

நடமாடும் தக்காளித் தொழிற்கூடம்...

10.01.2014

காளானை குறுகிய காலத்துக்கு சேமித்து வைக்கும் முறைகள் பற்றிப் பார்த்தோம். அதிக நாட்கள் அவற்றைத் தரம் குறையாமல் பதப்படுத்தும் வழிமுறைகள் பற்றிப் பார்ப்போம். காளானில் இருக்கக்கூடிய நொதிப் பொருட்களும் சத்துப் பொருட்களும் சீக்கிரத்தில் அழிந்து விடுவதால்தான், காளான்கள் தரம் இழந்து, பழுப்பு நிறத்துக்கு மாறுகின்றன. நுண்கிருமிகளின் செயல்பாட்டினால், காளான்கள் கெட்டு விடுகின்றன. காளானை ஒரு சில மணித்துளிகள் வெந்நீரில் வைத்து எடுப்பதன் மூலம் நொதிகளின் செயலையும், நுண்கிருமிகளின் செயல்பாட்டையும் கட்டுப்பாட்டுக்குள் வைக்க முடியும். இதனை ஆங்கிலத்தில் 'பிளான்ஞ்சிங்' என்பர். நன்கு வளர்ச்சி அடைந்த காளானை அறுவடை செய்து, ஒரு துணியால் துடைத்து சுத்தம் செய்து, வெள்ளைத் துணியில் மூட்டையாகக் கட்டி, 4 நிமிடங்கள் முதல் 5 நிமிடங்கள் வரை கொதிநீரில் வைத்து, பிறகு குளிர்ந்த நீரில் அமிழ்த்தி எடுக்க வேண்டும். இவ்வாறு 'பிளான்ஞ்சிங்' செய்யப்பட்ட காளானை உலர வைத்து பதப்படுத்தி நீண்ட காலத்துக்கு கெடாமல் பாதுகாக்கலாம். சூரிய ஒளியில் உலர வைத்தல் இது மிகவும் எளிமையான, முதலீடு குறைவான பதப்படுத்தும் முறை. வெப்பம் அதிகமாகவும், காற்றின் ஈரப்பதம் குறைவாகவும் இருக்கும் போது காளானை உலர்த்த வேண்டும். அது காற்று வீசக்கூடிய தருணமாகவும் இருக்க வேண்டும். கம்பி வலையுடன் கூடிய தட்டுகளில் காளானின் செதில் பகுதி மேல் நோக்கி இருக்குமாறு பரப்ப வேண்டும். காளானின் ஈரப்பதம் 12 முதல் 15 சதவிகிதத்துக்கு குறையும் வரை ஓரிரு நாட்களுக்கு வெயிலில் உலர்த்த வேண்டும். உலர்த்திய காளானை பாலித்தீன் பைகளிலிட்டு, காற்றுப்புகாத அளவுக்கு அடைத்துப் பாதுகாக்கலாம். இம்முறையில் ஒரு கிலோ காளானை உலர்த்தி பதப்படுத்தினால்... சுமார் 120 கிராம் முதல் 150 கிராம் வரை உலர் காளான் கிடைக்கும். வலைத்தட்டுகளுக்கு பதிலாக மெல்லிய கம்பி அல்லது நூலில் பூக்களைக் கோப்பது போல் காளானைக் கோத்து, கொடி போல் தொங்க விட்டோ, வரிசையாகக் கட்டியோ வெயிலில் உலர்த்தலாம். இம்முறையில் உலர்த்தினால், காளான்கள் நன்கு உலர்வதுடன், தூசு படியாமலும் இருக்கும். உலர் வெப்பமூட்டிகளில் உலர்த்துதல் காளானை சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி, 2 நிமிடங்கள் முதல் 4 நிமிடங்கள் வரை கொதிநீரில் வைக்க வேண்டும். இதனால், நுண்ணுயிர்கள் அளிக்கப் படுவதோடு... வினையியல் மற்றும் இரசாயன மாற்றங்களும் தடுக்கப் படுகின்றன. காளானைக் குளிர்வித்து 0.25% சிட்ரிக் அமிலம்(எலுமிச்சைச் சாறு) கலந்த கரைசலில் முன் நேர்த்தி செய்ய வேண்டும். 3% சாதாரண உப்ப, 6% சர்க்கரை கலந்த கரைசலிலும் முன் நேர்த்தி செய்யலாம். பிறகு அவற்றைக் கம்பி வலையின் மீது பரப்பி, உலர் வெப்பமூட்டி மூலமாக, 50 டிகிரி முதல் 60 டிகிரி சென்டி கிரேடு கொண்ட வெப்பக் காற்றைச் செலுத்தி, 5 % ஈரப்பத்துக்கு உலர வைத்து காற்று புகாத புட்டிகளில் நிரப்பி, இறுக மூடி வைக்கலாம். இம்முறையில் ஒரு வருட காலம் வரை கெடாது. உறை உலர் முறை இது அதிக குளிர் நிலையில் காளானின் ஈரப்பத்தை ஆவியாக்கி உலர்த்தும் முறை. இவ்வகையில் பதப்படுத்தும் போது சில வகைக் காளான்கள் பழுப்பு நிறமாக மாறக்கூடும். இதைத் தவிர்க்க 12 டிகிரி சென்டி கிரேடு வெப்பநிலைக்குக் கீழ் குளிர்ந்த நிலையில் உறைய வைத்து, பின்னர் கொதிநீக்கம் செய்து, வெற்றிடச் சூழலில் 12 மணி நேரம் முதல் 16 மணி நேரம் வரை காய வைத்தால், நிறம் மற்றும் சுவை குறையாமல் நீண்ட காலத்துக்குப் பாதுகாக்கலாம். நொதித்தல் முறையில் பதப்படுத்துதல், டப்பாக்களில் பதப்படுத்துதல், பதனக் கரைசலில் பதப்படுத்துதல் என இன்னும் பல்வேறு முறைகளில் காளானை நீண்ட காலத்துக்குத் தரம் குறையாமல் பாதுகாக்கலாம். அடுத்துத் தக்காளி பற்றிப் பார்க்கலாம். உலக அளவில் மிக அதிகமாக வினையக் கூடிய காய்கனிகளில்

தக்காளி முதல் இடம் வகிக்கிறது. இந்தியாவில் ஆண்டொன்றுக்கு சுமார் 1.8 கோடி டன் தக்காளி உற்பத்தி செய்யப் படுகிறது. தமிழ்நாட்டில் 4 லட்சம் டன் தக்காளி விளைவிக்கப்படுகிறது. இது மிக எளிதில் சேதமடையக் கூடியதாக இருப்பதால் ஓர் ஆண்டுக்கு இந்தியாவில் 5 ஆயிரம் கோடி ரூபாய் விலை மதிப்புள்ள தக்காளி குப்பையில் வீசப்படுகிறது. தமிழ்நாட்டில் வீணாகும் தக்காளியின் விலை மதிப்பு ஆண்டுக்கு 150 கோடி ரூபாய். அறுவடைக் காலங்களில் கடுமையான விலை வீழ்ச்சியை சந்திக்கும் தக்காளி, மற்ற காலங்களில் பல மடங்கு விலை உயர்ந்து காணப்படுகிறது. அதுவரை தரம் குறையாமல் பாதுகாத்தால்... விவசாயிகள் தங்களுடைய உழைப்புக்கு ஏற்ற பலனை முழுமையாக அடையலாம். குளிப்பதனக் கிடங்குகளில் 12 டிகிரி சென்டி கிரேடு வெப்பநிலையில் 90% முதல் 95% வரையிலான ஈரப்பதத்தில் தக்காளியை இரண்டு மாதங்கள் வரை பாதுகாக்க முடியும். டின்கள், பாட்டில்களில் அடைத்தல் நன்கு பழுத்த, சிவந்த தக்காளி பழங்களின் தோலை நீக்கி, சுமார் 2% உப்புக் கரைசலிலோ, அல்லது 2% உப்பு சேர்ந்த தக்காளிப் பழச் சாறிலோ ஊறவைத்து, டின்கள் அல்லது பாட்டில்களில் அடைத்து வைப்பதன் மூலம், அதிக நாட்களுக்குத் தரம் மாறாமல் பாதுகாக்க முடியும். வெளிநாடுகளில் இதற்கு அதிக வரவேற்பு இருக்கிறது. உலர் தக்காளித் துண்டுகள் பழுத்து சிவந்த தக்காளிப் பழங்களை சீரான வடிவில் துண்டுகளாக நறுக்கி, அதற்கென்று பிரத்யேகமாக வடிவமைக்கப்பட்ட உலர்த்திகளில் உலர்த்தி, அவற்றின் ஈரப்பதத்தை 3% முதல் 5% வரை குறைத்தால், அவற்றை சுமார் 6 மாதங்கள் முதல் 9 மாதங்கள் வரை சேதமடையாமல் பாதுகாக்கலாம். ஒரு கிலோ தக்காளிப் பழத்தை இவ்வாறு உலர்த்தினால்... 400 கிராம் உலர் தக்காளிப் பழத்துண்டுகள் கிடைக்கும். இதை சமையலுக்குப் பயன்படுத்தும்போது மிதமான சுடுநீரில் சுமார் 20 நிமிடங்கள் முதல் 30 நிமிடங்கள் வரை வைத்திருந்து பயன்படுத்தலாம். தக்காளி பவுடர்! தக்காளியைப் பிழிந்தெடுத்து, விதை, தோலை நீக்கி சுத்தமான சாறினை எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிரத்யேகமாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ள இயந்திரத்தின் உதவியோடு இதனைக் காய்ச்சி, சுமார் 40 முதல் 45 டி.பிரிக்ஸ் அடர்த்திக்குக் கொண்டு வந்து, ஸ்பிரேடிரையர் அல்லது டிரம் டிரையர் மூலமாக உலர்த்தி, தக்காளி பவுடர் தயாரிக்கலாம். இது ஓராண்டு வரை கெடாமல் இருக்கும். தக்காளிக் கூழ் தயார் செய்து சிறிய பாக்கெட்டுகள், பாட்டில்கள், டின்களில் நிரப்பி விற்பனை செய்யலாம். இதற்கான பயிற்சியை அளிப்பதற்காகவும், இப்படி பதப்படுத்தி தருவதற்காகவும் 'நடமாடும் தக்காளி பதப்படுத்தும் தொழிற்கூடத்தை எங்களது இந்திய பயிர்பதன தொழில்நுட்பக் கழகம் உருவாக்கியுள்ளது. இந்தத் தொழிற்கூடம் மிக விரைவில் தமிழக கிராமங்களுக்குள் உலா வர இருக்கிறது. தக்காளி மூலம்... தக்காளி சாஸ், தக்காளி பேஸ்ட், தக்காளி பழரசு பானம், கெட்சப், காக்கெய்ல், கன்சர்வ், தக்காளி ஜாம் என ஏராளமான மதிப்புக் கூட்டும் பொருட்கள் தயார் செய்ய முடியும். இளமையை நீட்டிக்கும் தக்காளி! பொதுவாக கோடை காலத்திலும் குளிர் காலத்திலும் தக்காளி அறுவடை செய்யப்படு கிறது. குளிர் காலத்தில் கிடைக்கும் தக்காளி தரத்தில் சிறந்ததாகக் கருதப்படுகிறது. மனித உடலுக்குத் தேவையான வைட்டமின் ஏ, பி, சி, கே போன்றவைமும்... கால்சியம், பொட்டாசியம் உள்ளிட்ட தாதுப் பொருட்களும் தக்காளியில் அடங்கியுள்ளன. தக்காளி, சீரான கண் பார்வையைத் தரக்கூடியது. சர்க்கரை நோயைக் கட்டுப்படுத்தக் கூடியது. குடலுக்குச் சீரான இரத்த ஓட்டத்தைத் தரக் கூடியது. தக்காளியில் ஆன்டி-ஆக்ஸிடெண்ட் அதிகளவில் இருப்பதால், நம்முடைய தோலை இளமையாக வைத்திருக்க உதவுகிறது.