

ഇതാ നീരയിൽ നിന്നും ചോക്ലേറ്റ്

നീരയുടെ മൂല്യവർദ്ധനവ് സാധ്യതകളും ആരോഗ്യഗുണങ്ങളും തിരിച്ചറിഞ്ഞ് പൊതുജനങ്ങൾക്കിടയിൽ ഇത് കൂടുതൽ പ്രചരിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

ഇതാ നീരയിൽ നിന്നും ചോക്ലേറ്റും കർണാടകത്തിലെ കാംകൊയുടെ സഹായത്തോടെ സി.പി.സി.ആർ.ഐ 'കൽപബാർ ഡാർക് ചോക്ലേറ്റ്' എന്ന പേരിൽ പുറത്തിറക്കിയ ഡാർക് ചോക്ലേറ്റ് ഇപ്പോൾ വിപണിയിൽ ലഭ്യമാണ്. കൊക്കോ പൗഡർ, നാളികേര പഞ്ചസാര, നാച്ചുറൽ വാനില എസൻസ് എന്നിവയാണ് കൽപ ബാർ ഡാർക് ചോക്ലേറ്റിന്റെ ചേരുവകൾ. ഒരു ശതമാനത്തിൽ താഴെ ഇൗർപ്പം ഉള്ള നാളികേര പഞ്ചസാരയാണ് ചോക്ലേറ്റ് നിർമ്മാണത്തിന് ഏറ്റവും അനുയോജ്യം.

ഇതിനു പുറമേ കൽപ ട്രിങ്കിങ്ങ്



കൽപ സീറ്റ്സ്



ഒരു ഗ്ലാസ്സ് (120 - 150 മി. ലി) ചായക്കൂ ആവശ്യമായ നീര പഞ്ചസാര (6 ഗ്രാം) പാക്കറ്റ്

ചോക്ലേറ്റും കാംകൊയുടെ സഹായത്തോടെ സി.പി.സി.ആർ.ഐ പുറത്തിറക്കി. നാളികേര പഞ്ചസാര പൊടിയും കൊക്കോ പൗഡറും ചേർത്താണ് ട്രിങ്കിങ്ങ് ചോക്ലേറ്റ് ഉണ്ടാക്കിയിരിക്കുന്നത്. നമുക്ക് സുപരിചിതമായ ബോൺവിറ്റാ പോലെ ചൂടു പാലിൽ ചേർത്ത് കഴിക്കാം.

പശ്ചിമ ബംഗാളിലെ ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ സി.പി.സി.ആർ.ഐ നീര ചെത്തുകയും,

നീരയിൽ നിന്ന് പഞ്ചസാരയും



ഇരട്ട ഭിത്തിയുള്ള കുക്കർ

മുഖ്യവർദ്ധിത കേരോത്പന്നമെന്ന നിലയിൽ ഏറെ ശ്രദ്ധ ആകർഷിച്ചു കഴിഞ്ഞ ഒരു ഉത്പന്നമാണ് നീര. സംസ്കൃതത്തിൽ 'കല്പരസ' എന്നറിയപ്പെടുന്ന തെങ്ങിൻ പൂക്കുല നീരായ നീര പണ്ടുമുതൽക്കേ

കേരളീയർക്ക് സുപരിചിതമാണ്. അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ ഏറെ പ്രധാന്യമുള്ള നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളിലൊന്നാണ് നാളികേര പഞ്ചസാര. കുടാതെ, നാളികേര സിറപ്പ്, തേൻ, ശർക്കര എന്നിവയ്ക്കും ആവശ്യക്കാരാണ്. ഗുണനിലവാരമുള്ള നീരയിൽ ഏകദേശം 15% പഞ്ചസാരയും നല്ലതോതിൽ പോഷകങ്ങളും അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ഇവയെ പല തരത്തിലുള്ള ഉത്പന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റാം. പുതുതായി ശേഖരിച്ച ശുദ്ധമായ നീര 115 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് ഉഷ്മാവിൽ ചൂടാക്കി ജലാംശം ബാഷ്പീകരിച്ച് കളഞ്ഞാണ് നാളികേര പഞ്ചസാര, ശർക്കര, തേൻ എന്നീ ഉത്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നത്. സാധാരണ തേനിനെക്കാൾ മനുഷ്യ ശരീരത്തിനു മെച്ചപ്പെട്ടതാണ് നാളികേര തേൻ എന്നു ചില പഠനങ്ങൾ തെളിയിക്കുന്നു. തേൻ വീണ്ടും ചൂടാക്കുമ്പോൾ കട്ടിയുള്ളതും കൊഴുത്തതുമായി മാറുന്നു. അത് ഓലക്കാലുകൾ വൃത്ത രൂപത്തിലാക്കി അല്ലെങ്കിൽ വളയം പോലെയുള്ള സ്റ്റീൽ അച്ചുകളിൽ ഒഴിച്ച് ക്രമേണ തണുത്തുറയുമ്പോൾ ശർക്കരയായി മാറുന്നു. കട്ടിയുള്ള സിറപ്പ് വീണ്ടും ചൂടാക്കുമ്പോൾ അത് പഞ്ചസാര തരികളായി മാറുന്നു. തരി രൂപത്തിലായി കഴിഞ്ഞാൽ ഉടനേതന്നെ തണുപ്പിക്കുന്നു. ഗുണമേന്മയുള്ള ഉത്പന്നം തയ്യാറാക്കുന്നതിന് ഈ പഞ്ചസാര അരിച്ചെടുത്ത് ഒരേ വലിപ്പത്തിലുള്ള തരികളാക്കി വേർതിരിച്ചെടുക്കാം. ഇരട്ട ഭിത്തിയുള്ള, ഒരു കുക്കർ ഉപയോഗിച്ചു നീര ഒരു പോലെ ചൂടാക്കാനും ഉയർന്ന ഗുണമേന്മയുള്ള

ഉത്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കാനും കഴിയും. കൊക്കനട്ട് പാം ഷുഗർ, കൊക്കോഷുഗർ, കൊക്കോസാപ്പ് ഷുഗർ എന്നീ പേരുകളിലും ഇതറിയപ്പെടുന്നു. കരിമ്പിൻ പഞ്ചസാര ഊർജ്ജം മാത്രം പ്രദാനം ചെയ്യുമ്പോൾ നാളികേര പഞ്ചസാര ഊർജ്ജത്തിനോടൊപ്പം പോഷകങ്ങളും തരുന്നു.

പരിശീലനത്തിന്

നീരയുത്പന്നങ്ങളെക്കുറിച്ചും ഉത്പന്ന നിർമ്മാണത്തിൽ പരിശീലനം ലഭിക്കുന്നതിനും ഡോ.കെ.ഹെബ്ബാർ സംസ്കരണവിഭാഗം മേധാവി സിപിസിആർഐ, കാസർഗോഡ്. ഫോൺ : 04994232090

അതോടൊപ്പം അതേ നീര/ സിറപ്പ്/ തേൻ/ പഞ്ചസാര ഉപയോഗിച്ച് ബംഗാളി സ്വീറ്റ്സ് ഉണ്ടാക്കി വിപണനം നടത്തുന്നു.

നീര ജെല്ലി

വിപണിയിലുള്ള പല ഫ്രൂട്ട്സ് ജെല്ലികളും കൃത്രിമ നിറമുപയോഗിച്ചാണ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. നീരവധി പോഷക മൂലകങ്ങളുടെയും, വിറ്റാമിനുകളുടെയും, ഫ്ളവറനോയിഡുകളുടെയും,

ടാനിന്റെയും കലവറയായ നീര കൊണ്ടുള്ള ജെല്ലി തികച്ചും ആരോഗ്യകരവും പോഷക സമ്പുഷ്ടവുമാണ്. ഒരു ലിറ്റർ നീര ചൂടാക്കി സിറപ്പ് പരുവത്തിലാകുമ്പോൾ അതിലേക്ക് 15 ഗ്രാം ജെല്ലിൻ ഏജന്റ് ചേർത്തിളക്കി ചൂട് ആറിയതിനു ശേഷം ഫ്രീഡ്ജിൽ വെച്ചു തണുപ്പിച്ച് സെറ്റ് ആക്കിയെടുക്കാം.

കാസർഗോഡ് കേന്ദ്രത്തോടുവിലെ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞരാണ് ലേഖകർ