

## কাঁচা আমের জ্যাম :

কি কি লাগে : ১) কাঁচা পোক্ত আম  $1\frac{1}{2}$  কেজি। ২) চিনি দেড় বা  $2\frac{1}{2}$  কেজি। ৩) সবুজ রং সামান্য। ৪) আমের সেন্ট বা সুগন্ধ  $\frac{1}{2}$  (আধা) চা চামচ।

কিভাবে তৈরী করব : আমগুলিকে খোসা ছাড়িয়ে টুকরো টুকরো করে কেটে নেব। তারপর কিছুক্ষণ জলে ভিজিয়ে রাখব। এতে কাল কষ বেরিয়ে যাবে। তারপর অল্প জল দিয়ে সিদ্ধ করব। সিদ্ধ হয়ে নরম হয়ে গেলে ছাঁকনিতে ঘষে ঘষে শাঁস বের করে নেব। যত কাপ শাঁস হবে তত কাপ উঁচু উঁচু করে ভরা চিনি মেশাব। আম যদি বেশী টক মনে হয় তাহলে আরও দুই কাপ চিনি বেশী মিশাব।

তারপর ডেকচিতে করে জ্বাল দেব। ঘন হয়ে এলে রং মেশাব। তারপর প্লেইটে ঠাণ্ডা জল নিয়ে ফোঁটা ফেলে দেখব জ্যাম জমে কি-না।

জমতে শুরু করলে সঙ্গে সঙ্গে নামিয়ে নেব। সেন্ট মিশিয়ে গরম থাকতেই শিশি বা কৌটাতে ভরে ফেলব। নিয়ম অনুযায়ী পরদিন শিশি সীল করব।

## পাকা আমের জ্যাম :

যা যা লাগে : ১) পাকা আম  $1\frac{1}{2}$  (দেড়) কেজি। ২)  $1\frac{1}{2}$  (দেড়) কেজি। ৩) সাইট্রিক এসিড  $1\frac{1}{2}$  থেকে ২ চা চামচ। ৪) কমলা রং সামান্য। ৫) পেকটিন ২ চামচ। ৬) আম সেন্ট  $\frac{1}{2}$  আধা চা চামচ।

কিভাবে করব : পাকা আমগুলি ছাল ছাড়িয়ে চালুমিতে ঘষে ঘষে রস বার করে নেব। তারপর নাইলনের ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে নেব যাতে আঁশ বা ছিবড়া না থাকে।

যত কাপ রস হতে তত কাপ চিনি মিশাব। আম যদি টক হয় এক কাপ চিনি বেশী দিতে হবে। তারপর ডেকচিতে করে জ্বাল দিতে হবে।

খুব ভাল করে ফুটতে থাকলে সাইট্রিক এসিড মিশাব। ঘন হয়ে এলে একটি কাপে পেকটিন নিয়ে তাতে সামান্য চিনি ও ফুটন্ত জ্যাম মিশিয়ে জ্বাল দিতে থাকব।

প্লেইটে জল দিয়ে পরীক্ষা করে দেখব জ্যাম জমে কি না। জমতে শুরু করলে নামিয়ে নেব। তারপর সেন্ট মিশাব ও গরম গরম অবস্থায় শিশিতে ভরে ফেলব। নিয়ম মত পরদিন শিশি সীল করব।

[পেকটিন না পেলে আপেল বা পেয়ারা ২৫০/৩০০ গ্রাম প্রথম থেকে মিশিয়ে নিতে হবে।]