

গয়াম বা পেয়ারার জ্যাম

কি কি লাগবে : ১) ভাল পাকা পেয়ারা (গয়াম) ১^১/_২ (দেড়)

কেজি। ২) চিনি ১^১/_২ (দেড়) কেজি। ৩) লাল রং সামান্য পরিমাণ।
সাইট্রিক এসিড বা টক লবণ ১^১/_২ বা ২ চা চামচ।

কিভাবে তৈরী করব : পেয়ারা টুকরো টুকরো করে কেটে নিয়ে
অল্প জল দিয়ে ডেকচিতে ঢেকে সিদ্ধ করব। নাড়তে হবে যাতে পোড়া
না লাগে। যতক্ষণ ভালভাবে সিদ্ধ না হয় ততক্ষণ সিদ্ধ করতে হবে।
জল শুকিয়ে গেলে আবার জল দিতে হবে। তবে বেশী জল দেব না।

ভালভাবে সিদ্ধ হলে নামিয়ে ছাকনিতে ঢেলে হাতা দিয়ে চেপে
চেপে সব শাঁস বের করব। তারপর পাতলা কাপড় দিয়ে ছেকে বিচি ও
ছিবড়া পেলে দেব। রসটি ঘন ও আঠা আঠা হবে।

তারপর রসটিকে একটি কাপ দিয়ে মেপে দেখব। যত কাপ
রস হবে তত কাপ চিনি (উঁচু উঁচু করে ভরে) রসের সঙ্গে মিশাব।
তারপর চিনি মিশানো রস ডেকচিতে করে জ্বাল দেব। ডিকচিটি
ভালভাবে ধুয়ে নিতে হবে। রসটি ভালভাবে ফুটতে থাকলে তাতে
পরিণাম মত সাইট্রিক এসিড ও রং মিশাব।

ঘন হয়ে এলে ঠাণ্ডা প্লেইটে ফোঁটা ফোঁটা করে ফেলে দেখতে
হবে রস জমে কি না। যখন দেখা যায় রস জমছে সঙ্গে সঙ্গে নামিয়ে
ফেলব। গরম গরম বড় মুখওয়ালা শিশিতে ভরে ফেলব। যেভাবে
আগে বলা হয়েছে ঠিক সেইভাবে শিশি ও মুখ গরম জলে সিদ্ধ
করে শুকিয়ে নিতে হবে।

তারপর শিশিগুলির মুখ খোলা অবস্থায় এক রাত বা ১২/১৪
ঘন্টা রাখতে হবে। ময়লা যাতে না পড়ে তারজন্য পাতলা পরিষ্কার
কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখা যেতে পারে।

পরদিন ভালভাবে ছিপি এঁটে মোম গালিয়ে সীল করব। মুখ
বন্ধ অবস্থায় এটি ১^১/_২ থেকে ২ মাস ভাল থাকবে। মুখ খুললে ১
থেকে ১^১/_২ সপ্তাহের মধ্যেই খেয়ে ফেলতে হবে। কাজেই ছোট
ছোট শিশিতেই ভরে রাখতে হবে।