

मसाले



प्रा. विजया नलवडे

प्रा. आशा आर्य



अन्न आणि पोषण विभाग

गृहविज्ञान महाविद्यालय

म.कृ.वि. परभणी



मसाले तयार करण्याचे तंत्रज्ञान

मसाले हा भारतीय आहार पद्धतीचा एक अविभाज्य घटक आहे. भारतीय जेवण म्हटलं की, मसाल्यांच्या सुगंधाने दरवळणारे चमचमीत पदार्थ डोळ्यासमोर येतात. मसाल्याचा वापर अन्न पदार्थात मुख्यत्वे सुगंध आणि स्वाद आणण्यासाठी केला जातो. स्वादिष्ट भोजन तयार करण्यासाठी मसाल्याची आवश्यकता असते हे खरे परंतु हल्लीच्या धावपळीच्या युगात सर्व प्रकारचे मसाले घरच्याघरी तयार करणे शक्य होत नाही. तेंव्हा अशा वेळी तयार मसाल्याची उपलब्धता गृहिणी करीता एक वरदानच ठरते. अशा तयार मसाल्यांची बाजार पेठेत मागणी वाढली आहे. हयाच दृष्टीकोनातून सर्वांना आवडतील असे स्वादिष्ट चटकदार व रुचकर मसाले तयार करण्याच्या काही पद्धती बाबत सविस्तर माहिती या घडीपत्रीकेत नमुद करण्यात आलेली आहे. या माहितीच्या आधारे मसाल्याचा गृहउद्योग निश्चितच सुरू करता येईल. घरच्या घरी कमी भांडवलात हा व्यवसाय स्त्रियांना संघटीतपणे फावल्या वेळात करता येण्यासारखा असून आर्थिक स्वावलंबनास मार्गदर्शक ठरू शकतो.

गरम मसाला

साहित्य

१. दालचिनी	१० ग्रॅम
२. लवंग	१० ग्रॅम
३. शहाजिरे	७ ग्रॅम
४. मीरे	१ ग्रॅम
५. मोठी विलायची	१० ग्रॅम
६. विलायची	५ ग्रॅम

कृती : कच्चा मसाला तयार करण्यासाठी हे सर्व पदार्थ बारीक कुटावे व एकत्र मिसळावे. हा मसाला मुख्यतः पुलाव व भाज्यामध्ये सुगंध आणण्यासाठी वापरतात.



दूध मसाला

साहित्य

१. बदामाची पुड	५ ग्रॅम
२. काजू पूड	२५ ग्रॅम
३. वेलदोडे पुड	५ ग्रॅम
४. केशर किंवा रंग	चिमुटभर
५. जायफळ पुड	१/२ ग्रॅम
६. चारोळी	१५ ग्रॅम

कृती: गरम मसाला तयार करण्यासाठी वरील सर्व साहित्य एकत्र मिसळून घ्यावे. चवीनुसार साखर घालून गरम दूधात तयार केलेला दूध मसाला मिसळणे.

सांबर मसाला

साहित्य

१. चनादाळ	६५ ग्रॅम
२. उडीद दाळ	६० ग्रॅम
३. लाल मिरची	२० ग्रॅम
४. मीरे	५ ग्रॅम
५. धने	२५ ग्रॅम
६. मेथी	७ ग्रॅम
७. मोहरी	१० ग्रॅम
८. जीरे	२० ग्रॅम
९. हळद	१ ग्रॅम
१०. हिंग	चिमुटभर

कृती: सांबर मसाला तयार करण्यासाठी वरील सर्व साहित्य भाजुन घ्यावेत व बारीक कुटुन पुड एकत्र करावी. सांबर तयार करण्यासाठी व रोजचे वरण चविष्ट बनविण्यासाठी हा मसाला वापरता येतो.

चाट मसाला

साहित्य

१. जीरे पूड (भाजलेली)	१० ग्रॅम
२. काळे मीठ	५ ग्रॅम
३. मीठ	५ ग्रॅम
४. तिखट	१ ग्रॅम
५. पुदीना पुड	२ ग्रॅम
६. आमचुर	१५ ग्रॅम
७. हिंगाची पुड	१ ग्रॅम

कृती: चाट मसाल्यावा वापर करुन टोमॅटो, काकडी, गाजर, पेरु इत्यादी फळे व भाज्याच्या कच्या फोडी तसेच ताक, दही, पापड यांची स्वादिष्टता वाढविता येते.

धने जीरेची पुड

साहित्य

१. धने	१०० ग्रॅम
२. जीरे	७५ ग्रॅम

कृती: धने जीरे वेगवेगळे भाजुन घेवून त्याची पुड तयार करावी. ही पुड आपल्या रोजच्या जेवणातील वरण, भाजी, मटण इत्यादी मध्ये वापरता येते.

चहाचा मसाला

साहित्य

१. काळे मीरे	२ ग्रॅम
२. दालचिनी	५ ग्रॅम
३. विलायची	२ ग्रॅम
४. सुंठ	२५ ग्रॅम
५. जायफळ	५ ग्रॅम
६. लवंग	१ ग्रॅम
७. जायपत्री	२ ग्रॅम

कृती: चहाचा मसाला तयार करण्यासाठी सर्व साहित्य वेगवेगळे कुटुन घ्यावे. व नंतर सर्व एकत्र करावे. हा मसाला घालुन तयार केलेला चहा अतिशय लज्जतदार व सुगंधी बनतो.

