

<http://suratiundhiyu.wordpress.com/>

Cooking - Home Tips - Gujarati-2

ઘર અને રસોઈ માટેની ટીપ્સ-2

લાબજંબુની ચાસણી ઠંડી થયા પછી તેમાં ૬-૭ ટીપાં કેવડાનું એસન્સ ભેળવો. તે પછી તેમાં ગુલાબજંબુ નાખો.

ભીંડા વધારે સમય તાજ રહે એ માટે તેના પર સરસિયું લગાવી દો.

ભોજનને વારંવાર ગરમ કરવાથી તેમાં રહેલા પૌષ્ટિક તત્ત્વો નાશ પામે છે.

માખણ લાંબા સમય સુધી પડી રહે તો તેમાંથી વાસ ન આવે તે માટે તેમાં ચપટી ખાવાનો સોડા ભેળવી થોડી વાર પાણીમાં રાખી મૂકો.

ટામેટાને તાજ રાખવા માટે તેના ટોપકા પર સહેજ મીણ લગાવી દેવાથી તે પોચા નહીં પડી જાય.

લીલાં મરચાંના ડીંટિયા તોડી તેને ડબ્બામાં ભરી ફ્રિજમાં મૂકી રાખવાથી વધુ સમય તાજ રહેશે.

કેસરની સુગંધ અને રંગ વધારે સારા આવે એ માટે તેને ગરમ પાણી કે દૂધમાં દસ મિનિટ પલાળી રાખો.

કેકના મિશ્રણમાં લીંબુનો રસ નાખવાથી કેક વધારે સ્પોન્જી અને સ્વાદિષ્ટ બનશે.

આદું લાંબા સમય સુધી તાજું રહે એ માટે તેને પાણી ભરેલી બરણીમાં રાખી ફ્રિજમાં મૂકો.

લીલાં ટામેટાંને બ્રાઉન પેપર કે છાપાંમાં લપેટીને રાખવાથી તે ઝડપથી પાકી જશે.

દૂધ બળી ગયું હોય તો તેમાં ચપટી મીઠું નાખી દેવાથી બળી જવાની વાસ નહીં આવે.

ચણાના લોટના લાડુ બનાવતી વખતે તેમાં ઝીણો રવો પણ શેકીને ભેળવી દેવાથી લાડુ વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગશે.

મસાલાને ટ્રાન્સપરન્ટ કાચની બરણીમાં ભરવાથી તે દેખાવમાં સારા લાગે છે ઉપરાંત તે હાથવગા રહે તેવી રીતે રાખો.

ખીર બનાવતી વખતે ચોખા બફાઈ જાય ત્યારે તેમાં સહેજ મીઠું નાખવાથી ખાંડ ઓછી નાખવા છતાં તે સ્વાદિષ્ટ લાગશે.

ગેસ પર રસોઈ બનાવતી વખતે બીજું બર્નર ચાલુ કરવા માટે હંમેશાં લાઈટરનો ઉપયોગ કરો.

ખમણ બનાવતી વખતે તેમાં સાઈટ્રિક એસિડ અને ખાવાનો સોડા ભેળવવાથી તે એકદમ પોચા અને જળીવાળા બનશે.

સાબુદાણાની ખીચડી પર ફરાળી મસાલો ભભરાવવાથી તે વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

કોબીજનું શાક થઈ જાય ત્યાર બાદ તેમાં શેકેલા સીંગદાણા ભેળવવાથી શાકનો વધારે સારો સ્વાદ આવશે.

ગુલાબજાંબુની ચાસણી ઠંડી થયા પછી તેમાં ૩-૪ ટીપાં કેવડાનું એસન્સ ભેળવી પછી તેમાં ગુલાબજાંબુ નાખો.

પૂરીનો લોટ બાંધતી વખતે તેમાં મોણની સાથે બે બાફેલા બટાકાંનો છૂંદો ભેળવવાથી તે મુલાયમ બનવાની સાથે તેલ પણ ઓછું વપરાશે.

પાપડ, ખાખરા વગેરેને કાચ કે પ્લાસ્ટિકના એરટાઈટ કન્ટેનરમાં રાખવાથી ભેજ નહીં લાગે.

મલાઈમાંથી ઘી બનાવતાં પહેલાં તપેલીને સહેજ તેલ લગાવી અને પછી મલાઈ ગરમ કરવાથી તે તપેલીમાં ચોંટશે નહીં.

દાળ કે શાક બળી જવાને કારણે આવતી વાસને દૂર કરવા તેમાં ટામેટું સમારીને નાખવું.

શાક અને ફળને એક જ થેલી કે વાસણમાં રાખવા નહીં કેમ કે તેથી તે ઝડપથી સડી જાય છે.

લીલાં શાકભાજી વાસી થઈ ગયા હોય તો ઠંડા પાણીમાં એક-બે લીંબુનો રસ નાખી તેમાં પલાળી રાખવાથી તાજ થઈ જશે.

રોટલીના લોટને બે-ત્રણ દિવસ ફ્રીજમાં રાખવા માટે તેમાં મીઠું ન નાખવું અને લોટ બંધાઈ ગયા પછી તેલવાળો હાથ લગાવી બટર પેપરમાં વીંટાળીને રાખો.

લીંબુ સૂકાઈ ન જાય એ માટે તેના પર મીણબત્તી સળગાવી મીણનું પાતળું પડ ચડાવી દેવાથી લીંબુ ઘણા દિવસો સુધી તાજ રહેશે.

કોફીની બોટલ ફ્રીજમાં રાખવાથી કોફીમાં ગઠ્ઠા બાઝી નહીં જાય અને લાંબા સમય સુધી સારી રહેશે.

બટાકાંને બેક કરતાં પહેલાં વીસ મિનિટ અગાઉ મીઠાવાળા પાણીમાં બોળી રાખી પછી ઓવનમાં મૂકો. ઝડપથી બેક થઈ જશે.

લીમડાને સિલ્વર ફોઈલમાં લપેટીને રાખવાથી તે એક મહિના સુધી તાજો રહેશે.

બરફની ટ્રે ફ્રીજરમાં ચોંટી જતી હોય તો તેની નીચે મીણિયું રાખવાથી ચોંટશે નહીં.

કાચના ગ્લાસ ફિટ થઈ ગયાં હોય તો તેને એક દિવસ ફ્રીજમાં રાખી મૂકો. બીજા દિવસે તે સહેલાઈથી છૂટાં પડી જશે.

કાકડીને અલગ અલગ છાપાંના ટુકડામાં વીંટાળીને ફ્રીજમાં રાખવાથી તે આઠ-દસ દિવસ સુધી તાજી રહેશે.

વધેલી કોફીને ઘરના પ્લાન્ટ્સમાં રેડો. તે ઉત્તમ ખાતરનું કામ કરશે

શાકની ગ્રેવી, કરી, ખીરને ઝડપથી ઘટ્ટ બનાવવા માટે તેમાં કાજુનો પાઉડર ભેળવો.

સમોસા, ભજિયાં વગેરે તળતી વખતે તેલમાં એક ચમચો વિનેગર નાખવાથી તેલ ઓછું વપરાય છે.

માખણમાંથી ઘી બનાવ્યા પછી એ ઘી લાંબો સમય તાજું રાખવા તેમાં એક ચમચી મેથીના દાણા નાખી રાખો.

મધની બોટલમાં ત્રણ-ચાર મરી નાખી રાખવાથી તેમાં કીડીઓ ચડશે નહીં.

સમારેલા ફળને ખાંડવાળા પાણીમાં રાખવાથી તે કાળાં નહીં પડે.

લીંબુને મીઠા સાથે રાખવાથી તે લાંબા સમય સુધી તાજું રહે છે.

માખણમાંથી વાસ આવતી હોય તો તેને થોડી વાર ખાવાનો સોડા નાખેલા પાણીમાં રાખી મૂકો.

પાપડ, ખાખરા વગેરેને કાચ કે પ્લાસ્ટિકના એરટાઈટ કન્ટેનરમાં રાખવાથી ભેજ નહીં લાગે.

ચોમાસામાં પાપડ હવાઈ ન જાય એ માટે તેને ઓવનમાં બેક કરી, પોલીથિલીનમાં પેક કરી દાળ કે શાકની તપેલી પર મૂકી રાખો.

સમોસા તળવાને બદલે બેક કરવાથી તેલ ઓછું વપરાવાની સાથે તે એકદમ ક્રિસ્પી બનશે

ઠંડકવાળા વાતાવરણમાં દહીં ઝડપથી જામે એ માટે તેને ગરમી લાગે એવી જગ્યાએ મૂકો

મગની દાળ વધી હોય તો તેને ફેંકી ન દેતાં તેમાં થોડો લોટ ઉમેરી ખાખરા બનાવી લો.

કાજુ, બદામ, અખરોટ વગેરે સૂકા મેવાને સમારતાં પહેલા અડધો કલાક ફ્રીજમાં રાખી પછી ગરમ છરીથી સમારો.

કોફી વધી હોય તો તેને બરફની ટ્રેમાં ભરી ફ્રીજમાં મૂકી દો. કોફીના આ ક્યૂબ ફરી જ્યારે કોફી બનાવો ત્યારે ઉપયોગમાં લઈ શકાય.

દૂધ ગરમ કરતી વખતે તેમાં સહેજ સોડિયમ બાયકાર્બોનેટ નાખવાથી તેને પછી ફીજમાં નહીં મૂકો તો પણ બગડશે નહીં.

દહીં લાંબા સમય સુધી તાજું રહે એ માટે તેને પાણી ભરેલી તપેલીમાં રાખો અને રોજ તેનું પાણી બદલતાં રહો.

ચારોળી વાસી થઈ ગઈ હોય તો તેને ઓવનમાં બે મિનિટ બેક કરવાથી તે ફરી તાજી અને ઉપયોગમાં લેવા લાયક બની જશે.

કરેલાંનું શાક ઓછું કડવું લાગે એ માટે કરેલાંમાં ઊભો ચીરો મૂકી ઘઉંના લોટમાં મીઠું અને દહીંની પેસ્ટ બનાવી તેનાં પર લગાવો. અડધો કલાક રહેવા દઈ તેનું શાક બનાવો.

રસોડામાં વંદા કે કંસારી થતાં હોય તો ખૂણામાં અને થોડા થોડા અંતરે બોરિક પાઉડર છાંટો. ઉપદ્રવ ઓછો થશે.

લીંબુ કે મોસંબી કડક થઈ ગયાં હોય, તો તેને પાંચ-દસ મિનિટ ગરમ પાણીમાં રાખવાથી તેમાંથી સહેલાઈથી અને વધારે રસ નીકળશે.

દૂધ ગરમ કરતી વખતે તપેલીના તળિયે ચોંટિ નહીં એ માટે પહેલાં સહેજ પાણી રેડો.

ચોમાસામાં મરછરનો ઉપદ્રવ ઓછો કરવા પથારી પાસે કે રૂમમાં કપૂરની ગોટીને એક કપ પાણીમાં રાખી મૂકવાથી મરછર ઓછા થશે.

ચપ્પુની ધાર ચીકણી થઈ ગઈ હોય તો તેના પર લીંબુની છાલ ઘસી વહેતા પાણીથી ધોઈ નાખો. ચીકાશ દૂર થઈ જશે.

કોઈ પણ સલાડમાં એક મુઠ્ઠી મગની પલાળેલી દાળ ભેળવવાથી તે વધારે સ્વાદિષ્ટ અને પૌષ્ટિક બનશે.

બદામની છાલ સરળતાથી કાઢવા માટે તેને થોડીવાર સુધી ગરમ પાણીમાં પલાળી રાખો.

ખાંડના ડબ્બામાં કીડીઓ ન ચડે એટલા માટે ૩-૪ લવિંગ મૂકી રાખો.

દાઝ્યા પર કેળું છુંદીને લગાવો. કેળાથી ઠંડક મળે છે અને બળતરા ઓછી થાય છે.

રાંધતી વખતે શાક કે કઢી બળીને ચોંટી જાય ત્યારે એ ચોંટેલું વાસણ સાફ કરવામાં મુશ્કેલી પડે છે. તેને સરળતાથી સાફ કરવા માટે ડુંગળી છીણીને ચોંટી ગયેલી વસ્તુ પર મૂકો. પછી તેના પર ગરમ પાણી રેડો. ૫ મિનિટમાં વાસણ સાફ થઈ જશે.

શાકભાજી સમારતી વખતે લાકડાના પાટિયાનો ઉપયોગ કરો. ઘણી મહિલાઓ પ્લાસ્ટિકના પાટિયાનો ઉપયોગ કરે છે. આમ કરવામાં ઘણી વાર પ્લાસ્ટિકના સુક્ષ્મ કણો સમારેલા શાકભાજીમાં જતા રહે છે. જ્યારે લાકડાંના પાટિયામાં આવું થવાની શક્યતા રહેતી નથી.

લસણ ફોલતાં પહેલાં લસણની કળીઓને નવશેકા પાણીમાં પલાળી રાખવાથી તેના ફોતરાં સહેલાઈથી નીકળશે.

લીલા કે લાલ મરચાને લાંબા સમય સુધી ફ્રેશ રાખવા માટે પહેલાં તેના ડીંટિયા કાઢી નાખો.

દૂધ ગરમ કરતી વખતે તે ઉભરાય નહીં, તે માટે તપેલીની કિનારી પર સહેજ ઘી લગાવો.

મેંદો લાંબા સમય સુધી સારો રહે એ માટે તેને જે ડબ્બામાં ભરો, તેના ઢાંકણમાં ડુંગળી ઘસો.

કેળાની વેફર બનાવતાં પહેલાં કેળાને છાશ ભેળવેલા પાણીમાં પાંચ મિનિટ રાખવાથી તે કાળા નહીં પડે.

લોટના ડબ્બામાં તમાલપત્ર રાખવાથી તેમાં ભેજ નહીં લાગે.

ભજિયાં, પકોડા તળીને સર્વ કરતી વખતે તેના પર ચાટમસાલો ભભરાવવાથી વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગશે.

ફણગાવેલા કઠોળને ફીજમાં મૂકતાં પહેલાં તેમાં એક ચમચી લીંબુનો રસ ભેળવી દેવાથી તેમાં વાસ નહીં આવે.

ટામેટાંની છાલ સહેલાઈથી કાઢવા માટે તેના પર તેલ લગાવીને શેકો.

ખીર બનાવતી વખતે ચોખા બફાઈ જાય એટલે તેમાં સહેજ મીઠું નાખવાથી તે વધારે ટેસ્ટી લાગશે.

પરોઠાના લોટમાં બાફેલા બટાકાંનું છીણ અને એક ચમચી અજમો ભેળવો.

ભેજવાળા વાતાવરણમાં મીઠાને ભેજ ન લાગે તે માટે તેમાં સહેજ કોર્નફ્લોર નાખી દો.

લસણ છોલતા પહેલાં તેને એક ક્લાક પહેલાં ઠંડા પાણીમાં પલાળી દો. સહેલાઈથી છોલી શકાશે.

સૂપ કે ગ્રેવીમાં નાખવા માટે ક્રીમ કે મલાઈ ન હોય, તો માખણ અને દૂધ મિક્સ કરીને નાખો.

દૂધની ઘટ્ટ મલાઈ મળે એ માટે તેને ગરમ કર્યા પછી તપેલીને પાતળા કાપડથી ઢાંકીને આખી રાત ફીજમાં રાખી મૂકો.

બ્રેડ એકદમ પોચી હોય અને તેના પીસ કરવાનું ફાવતું ન હોય તો ચપ્પુને થોડી વાર માટે ગેસની આંચ પાસે રાખી પછી તેનાથી બ્રેડના ટુકડા કરો.

પૂરી વધારે સ્વાદિષ્ટ બને એ માટે તેના લોટમાં થોડો રવો ભેળવો.

રોટલી નરમ અને સરસે ફૂલે તે માટે લોટમાં અડધી ચમચી બેકિંગ સોડા નાખો.

બિસ્કિટના ડબ્બામાં તળિયે બ્લોટિંગ પેપર પાથરી પછી બિસ્કિટ ભરવાથી તે લાંબા સમય સુધી તાજ રહે છે.

મરચાંના ડબ્બામાં હિંગના થોડા ટુકડા રાખવાથી મરચાંનો રંગ નહીં બદલાય.

વેલણ સાથે રોટલી ચોંટી જતી હોય તો વેલણને થોડી વાર ફ્રીજમાં રાખી મૂકો.

પનીરને થોડા દિવસ સુધી તાજું રાખવા માટે તેને બ્લોટિંગ પેપરમાં વીટાળી ફ્રીજમાં રાખો.

કોથમીર કે ફૂદીનાના પાનને ગ્રાઈન્ડ કરી તેનો પાઉડર શાક કે દાળમાં ઉપયોગ કરો.

નાળિયેરની કાચલી ઝડપથી નીકળી જાય તે માટે તેને અડધો કલાક પાણીમાં પલાળી રાખો.

શાકની ગ્રેવી કે કરીમાં મીઠું વધારે પડી ગયું હોય તો તેમાં થોડો ચોખાનો લોટ મિક્સ કરો. ખારાશ ઓછી લાગશે.

જો દહીં ખાટું થઈ ગયું હોય તો તેમાં ચાર કપ પાણી રેડી અડધા કલાક બાદ ઉપર તરી આવેલું બધું પાણી નિતારી લેવાથી દહીં ખાટું નહીં લાગે.

અનાજ, કઠોળ ભરતી વખતે તેમાં લીમડાના થોડા પાન, હળદરના ટુકડા કે લસણની કળીઓ રાખવાથી અનાજમાં જીવાત નહીં થાય.

ઢોસા કિરપી બને એ માટે ચોખા પલાળતી વખતે તેમાં તુવેરની થોડી દાળ અને મેથીના દાણા ભેળવો.

બટાકાં બાફતાં પહેલાં પાણીમાં થોડો વિનેગર ભેળવવાથી તે વધારે ઝડપથી બાફાઈ જશે.

દાળ ખાવાને લીધે ગેસની તકલીફ થતી હોય તો દાળ બાફતી વખતે તેમાં થોડું તેલ અથવા લસણ નાખી દો.

માવાના ગુલાબજંબુ બનાવતી વખતે તેમાં સહેજ બુરૂ ખાંડ મિક્સ કરવાથી ગુલાબજંબુ પોચાં બનશે.

નરમ પડી ગયેલા ટામેટાંને એકદમ ઠંડા પાણીમાં રાખી મુકવાથી તે કઠણ અને તાજાં બની જશે.

પુસ્તકની અંદર ચંદનના ટૂકડા રાખી મુકવાથી તે પુસ્તકમાં ઊંધઈ વગેરે જીવાત પડતી નથી.

વધુ પડતી મીઠાઈ ખાવાથી શરદી થઈ ગઈ હોય તો ગોળ, ઘી અને સૂંઠની લાડુડી બનાવીને તેને સવાર-સાંજ ખાવાથી રાહત થાય છે.

છાશમાં હળદર અને જુનો ગોળ મેળવીને નિયમિત પીવાથી પથરી ઓગળી જાય છે.

માખણ, મધ અને ખડીસાકર મેળવીને ખાવાથી મરડો થયો હોય તો તે મટી જાય છે.

લકવાના રોગીને ગોદંતી ભસ્મ અને ચોપચીની ચૂર્ણ 10 ગ્રામ લઈ તેમાં ઝેરકચોલાનું ચૂર્ણ 2 ગ્રામ મેળવી સારી રીતે ઘૂંટી મિશ્ર કરી સવાર સાંજ 3 ગ્રામ મધ કે પાણી સાથે આપવાથી ઘણો જ ફાયદો થાય છે.

કોઈ પણ ગૂમડું પાકીને કુટી ગયું હોય તો તેના ઉપર લીમડાના પાન વાટીને તેની લૂગદી બનાવીને ચોપડવાથી ઘા ઝડપથી રુઝાઈ જાય છે.

રાત્રે સુતી વખતે તુલસીના પાન માથા નીચે તકીયાની ઉપર મૂકી રાખીને સૂવામાં આવે તો માથામાંની જૂ નાશ પામે છે.

ખટમીઠાં દાડમના 100 ગ્રામ રસમાં 20 ગ્રામ સાકર મેળવીને રોજ બપોરે (ઉનાળામાં ખાસ) પીવાથી નસકોરી કુટતી બંધ થઈ જાય છે.

દહીંની છાશ બનાવતી વખતે તેમાં સંપુર્ણ પાણી નાખવાને બદલે થોડું પાણી અને થોડું દૂધ નાંખવાથી છાશ વધુ સ્વાદીષ્ટ અને ક્રીમી બને છે.

ગાયના ઘી માં જાયફળ અને સૂંઠ ઘસી ચટાડવાથી શરદીના કારણે થતી તકલીફમાં રાહત થાય છે.

કાપેલું બીટ લાંબો સમય સુધી તાજું રાખવા માટે તેમાં થોડું મીઠું અને બે ટીપાં લીંબુનો રસ નાખી રાખો. બીટનો રંગ પણ સચવાઈ રહેશે.

ગેસને લીધે સોજા ચઢ્યાં હોય તો તુલસીનો રસ, ઘી અને કાળા મરીનો ભૂકો કરી દિવસમાં બે વખત પી જવાથી અચૂક ફાયદો થાય છે.

કેટલાક લોકો ને વિનેગરની એલર્જી હોય છે. આવા લોકો વિનેગરના સ્થાને લીંબુના રસનો ઉપયોગ કરી શકે છે.

વરસાદમાં પલળીને આવ્યા પછી તુલસીનો કે આદુનો ઉકાળો પીવાથી શરદી લાગશે નહિં.

થોરના દૂધનો પેટ ઉપર લેપ કરવાથી પેટનો દુખાવો ચોક્કસ મટી જાય છે.