

টম্যাটো জ্যাম

- যা যা লাগবে : ১) ভাল পাকা টম্যাটো - $1\frac{1}{2}$ (দেড়) কেজি।
২) চিনি $1\frac{1}{2}$ (দেড়) কেজি। ৩) লাল রং বা কুচিনীল একটুখানি।
৪) দারচিনি গুঁড়া ১ চা চামচ। ৫) সাইট্রিক এসিড $1\frac{1}{2}$ বা চা চামচ।

কিভাবে তৈরী করব : টম্যাটো কেটে টুকরো টুকরো করে নিতে হবে। তারপর ডেকচিতে নিয়ে ঢাকনা দিয়ে ভালভাবে সিদ্ধ করতে হবে। মাঝে মাঝে নেড়ে দিতে হবে যাতে পোড়া না লাগে।

ভালভাবে সিদ্ধ হলে নামিয়ে ছাকনিতে ঢেলে হাতা দিয়ে চেপে চেপে সমস্ত রস বার করে নিতে হবে। এই রসে সবটা চিনি মিশিয়ে ডেকচিতে করে আবার জ্বাল দিতে হবে। সবসময় নাড়তে হবে যাতে পোড়া না লাগে।

ভালভাবে জ্বাল হলে তাতে সাইট্রিক এসিড মিশাতে হবে।

ইচ্ছা করলে একটু লাল রং ও ১ চামচ দারচিনি গুঁড়া মিশাতে পারেন। নাড়তে নাড়তে প্লেটে ফেলে দেখুন (ফোঁটা ফোঁটা করে) জমে যায় কি না। জমবে মনে হলেই সঙ্গে সঙ্গে নামিয়ে ফেলব। হাতা বা কাপ দিয়ে শিশিতে ভরে ফেলুন।

মুখ খোলা অবস্থায় এক রাত রেখে দিন। ধুলা বালি যাতে না পড়ে সেইজন্য বোতলগুলি সাজিয়ে পাতলা কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখা যেতে পারে। পিঁপরা বা ইঁদুর যাতে নষ্ট না করতে পারে সেদিকে লক্ষ্য রাখতে হবে।

পরদিন (কম পক্ষে ১২-১৪ ঘন্টা পর) খুব ভাল করে ছিপি এঁটে ছিপির চারপাশে মোম গলিয়ে মুখ বন্ধ করে ফেলব। মুখ বন্ধ অবস্থায় অনেকদিন ভাল থাকবে। তবে মুখ খোলা হয়ে গেলে ১ মাসের মধ্যেই ব্যবহার করে ফেলতে হবে। জ্যাম বার করবার সময় শুকনো চামচ ব্যবহার করতে হবে। নইলে পচে যেতে পারে।

[এখানে যে পরিমাম দেওয়া হল - তার চেয়ে বেশী পরিমাণ জ্যাম তৈরী করতে হলে সব জিনিস হিসাব মত বাড়িয়ে নিতে হবে। জ্যাম, জেলী, আচার, স্কোয়াশ এইসব যেকোন জিনিস শিশিতে ভরতে লক্ষ্য রাখতে হবে যাতে শিশিতে কোন খালি জায়গা না থাকে। একদম মুখে মুখে ভরতি করতে হবে। নইলে ভিতরের বাতাস খাদ্যটিকে পচিয়ে ফেলবে।]