भाकृअनुप
ICAR

Mehsana District Education Foundation
Ganpat Vidyanagar
॥ योगः कर्मसु कौशलम् ॥

લીંબુની બનાવટો

કુ. રીના આર. પટેલ – ડૉ. મનીષકુમાર વી. પટેલ

: પ્રકાશક :

કૃષિ વિજ્ઞાન કેન્દ્ર

ગણપત યુનિવર્સિટી
મહેસાણા-ગોઝારીયા હાઈવે, ગણપત વિદ્યાનગર-૩૮૪૦૧૨
તા. જી. મહેસાણા. ફોન : ૦૨૭૬૨-૨૮૯૧૮૯, ૭૭૭૮૦૩૩૪૭૧
E-mail. kvkmehsana@yahoo.co.in - kvkmehsana@gmail.com
Website : www.kvkmehsana.org

લીંબુ નું શરબત :

સામગ્રી :

લીંબુ	- ૧ કિ.ગ્રા.		
પાણી	- ૫૦૦ મીલી	ખાંડ	- ૧.૫૦૦ કિગ્રા
પોટેશ્યમ મેટાબાય સલ્ફાઈટ	- ૨ ગ્રામ	લેમન યલો કલર	- ૧ ગ્રામ

રીત : પાકા પીળા રસદાર લીંબુને ચોખ્ખા પાણીએ ધોઈ સ્ટીલની છરીથી આડા કાપી સ્ટીલના રસ કાઢવાના સંચાથી રસ કાઢી સ્વચ્છ કપડાથી ગાળી લેવો વજનથી ત્રણ ગણી ખાંડ લઈ ખાંડના ત્રીજા ભાગનું પાણી રેડી ગરમ કરવા માટે મુકવુ, તે વખતે ચાસણીની શુધ્ધતા માટે લીંબુનો રસ એક ચમચો ઉમેરવો. ખાંડ ઓગળે ત્યાં સુધી હલાવવું ફીણ વળે, ઉકળે ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી સહેજ ઠંડી પડે એટલે સ્વચ્છ કપડાથી ગાળી લેવી. ચાસણી ઠંડી થાય એટલે તેમાં લીંબુનો રસ ઉમેરવો. જરૂર મુજબ લેમન યલો કલર ઉમેરી મિશ્ર કરવું. સંગ્રાહક તરીકે પોટેશ્યમ મેટાબાય સલ્ફાઈટ સહેજ પાણીમાં ઓગાળી ઉમેરવો. સ્ટરીલાઈઝ (જીવાણું રહીત) કરેલી કાચની બોટલમાં ભરી બોટલને હવા ચુસ્ત બંધ કરવી. પીણુ તૈયાર કરતી વખતે ત્રણ થી ચાર ગણું ઠંડુ પાણી અને મસાલો નાંખી પીણું તૈયાર કરવું.

લીંબુ આદુનું શરબત :-

સામગ્રી :

લીંબુ	- ૧ કિ.ગ્રા.		
ખાંડ	- ૧.૫૦૦ કિ.ગ્રા.	આદુ	- ૨૦૦ ગ્રામ
પાણી	- ૨૦૦ મીલી (આદુ વાટવા)		
પાણી	- ૫૦૦ મીલી (ખાંડની ચાસણી માટે)		
રાસબરી રેડ કલર	- ૧ ગ્રામ		
પોટેશ્યમ મેટાબાય સલ્ફાઈટ	- ૨ ગ્રામ		

રીત : પાકા પીળા લીંબુ લઈ ચોખ્ખા ધોઈ આડા કાપી સ્ટીલના સંચાથી રસ કાઢવો. આદુને ધોઈ છોલી ટુકડા કરી મિક્સરમાં નાખી ક્રશ કરી ગાળી રસ કાઢવો. સ્ટીલના તપેલામાં ખાંડના ત્રીજા ભાગનું પાણી રેડી ચાસણીને શુધ્ધતા માટે એક ચમચી લીંબુના ફુલ અથવા એક ચમચો લીંબુનો રસ ઉમેરી ગરમ કરવા મૂકવું. ખાંડ ઓગળી જાય ત્યાં સુધી હલાવતા રહો, ચાસણી ઉકળે ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી સહેજ ઠંડી પડે એટલે ચાસણી સ્વચ્છ કપડાથી ગાળી લેવી. ઠંડી પડે એટલે તેમાં લીંબુ અને આદુનો રસ ઉમેરવો. જરૂર પ્રમાણે રાસબરી રેડ કલર સહેજ પાણીમાં ઓગાળી ઉમેરવો. સંગ્રાહક તરીકે પોટેશ્યમ મેટાબાય સલ્ફાઈટ સહેજ પાણીમાં ઓગાળી ઉમેરવો. જીવાણુ રહિત કરેલ બોટલમાં ભરી લેવો. પીણુ તૈયાર કરતી વખતે ત્રણ થી ચાર ગણુ પાણી અને મસાલો નાંખી પીરસવું.

લીંબુ નું સીરપ :

સામગ્રી :

લીંબુનો રસ	- ૧.૨૫ લીટર		
ખાંડ	- ૪ કિલો	પાણી	- ૧ લીટર
પોટેશ્યમ મેટાબાય સલ્ફાઈટ	- ૩ ગ્રામ	લીંબુના ફુલ	- ૨૦ ગ્રામ

રીત : પાકા પીળા રસદાર લીંબુને ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ સ્ટીલની છરીથી આડા કાપી સ્ટીલના રસ કાઢવાના સંચાથી રસ કાઢી સ્વચ્છ કપડાથી ગાળી લેવો. એક સ્ટીલની તપેલીમાં ખાંડ લઈ પાણી અને લીંબુના ફુલ ઉમેરી ગરમ કરવા માટે મુકો, હલાવતા રહો, ફીણ વળે, ઉકળે, ઉભરો આવે એટલે ગેસ પરથી નીચે ઉતારી લેવું ચાસણી સહેજ ઠંડી થાય એટલે સ્વચ્છ કપડાથી ગાળી લેવું. ચાસણી ઠંડી થાય એટલે તેમાં લીંબુનો રસ ઉમેરવો. સંગ્રાહક તરીકે પોટેશ્યમ મેટાબાય સલ્ફાઈટ સહેજ પાણીમાં ઓગાળી ઉમેરવું. સ્ટરીલાઈઝ (જીવાણું રહીત) કરેલી કાચની બોટલમાં ભરી બોટલને હવા ચુસ્ત બંધ કરવી. પીણુ તૈયાર કરતી વખતે ત્રણ થી ચાર ગણું ઠંડુ પાણી ઉમેરી પીણું તૈયાર કરવું.

લીંબુનું ગળ્યું અથાણું :

સામગ્રી :

લીંબુ	- ૧ કિ.ગ્રા.	મીઠું	- ૨૦૦ ગ્રામ
હળદર	- ૧૦ ગ્રામ	ગોળ	- ૭૫૦ ગ્રામ
ખાંડ	- ૭૫૦ ગ્રામ	ધાણા	- ૫૦ ગ્રામ
વરિયાળી	- ૫૦ ગ્રામ	હીંગ	- ૧૦ ગ્રામ
લાલ મરચું	- જરૂર પ્રમાણે	એસીટીક એસિડ	- ૧૦ મીલી

રીત : પાકા પીળા તાજા લીંબુને ધોઈ સ્ટીલની છરીથી એક લીંબુના આઠ ટુકડા કરી બીજ કાઢી કાચની બરણીમાં લીંબુના ટુકડા, મીંઠુ અને હળદર નાખી બરાબર મિક્સ કરવા. એક ચમચી એસીટીક એસિડ રેડી મિક્સ કરી બરણીને હવાચુસ્ત બંધ કરવી. દર બે દિવસે બરણીમાં લીંબુના ટુકડાને ઉપર નીચે કરવા ૨૫ થી ૩૦ દિવસ સુધી બરણી ખોલવી નહિ. ત્યારબાદ સ્ટીલના વાસણમાં ગોળને ઝીણો સમારવો, ખાંડ ઉમેરવી, વરિયાળી, ધાણા બારીક વાટી ઉમેરવા, હીંગ પાવડર ઉમેરવો. જરૂર મુજબ મરચું ઉમેરી બધો મસાલો મીક્સ કરી બરણીમાંથી લીંબુ બહાર કાઢી મસાલા સાથે મીક્સ કરવા. ચમચાથી ૧૫ થી ૨૦ મીનીટ હલાવવું એસીટીક એસિડ ઉમેરી બરણીમાં ભરી લેવું ૧૦ દિવસ બાદ ઉપયોગમાં લેવું.

લીંબુનું ખાટું અથાણું :

સામગ્રી :

લીંબુ	- ૧ કિ.ગ્રા.		
હળદર	- ૧૦ ગ્રામ	મીઠું	- ૨૦૦ ગ્રામ
વરિયાળી	- ૫૦ ગ્રામ	ધાણા	- ૫૦ ગ્રામ
રાઈના કુરીયા	- ૫૦ ગ્રામ	મેથીના કુરીયા	- ૨૫ ગ્રામ
સરસીયું	- ૨૫૦ ગ્રામ	હીંગ	- ૧૦ ગ્રામ
લાલ મરચું	- જરૂર પ્રમાણે	એસીટીક એસિડ	- ૧૦ મીલી

રીત : પાકા પીળા તાજા લીંબુને પાણીથી ધોઈ સ્ટીલની છરીથી એક લીંબુના આઠ ટુકડા કરી બીજ કાઢી લેવા. ત્યારબાદ હળદર અને મીઠું મીક્સ કરી લીંબુના ટુકડા તેમાં મિક્સ કરવા ત્યારબાદ બરણીમાં ભરી એક ચમચી એસીટીક એસિડ ઉમેરી બરણીને હવા ચુસ્ત બંધ કરવી. દર બે દિવસે બરણીમાં ટુકડા ઉપર નીચે હલાવવા. ૨૫ થી ૩૦ દિવસ સુધી બરણી ખોલવી નહી. સ્ટીલના તપેલામાં બધા જ મસાલા બારીક વાટી મિક્સ કરવા તેમાં લીંબુના ટુકડા અને સરસીયુ (ગરમ કર્યા વગર) ઉમેરી ચમચાથી હલાવી એસીટીક એસિડ રેડી હલાવી બરણીમાં ભરી લેવું. ૧૦ દિવસ બાદ ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું.

લીંબુના છોડની ચટણી :

સામગ્રી :

લીંબુના છોડા	- ૧ કિ.ગ્રા.		
હળદર	- ૧૦ ગ્રામ	મીઠું	- ૨૦૦ ગ્રામ
આદુ	- ૫૦ ગ્રામ	પાણી	- ૧ લીટર
રાઈના કુરીયા	- ૫૦ ગ્રામ	લસણ	- ૩૦ ગ્રામ
ખાંડ	- ૨૫૦ ગ્રામ	ગોળ	- ૫૦૦ ગ્રામ
વરિયાળી પાવડર	- ૨૫ ગ્રામ	લીલા મરચાના ટુકડા	- ૫૦ ગ્રામ
લાલ મરચું	- જરૂર પ્રમાણે	સરસીયું	- ૨૫૦ ગ્રામ
એસીટીક એસિડ	- ૧૫ મીલી (આથવા માટે)	એસીટીક એસિડ	- ૧૦ મીલી

રીત : રસ કાઢી લીધેલા લીંબુના છોડાને એક થી દોઢ માસ સુધી બરણીમાં એક લીટર પાણી રેડી તેમાં મીઠુ અને હળદર નાંખી એક ચમચી એસીટીક એસિડ રેડી મુકી રાખો. વચ્ચે જો ફુગ આવે તો મીઠાનું દ્રાવણ બદલી નાંખવું. જ્યારે લીંબુના છોડા મુલાયમ થઈ જાય ત્યારે મીઠાનાં દ્રાવણમાંથી છોડા બહાર કાઢી ઝીણા ટૂકડા કરો. તેમાં ગોળને ઝીણો સમારી ઉમેરી લીલા મરચાના ટૂકડા, ખાંડ, આદુના ટૂકડા લસણની ચીરીઓ, લાલ મરચું, હીંગ, વરિયાળી ધાણા પાવડર, સરસીયુ ઉમેરી હલાવી એસીટીક એસિડ રેડી મીક્સ કરી બરણીમાં ભરીલો, ૧૦ થી ૧૫ દિવસ બાદ ખાવાના ઉપયોગમાં લો.

ભગવતી_૯૮૨૪૬ ૬૬૫૦૬