

سبز یوں کو خشک کرنا



سبزیوں کو خشک کرنا

اہمیت

پنجاب کا علاقہ آب و ہوا اور زمین کے لحاظ سے مختلف سبزیوں کی کاشت کرنے کے لیے نہایت موزوں ہے۔ اس لیے زمیندار اپنی آمدنی بڑھانے کے لیے سبزیوں کی کاشت کی جانب زیادہ توجہ دے رہے ہیں لیکن زمیندار کو سبزی کی کاشت سے معقول آمدنی نہیں مل رہی کیونکہ سبزیاں زیادہ دیر تک ذخیرہ نہیں کی جاسکتیں اور زمیندار انہیں برداشت کے بعد فوراً بعد منڈی لانا پڑتا ہے۔ جس سے منڈیوں میں سبزیوں کی بھرمار ہو جاتی ہے اور ان کی قیمتیں گر جاتی ہیں۔ اس طرح زمیندار کو کم معاوضہ ملتا ہے۔ نیز منڈی میں سبزی کی بھرمار ہو جانے کی وجہ سے اضافہ سبزی گل سرٹ کر ضائع ہو جاتی ہے۔ ایک اندازے کے مطابق ہر سال تقریباً 20 تا 25 فیصد سبزیاں گل سرٹ کر ضائع ہو جاتی ہیں۔ اس لیے زمیندار کی آمدنی بڑھانے اور سبزیوں کے ضیاع کو روکنے کا حل انہیں محفوظ کرنے میں مضمر ہے۔

سبزیوں کو محفوظ کرنے کا عام سستا اور آسان طریقہ انہیں خشک کر کے محفوظ کرنا ہے۔ خشک کرنے کا قدیم طریقہ دھوپ میں خشک کرنا ہے لیکن مصنوعی طریقہ سے خشک کرنے کی کئی ایک مشینیں ایجاد ہو چکی ہیں۔ جن میں درجہ حرارت نمی اور ہوا کی رفتار کے کنٹرول سے اعلیٰ کوالٹی کی خشک شدہ سبزی تیار کی جاسکتی ہے۔ شعبہ صنایعات خوراک ایوب زرعی تحقیقاتی ادارہ فیصل آباد میں مختلف سبزیوں کو خشک کرنے کے طریقوں پر تحقیق کی جا رہی ہے۔ اسی سلسلہ میں ایک سرنگ نما مشین جو چکی اور گیس سے چلتی ہے۔ تیار کر لی گئی ہے جس سے آٹھ گھنٹوں میں ٹن تیار شدہ سبزی کو با آسانی خشک کیا جاسکتا ہے۔ گھریلو طور پر سبزیوں کو دھوپ میں خشک کرنے کے لیے مختلف استعداد کے ڈرائرز (Solar) بھی تیار کیے گئے ہیں۔ جن کے استعمال سے نہ صرف اعلیٰ درجہ کی خشک سبزی تیار کی جاسکتی ہے۔ بلکہ وقت کی بھی کافی بچت ہوتی ہے۔ سبزیوں کو خشک کرنے کے لیے مندرجہ ذیل طریقے پر عمل کیا جائے۔ تو خشک شدہ سبزی میں تازہ سبزی کی رنگت اور خوشبو جیسی قدرتی خصوصیات برقرار رکھی جاسکتی ہیں۔

1- سبزی کی تیاری

سبزی کو کھلے پانی میں اچھی طرح دھولیں ان کے گلے سڑے اور ناقص حصے علیحدہ کر کے مناسب سائز کے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

2- بلائنجنگ (Blanching)

سبزیوں کو خشک کرنے سے پہلے انہیں پانی یا بھاپ میں گرم کیا جاتا ہے۔ اس عمل کو بلائنجنگ کہتے ہیں۔ عمدہ خشک سبزیاں تیار کرنے کے لیے یہ عمل ضروری ہے۔ اس طریقہ سے خشک کی ہوئی سبزیوں کی رنگت بہتر ہوتی ہے اور وہ پکنے پر خوش ذائقہ ہوتی ہیں۔ تیار شدہ سبزی کو دو سے پانچ منٹ تک اُبلتے ہوئے پانی میں ڈبونے سے بلائنجنگ کا عمل مکمل ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد سبزی کو ٹھنڈے پانی میں ڈال کر کرہ کے درجہ حرارت تک ٹھنڈا کر لیا جاتا ہے۔

3- گندھک کی دھونی دینا

سبزیوں کی رنگت کو خراب ہونے سے بچانے کے لیے انہیں یا تو گندھک کی دھونی دی جاتی ہے یا انہیں کچھ دیر کے لیے پوٹاشیم میٹابائی سلفائیٹ کے کمزور محلول میں رکھا جاتا ہے۔ گھریلو پیمانے پر دوسرا طریقہ زیادہ موزوں اور آسان ہے۔ سلفائیٹنگ کا عمل ٹھنڈی کی ہوئی سبزی کو تقریباً 15 منٹ تک پوٹاشیم میٹابائی سلفائیٹ کے 0.5 فیصد محلول میں رکھنے سے مکمل ہو جاتا ہے۔ اس مقصد کے لیے ایک گیلن پانی میں تین چائے والے چمچ پوٹاشیم میٹابائی سلفائیٹ کے حل کریں اور اس میں ٹھنڈی کی ہوئی سبزی ڈال کر 15 منٹ تک ڈبوئے رکھیں۔ اس عمل کا یہ فائدہ بھی ہوتا ہے کہ ذخیرہ کے دوران سبزی خراب نہیں ہوتی۔

4- دھوپ میں خشک کرنا

پوٹاشیم میٹابائی سلفائیٹ کے محلول سے سبزی کو نکال کر جالی دار ٹرے یا صاف ستھری چارپائی پر باریک ململ کا کپڑا بچھا کر پھیلا دیں اور اسے باریک کپڑے سے ڈھانپ دیں تاکہ سبزی گردوغبار اور مکھیوں سے محفوظ رہے۔ سکھانے کے دوران سبزیوں کو دن میں دو تین مرتبہ ہلاتے رہیں اور رات کے وقت سنبھال کر رکھ لیں۔ تاکہ سبزیاں نمی جذب نہ کریں۔ دوسرے اور تیسرے دن

یہی عمل اس وقت تک دہرائیں جب تک کہ وہ بھر بھری نہ ہو جائیں۔ گھریلو پیمانے پر سبزیاں خشک کرنے کے لیے سولر ڈرائرز کا استعمال زیادہ موزوں ہے۔

5۔ گھریلو استعمال

گھریلو استعمال کے لیے خشک شدہ سبزیوں کو ایسے ڈبوں میں بند کریں۔ جن میں ہوا اور کڑے مکوڑوں کا گزرنہ ہو سکے۔ مثلاً شیشے کے جار یا ٹین کے ڈبے جن کے منہ ڈھکن لگا کر بند کیے جاسکیں۔ اس کے علاوہ خشک شدہ سبزیوں کو بند کرنے کے لیے پلاسٹک کے لفافوں کا استعمال بہت موزوں اور کم خرچ ہے۔

6۔ خشک سبزیوں کا استعمال

خشک سبزی کو اتنے پانی میں ڈبویں جس میں اچھی طرح بھیگ جائے۔ اس طرح سے صاف پانی میں بھگوئی ہوئی خشک سبزی چار پانچ گھنٹوں میں پکانے کے قابل جائے گی۔ پھر اسے عام سبزی کی طرح پکایا جاسکتا ہے۔

☆☆☆

مزید معلومات و رہنمائی

ادارہ تحقیقات سبزیات فیصل آباد

فون: 041-2652518 پر رابطہ کریں

تعداد: 3500

اشاعت: 2008



ایگریکلچرل ہیلمپ لائن! 0800-15000
0800-29000
بہتر سے 8 سے 7 بجے تک
مفت کال کریں