

## பதப்படுத்தப்பட்ட இஞ்சி

மருத்துவ குணம்மிக்க இஞ்சி இடர் பொருளாக உணவிற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்டு தயாரிப்பதன் ஊடாக சுய தொழிலுக்கு வழிகாட்டவும் முடியும். மிகவும் சுவை மிக்கதாக சுவையூட்டப்பட்ட இஞ்சி கேக், ஐஸ்கிரீம் போன்ற உணவு உற்பத்தி தொழில்களின் போது அதிகளவில் பயன்படுத்தப்படுவதுடன் இதற்கு மிகவும் கூடிய சந்தை வாய்ப்பும் உள்ளது என்பதையும் கூறிக் கொள்ளலாம்.

### தேவையான பொருட்கள்

இஞ்சி : 1 கி.கிராம்  
சீனி : 1 கி.கி  
நீர்

## சுவையூட்டிய இஞ்சித் துண்டு

சுவையூட்டப்பட்ட இஞ்சி பாரம்பரிய மருத்துவ உணவாக காணப்படுவதைப் போலவே வாயை தூய்மையாக வைத்திருப்பதற்கும் உணவுடன் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. இனிப்புச் சுவைக்கும் மற்றும் உப்புச் சுவைக்கும் ஆகிய இரண்டு முறையிலும் தயார் செய்து கொள்ள முடியும். இதற்காக புதிய இளம் இஞ்சியை பயன்படுத்தி தயார் செய்து கொள்ளலாம். கேக் புடன் போன்ற உணவுகள் தயாரிக்கையில் இதனை பயன்படுத்த முடியும்.

### தேவையான பொருட்கள்

இஞ்சி : 1 கி.கிராம்  
சீனி : 600 கிராம்  
உப்பு : 150 கிராம்  
நீர்

## இஞ்சி அச்சாறு

பாரம்பரிய முறைக்கு அப்பால் உணவு தயாரிக்கையில் இணங்காணப்பட்ட புதிய ஒரு உற்பத்தியாக இது உள்ளது. இஞ்சி அச்சாறு சிங்களவர்களது அச்சாறுடன் கலப்புச் செய்வதற்கு அல்லது தனியாக தயார் செய்துக் கொள்ள இயலுமான ஒரு சுவைமிக்க உணவாகும். சுய தொழிலுக்கான ஒரு சிறந்த வாய்ப்பாகும்.

### தேவையான பொருட்கள்

இஞ்சி கிராம்: 250  
வினாகிரி : 200 மில்  
நீர்  
1% உப்பு நீர்

## தயாரிப்பு முறை

5 – 6 வயதினைக் கொண்ட இஞ்சியை நன்றாகக் கழுவி அதன் தோலினை நீக்கி சாதாரண துண்டுகளாக வெட்டி இஞ்சித் துண்டுகளின் நிறைக்குச் சமனான நிறையின் வீதத்திற்கு சீனியை எடுத்து அதனை மூன்று பகுதிகளாக பிரித்துக் கொள்ள வேண்டும். அதன் ஒரு பகுதியுடன் இதனை நன்கு கலந்து சீனி கரையும் வரை சூடாக்கி 24 மணி நேரம் மூடி வைக்கவும். இதே போன்று மூன்று நாட்களுக்கு மீண்டும் மீண்டும் மீதமான சீனி பகுதிகளுடன் கொதிக்கும் வரை சூடாக்கி அதனை மூடி வைக்கவும். அடுத்த நாள் சீனிக் கரைசல் நன்கு கெட்டியான பின்னர் சூட்டுளே போத்தல்களில் பொதி கட்டி விடவும்.

## தயாரிப்பு முறை

இஞ்சியை நன்கு கழுவி தோலினை நீக்கி 4 முறையாவது நீரில் அவித்து நீரை நன்கு வடித்து (2.மி.மி) தடிப்பிற்கு வெட்டிக் கொள்ளவும். உப்புச் சுவைக்கு தயார் செய்வதாயின் 15% நிறையின் வீதத்திற்கு உப்பினையும் இனிப்புச் சுவைக்கு தயார் செய்வதாயின் 60% நிறையின் வீதத்திற்கு சீனியை ஒன்று சேர்த்து இஞ்சித் துண்டுகளின் மேல் உப்பு/சீனி கரையும் வரை சிறிய நெருப்பில் சூடாக்கிக் கொள்ளவும். துண்டுகள் காய்ந்த நிலமைக்கு வருகையில் பொருத்தமான பொதி முறையில் பொதி செய்து கொள்ளலாம்.

## தயாரிப்பு முறை

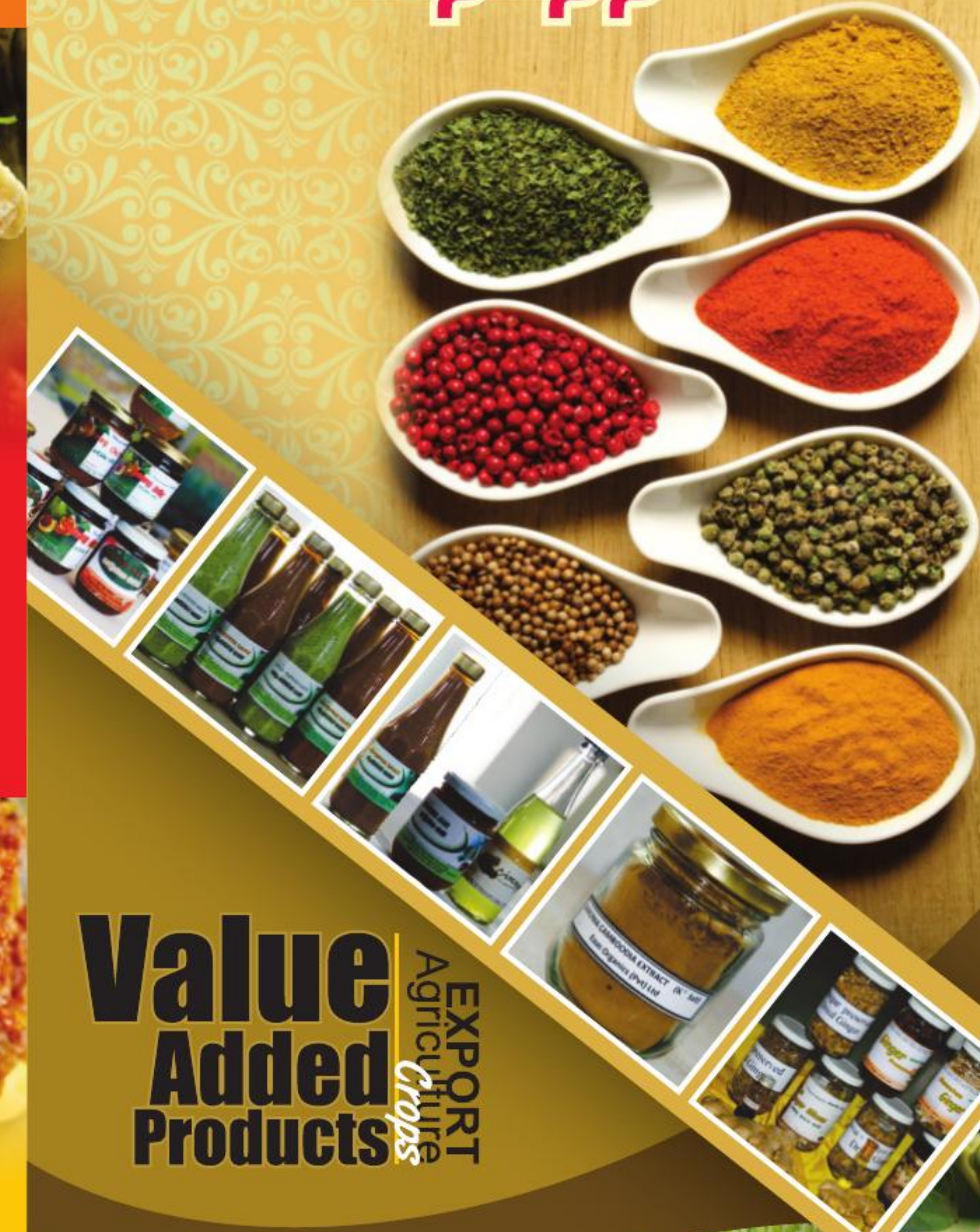
இஞ்சியை நன்றாக கழுவிக்கொள்ளவும் அதன் பின்னர் அதன் தோலினை நீக்கவும் அதன் பின்னர் 04 முறை நீரில் அவித்து அதனை வடித்து விடவும் வடித்து எடுக்கப்பட்ட இஞ்சியை 2 மி.மீற்றர் தடிப்பிற்கு வெட்டி கிருமி நீக்கம் செய்யப்பட்ட போத்தல்களில் இட்டு நன்றாக சூடாக்கிய செயற்கை முறை வினாகிரி மற்றும் 1% உப்பு நீரில் போட்டு போத்தல் நிறையும் வரை போட்டு பொதி கட்டிக் கொள்ளவும். பாரம்பரிய முறையில் இருந்து நீங்கி உணவு தயாரிக்கையில் இணங்காணப்பட்ட ஒரு புதிய உற்பத்தி முறையாகும்.

## பதப்படுத்தப்பட்ட இஞ்சி

## சுவையூட்டிய இஞ்சித் துண்டு

## இஞ்சி அச்சாறு

# ஏற்றுமதி விவசாயப் பயிர் பெறுமதிச் சேர்க்கப்பட்ட உற்பத்தி



**Value Added Products**  
EXPORT  
Agriculture  
Crops

ஏற்றுமதி விவசாயத் திணைக்களம்  
ஆரம்ப கைத்தொழில் அமைச்சு



## வாசனைத் திரவிய ஜுஜூப்

வாசனைத் திரவியங்களின் சாற்றினை உள்எடக்கியதாகக் கொண்டு உற்பத்தி செய்யப்பட்டுள்ள மிகச் சுவைமிக்கதான இந்த ஜுஜூப்ஸ் வாசனைத் திரவியங்களின் இயற்கை மருத்துவ குணத்துடன் ஆனதாகும். உணவு முறையில் விருப்பம் ஏற்படவும், வாயில் உலர்கின்ற தன்மையை நீக்கவும், வாயின் துர்நாற்றத்தை நீக்கி தூய்மையாக வைத்திருப்பதற்கும் துணை நிற்கின்றது.

### தேவையான பொருட்கள்

சீனி : 250 கிராம்  
ஜெலடின் : 30 கிராம்  
குளுகோஸ் : 100 கிராம்  
சிற்றறிக்க அமிலம்:1 கிராம்  
நிறம்/கொதி நீர் :100 மி.லீ.  
நீர் : 100 மி.லீ.  
பிழிந்தெடுத்த வாசனைத் திரவியம் அல்லது அறைத்து எடுத்துக் கொள்ளப்பட்ட வாசனைத் திரவிய பொடி

## தயாரிப்பு முறை

ஜெலடினை கொதித்த நீர் 100 மி. லீற்றருடன் நன்கு கரைத்துக் கொள்ளவும் சீனியை 100 மி. லீற்றர் நீருடன் நன்கு கொதிக்க வைக்கவும். சீனி நன்றாக கறைந்ததன் பின்னர் கரைத்த குளுக்கோசை அதனுடன் சேர்த்து நன்கு கொதிக்க வைக்கவும். அதற்கு சிற்றறிக்க அமிலம் மற்றும் அனுமதிக்கப்பட்ட நிறங்களை ஒன்று சேர்த்து தேவையான பதத்திற்கு கொதித்ததன் பின்னர் பொடியாக்கிக் கொள்ளப்பட்ட வாசனைத் திரவிய தூளை அல்லது பிழிந்தெடுத்ததை அதனுடன் சேர்த்து நன்கு கலக்கிக் கொள்ளவும். கலவையை அடுப்பில் இருந்து வெளியே எடுத்து மாஜரீன் பூசிய அச்சகளுக்கு அதனை ஊற்றி கட்டியாகுவதற்கு 08 மணித்தியாலங்களுக்கும் மேலாக குளிரூட்டியில் வைக்கவும். கட்டியானதன் பின்னர் விருப்பமான வடிவங்களுக்கு வெட்டி சீனியை தூவி அதிகமாகவுள்ள சீனியை அகற்றவும் இறுதியில் பொருத்தமான முறையில் பொதி செய்து கொள்ளவும்.

## வாசனைத் திரவிய சுவைமிக்க டொபி

வாசனைத் திரவிய சாற்றினைக் கொண்ட உற்பத்தியாக தயார் செய்யப்படுகின்ற இந்த டொபி வாசனைத் திரவியங்களில் உள்ள இயற்கை மருத்துவ குணம் கொண்டது. உணவு முறையில் நாட்டம் கொள்வதற்கும், வாயில் உலர் தன்மையை குறைப்பதற்கும் வாயின் துர்நாற்றத்தை நீக்கி தூய்மையாக வைத்திருப்பதற்கும் துணை நிற்கின்றது.

### தேவையான பொருட்கள்

சீனி : 75 கிராம்  
நீர் : 75 மி.லீ.  
குளுக்கோஸ் கரைசல் : 65 கிராம்  
மாஜரீன்  
வாசனைத்திரவிய சாற்றுத் துளிகள் சில

## தயாரிப்பு முறை

துரப் பிடிக்காத உலோகப் பாத்திரத்தில் சீனி மற்றும் நீர் ஒன்று சேர்த்து சீனி கரையும் வரை குடாக்கிக் கொள்ளவும். அதன் பின்னர் குளுக்கோஸ் கரைசலுடன் மற்றும் மாஜரீன் ஒன்று சேர்த்த கலவையை தயாரித்து தேவையான அளவிற்கு குடாக்கி (வெப்பநிலை 16C வரை) கொள்ளவும். வாசனைத் திரவிய சாற்றினை ஒன்று சேர்த்து நன்றாக கலந்து வெள்ளை இரும்பு அச்சிற்கு ஊற்றிக் கொள்ளவும். இது சுமார் 10 நிமிடங்கள் கெட்டியாகும் வரை வைத்து அச்சில் இருந்து வேறாக்கவும். பொருத்தமான முறையில் பொதி செய்து கொள்ளவும்.

## பச்சை மிளகு சோர்ஸ்

பிஞ்சு மிளகினைப் பயன்படுத்தி தயார் செய்யப்படுகின்ற சோர்ஸ் மிகவும் விஷேடமானதாகும். சந்தையில் காணப்படுகின்ற ஏனைய சோர்ஸ் வகைகளைப் போலவே உணவை சுவையூட்டுவதற்கு பயன்படுத்த இயலும். பச்சை நிறத்தில் காணப்படுவதால் பெரிதும் விருப்பத்தை ஏற்படுத்தவல்லது. மேலும் உணவை அழகுரசு செய்யும். அத்துடன் பல்வேறு உணவு வகைகள் தயாரிக்கின்ற போதும் பயன்படுத்தப்படலாம்.

### தேவையான பொருட்கள்

பிஞ்சு மிளகு :250கிராம்  
எஸ்கோபிக் அமிலம் :1.5  
நீர் : 150 மி.லீ.  
சீனி : 100 கிராம்  
வினாக்கிரி : 100 மி.லீ.  
இஞ்சி : 20 கிராம்  
வெள்ளைப் பூண்டு : 30 கிராம்

## தயாரிப்பு முறை

மூன்று மாத வயதுடைய பிஞ்சு மிளகினை பயன்படுத்தி அதற்கு எஸ்கோபின் அமிலம் மற்றும் 100 மி.லீ. நீரை சேர்த்து நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும். அதன் பின்னர் சீனியை சேர்த்து சீனி கரையும் வரை இளம் சூடான நெருப்பில் சூடாக்கவும். அதற்கு வினாக்கிரி மற்றும் வாசனைத் திரவிய கலவையையும் சேர்க்கவும். பின்னர் உப்பைச் சேர்த்து இறுதியில் தயார் செய்து கொண்ட கம் கலவையை சேர்த்து நன்றாக அகப்பையினால் கிளரிக் கிளரி பதமாகும் வரை சூடாக்கவும். தேவையாயின் நிண்டகாலம் வைத்திருப்பதற்கான பொருளையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். அதன் பின்னர் மிகவும் தூய்மையான போத்தல்களில் அவற்றினை பொதி செய்யலாம். வர்த்தக மட்டத்தில் தயார் செய்கையில் அனுமதிக்கப்பட்ட பச்சை வர்ணங்களை பயன்படுத்தி அதன் கவர்ச்சியை அதிகரிக்கச் செய்ய முடியும்.

## வாசனைத் திரவிய ஜுஜூப்

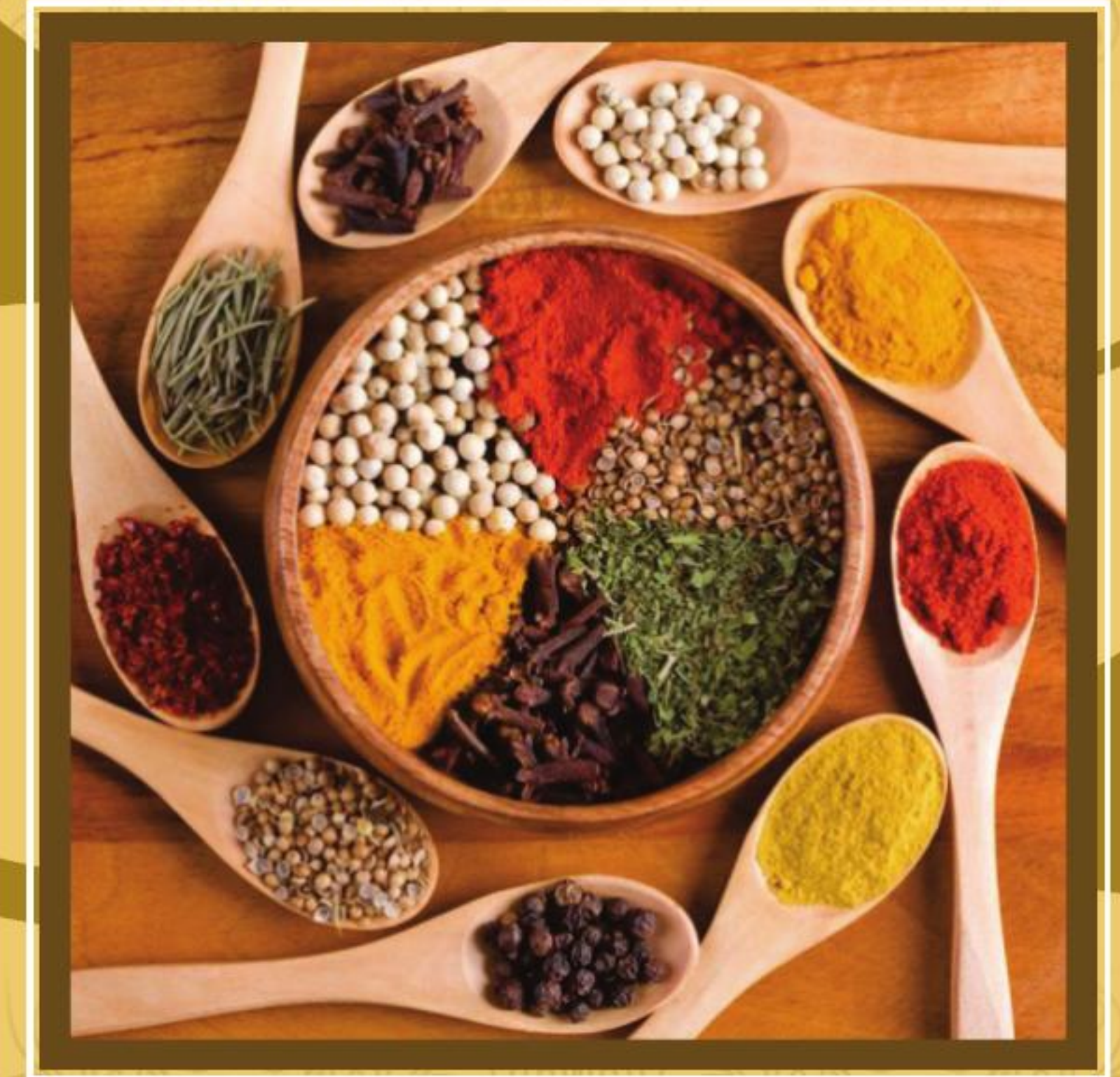
## வாசனைத் திரவிய சுவைமிக்க டொபி

## பச்சை மிளகு சோர்ஸ்



செல்வம் நிறைந்த நாடு  
- நாளைப் பொழுதில்

கை நிறைய செல்வம் பெறுக  
ஏற்றுமதி விவசாயப் பயிர்



நாளைப் பொழுதில் கை  
நிறைய செல்வம் பெறுக

ஏற்றுமதி விவசாயத் திணைக்களம்

1095,கெட்டம்பே, பேராதனை.

தெ.பே. 0812388651, தொலைநகல் 0812388738,  
மின்அஞ்சள் direxag@sltnet.lk

ஆரம்ப கைத்தொழில் அமைச்சு

16 ஆம் மாடி, சுஹ்ருபாய, பத்தரமுல்லை  
தெ.பே. 0112-877841, தொலைநகல் 0112-885380,  
மின்அஞ்சள் info@mpi.gov.lk

ஏற்றுமதி விவசாய திணைக்களம் தொடர்பாடல் அலகு  
தெ.பே. 0812388651