

আনারস বা কমলার জ্যাম :

আনারস বা কমলার জ্যাম, জেলী বা স্কোয়াস তৈরী করতে গেলে একই সঙ্গে দুইটি জিনিস তৈরী হয়ে যেতে পারে। কারণ এগুলি হল রসানো ফল। রস দিয়ে জেলী বা স্কোয়াস ও ছিবড়া দিয়ে জ্যাম তৈরী হতে পারে। অর্থাৎ একই সঙ্গে দুই ধরনের উৎপাদন।

কি কি লাগবে : ১) আনারস (কেলেংগা বা জল ডুবা ১টি বা ২টি, কমলা হলে ১৫টি। ২) চিনি $1\frac{1}{2}$ (দেড়) কেজি। ৩) পেকটিন ২ চা চামচ। ৪) সাইট্রিক এডিস $1\frac{1}{2}$ থেকে ২ চা চামচ। ৫) হলুদ বা কমলা রং সামান্য। আনারস বা কমলার সেন্ট $\frac{1}{2}$ (আধা) চা চামচ।

কিভাবে তৈরী করব : আনারস আধখানা করে কেটে হাত কুরুনি দিয়ে কুরিয়ে নিতে হবে। অথবা খোসা ভালভাবে ছাড়িয়ে (যাতে চোখের দানা না থাকে) কুরিয়ে নিতে হবে।

কমলা হলে জুসার দিয়ে রস ও শাঁস বার করে নেব।

ছেঁকে রস ও ছিবড়া আলাদা করে নেব। কমলার বিচি ও ছালগুলি ফেলে দিতে হবে। $1\frac{1}{2}$ কেজি ছিবড়া নেব। রস আলাদা করে রেখে জেলি বা স্কোয়াস তৈরী করব। $1\frac{1}{2}$ কেজি ছিবড়ার সঙ্গে $1\frac{1}{2}$ কেজি চিনি মিশিয়ে ডেকচিতে করে জ্বাল দেব।

ভালভাবে জ্বাল হলে সাইট্রিক এসিড মিশাব। ঘন হয়ে এলে কাপে চিনি, পেকটিন নিয়ে গরম রস দিয়ে গুলে জ্যামের সঙ্গে মিশাব। জ্বাল দিতে থাকব। প্লেইটের জলে ফোঁটা ফেলে দেখব জমে কি না। জমতে শুরু করলে নামিয়ে ফেলব। বড় মুখওয়ালা শিশিতে গরম থাকতেই ভরে ফেলব। পরদিন নিয়ম অনুযায়ী শিশির মুখ সীল করে নেব।