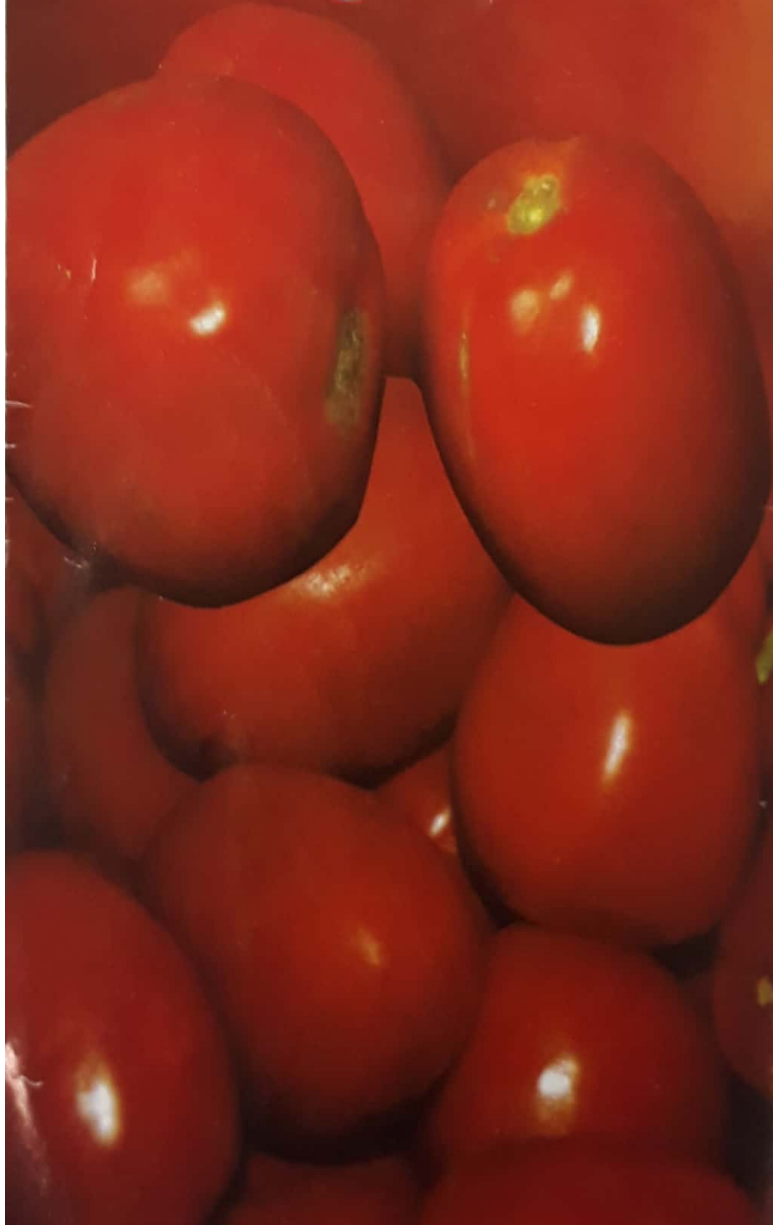


# ٹھانڑکی مصنوعات



نظامت زرعی اطلاعات پنجاب  
21- سرآغا خان سوئم روڈ، لاہور



## ٹماٹر کی مصنوعات

ٹماٹر ایک بہت ہی مختلف النوع قسم کا پھل ہے جسے بطور پھل تو بہت کم استعمال کیا جاتا ہے البتہ فوڈ انڈسٹری میں اس کی پروسیسنگ کر کے بہت ساری مصنوعات مثلاً ٹماٹر کارس، ٹماٹر کی پیسٹ، ٹماٹر کا کچپ وغیرہ بنائے جاتے ہیں اور یہ تمام مصنوعات ٹماٹر کی مخصوص خوشبو اور ذائقے کی وجہ سے عوام میں بہت مقبول ہیں۔ تازہ حالت میں یہ سلاد کے طور پر کافی پسند کیا جاتا ہے۔ علاوہ ازیں مختلف اقسام کے کھانے تیار کرنے کے لئے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ اس طرح باورچی خانہ سے لیکر فوڈ انڈسٹری تک یہ پھل بہت اہمیت رکھتا ہے۔ 2006-07 کی ایک رپورٹ کے مطابق پاکستان میں اس پھل کی پیداوار 502.3 ہزار ٹن سالانہ ہے اور یہ ہر سال مزید بڑھ جاتی ہے اور بھرپور موسم میں یہ پھل کافی ارزاں ہو جاتا ہے اور اس کا ضیاع بھی بڑھ جاتا ہے۔ اس طرح زمیندار کو معقول معاوضہ بھی نہیں ملتا۔ ان حالات میں اگر ٹماٹر کورس اور پیسٹ کی شکل میں محفوظ کر لیا جائے تو اس سے سیزن کے بعد کم قیمت پر بھی گھریلو ضروریات پوری کی جاسکتی ہیں اور اس طرح ٹماٹر کے ضیاع کو بھی روکا جاسکتا ہے۔

## ٹماٹر کی غذائی اہمیت

ٹماٹر کی غذائی اہمیت اور ذائقہ کے پیش نظر اس کی بہت سی خوش ذائقہ اور غذائیت سے بھرپور مصنوعات تیار کی جاسکتی ہیں۔ یہ معدنیات اور وٹامنز کا بہترین ذریعہ ہے۔ اس کا ایک اہم جزو (Lycopene) ہوتا ہے جس کا انسانی جلد کی تروتازگی پر بہت اچھا اثر پڑتا ہے جو کہ قوت مدافعت کے طور پر بہت اہم ہے۔

## غذائیت

☆	کیلشیم	=	9 ملی گرام
☆	فاسفورس	=	28 ملی گرام
☆	فولاد	=	0.7 ملی گرام
☆	سوڈیم	=	4 ملی گرام
☆	پوٹاشیم	=	299 ملی گرام
☆	وٹامن B1	=	0.09 ملی گرام
☆	وٹامن B2	=	0.05 ملی گرام
☆	وٹامن B3	=	0.05 ملی گرام
☆	وٹامن A	=	477 مائیکرو گرام
☆	غذائی قوت	=	19 کلو کیلو ریز



ٹماٹر کی غذائی اہمیت اور ذائقہ کے پیش نظر اس کی بہت سی خوش ذائقہ اور غذائیت سے بھرپور مصنوعات تیار کی جاسکتی ہیں جن میں سے چند ایک مندرجہ ذیل ہیں۔

## ٹماٹر کے رس کا فارمولہ

☆	ٹماٹر کارس	=	1 لیٹر
☆	سٹرک ایسڈ	=	4 گرام
☆	پوٹاشیم مینا بائی سلفائیٹ	=	2 گرام
☆	سوڈیم بینزوائیٹ	=	1 گرام

## ترکیب

کپے ہوئے سرخ رنگ کے ٹماٹر لیکر انہیں دھونے اور کاٹنے کے بعد آگ پر پکا کر نرم کر لیں اور چاول نتھارنے والے سٹیل کے چھاننے سے نتھار کر پلپ حاصل کریں تاکہ بیج اور پھلکے علیحدہ ہو جائیں۔ رس میں فارمولے کے مطابق باقی کیمیکلز ملا کر نیم گرم بوتل میں بند کر کے ٹھنڈی جگہ ذخیرہ کر لیں۔

## ٹماٹر کی پیسٹ کا فارمولہ

☆	ٹماٹر کی پیسٹ	=	1 کلوگرام
☆	سوڈیم بینزوائیٹ	=	1 گرام
☆	پوٹاشیم مینا بائی سلفائیٹ	=	1 گرام

## ترکیب

ٹماٹر کے رس کو اتنا پکائیں کہ گاڑھا ہو کر اس کا تیسرا یا چوتھائی حصہ باقی رہ جائے۔ اس طرح پیسٹ (Paste) تیار ہو جاتی ہے۔ اب آگ بند کرنے کے بعد پیسٹ (Paste) میں ایک کلوگرام گاڑھا ٹماٹر کا گودا کے حساب سے سوڈیم بینزوائیٹ اور پوٹاشیم مینا بائی سلفائیٹ تھوڑی سی پیسٹ علیحدہ علیحدہ ملا کر باقی ماندہ پیسٹ میں اچھی طرح مکس کرنے کے بعد پلاسٹک یا شیشے کے جاروں میں بھر کر محفوظ کر لیں اور ٹھنڈی جگہ ذخیرہ کر لیں۔

## احتیاطیں

- ☆ کپے ہوئے اور صحت مند ٹماٹر کو خوب اچھی طرح صاف کیا جائے
- ☆ دوران تیاری شین لیس سٹیل کے برتن استعمال کریں
- ☆ جار اور بوتلوں کو اچھی طرح دھو کر صاف اور خشک کر کے استعمال کریں
- ☆ تیار شدہ اشیاء کو خشک اور ٹھنڈی جگہ رکھیں۔



## ٹماٹر کی چینی

ٹماٹر کی چینی بنانے کے لئے پکے ہوئے بے داغ سُرخ رنگ کے صاف ستھرے ٹماٹر چن لیں انہیں اچھی طرح دھو کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر شین لیس سنیل یا ایلومینیم کے برتن میں ڈال کر تین سے پانچ منٹ تک اُبالیں۔ اس کے بعد آٹے والی چھلنی میں ڈال کر دبا کر یا جو سر کی مدد سے بیج اور چھلکوں کو علیحدہ کر کے گودا صاف کر لیں۔ پانچ کلوگرام تیار شدہ ٹماٹر کے گودے کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں درکار ہوں گی

☆ پیاز	=	200 گرام
☆ لہسن کُترا ہوا	=	60 گرام
☆ لونگ ثابت	=	2 گرام
☆ چل و تری	=	1 گرام
☆ گرم مصالحہ (الائیچی کلاں،	=	5 گرام
☆ کالی مرچ زیرہ ہم وزن)	=	3 گرام
☆ دار چینی	=	10 گرام
☆ سُرخ مرچ	=	60 گرام
☆ نمک	=	200 گرام
☆ سرکہ	=	500 گرام
☆ چینی	=	

## ترکیب

نمبر 1 سے نمبر 7 تک مصالحہ جات ملل کی ڈھیلی سی پوٹلی میں باندھ کر ٹماٹر کے رس میں ڈال دیں اور ساتھ ہی 40 گرام چینی صاف کر کے اس میں ڈال کر پکانا شروع کریں جب محلول کافی گاڑھا ہو جائے تو مصالحہ جات کی پوٹلی نکال دیں اور اس میں سرکہ نمک اور بقایا چینی ملا دیں اور اس کو اتنا پکائیں کہ تمام محلول کا چوتھائی حصہ باقی رہ جائے ہر 5 کلوگرام چینی میں 5 گرام سوڈیم بینزوائیٹ تھوڑی سی چینی میں حل کر کے تمام بوتلوں میں بھر کر بوتلوں کو ٹھنڈی اور خشک جگہ پر سُور کریں۔

## احتیاطیں

- 1- کسی بھی قسم کی چینی بنانے کے لئے دھات کے برتن استعمال نہ کریں۔
- 2- چینی کو محفوظ کرنے کے لئے جو برتن یا جار استعمال کئے جاتے ہیں ان کو اُلتے ہوئے پانی میں 3 سے 4 منٹ کے لئے رکھیں اور پھر اچھی طرح خشک اور ٹھنڈی کر لیں۔



مزید معلومات و رہنمائی کے لئے

ایکریکچرل ہیلمپ لائن!!  
0800-15000  
0800-29000  
بچن 8 سے 7 بجے تک  
منٹ کال کریں