જરૂર જેટલું દહીં ઉમેરી સુંવાળો કણક બનાવો
- (૪) તેને બિસ્કીટની જાડાઈમાં વણી બિસ્કીટ કટરથી કાપી ડીશમાં ગોઠવો
- (૫) તેને ૧૫૦ સે. તાપમાને ૧૫ મીનીટ પકાવો

બેકરી વાનગી ઘરગથ્થું પકાવવાની રીત :

(૧) દેશી પધ્ધતિ :

તપેલીમાં તળીયું ઢંકાય તેટલી રેતી ભરી તેની ઉપરો કાંઠો મૂકો અને છીબું ઢાંકી તપેલાને વાનગી બનાવવાનું શરૂ કરો તે પહેલાં ગરમ કરવા મૂકો શેકવાની વાનગીને ડીસમાં ગોઠવી, તપેલાની અંદર કાંઠા ઉપર મુકી છીબું ઢાંકી પહેલાં કરતાં ઘીમા તાપે પકાવો. અંદાજે ૧૫ મીનીટમાં વાનગી શેકાઈ જશે.

(૨) સૂર્યકુકર :

- ૧) સૂર્યકુકરને ડબા સાથે તડકામાં ૨ થી ૩ કલાક ગરમ થવા માટે મુકો
- ૨) શેકવાની વાનગીને ગરમ કરેલાં ડબામાં મુકી તેને ફરીથી સૂર્યકુકરમાં ૧ કલાક માટે પકાવો

(૩) પ્રેસર કુકર અથવા હાંડવા કુકર :

પ્રેસર કુકરની રીંગ તથા સીટી કાઢી, તળીયે રેતી ભરી, કાંઠો ગરમ કરવા મુકો. શેકવાની વાનગીને ડીસમાં ગોઠવી કાંઠા ઉપર મુકી ફરીથી ઘીમા તાપે ૧૫ મીનીટ સુધી પકાવો. હાંડવા કુકરમાં હાંડવાના મિશ્રણની જગ્યાએ વાનગી મુકી શેકો.

(૪) ઘરગથ્થું ઈલેક્ટ્રીક ઓવન :

ઓવનને નિયત તાપમાને ગરમ કરી, તેમાં વાનગીને ૧૫ થી ૨૦ મીનીટ સુધી પકાવો

૫.૨ ફળ અને શાકભાજીનું પરિરક્ષણ જુદી જુદી બનાવટો દ્વારા.

આપણાં દેશમાં ફળ અને શાકભાજીનું ઉત્પાદન સારૂ થાય છે પરંતુ બજારમાં ફળ અને શાકભાજીનો વધારે ભરાવો થતાં ખેડૂતોને પુરતાં ભાવો મળતા નથી. તેથી જો ફળ અને શાકભાજીની વિવિધ બનાવટો બનાવી પરિરક્ષણ કરીને બજારમાં વહેંચવામાં આવે તો પુરતાં ભાવો મળી રહે છે. આ માટે ખેડૂત બહેનો નાનાં ગૃહ ઉદ્યોગ તરીકે નાના પાયા ઉપર ફળ અને શાકભાજીની બનાવટો બનાવીને રોજી રોટી મેળવી શકે છે. આ માટે ફળ અને શાકભાજીમાંથી બનતી જુદી જુદી બનાવટો જેવી કે, સરબત, જામ, જેલી તથા ટમેટાં કેચઅપ બનાવવાની રીત નીચે મુજબ આપવામાં આવી છે.

(૧) ફળોનો જામ :

સામાન્ય રીતે દરેક માવાદાર ફળમાંથી જામ બનાવી શકાય. સારા જામ અનાનસ, સફરજન, કેરી, પપૈયું, ચીકુમાંથી બને છે.

- ૧) જામ બનાવવા માટે પાકેલાં ફળ પસંદ કરવા
- ૨) ફળોને ઘોઈ, છોલીને, બી કાઢીને તેનાં નાના ટૂકડા કરી મીક્ષચરથી માવો તૈયાર કરો
- ૩) તૈયાર થયેલા માવામાં તેના વજન જેટલી ખાંડ ઉમેરી, મિશ્રણનાં દર કિલો દીઠ ૩ થી ૫ ગ્રામ લીબુંના ફુલ (સાઈટ્રીક એસીડ) અથવા લીબુંનો રસ ઉમેરો ત્યારબાદ તૈયાર થયેલ મિશ્રણને ઘીમા તાપે જામ તૈયાર થાય (ઘાટ) ત્યાં સુધી ગરમ કરો

જામ તૈયાર થવાની પદ્ધતિઓ :

- ૧) વપરાયેલા ખાંડનાં વજન કરતા તૈયાર થયેલ જામનું વજન દોઢ ગણું રહે ત્યાં સુધી ગરમ કરો
- ૨) પડદાં ચકાસણી-ગરમ જામને ચમચામાંથી પડવા દેવામાં આવે અને તે ઘટ સ્વરૂપમાં પડદાની જેમ પડતો દેખાય તો સમજવું કે જામ તૈયાર થઈ ગયો છે.

તૈયાર થયેલાં જામને જીવાણું રહિત (ઉકળતા પાણીમાં સાફ કરેલ) પહોળા મોઢાવાળી કાચની બોટલમાં ભરી ઠંડી પડી ગયા બાદ જામની સપાટીનાં ઉપરનાં ભાગે ગરમ મીણનું પાતળું પડ બનાવી મીણ જામી ગયા બાદ બોટલને ઢાંકણથી બંધ કરો.

સફરજનનો જામ :

સફરજન	૧ કિલોગ્રામ
સફરજનનો માવો	૮૦૦ ગ્રામ
ખાંડ	૮૦૦ ગ્રામ
લીબુંના ફુલ	૫ થી ૭ ગ્રામ

રીત :

- ૧) સફરજનને સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈને, છાલ તથા બીજ કાઢી નાના ટુકડા કરો તેમાં પાણી ઉમેરી ગરમ કરો
- ૨) ટૂકડા બફાઈ જાય ત્યારે કીચન માસ્ટરમાં પસાર કરી માવો બનાવો

- ૩) માવામાં ખાંડ અને લીંબુના ફુલ ઉમેરો અને ગરમ કરો
- ૪) સારી રીતે ઘટ થઈ જાય અને માવાની છાંટ ઉડે અથવા ચમચામાં લઈ પડદાના રૂપમાં પડતો થાય ત્યારે ગરમી પરથી ઉતારો
- ૫) તૈયાર જામ ઠંડુ થયે જીવાણુ રહિત(ગરમ પાણીમા સાફ કરેલ) બોટલમાં ભરી તેનાં પર ગરમ મીણનું પાતળું પડ કરી હવા યુસ્ત ઢાંકણ બંધ કરો.

જુદા જુદા ફળોનાં જામની સામગ્રીનું પ્રમાણ (ગ્રામમાં)

ફળ (ગ્રામ)	માવો	ખાંડ	લીંબુના ફુલ
ચીકુ	૧૦૦૦	૭૫૦	૧૦
પપૈયા	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૧૦
પાકી કેરી	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૧૫
નાસપતી	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૫
સફરજન	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૧૦
અનાનસ	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૨
જરદાલુ	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૫
જામફળ	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૧૦

જુદા જુદા ફળનાં સરખતની સામગ્રીનું પ્રમાણ :

ફળનું નામ	રસ	પાણી	ખાંડ	લીંબુના ફુલ	રંગ	જરૂરત પ્રમાણે પ્રિઝર્વેટીવ
લીંબુ	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૨૦૦૦	—	પીળો	૦.૭૫ ગ્રામ પોમેસ
સંતરા	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૨૦૦૦	૧૫	કેસરી	૦.૭૫ ગ્રામ પોમેસ
અનાનસ	૧૦૦૦	૭૦૦	૨૦૦૦	૧૦	પીળો	૦.૭૫ ગ્રામ પોમેસ
કાચી કેરી	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૫	લીલો	૦.૭૫ ગ્રામ પોમેસ
પાકી કેરી	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૧૫	પીળો	૦.૭૫ ગ્રામ પોમેસ
જાંબુ	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૨૦૦૦	૧૫	જાંબુડી	૧ ગ્રામ સો.બે.
ફાલસા	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૨૦૦૦	૧૦	—	૧ ગ્રામ સો.બે.
દ્રાક્ષ લીલી	૧૦૦૦	૧૦૦૦	૨૦૦૦	૨૦	લીલો	૧ ગ્રામ સો.બે.

નોંધ : પો.મે.સ. : પોટેશિયમ મેટા બાય સલ્ફાઈડ તથા સો.બે.(સોડિયમ બેન્ઝોએટ)થોડા પાણીમાં ઓગાળી તૈયાર સરખતમાં પરિરક્ષક તરીકે ઉમેરવા.

લીંબુના રસની જાળવણી :

સારા પાકા લીંબુ પસંદ કરી ઘોઈ, રસ કાઢો. તપેલામાં ગાળી લો. ત્યારબાદ તેમાં પોટેશિયમ મેટા બાય સલ્ફાઈડ ૦.૭૫ ગ્રામ એક લીટર રસ પ્રમાણે અલગ થોડા પાણીમાં ઓગાળી રસમાં સારી રીતે ભેળવી દયો ત્યારબાદ આ રસને બોટલમાં ભરી હવાયુસ્ત ઢાંકણથી બંધ કરો. આ રસનો ઉપયોગ સરખત બનાવવા કે અન્ય રસોઈમાં કરી શકાય છે.

લીબુનુ સીરપ :

પ્રમાણ :

લીબુનો રસ	૧૦૦૦ મિ.લિ.
ખાંડ	૩૫૦૦ ગ્રામ
પાણી	૧૦૦૦ મિ.લિ.
લીબુનુ એસેન્સ	જરૂર પ્રમાણે (જરૂર પડે તો ઉમેરવું)

પ્રિઝર્વેટીવ પોટેશીયમ મેટાબાય સલ્ફાઈડ એક લીટર તૈયાર સરબતમાં ૦.૭૫ (પોણો ગ્રામ) ૧૦ મીલી પાણીમાં અલગ ઓગાળીપછી સીરપમાં ઉમેરવું.

રીત :

- ૧) સારા પીળા રસદાર લીબુ પસંદ કરવા
- ૨) પાણીથી ઘોઈ આડા કાપી, રસ કાઢીને ગાળી લો
- ૩) રસનાં વજન પ્રમાણે ખાંડનું વજન કરી તેમાં જરૂરી પાણી ઉમેરી ગરમ કરી ચાસણી તૈયાર કરી ઠંડી કરો
- ૪) ઠંડી ચાસણીમાં રસ મીક્સ કરો
- ૫) જરૂરી પરિરક્ષક રસ મીક્સ કરો
- ૬) સરબતને બોટલમાં (ઉકળતા પાણીમાં જંતુ રહિત કરેલ બોટલ) ભરી બુચ લગાવી મીણથી હવા ચુસ્ત કરો

સીન્થેટીક સીરપ (કૃત્રિમ સરબત)

પ્રમાણ :

ખાંડ	૧ કિલો
લીબુના ફુલ	૧૦ ગ્રામ
એસેન્સ	૫ થી ૬ મિ.લિ.
ખાદ્ય રંગ	જરૂર મુજબ

રીત :

તપેલીમાં ખાંડ લઈ તેમાં થોડું પાણી ઉમેરી ગરમ કરો, તેમાં લીબુના ફુલ ઉમેરો. ખાંડ બરાબર ઓગાળી જાય અને એક વખત ઉભરો આવે ત્યાં સુધી ગરમ કરો. ત્યારબાદ ચાસણી ગરમી ઉપરથી ઉતારી ઠંડુ થયા બાદ મનપસંદ એસેન્સ અને રંગ ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી ગાળી અને બોટલ ભરી હવાચુસ્ત ઢાંકણથી બંધ કરો.

ટમેટો કેચઅપ

પ્રમાણ :

લાલ ટમેટાં	૨ કિલોગ્રામ
ટમેટાનો રસ (માવો)	૧.૫ કિલોગ્રામ
મીઠું	૫૦ ગ્રામ
ખાંડ	૧૦૦ ગ્રામ

ડુંગળી	૫૦ ગ્રામ
આદુ—લસણ	૨૫ ગ્રામ
લાલ મરચાની ભુકી	૧૦ ગ્રામ
તજ—લવીંગ—મરી—ઈલાયચી	૫ ગ્રામ
એસીટીક એસિડ(વિનેગાર)	૫ મિલિગ્રામ
સોડિયમ બેન્ઝોએડ	૦.૭૫ ગ્રામ

રીત :

- ૧) ટમેટાને સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ નાના ટૂકડા કરી પાણી નાંખી બાફવા મુકો. શક્ય હોય તો ઉપરની છાલ પ્રથમ કાઢી ટમેટાં ગરમ પાણીમાં બે –ત્રણ મીનીટ ગરમ કરી ટૂકડા કરો
- ૨) ટૂકડા બફાઈ જાય એટલે સ્ટીલની ચારણીમાં નાંખી બીજ અને છાલ કાઢી માવો તૈયાર કરી ગરમ કરવા મુકો
- ૩) આદુ, લસણ અને ડુંગળીનાં નાના ટૂકડા કરી મલમલનાં કાપડની પોટલીમાં ઢીલાં બાંધી રસમાં મુકી ઉકાળો
- ૪) ગરમ મસાલા(તજ,લવીંગ,ઈલાયચી) ઝીણા વાટી બીજા મલમલનાં કાપડની પોટલી બાંધી રસમાં મુકો જ્યારે રસ ઘટ થાય ત્યારે બંને પોટલીને બહાર કાઢી લેવી
- ૫) રસમાં ત્રીજા ભાગની ખાંડ નાંખો. રસને ઘટ કરો. જ્યારે અર્ધો થઈ જાય અને છાંટા ઉડે ત્યારે બાકીની ખાંડ (બે ભાગ) ઉમેરો
- ૬) રસને ગરમી પરથી ઉતારી ઠંડો કરી તેમાં મીઠું ,લાલ મરચું અને વિનેગર ઉમેરો
- ૭) ઠંડા તૈયાર કેચઅપ માં સોડિયમ બેન્ઝોએડ થોડા પ્રમાણમાં પાણીમાં ઓગાળીને ઉમેરો
- ૮) જીવાણું રહિત કરેલ બોટલમાં કેચઅપ ભરી હવાયુસ્ત ઢાંકણ બંધ કરી મીણથી સીલ કરો

૫.૩ વિવિધ પ્રકારના અથાણાંઓની બનાવટ.

આપણા જીવનમાં ખોરાકનું મહત્વ અનેરૂ છે. પરંતુ સ્વાદ એટલો જ જરૂરી છે. ખોરાકને વધુ સ્વાદિષ્ટ સુપાચ્ય બનાવવા સ્વાદનો સુમેળ હોવો જરૂરી છે. સ્વાદનો વધારો કરવા જુદી જુદી સંગ્રહની પદ્ધતિઓ વિકસાવવામાં આવી તેમાં અથાણાં એ ખૂબ જ મહત્વના છે. જુદી જુદી જાતના અથાણાં એ ખૂબ જ મહત્વના છે. જુદી જુદી જાતના અથાણાં અનેક ખાધ પદાર્થોમાંથી બનાવવામાં આવે છે. દરેક સીઝનની વસ્તુને બાર મહિના રાખવા માટે અથાણાં પણ છે. જેમ કે ગુંદા ખાટા આથીને, રાઈવાળા કરીને, સૂકવીને ખાટી કેરી સાથે, ગોળ કેરી સાથે તેમજ ગાજર ખમણીને આથીને વગેરે. કાચી કેરીના જુદા જુદા અથાણા કરી સંગ્રહ કરી સ્વાદ અને પોષણ બન્ને જળવાઈ રહે છે.

જુદી જુદી જાતના ફળો જેવા કે, કેરી, લીંબુ, ગુંદા, બોર વગેરેને સીધા જ જો બજારમાં વેંચવામાં આવે તો તેમની બજાર કિંમત ખેડૂતોને ઓછી મળે છે. પરંતુ જો ગ્રામ્ય કક્ષાએ બહેનોના સ્વાશ્રય જુથો બનાવી આવી પેદાશોમાંથી જો જુદી જુદી જાતના અથાણાં પ્રોસેસ કરીને બનાવવામાં આવે તો તેની કિંમત વધારે મળે છે. ગ્રામ્ય કક્ષાએ ખેતી વિહોણા મજૂરોને આ રીતે રોજી રોટી મળી રહે છે અને ઉત્પાદકોને તેના ઉત્પાદનનાં સારા ભાવો મળે છે. ગ્રામ્ય કક્ષાએ મહિલા મંડળી બનાવીને આવી રૂપાંતરિત પ્રક્રિયા દ્વારા બનાવટો બનાવી ખેત પેદાશોની મૂલ્ય વૃદ્ધિ દ્વારા વધુ આવક મેળવી શકાય છે.

અથાણાની પહેલાની રીત પ્રમાણે તેલ અને ગોળમાં રાઈ, મેથી, ઘાણાના કૂરિયા સાથે બનાવવામાં આવે છે. જેથી સપ્રમાણ અથાણા ખાવાથી પાચનનું કામ કરે છે. ખોરાકને પચાવવામાં

મદદરૂપ થાય છે. તેમજ ખાટો, તીખો, મીઠો, ખારો વગેરે સ્વાદ હોવાથી ખોરાકમાં સ્વાદનો પણ વધારો કરે છે. આ ઉપરાંત મીઠા, હળદરમાં લીંબુ, કેરડા, ગાજર, ગુવાર, વગેરે જાળવી શકાય છે. તેમજ તેલ વગરના અથાણાનું ચલણ પણ વધતું ગયું છે. એસીટીક એસીડ સાથે અથાણા બનાવવામાં આવે છે. લીલા સૂકા મરચા રાઈવાળા કરી તાજા તેલામાં લાંબો વખત રાખવા બનાવવામાં આવે છે. જેમાં વીનેગાર એટલે કે એસીટીક એસીડ ૧/૧૦ ના પ્રમાણમાં વાપરી સંગ્રહ કરેલા અથાણામાં તેલ ખૂબ જ ઓછું વાપરવામાં આવે છે. પરિરક્ષણનું કામ રસાયણ દ્વારા કરવામાં આવે છે. જે સસ્તા પણ પડે છે. આવા અથાણા હોટલોમાં તેમજ તૈયાર વેચાણમાં મળતા અથાણાં આવા પ્રકારના બનાવવામાં આવે છે. ઘર વપરાશના અથાણા થોડા નીચે મુજબ છે.

૧. લીંબુનું અથાણું :

સામગ્રી :

એક કિલો પાકા પીળા થયેલા લીંબુ, ૨૦૦ ગ્રામ મીઠું, બે ચમચા દળેલું મરચું, અડધી ચમચી હીંગ, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ અને બે ચમચા હળદર.

રીત :

લીંબુને ચોખ્ખા પાણીમાં ઘોઈ સ્વચ્છ કપડાથી કોરા કરવા, એક લીંબુંમાંથી આઠ કટકા કરવા. આ કટકાના ઉપર જણાવ્યા મુજબનો મસાલો નાખી હલાવીને બરણીમાં ભરી, બરણીને યોગ્ય જગ્યાએ મુકવી. છ સાત દિવસમાં અથાઈને અથાણું ખાવા લાયક બનશે. તેની છાલની કડવાશ દૂર કરવા માટે ખાંડ વાપરવામાં આવે છે. જો ફક્ત હળદર નાખીને લીંબુનું અથાણું તૈયાર કરેલું હોય તો માંદા માણસોને પણ આ અથાણું આપી શકાય છે.

૨. લીંબુના છોડાનું અથાણું :

સામગ્રી :

લીંબુના છોડા એક કિલો, મીઠું ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, તેલ ૨૦૦ ગ્રામ, આદું ૧૦૦ ગ્રામ, લાલ મરચાનો ભુકો ૧૦૦ ગ્રામ, લસણ ૧૦ ગ્રામ, વિનેગર ૫ મિલિગ્રામ.

રીત :

સારા રસદાર પીળા લીંબુનો રસ કાઢી લીધા પછી છોડાને ૨૦ ટકા મીઠા દ્રાવણમાં પોચા થાય ત્યાં સુધી (૧૫ દિવસ) રાખો. લીંબુના છોડા મુલાયમ થઈ જાય ત્યારે મીઠાના દ્રાવણમાંથી કાઢી, સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ અને ઝીણા ટૂકડા કરો બધો મસાલો તેલમાં નાખી છોડા સાથે મીક્ષ કરો. વિનેગર નાખી સારી રીતે ભેળવી જીવાણું રહિત કરેલ બરણીમાં ભરી, હવા ચુસ્ત બંધ કરો.

૩. રીંગણનું અથાણું :

સામગ્રી :

રીંગણ એક કિલો, આદું ૧૦૦ ગ્રામ, લીલા મરચાં ૧૦૦ ગ્રામ, લસણ ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, લાલ મરચાની ભૂકી ૨૦ ગ્રામ, મીઠું ૧૦ ગ્રામ, આમલી ૫૦ ગ્રામ, તેલ ૪૦૦ ગ્રામ, રાયના કુરીયા ૫૦ ગ્રામ, જીરૂ ૨૦ ગ્રામ, વરીયાળી ૧૦ ગ્રામ, વિનેગર ૫ મિલિગ્રામ.

રીત :

રીંગણને ઘોઈ, ઉભા મધ્યમ લાંબી ચીરીઓ કરી, એક ટકાના મીઠાના દ્રાવણમાં રાખો. આદું અને મરચાંની પણ લાંબી ચીરીઓ કરો. લસણનાં નાના ટૂકડા કરો. રીંગણના ટૂકડા (ચીરીઓ)

મીઠાના દ્રાવણમાંથી કાઢી સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ લો. ચીરીને ગરમ તેલમાં એવી રીતે તળો કે જેથી તેની કાપેલી સપાટી કથાઈ રંગની થઈ જાય આદુ મરચા અને લસણના ટૂકડા પણ તળી લો. રીંગણની ચીરીઓમાં આદુ, મરચાં અને લસણના ટૂકડા અને બાકીનો મસાલો ઉમેરી અને આંબલીનું પાણી સરખા પ્રમાણમાં ઉમેરો છેલ્લે વિનેગાર ઉમેરી જીવાણું રહિત કરેલ બરણીમાં ભરી હવા યુસ્ત કરો.

૪. બોરનું અથાણું :

સામગ્રી :

બે કિલો તાજા સડા વગરના બોર, બે કિલો ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ મીઠું, બે કપ મરચું, બે કપ મેથીના કુરિયા, એક ચમચો હળદર, બે ચમચી હીંગ, ૨૫૦ ગ્રામ દિવેલ.

રીત :

બોરને ઘોઈ, કોરા કરી, ત્રણ દિવસ મીઠાના દ્રાવણમાં રાખ્યા પછી બહાર કાઢી કોરા કરવા. ખાંડમાં પાણી નાખી દોઢ તારી ચાસણી લઈ તેમાં કોરા કરેલ બોર નાખવાં બે થી ત્રણ મિનિટ ઉકાળી ચાસણી રેલાય નહિ એવી થાય એટલી સંભાર ભેળવી ઠંડુ પડે પછી બરણીમાં ભરવું.

૫. શાકભાજીનું અથાણું :

સામગ્રી :

એક ગાજર, એક બટાકું, એક રીંગણ, ત્રણ લીલા મરચાં, બે લીંબુ, ૨ થી ૩ ચમચી મીઠું, એક ચમચી હળદર, ચમચી હીંગ.

રીત :

ઉપર જણાવેલ શાકને સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ, કોરા કરી નાના ટુકડા કરવા ટૂકડા ઉપર બધો મસાલો નાખી તથા લીંબુ નીચોવી, હલાવી અને બરણીમાં ભરવું, એક બે દિવસમાં અથાણું ખાવા લાયક થઈ શકે. આ શાકનું અથાણું લાંબા સમય સુધી ટકી શકતું નથી, તેથી થોડા પ્રમાણમાં બનાવવું જોઈએ. શાકભાજી આ અથાણાંમાં કાકડી, ફલાવર, લીલા વટાણાં, તુવેર, બીટ વગેરે પણ નાખી શકાય છે.

૬. કારેલાનું અથાણું :

સામગ્રી :

૨૫૦ ગ્રામ કારેલા, બે નંગ લીંબુ, એક ચમચો હળદર, એક ચમચી મીઠું, ચપટી હીંગ.

રીત :

કારેલાને સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ કોરા કરી તેની છાલ કાઢી પછી તેના નાના ટૂકડા કરવા આ ટુકડામાં મીઠું, હીંગ અને હળદર નાખી લીંબુ નીચોવી, બરાબર હલાવી બરણી ભરવી. બે-ત્રણ દિવસમાં કારેલા લીંબુના રસમાં અથાઈને ખાવા લાયક અથાણું તૈયાર થશે. લીંબુને લીધે કારેલાની કડવાશ દૂર થાય છે.

રીંગણની જેમ જ કારેલાને તળીને પણ મસાલાવાળું અથાણું ખાંડમાં બનાવી શકાય છે.

૭. આંબળાનું અથાણું :

સામગ્રી:

એક કિલો મોટા આંબળા, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૦૦ ગ્રામ મીઠું, ૨૫૦ ગ્રામ લીંબુ, ૨૦૦ ગ્રામ તેલ, બે ચમચા દળેલું લાલ મરચું, એક ચમચી હળદર, અડધી ચમચી હીંગ, એક ચમચો રાઈના કુરિયા, એક ચમચો ઘાણાના કુરિયા, એક કપ વિનેગર.

રીત :

આંબળાને ઘોઈ, થોડા પાણીમાં બાફવા મુકવા. જો બાફવા ન હોય તો ત્રણ દિવસ હળદર મીઠાના દ્રાવણમાં રાખવા, પીળાશ આવી જાય એટલે સુકવી કોરાં કરવા. તેલ ગરમ કરી સંભાર બનાવી ઠંડો પડે એટલે આંબળા નાખવા. ખાંડની ચાસણી લઈ તેમાં ઉપરોક્ત આંબળાનો સંભાર ભેળવી બરણીમાં ભરવા. આમા લીંબુ નાખવા હોય તો પણ નાખી શકાય છે. બે-ચાર દિવસમાં ખાવા લાયક અથાણું તૈયાર થઈ શકે.

૮. તેલ વગરનું કેરીનું ખાટું અથાણું :

સામગ્રી :

એક કિલો કેરી, ૨૦૦ ગ્રામ મીઠું, ૨ ચમચી હળદર, ૧૫૦ ગ્રામ દળેલું મરચું, અડધી ચમચી હીંગ, ૧૦૦ ગ્રામ રાઈના કુરિયા.

રીત :

કેરીને સ્વચ્છ પાણી ઘોઈ, ટૂકડા કરી તેમાં મીઠું અને હળદર નાખી હલાવી બે દિવસ બરણીમાં રાખવા. ત્રીજા દિવસે ટૂકડા બરણીમાંથી રસ સાથે બહાર કાઢી બીજા બધા મસાલા નાખી બરાબર હલાવીને બરણીમાં ભરવા. મીઠાનું યોગ્ય પ્રમાણ જળવાય રહે તે ખાસ જોવું.

૯. જીરા કેરી :

સામગ્રી :

૨૫ નંગ કેરી, ૨૫૦ ગ્રામ મીઠું, ૧૦૦ ગ્રામ મરચાનો ભૂકો, ૧૦૦ ગ્રામ જીરૂ, એક ચમચી હીંગ, પ્રમાણસર હળદર, ૫૦૦ ગ્રામ તેલ.

રીત:

કેરીને સંભારીયાને જેમ કાપી એની અંદર મીઠું અને હળદર લગાવી બરણીમાં ભરી ત્રીજે દિવસે કાઢવી. બે કલાક છાંયામાં રાખવી એક થાળીમાં મરચું, આખું પાખું શેકેલ જીરૂ અને હીંગ ભેગા કરી તેમાં ચમચો ખાટું પાણી નાખવું. આ મસાલો કેરીમાં ભરવો. આ કેરીને બરણીમાં ભરીને ઉપર તેલ રેડવું.

૧૦. વાંસનું અથાણું :

સામગ્રી :

કુમળા વાંસની ફુટ એક કિલો, મીઠું ૨૦૦ ગ્રામ, એક ચમચો હળદર, ૧૦૦ ગ્રામ મરચું, ૧૦૦ ગ્રામ રાઈના કુરિયા, ૧૦૦ ગ્રામ ઘાણાના કુરિયા, ચમચી હીંગ, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, પાંચ લીંબુ

રીત :

વાંસના નાના ટૂકડા કરી તેને હળદર, મીઠા અને કેરીના પાણીમાં અથવા લીંબુના રસમાં એક અઠવાડિયું રાખવા. પછી બહાર કાઢી સૂકવવા સંભાર તૈયાર કરી તેમાં ખાંડ અને લીંબુ નાખી પછી વાંસના ટૂકડા ભેળવી બરણીમાં ભરવું. અઠવાડિયા પછી ઉપયોગ કરવો.

૧૧. લીંબુ મરચાનું અથાણું :

સામગ્રી :

વઢવાણી લીલાં મરયા સૂકા અને કડક ૧ કિલો, પાકા લીંબુ ૨૫૦ ગ્રામ, રાઈના કુરિયા ૫૦ ગ્રામ, હળદર પ્રમાણસર, એસિટિક એસિડ ૧૦ મી.લી., મીઠું ૧૦૦ ગ્રામ, મેથીના કુરિયા ૫૦ ગ્રામ, સરસીયું તેલ ૨૫૦ ગ્રામ.

રીત :

અથાણાં માટે લીલા કડક મરયા પસંદ કરો. મરયાને સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ કોરા કરી ઉભી ચીરીઓ પાડો. રાઈના કુરિયા, મેથીના કુરિયા ૧૦૦ ગ્રામ, પ્રમાણસર મીઠું હળદર મીકસ કરો. મરયાની ચીરીઓમાં ભરો લીંબું આડા કાપી કુલ આઠ ટૂકડા કરી વધારે મસાલામાં રગદોળી દો. એક સ્ટીલના તપેલામાં હળદર મરયાના થર ગોઠવી તેના પર અડધા લીંબુંના થર ગોઠવી ત્યારબાદ બાકીના મરયાનો થર ગોઠવી બાકીના ઉપર લીંબું ના થર ગોઠવી ચાર દિવસ મરયાને મૂકી રાખો અને દરરોજ ઉછાળતા રહેવું. ચોથા દિવસે લીંબુ મરયાને બહાર કાઢી છાંયડામાં ત્રણ કલાક કોરા થવા દો. એક બરણીમાં મરયા લીંબુના ટૂકડા ભરી તેલ ગરમ કરી તેલ ઠંડું પડવા દઈ અથાણામાં મીકસ કરી, તેમાં એસિટિક એસિડ મીકસ કરી દો. અઠવાડિયા બાદ જરૂર મુજબ ઉપયોગ કરો.

૧૨. કેરાં (કેરડાં) નું અથાણું :

સામગ્રી :

કેરાં ૧ કિલો, મીઠું (પ્રથમ ૧૦ દિવસ) ૨૦૦ગ્રામ, મીઠું (બીજા ૧૦ દિવસ) ૨૦૦ ગ્રામ, મીઠું (ત્રીજા ૧૦ દિવસ) ૨૦૦ ગ્રામ, રાઈના કુરિયા ૧૦૦ ગ્રામ, કેરીનો આમળીયા પાવડર ૧૦ ગ્રામ, તેલ ૨૦૦ ગ્રામ, હીંગ ૧૦ ગ્રામ, એસિટિક એસિડ ૧૦ ગ્રામ.

રીત :

મધ્યમ કદનાં કેર પસંદ કરો તેના ડીટાં કાઢી ચોખ્ખા પાણીથી ઘોઈ એક કિલોગ્રામ કેર હોય તો એક લીટર પાણીમાં ૨૦૦ ગ્રામ મીઠું ઓગાળી (૧૫ ટકા પ્રમાણે) ને ૧૦ દિવસ સુધી મીઠાના દ્રાવણમાં કેરને ડુબાડી રાખો દસ દિવસે મીઠાનું પાણી કાઢી નાખીને બદલી દર દસ દિવસે ઉપર મુજબ મીઠાનું પાણી કાઢી નાખીને દ્રાવણ બદલવું એક મહિનો મીઠાનાં દ્રાવણમાં ડુબાડી રાખ્યા બાદ એક દિવસ સાદા પાણીમાં ડુબાડી રાખવા જેથી મીઠાની અસર દૂર થાય. મીઠાનું પ્રમાણ ઘટે ત્યાર બાદ ચોખ્ખા પાણીથી ઘોઈ કોરા પાડી ઉપર મુજબનો મસાલો ભેળવી મૂકી રાખો ૧૫ દિવસ પછી ઉપયોગમાં લેવું.

૧૩. કેરી ગુંદાનું અથાણું :

સામગ્રી:

કેરી ૧ કિલો, ગુંદા ૩ કિલો, એસિટિક એસિડ ૨૦ મીલી, મીઠું ૪૦૦ ગ્રામ, તેલ ૧ કિલો, રાઈ કુરિયા ૧૦૦ ગ્રામ, મેથી કુરિયા ૨૦૦ ગ્રામ, લાલ મરચું ૧૫૦ ગ્રામ, હળદર ૨૦ ગ્રામ, હીંગ ૨૦ ગ્રામ, વરીયાળી ૫૦ ગ્રામ, ઘાણા ૫૦ ગ્રામ, મરી ૧૦ ગ્રામ.

રીત :

રેસા વગરની માવાદાર કેરી પસંદ કરો સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઈ ઉપરની છાલ ઉતારી નાખો ત્યારબાદ છીણી કાઢો. છીણીમાં તેલ સિવાયનો તમામ મસાલો બરાબર ભેળવી દો.

ગુંદાને સાફ કરી બીજ કાઢીલો. ત્યારબાદ બીજની ખાલી પડેલ જગ્યામાં છીણવાળો, મસાલો શક્ય તેટલો દબાવીને ભરી દેવો. છેલ્લે મસાલો ડૂબે તેટલું તેલ ઉમેરવું અને સ્વચ્છ બરણીમાં ભરી દેવું ૧૫ દિવસ બાદ ઉપયોગમાં લેવું.

૧૪. ચણા-કેરી-લસણ-મેથીનું અથાણું :

સામગ્રી :

કેરીના ટૂકડા ૧ કિલો, ચણા ૨૫૦ ગ્રામ, સુકું લસણ ૨૫૦ ગ્રામ, મેથી ઘાણા ૨૫૦ ગ્રામ, અથાણાનો મસાલો ૨૫૦ ગ્રામ, મીઠું ૨૦૦ ગ્રામ, એસિટિક એસિડ ૧૦ મીલી.

અથાણાનો મસાલો :

રાઈ કુરિયા ૧૦૦ ગ્રામ, લાલ મરચુ ૫૦ ગ્રામ, હીંગ ૧૦ ગ્રામ, હળદર ૧૦ ગ્રામ, ધાણા ૫૦ ગ્રામ, વરીયાળી પાવડર ૫૦ ગ્રામ.

રીત :

સારી જાતની કાચી કેરી પસંદ કરવી. ત્યારબાદ કેરીને ઘોઈ છાલ ઉતારવી ત્યારબાદ શક્ય હોય તેટલા નાના ટુકડા કરવા તેમાં ૧૫૦ ગ્રામ મીઠું ઉમેરવું ચણા, મેથી, ધાણા અને લસણનાં ટૂકડાને કેરીના ખારા ખાટા પાણીમાં ૨ થી ૩ દિવસ સુધી ડૂબાડી રાખવા. ત્યારબાદ દરેક ટૂકડામાંથી પાણી કાઢી નાંખવું અને બધાજ ટૂકડા મિશ્ર કરવા તેમાં અથાણાનો મસાલો, તેલ અને એસિટીક એસિડ ઉમેરી સ્વચ્છ બરણીમાં ભરી દેવું ૧૫ દિવસ બાદ ઉપયોગમાં લેવું.

૧૫. કેરીનો છુંદો :

સામગ્રી :

કેરી છીણ ૪ કિલો, ખાંડ ૫ કિલો, જીરૂ ૧૦૦ ગ્રામ, તજ, લવીંગ ૧૦ ગ્રામ, મરી ૫ ગ્રામ, લાલ મરચું ૧૦૦ ગ્રામ, મીઠું ૫૦ ગ્રામ, એસિટીક એસિડ ૨૫ મિ.લિ.

રીત :

કાચી કેરીને ઘોઈ સાફ કરવી. ત્યારબાદ છાલ ઉતારવી અને છીણી વડે છીણો. છીણમાં ઉપર જણાવ્યા મુજબની ખાંડ ભેળવી તપેલીમાં આ જથ્થો ભરતી વખતે તપેલીનાં માપથી અડધાથી ઓછું ભરવું. તપેલાની ઉપર કપડું બાંધી એક અઠવાડિયા સુધી દરરોજ હલાવીને સૂર્યનાં તડકામાં મુકવું. ચાસણી બરાબર ઘટ થઈ જશે. જીરૂ, તજ, લવીંગ, મરી, મરચુનો બારીક ભૂકો કરી ઉમેરવું, મીઠું અને એસિટીક એસિડ મિક્સ કરી સ્વચ્છ જીવાણું રહિત બરણીમાં ભરી લેવું ૧૫ દિવસ બાદ ઉપયોગમાં લેવું.

૫.૪ બાગાયતી પાકોમાં વિવિધ કલમો બનાવી અને તેના વેચાણનો નર્સરી ઉદ્યોગ.

આપણે જાણીએ છીએ તેમ, મોટા ભાગના બાગાયતી પાકોને સીધે સીધા જે તે મૂળ જગ્યાએ રોપવામાં આવતા નથી. મોટા ભાગના બાગાયતી પાકોને શરૂઆતની અવસ્થામાં નર્સરીમાં ઉછેરવામાં આવે છે અને અમુક ચોક્કસ ઉચાઈ, વિકાસ તથા ઉમરના થયા પછી જ તેની મૂળ જગ્યાએ ખેતરમાં રોપવાના હોય છે. આમ બાગાયત પાકોની ખેતીમાં નર્સરી એક ખૂબ જ અગત્યનું પાસુ છે. વિજ્ઞાનના વિકાસની સાથે સાથે બાગાયતનો પણ વિકાસ થયો છે અને છેલ્લા દશક વર્ષમાં તેનો દર ખૂબ જ ઉચો ગયેલ છે. ખાસ કરીને જ્યાં પિયતના પાણીની પૂરતી સગવડતા હોય, મજૂરોની સગવડતા હોય, ફળદ્રુપ કાંપવાળી ભરભરી જમીન હોય, વિદ્યુતની તેમજ અન્ય ટેકનોલોજીનો પૂરતો અવકાશ હોય તથા બાગબગીચાની શોખીન પ્રજા હોય, તેવા વિસ્તારમાં બાગાયત નર્સરી ઉદ્યોગ સારા પ્રમાણમાં વિકસ્યો છે. ગુજરાત રાજ્યની કુલ જમીનના ૪ ટકા જમીન બાગાયતી પાકો હેઠળ છે. જે આવતા વર્ષોમાં ૧૦ ટકા સુધી લઈ જવાનો સરકારશ્રીનો નિર્ણય છે . આગામી વર્ષોમાં નર્મદાના જળ સૌરાષ્ટ્ર કચ્છ અને ઉત્તર ગુજરાતને મળતા થશે. જેથી લાખોની સંખ્યામાં બાગાયતી નર્સરીના છોડની જરૂરિયાત ઉભી થશે. આ ઉપરાંત અન્ય ઉદ્યોગોને આવરી લેતી મોટી માંગ પણ ઉભી થશે. જે માટે આર્થિક રીતે સધ્ધર બનાવતી નર્સરી ઉદ્યોગનો નોંધપાત્ર ફાળો રહેશે. નર્સરીમાં મુખ્યત્વે જુદા જુદા પ્રકારના ફળો, ફૂલો તથા શોભાના રોપા/કલમોનું ઉત્પાદન તથા વેચાણ થતુ હોય છે. રોપા/કલમોના ઉત્પાદન, ઉપયોગીતા અને વેચાણને ધ્યાને રાખીને નર્સરી ઉદ્યોગના જુદા જુદા પ્રકાર પાડવામાં આવેલ છે.

૧. જથ્થાબંધ છોડ તૈયાર કરતી નર્સરી

આ પ્રકારની નર્સરી જ્યાં જમીન સસ્તી અને ફળદ્રુપ હોય, પૂરતા પ્રમાણમાં પિયતની વ્યવસ્થા થઈ શકતી હોય, કુશળ મજૂરો તથા અન્ય ટેકનીકલ સગવડતા સસ્તી મળી શકતી હોય તેવા વિસ્તારમાં વધુ સફળ થઈ છે. આ પ્રકારની નર્સરીમાં જે તે પાર્ટીની માંગ મુજબ જથ્થા બંધ રોપા/કલમો તૈયાર

કરીને સપ્લાય કરવામાં આવે છે. આ પ્રકારની નર્સરીમાં રોપા/કલમોની કિંમત પ્રમાણમાં ઘણી સસ્તી હોય છે. પરંતુ જથ્થાબંધ માંગ અને સપ્લાય ને કારણે ફાયદારૂપ રહેતી હોય છે.

આ પ્રકારની નર્સરીઓમાં તૈયાર કરાતાં રોપા/કલમો અન્ય નાની-મોટી નર્સરીઓમાં તેમજ દૂરના બાગાયતદારોને સપ્લાય કરવાનું કામ કરતા ઓય છે. જેથી ટ્રાન્સપોર્ટ કરતી વખતે જે તે વાહનમાં વધુ સંખ્યામાં ભરી શકાય તેમજ વજન ઓછું થાય તે માટે મુળકાંડનું મીડીયમ હલકા વજનનું રાખવામાં આવે છે. તેમજ રોપા/કલમો એકજ થડ વાળું અને ઉભા વિકાસ વાળાં બનાવવામાં આવે છે.

૨. લેન્ડ સ્કેપ નર્સરી

મોટા મોટા કારખાના, મંદિરો, હોટેલો, સંસ્થાઓ તથા શહેરોના નાના મોટા બગીચાઓ બનાવવા તેમજ જાળવવા, પર્યાવરણને અનુરૂપ આદર્શ નકશાઓ, વૈજ્ઞાનિક માર્ગદર્શન તથા ટેકનીકલ બાબતોની જાણકારી આ પ્રકારની નર્સરી પુરી પાડતી હોય છે. મોટા મોટા શહેરોની આસપાસ આ પ્રકારની નર્સરીનો ઉદ્યોગ ઘણો જ સારી રીતે ચાલી શકે છે.

૩. ગાર્ડન સેન્ટર નર્સરી

આ પ્રકારની નર્સરીમાં બગીચા માટે જોઈતી ચીજ વસ્તુઓ જેવી કે જંતુનાશક દવાઓ, બગીચાના ઉપયોગમાં આવતા ઓજારો, જુદા જુદા પ્રકારના ખાતરો અને વૃદ્ધિ વર્ધકો તેમજ અમુક ચોક્કસ પ્રકારના રોપા/કલમોનું વેચાણ કરવામાં આવતું હોય છે. સામાન્ય રીતે આ પ્રકારની નર્સરીમાં માલીક પાસે પોતાનું કોઈપણ પ્રકારનું ઉત્પાદન હોતું નથી. તેઓ અન્ય લાગતી વળગતી સંસ્થા, વેપારી કે મોટી નર્સરીમાંથી જથ્થાબંધ રીતે ખરીદ કરીને વેચાણ કાર્ય કરે છે. મોટા મોટા શહેરોની આસપાસ આવા સેન્ટરો વધુ પ્રગતિ કરી શકે છે.

૪. માંગણી મુજબ માલ પૂરો પાડતી નર્સરી

આ પ્રકારની નર્સરીઓ અમુક ચોક્કસ જાતના રોપા/કલમો મોટા જથ્થામાં પોતાને ત્યાંજ તૈયાર કરતી હોય છે. આ કામગીરી માટે તેમની પાસે પુષ્કળ પ્રમાણમાં જમીન, પિયતનું પાણી, કુશળ મજૂરો, નાણા, વાહનવ્યવહાર વગેરેની સગવડતાઓ સારા પ્રમાણમાં રહેલી હોય છે. તેઓ પોતાના નક્કી કરેલ ભાવ પત્રકો મુજબ દેશના જુદા જુદા જરૂરિયાત વાળા વિસ્તારોમાં જુદી જુદી એજન્સીઓ મારફત પોતાનો માલ રોડ કે રેલ્વે રસ્તે સપ્લાય કરતા હોય છે. ઉત્તર ભારતમાં આવી નર્સરીઓ જોવા મળે છે.

બાગાયતી નર્સરી ઉદ્યોગને સારી રીતે વિકસાવવા માટે અન્ય ઉદ્યોગની માફક લાંબો અનુભવ અને અભ્યાસની ખાસ જરૂરત રહે છે. સરકારી નિયમો તેમજ કુદરતી નિયમોનું પણ જ્ઞાન હોવું જરૂરી છે. ઘણા નર્સરી માલીકો પોતાની હેયાસૂઝ અને પોતીકા સાધનોથી પોતાની નર્સરીનો સારો એવો વિકાસ કરી શક્યા છે. આજે બેઠૂતો અનેક કારણોસર ચીલાચાલુ ખેતી છોડીને વધારે આર્થિક લાભ આપતા આ નર્સરી વ્યવસાય તરફ હવે વળવા લાગ્યા છે અને સારો એવો આર્થિક લાભ મેળવે છે. આજના વિજ્ઞાન યુગમાં નર્સરી ઉદ્યોગને ઉદ્યોગ તરીકે મૂલવીને ચાલીએ તો નીચે પ્રમાણેના ફાયદા જરૂર મેળવી શકાય.

૧. જે તે વિસ્તારના વાતાવરણને તેમજ માંગને અનુરૂપ છોડ/કલમો તૈયાર કરી શકાય.
૨. તૈયાર કરેલ જાતની શુદ્ધતા જાળવી શકાય
૩. ગ્રામ્ય તેમજ શહેરી માણસોને રોજીરોટીના પ્રશ્નમાં મદદરૂપ થઈ શકાય.
૪. જે તે વિસ્તારના પર્યાવરણની શુદ્ધતા જાળવવામાં મદદરૂપ થઈ શકાય.
૫. કીંમતી અને અલભ્ય રોપા/કલમો/બીજોની પરદેશ નિકાસ કરી સારું એવું વિદેશી હુંડીયામણ મેળવી શકાય.

આ સઘળા ફાયદા મેળવવા માટે નીચે મુજબનો નર્સરી ઉદ્યોગ વિકસાવી શકાય.

૧. શાકભાજી તેમજ અન્ય મોસમી ફૂલછોડનો ઘરૂ ઉછેર તેમજ બીજ ઉત્પાદન નર્સરી વ્યવસાય.
૨. ફળપાકો તેમજ વન વૃક્ષોના રોપા/કલમોનો નર્સરી વ્યવસાય.
૩. શોભાના ફૂલછોડના કંદ/ગાંઠો તથા કટકાઓ તૈયાર કરવાનો નર્સરી વ્યવસાય.
૪. પેશી સંવર્ધનથી તેમજ ગ્રીનહાઉસ ટેકનોલોજીથી તૈયાર કરેલ રોપાઓનો નર્સરી વ્યવસાય.
૫. બોન્સાઈ ટેકનોલોજીથી છોડ તૈયાર કરવાનો નર્સરી વ્યવસાય.

નર્સરી ઉદ્યોગથી નીચે મુજબના આડકતરા ઉદ્યોગોને પણ પ્રોત્સાહન આપી શકાય.

૧. ગળતિયું ખાતર બનાવવું, છોડ તૈયાર કરવાના રેતી તેમજ અન્ય માધ્યમનો વ્યવસાય
૨. અલગ અલગ પ્રકારના કુંડાઓ જેવાકે માટી, સીમેન્ટ, પ્લાસ્ટીક, ચીનાઈમાટી, લાકડાના બોક્સ તથા મેટલના કુંડા બનાવવાનો વ્યવસાય
૩. નર્સરીમાં ઉપયોગી પ્લાસ્ટીકની કોથળીઓ, હોઝપાઈપ, પાણીના ઝારા, આચ્છાદનનું પ્લાસ્ટીક, ગ્રીન હાઉસનું પ્લાસ્ટીક, ફુવારાઓ, ટપક સિંચાઈ માટેનું પ્લાસ્ટીક, પ્લાસ્ટીકની દોરીઓ, દવા છાંટવાના પમ્પો વગેરે માટેનો પ્લાસ્ટીક ઉદ્યોગ વ્યવસાય.
૪. નર્સરીમાં ઉપયોગમાં આવતા ઓજારો જેવા કે ખૂરપી, પાવડા, કોદાળી, ત્રિકમ, કુહાડી, પંજેઠી, કોયતા, ધારીયા, ચપ્પુ, કરવતી, લોનમુવર મશીન, ઘાસ તેમજ મેંદી કાપવાની કાતરો, કલમ કરવાના ચપ્પા, ખાડા ખોદવાના સાધનો, ઘરૂ રોપવાના સાધનો, હાથલારી વગેરે બનાવવાનો ઉદ્યોગ વ્યવસાય.
૫. નર્સરીના છોડ/કલમોને એક જગ્યાએથી બીજી જગ્યાના હેરફેરનો ટ્રાન્સપોર્ટ ઉદ્યોગ વ્યવસાય

બાગાયતી પાકોના તથા ફૂલછોડના રોપાનું કઈ પધ્ધતિથી વર્ધન કરી શકાય તેની માહિતી નીચે મુજબ છે.

ક્રમ	પાક/ છોડનું નામ	વર્ધનની રીત	ક્રમ	પાક/ છોડનું નામ	વર્ધનની રીત
૧	આંબો	ભેટ કલમ, નૂતન કલમ પધ્ધતિ	૧૪	મોગરા	કટકા કલમ
૨	ચીકુ	ભેટ કલમ અને રાયણ બાટા તૈયાર કરવા	૧૫	લીલી	કંદ
૩	લીંબુ	બીજ, ગુટી કલમ	૧૬	ફાયકસની જાતો	હવાદાબ કલમ, બીજ
૪	નાળિયેરી	બીજ	૧૭	ડુરાન્ટા	કટકા કલમ
૫	દાડમ	બીજ	૧૮	રજનીગંધા	કંદ
૬	જામફળ	બીજ, ગુટી કલમ	૧૯	બોગનવેલ	કટકા કલમ
૭	સીતાફળ	બીજ, નૂતન કલમ	૨૦	ગુલમેંદી	કટકા કલમ
૮	આમળા	આંખ કલમ	૨૧	રાતરાણી	કટકા કલમ
૯	બોર	આંખ કલમ	૨૨	દિવસનો રાજા	કટકા કલમ

૧૦	કોર્ડીયા	બીજ	૨૩	ડાયફન બેકીયા	કટકા કલમ
૧૧	વાસ	બીજ, પીલા	૨૪	૨બ્બર પ્લાન્ટ	હવા દાબ કલમ
૧૨	સવન	બીજ	૨૫	હંસરાજ	પીલા
૧૩	ગુલાબ	કટકા કલમ, આંખ કલમ	૨૬	લોન	કટકા / જડીયા

૫.૫ વિવિધ ફૂલછોડનો ઉછેર અને વેચાણ.

ગુજરાત રાજ્ય ભૌગોલિક દ્રષ્ટિએ સમશીતોષ્ણ અને ઉષ્ણ કટીબંધમાં આવતું હોઈ વિવિધ વિસ્તારોમાં અલગ-અલગ હવામાન પ્રવર્તે છે. છતાં પણ આ સમગ્ર રાજ્યનાં જુદા જુદા વિસ્તારોનું સરેરાશ હવામાન અને વરસાદ તેમજ જમીનની સ્થિતિ જોતા નીચે મુજબનાં ત્રણ વર્ગના ફૂલછોડ એક યાં બીજા વિસ્તારમાં સફળતા પૂર્વક ઉછેરી શકાય છે.

અ. કાયમી ફૂલ છોડ (બહુ વર્ષાયુ ફૂલ છોડ) : ગુલાબ, મોગરા, પારિજાતક

બ. વર્ષાયુ ફૂલ છોડ (ગ્રંથીલ ફૂલ છોડ) : ગુલછડી (૨જની ગંધા), ગ્લેડીયોલસ, સ્પાઈડર લીલી, ડહાલીયા

ક. વર્ષાયુ ફૂલ છોડ (સીઝનલ ફૂલ છોડ) : ગલગોટા, ગેલાર્ડીયા, એસ્ટર, સેવંતી (ગુલદાઉદી), ક્રોસેન્ડ્રાં, નવરંગ, ટીથોનીયાં, જરબેરા વગેરે. ઉપરોક્ત ફૂલછોડ પૈકીનાં ગુજરાતમાં હાલ ઉછેર થતાં અગત્યનાં ફૂલ છોડની ખૂબ જ ટૂંકી ખેતી પધ્ધતિ સામેલ કોઠામાં આપેલ છે.

રાજ્યમાં ફૂલ છોડની ખેતીની શક્યતાઓ

ફૂલોની ખેતી ખાસ કરીને મોટા શહેરની નજીક તેમજ ધાર્મિક સ્થળોની નજીકના વિસ્તારમાં સારી રીતે થઈ શકે છે. ગુજરાત રાજ્યમાં અમદાવાદ, વડોદરા, સુરત અને રાજકોટ જેવા મોટા શહેરોમાં તેમજ જૂનાગઢ, દ્વારકા, વીરપુર, પાલીતાણાં, અંબાજી, ડાકોર, શામળાજી, પાવાગઢ જેવાં ધાર્મિક સ્થળો કે જ્યાં ફૂલોનો વપરાશ ખૂબ જ રહે છે તેવાં સ્થળોની આસપાસ તેમજ રાજ્યનાં નજીકનાં મુંબઈ જેવા શહેરમાં અને માર્કેટમાં સહેલાઈથી ફૂલો પહોંચાડી શકાય તેવાં સ્થળોનાં વિસ્તારમાં ફૂલ છોડની ખેતી નફાકારક રીતે વિકાસ પામવાની શક્યતાઓ પૂરેપૂરી છે. આ રીતે ફૂલોનું માર્કેટ બરાબર મળી રહેતું હોય તો તેની ખેતી અન્ય પાકની ખેતી કરતાં વધુ નફાકારક નિવડે તેમ છે. ખેતી લાયક જમીનની હવે જ્યારે ખેંચ ઉભી થઈ છે. તેવા સંજોગોમાં ખૂબ જ મર્યાદિત જમીનમાં ફૂલોની ખેતી કરી પ્રમાણમાં વધુ આવક મેળવી શકાય છે.

આપણાં દેશમાં હાલ ૮૫ થી ૯૦ હજાર હેક્ટરમાં ફૂલોની ખેતી થાય છે. જે પૈકી ગુજરાતમાં કુલ ૭૦૦ હેક્ટર જેટલા વિસ્તારમાં આશરે ૩૫૦૦ ટન ફૂલોનું ઉત્પાદન થાય છે. જે દેશનાં કુલ ઉત્પાદનનાં ફક્ત ૧.૫ ટકા થવા જાય છે. તે દ્રષ્ટિએ જોઈએ તો ફૂલોની ખેતીમાં આપણો ફાળો ખૂબ જ નજીવો છે. તેમાં વધારો કરી શકવાની શક્યાતાઓ ખૂબ જ રહેલી છે.

ફૂલોનાં સ્થાનિક બજારની સ્થિતિ

ફૂલોની ખેતી માટે ફક્ત તેનો ઉછેર થઈ શકવો તે જ જરૂરી નથી. પરંતુ થયેલ ઉત્પાદનને પૂરેપૂરું માર્કેટ મળી રહેવું જોઈએ. ફૂલો એ લકઝરી આઈટેમ હોઈ તેનો શોખ ફક્ત પૈસાદાર વર્ગને જ પોસાય તેમ છે. સામાન્ય વર્ગમાં ફૂલો શોખ તરીકે વપરાતાં નથી. ગુજરાત જેવા ધર્મપ્રિય રાજ્યમાં પૂજા-અર્ચનાં માટે ખૂબ જ મોટા પ્રમાણમાં ફૂલોનો ઉપયોગ સામાન્ય વર્ગ પણ કરતો હોઈ, કટ ફલાવર કરતાં છૂટાં ફૂલોની સારી એવી માંગ રહે છે. આ ઉપરાંત હવે લગ્નની મોસમમાં તેમજ સામાજિક પ્રસંગોમાં અને મેળાવડાઓમાં પણ ફૂલોથી શણગાર કરવાની પ્રથા ચાલુ થઈ છે અને દિન પ્રતિ દિન વધુ પ્રચલિત થતી જાય છે. જેથી આજકાલ લગ્નની મોસમમાં ફૂલોની ખૂબ જ માંગ રહે છે. આ સંજોગોમાં ગુજરાતનાં મુખ્ય શહેર અમદાવાદમાં વ્યવસ્થિત વેચાણ માટે ફૂલ બજાર પણ હમણાં

જ ખુલ્લું મૂકવામાં આવેલ છે. જ્યારે અન્ય શહેરોમાં સ્થાનિક ફૂલો વેચનારાઓ દ્વારા ફૂલોનું વેચાણ થઈ શકે છે. અમદાવાદનાં ફૂલ બજારમાંથી દેશનાં અન્ય મોટા શહેરોમાં ફૂલો પહોંચાડવામાં આવે છે.

નિકાસનાં માર્કેટની શક્યતાઓ

ફૂલોની આપણી આંતરિક જરૂરિયાતો ઉપરાંત સારી ગુણવત્તાવાળા, ઢાંડીવાળા ફૂલો (કટ ફલાવર) તૈયાર કરી પરદેશ મોકલવાની શક્યતાઓ પણ રહેલી છે. ફૂલોનો વધુ ઉપયોગ કરતાં પશ્ચિમનાં દેશોમાં શિયાળામાં અતિ ઠંડીને લીધે બરફ છવાયેલો રહેતો હોઈ, આ ઋતુમાં ફરજીયાત રીતે ફૂલો બહારથી મંગાવવા પડે છે. જે સમયે ભારત જેવા ગરમ દેશમાં શિયાળો સપ્રમાણમાં હોઈ ગુલાબ, ગ્લેડીયોલસ, કાર્નેશન અને ગુલદાઉદી જેવા ફૂલો સારી રીતે ઉછેરી વિદેશમાં મોકલવાની શક્યતાઓ વધી જાય છે.

સને ૧૯૯૫ના સર્વેક્ષણ મુજબ વિશ્વના જુદા જુદા દેશોમાંથી કુલ ૬૮૦૦ મીલીયન ડોલરની કિંમતની ફ્લોરીકલ્ચર આઈટમોની આયાત કરવામાં આવેલ જેમાં કટ ફલાવરની આયાત આશરે ૫૫ ટકા (૩૭૦૦ મીલીયન ડોલર) જેટલી નોંધાયેલ છે. ભારતમાંથી પણ ફૂલો અને અન્ય ફ્લોરીકલ્ચર આઈટમોની નિકાસ દર વર્ષે થાય છે. જેમાં સને ૧૯૯૦-૯૧ માં રૂપિયા ૮.૬ કરોડની નિકાસમાં વધારો થઈ ને સને ૧૯૯૫-૯૬ દરમ્યાન રૂ. ૬૦.૧૪ કરોડ જેટલી થયેલ છે. સને ૧૯૯૫-૯૬ દરમ્યાન ફ્લોરીકલ્ચરની કુલ નિકાસમાં રૂ. ૧૦.૦૩ કરોડની કિંમતના કટ ફલાવર અને રૂ. ૩૬.૪૫ કરોડના સુકાંફૂલોની નિકાસ થયેલ. આ ઉપરાંત શોભાના ફૂલછોડ અને ફૂલછોડના બીજ અને કંદની પણ નિકાસ કરવામાં આવેલ હતી. આ રીતે ફૂલો સાથે અન્ય ફ્લોરીકલ્ચર આઈટમોના નિકાસની સારી એવી શક્યતા રહેલી છે.

ફૂલ છોડનાં વાવેતર માટે બીજ, રોપાઓ અને કલમો મેળવવાનાં સ્થળો

જુદા જુદા પ્રકારનાં ફૂલ છોડનું વર્ધન બીજ, કંદ, રોપા કે કલમો દ્વારા થતું હોઈ વાવેતર માટે સારી જાતનું અને ખાત્રી લાયક મટીરીયલ ઉપયોગમાં લેવું જોઈએ. આ માટે નીચે મુજબની વિગતે અગાઉથી જ સંપર્ક કરી વ્યવસ્થા કરવી જોઈએ.

ક્રમ	સ્થળ	ફૂલ છોડનાં પ્રકાર
૧	બાગાયત વિભાગ, કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ, જૂનાગઢ, નવસારી અને સરદાર કૃષિનગરની નર્સરીઓ	ગુલાબ અને મોગરાની કલમો, ગુલછડી લીલીની ગાંઠો, ગલગોટા અને ગેલાર્ડીયાનું બીજ
૨	ગુજરાત તેમજ ગુજરાત બહાર આવેલ જુદી જુદી પ્રાઈવેટ નર્સરીઓ	ઉપર મુજબ તેમજ ગ્લેડીયોલસ, સેવંતી કોસેન્દ્રા
૩	ગુજરાત બહાર આવેલી જુદી જુદી ફૂલ છોડનાં બીજ તૈયાર કરતી કંપનીઓ.	ગલગોટાં, ગેલાર્ડીયા, એસ્ટર, નવરંગ, ટિથોનિયાં, ઝરબેરાં, વગેરેની જુદી જુદી જાતોનાં બીજ.

ગુજરાતમાં ઉછેરી શકાય તેવા મુખ્ય ફૂલછોડની ખેતી વિષયક માહિતી

ફૂલછોડનું નામ	વર્ધનની રીત	વાવેતર ઋતુ	વાવેતર અંતર (સેમી. × સેમી.)	ખાતરનું પ્રમાણ ગ્રામ/ ચો.મી.	અન્ય માવજત	ઉત્પાદન	રોગ જીવાત
ગુલાબ	આંબ	ફેબ્રુ.-માર્ચ	૧૦૦×૧૦	ના : ફો : પો	ઓક્ટોબરમાં	૧,૩૫,૦૦૦	ભુકીછારો,

	કલમ	જૂન-જુલાઈ	૦ ૧૫૦×૧૫ ૦	૧૦૦:૭૦:૭ ૦ ના ચાર હપ્તે પો.ફો. બે હપ્તે	છાંટણી કરવી, જુના ફૂલો દૂર કરવા	કટ ફલાવર/ હે. ૪,૦૦,૦૦૦ છુટા ફૂલ/હે.	ડાયબેક, સ્કેલ, મોલોમશી, ફૂલની ઈયળ વગેરે
ગલગોટા	બીજ	સપ્ટે., જાન્યુ. અને મે-જૂન (ત્રણ સીઝન)	આફ્રિકન જાત ૪૫-૬૦× ૪૫-૬૦ ફ્રેચ જાત ૩૦×૩૦	૨૦:૧૦:૧૦ (ના બે હપ્તા)	ફેરોપણી પછી ૪૦ થી ૫૦ દિવસે અગ્રકલીકા તોડવી, ટેકા આપવા	આફ્રિકન જાતો ૧૧ - ૧૮ ટન/હે ફ્રેચ જાતો ૮-૧૨ ટન/હે	મોલોમશી, સફેદ માંખી, ફૂલની ઈયળ
ગેલાર્ડીયા (ગાદલીયા)	બીજ	સપ્ટે., ઓક્ટો . જાન્યુ., ફેબ્રુ	૪૫×૪૫	૨૦:૧૦:૧૦ (ના બે હપ્તા)	-	૧૦-૧૨ ટન/હે	મોલોમશી અને શ્રીપ્સ
ગુલછડી (રજનીગં ધા)	ગાંઠો	ફેબ્રુ. માર્ચ, જુલાઈ-ઓગ (ત્રણ વર્ષનો પાક)	૩૦ × ૨૦	૪૦:૨૦:૨૦ (ના બે હપ્તા)	ફૂલ આવતા પહેલા માટી ચડાવવી	૧ વર્ષ ૧૫-૨૦ હે ૨ વર્ષ ૨૦-૨૫ હે. ૩ વર્ષ ૭-૧૦ હે.	ગાંઠનો સડો, સુકારો, મોલોમશી, પાનના ટપકા
ગુલ દાઉદી (સેવંતી)	બીજ, પીલા, કુમળા કટકા	જૂન-જુલાઈ	૩૦-૬૦ × ૩૦-૬૦	૩૦:૧૫:૧૫ (ના બે હપ્તા)	ટેકા આપવા	છુટા ફૂલ ૮-૧૫ ટન/હે કટફલાવર ૧ થી ૪ લાખ/હે	બ્લાઈટ, મોલોમશી, પાનનાં ટપકા
મોગરો	કટકા, દાબ, કલમ	જૂન-જુલાઈ	૧૦૦×૧૦ ૦	૨૦:૧૦:૧૦ (ના બે હપ્તા)	નવે.ડીસે.માં છાંટણી કરવી, શીયાળમાં આરામ આપવો	૭ થી ૮ ટન/હે	-
ગ્લેડીયોલ સ	ગાંઠો (કોર્મ) કોર્મલ	સપ્ટે. ઓક્ટો	૩૦×૩૦ ૪૫×૩૦	૩૦:૧૫:૧૫ (ના બે હપ્તા)	માટી ચડાવી ટેકા આપવા	કટફલાવર ૨ લાખ સ્પાઈક/હે	ગાંઠનો સડો પાનના ટપકા વગેરે

પ. ૬ ગૃહ ઉદ્યોગમાં રાજ્ય સરકારની વિવિધ સહાય યોજનાઓ.

ઉદ્યોગોને મદદરૂપ થવા તથા સ્વરોજગારી મારફતે બેરોજગારી નાબુદ કરવાના હેતુથી તા:૧-૫-૧૯૭૮ થી જીલ્લા ઉદ્યોગ કેન્દ્ર સરકાર દ્વારા દેશના દરેક જીલ્લામાં શરૂ કરવામાં આવેલ છે.

જીલ્લા ઉદ્યોગ કેન્દ્ર ચાલુ ઉદ્યોગકારો, નવો ઉદ્યોગ શરૂ કરવા ઈચ્છનાર ઉદ્યોગકારોને સંપૂર્ણ માર્ગદર્શન / માહિતી અને સહાય આપવાની કામગીરી કરે છે. જેવી કે ઉદ્યોગ માટે જમીનની જરૂરીયાત હોય તો તે ઉદ્યોગ માટે કેટલી જમીનની જરૂર હશે તેવો યોગ્ય સતાવિશ અભિપ્રાય આપે છે. મશીનરી ખરીદ કરવી હોય તો કઈ મશીનરી કઈ જગ્યાએથી મળશે તથા અંદાજીત કેટલી પ્રોજેક્ટ કોસ્ટ થશે તેનું માર્ગદર્શન આપે છે તથા ઉદ્યોગ શરૂ થયા બાદ રાજ્ય સરકારશ્રીના ધારાધોરણ મુજબ

યોજનાકીય જોગવાઈ મુજબ રાજ્ય રોકડ સહાય / વ્યાજ સહાય યોજના વિગેરે અન્વયે અમલીકરણ કરવામાં આવે છે.

આ ઉપરાંત સ્વરોજગારી ઈચ્છુક વ્યક્તિઓને માર્ગદર્શન આપવામાં આવે છે અને તેમને ધંધો શરૂ કરવા માટે નાણાકીય જરૂરીયાત હોય તો તેમની લોન અરજી તૈયાર કરાવીને બેન્કોને લોન અરજીની ભલામણ કરી મોકલવામાં આવે છે.

જીલ્લા ઉદ્યોગ કેન્દ્ર દ્વારા બેન્કોને બે યોજના હેઠળ લોન અરજી ભલામણ કરવામાં આવે છે. તેમાં એક યોજના કેન્દ્ર સરકારશ્રીની વડાપ્રધાન રોજગાર યોજના (પી.એમ.આર.વાય.) તથા બીજા યોજના રાજ્ય સરકારશ્રીની છે તે શ્રી બાજપાઈ બેન્કેબલ યોજના છે.

વડાપ્રધાન રોજગાર યોજના હેઠળ અરજદારની ઉંમર ૧૮ થી ૩૫ વર્ષની હોવી જોઈએ અને કુટુંબની વાર્ષિક આવક રૂ. ૪૦,૦૦૦/- કરતાં વધુ ન હોય તથા ધોરણ ૮ પાસ હોય અને જ્યાં ધંધો / વ્યવસાય શરૂ કરવાનો હોય તે વિસ્તારમાં છેલ્લા ત્રણ વર્ષ થયા રહેતા હોય તેની લોન અરજી ટાસ્ક ફોર્સ કમીટી રૂબરૂ મુલાકાત બાદ સંતોષ થયેથી બેન્કોને ભલામણ કરી મોકલવામાં આવે છે. આ યોજનામાં ઉંમરનાં દશ વર્ષની છુટછાટ મહિલા / અપંગ / અનુ.જાતિના લાભાર્થીઓને આપવામાં આવે છે.

શ્રી બાજપાઈ બેન્કેબલ યોજનામાં લાભાર્થીની ઉંમર ૧૮ થી ૫૦ વર્ષની હોય અભ્યાસ ધોરણ ૪ અથવા એક વર્ષનો અનુભવ અથવા વારસાગત કારીગર હોય તેમની લોન અરજીઓ જે તે એરીયાની બેન્કોને અરજીની ચકાસણી બાદ મોકલવામાં આવે છે. આ યોજનામાં આવકની કોઈ મર્યાદા નથી.

ઉપરોક્ત બંને યોજનામાં લાભાર્થીને બેન્ક દ્વારા લોન મળ્યેથી નીચે મુજબની સબસીડી મળવાપાત્ર થાય છે.

ક્રમ	લોન રકમ	અનુ. જન જાતિ	અનુ. જાતિ	અન્ય
૧	રૂ. ૨૦ હજાર સુધી	૪૦ ટકા	૪૦ ટકા	૨૫ ટકા
૨	રૂ. ૨૦ હજાર થી બે લાખ સુધી	૩૦ ટકા	૨૫ ટકા	૨૦ ટકા

સબસીડી (સહાય) ની મહત્તમ મર્યાદા નીચે મુજબ રહેશે.

૧. ધંધા ક્ષેત્ર (વેપાર પ્રકારના વ્યવસાયો) માટે રૂ. ૭,૫૦૦/-
૨. સેવા ક્ષેત્ર માટે રૂ. ૧૦,૦૦૦/-
૩. ઉદ્યોગ ક્ષેત્રે માટે રૂ. ૨૦,૦૦૦/-

વડાપ્રધાન રોજગાર યોજનામાં લોન રકમના ૧૫ ટકા અથવા વધુમાં રૂ. ૭,૫૦૦/- રીઝર્વ બેન્ક દ્વારા આપવામાં આવે છે તથા ઉપરોક્ત રકમમાં બાકીની રકમ રાજ્ય સરકારશ્રી દ્વારા આપવામાં આવે છે.

ખેત પેદાશ આધારીત વ્યવસાયોની યાદી નીચે મુજબ છે. :

૧. તમાકુ અને તેની બનાવટ (પેસ્ટ, કિમામ વગેરે)
૨. શેરડીનું કોલુ (શેરડીના રસની લારી)
૩. ફ્લોરમીલ તથા હળદરની ઘંટી
૪. મીની ઓઈલ મીલ
૫. ગોળ બનાવવાનો ઉદ્યોગ
૬. સ્વદેશી તેલ ઘાણી

-
૭. મધમાખી ઉછેર કેન્દ્ર
 ૮. મશરૂમ સ્પાન ઉત્પાદન (બિયારણ)
 ૯. રાઈસ મીલ
 ૧૦. ખારી સીંગ, ઘાણી, ચણા, મમરા વગેરે બનાવવા
 ૧૧. બેકરી
 ૧૨. બટાટા વેફરની બનાવટ
 ૧૩. મશરૂમનું ઉત્પાદન
 ૧૪. મસાલા ઉદ્યોગ
 ૧૫. અનાજ સાફ કરવા
 ૧૬. શ્રેસર ભાડે આપવા
 ૧૭. ખેત પેદાશનું કલીનીંગ, ગ્રેડીંગ અને પેકીંગ
 ૧૮. જંતુનાશક દવાઓનું વેચાણ
 ૧૯. કૃષિ બીજ વેચાણ કેન્દ્ર
 ૨૦. પશુ આહાર વેચાણ

—O—O—O—