

পেয়ারার জেলী : প্রথম নিয়ম

যা যা লাগবে : ১) ভাল পাকা পেয়ারা ১ কেজি। ২) চিনি $1\frac{1}{2}$ (দেড়) কেজি। ৩) সাইট্রিক এসিড $1\frac{1}{2}$ চা চামচ। ৪) লাল রং সামান্য।

কিভাবে তৈরী করব : পেয়ারাগুলিকে ভালভাবে ধুয়ে নেব। তারপর পেয়ারাতে কাল দাগ বা যেকোন দাগ, বোটা মুখ এসব কেটে ফেলে দেব। তারপর সেগুলিকে কেটে টুকরো টুকরো করব।

ডেকচিতে নিয়ে পেয়ারাগুলি যেন ডুবে যায় এই পরিমাণ পরিষ্কার জল দেব। তারপর আধঘন্টা সিদ্ধ করব। দেখতে হবে পোড়া যেন না লাগে। তারপর নামিয়ে পরিষ্কার কাপড়ে ঢেলে হাতা দিয়ে চেপে চেপে রস বার করতে হবে। যত কাপ রস হবে তত কাপ চিনি মিশিয়ে জ্বাল দেব।

রস ফুটতে থাকলে সাইট্রিক এসিড ও রং মিশিয়ে নিতে হবে। ঘন হয়ে এলে ঠাণ্ডা প্লেটে একটু ফেলে দেখতে হবে জমছে কি না। জমলে নামিয়ে নিতে হবে।

গরম থাকতেই বড় মুখওয়ালা শিশি বা কৌটায় ভরে ফেলতে হবে। মুখ খোলা অবস্থায় এক রাত রেখে দিতে হবে। পরদিন নিয়ম অনুযায়ী মুখ আটকাতে হবে। এই জেলী ১ বৎসর ভাল থাকবে।

দ্বিতীয় নিয়ম

যা যা লাগবে : ১) পেয়ারা ১ কেজি। ২) চিনি ১ কেজি। ৩) লেবু ৪টি। ৪) লাল রং সামান্য।

কিভাবে তৈরী করব : জেলী তৈরী করার আগের রাতে পেয়ারাগুলি ধুয়ে পরিষ্কার করতে হবে। তারপর কেটে টুকরো টুকরো করে $8/5$ কাপ জল মিশিয়ে সিদ্ধ করতে হবে।

ভালভাবে সিদ্ধ হয়ে গেলে একটি কাপড়ের পুটলী করে ঝুলিয়ে রাখতে হবে। নিচে একটি পাত্র দিতে হবে রস জমা হওয়ার জন্য।

পরদিন প্রতি $1\frac{1}{2}$ (দেড়) কাপ রসে ১ কাপ (সমান) চিনি মিশিয়ে জ্বাল দিতে হবে। ফুটন্ত অবস্থায় $1/2$ বার ছেকে নেওয়া যেতে পারে।

যত কাপ রস নেওয়া হল তত টেবিল চামচ (বড় চামচ) পাতি লেবুর রস মিশাতে হবে। (১ টেবিল চামচ = ৪ চা চামচ) সামান্য রং মিশাতে হবে। তারপর জ্বাল দিতে হবে। লক্ষ্য রাখতে হবে পোড়া যেন না লাগে। বারবার নাড়তে হবে।

ঠাণ্ডা প্লেটে পরীক্ষা করে দেখতে হবে জ্বাল দেওয়া রস জমছে কি না। যদি জমে যায় সঙ্গে সঙ্গে নামিয়ে নেব গরম থাকতেই সেগুলি শিশিতে ভরে ফেলব। পরদিন নিয়ম মত মুখ আটকে দেব।