



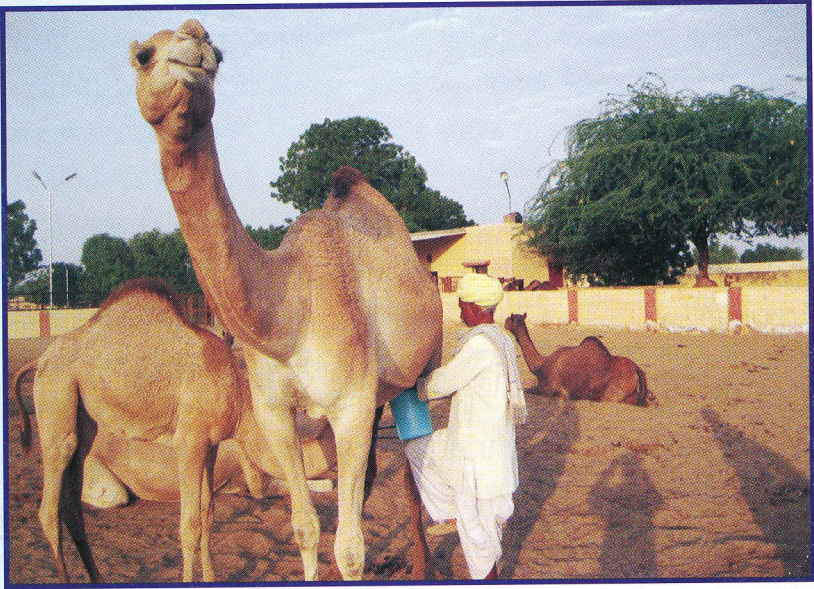
जनजातिय उप-योजना (2011-12)



ऊँटनी के दूध से निमित्त गुलाब जामुन

लेखक:

गोरख मल, देवेन्द्र कुमार, चम्पक भक्त,
राघवेन्द्र सिंह एवं एन. वी. पाटिल



पकाशक :

डॉ. एन. वी. पाटिल
निदेशक

राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केंद्र, बीकानेर
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)

जोड़बीड़, पोस्ट बॉक्स 07, बीकानेर 334001, राजस्थान, भारत

मार्च, 2012

ऊँटनी के दूध से गुलाब जामुन कैसे बनाएँ

ऊँटनी के दूध की उपयोगिता को देखते हुए राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र ने उष्ट्र दुग्ध पार्लर के माध्यम से इस क्षेत्र में एक और कदम उठाया जिसके अन्तर्गत सर्वप्रथम उष्ट्र दुग्ध से मावा/खोआ बनाने में सफलता हासिल की। इसके उपरान्त उष्ट्र दुग्ध से गुलाब जामुन बनाए। मावा एक आंशिक निर्जलीयकृत दुग्ध पदार्थ है एवं हमारे देश में अधिकांश मिठाइयों में इसका प्रयोग होता है। मावे को दुग्ध चूर्ण का प्रतिरूप भी कहते हैं एवं इसमें दूध के अवयव सान्द्रित अवस्था में रहते हैं।

उष्ट्र दुग्ध से मावा बनाने की विधि:

सबसे पहले 1 लीटर ऊँटनी के दूध को पूर्ण सावधानीपूर्वक छानकर एक भिगोने में डालकर चूल्हे पर गर्म करने के लिए रख देते हैं। शुरुआत में चूल्हे की आँच को तेज रखते हैं ताकि दूध अच्छी तरह उबलता रहे तथा साथ ही दूध को लगातार हिलाते रहते हैं ताकि न तो दूध उफन कर भिगोने से बाहर निकले और न ही पैंदे में चिपके। इस प्रकार जैसे-जैसे दूध उबलकर कम होता जाए वैसे-वैसे दूध को पूर्ण सावधानी से हिलाते रहना चाहिए और आँच को भी लगातार कम करते रहना चाहिए जिससे दूध का मावा बनते समय रंग ज्यादा गहरा लाल न हो। अन्तिम समय में जबकि मावा बनकर तैयार होने वाला हो यानी दूध गाढ़ा हो जाए तब पूर्ण सावधानी रखते हुए दूध को कम आँच पर लगातार हिलाते रहना चाहिए ताकि गाढ़ा दूध भिगोने से न चिपके और न ही दूध का स्वाद कड़वा हो। इसके बाद जब दूध पूर्णतः गाढ़ा हो जाए यानी कड़खी कठिनाई से हिलने लग जाए उस समय दूध का मावा बनकर तैयार हो जाता है। इस प्रकार बने मावा को ठण्डा करके फ्रीज में रख देते हैं जिससे ये पूर्णतः सुरक्षित रहे। ऊँटनी के दूध से बने मावे का स्वाद नमकीन होता है। मावा कम चिकनाहट युक्त एवं हल्के भूरे रंग का होता है। एक लीटर ऊँटनी के दूध से 150-200 ग्राम तक मावा बनता है। प्राप्त मावा में ठोस की कुल मात्रा 70-75 प्रतिशत, पानी की मात्रा 25-30 प्रतिशत एवं वसा की मात्रा 15-20 प्रतिशत तक होती है।

चासनी बनाने की विधि:

सबसे पहले एक भिगाने में एक लीटर पानी लेकर उसमें दो किलोग्राम चीनी डालकर गर्म करते हैं। चीनी के पानी में अच्छी तरह घुल जाने के बाद चासनी को ठण्डा कर लेते हैं मगर साथ ही ये भी ध्यान रखना चाहिए कि चासनी गुलाब जामुन की गोलियां डालते समय न तो ज्यादा ठण्डी हो और न ही ज्यादा गाढ़ी हो। इस प्रकार चासनी बनकर तैयार हो जाती है।

गुलाब जामुन बनाने की विधि:

सामग्री:

मावा- 1 किलोग्राम

मैदा- 100 ग्राम

देशी घी- 500 मिलीलीटर

बड़ी इलाइची दाना- 10 ग्राम

ऊँटनी के दूध से बने मावे को कुछ समय के लिए फ्रीज में से निकालकर सामान्य तापमान पर रखते हैं। इसके उपरान्त मावे को छलनी की सहायता से अच्छी तरह से मुलायम कर देते हैं। मुलायम करने के बाद मावे में 100 ग्राम मैदा व 10 ग्राम बड़ी इलाइची दानें मिलाते हैं जिससे गूँदते समय ये सब पूर्णतः मिश्रित हो जाएं। साथ ही थोड़ा सा देशी घी भी मिलाते हैं जिससे गुलाब जामुन की गोलियां बनाते समय मावा हाथ से न चिपके। सम्पूर्ण सामग्री गूँदे हुए आटे के समान हो जाने के बाद इच्छानुसार समान आकार की गोलियां बना लेनी चाहिए।

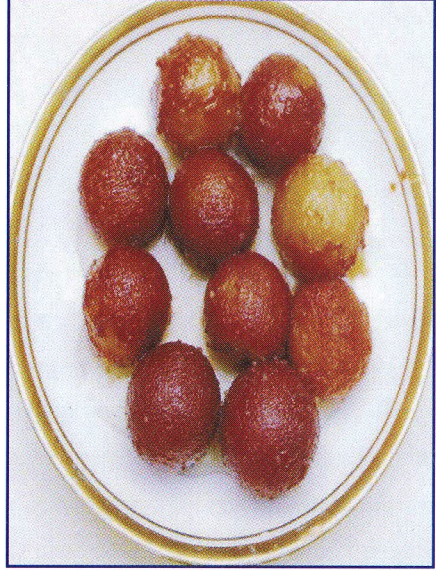
तलने की प्रक्रिया:

तलते वक्त इस बात का खास ध्यान रखते हैं कि घी ज्यादा उबलता हुआ न हो। सामान्य गर्म होने के बाद घी की कड़ाई को चूल्हे से नीचे उतारकर उसमें मावे की बनाई हुई गोलियां सावधानीपूर्वक डालनी चाहिए। एक बार तलते समय 8-10 गोलियां ही डालनी चाहिए और कड़ाई को गोलियां डालने के बाद लगातार हिलाते रहना चाहिए ताकि गुलाब जामुन की गोलियां कड़ाई से न चिपके। इसके बाद कड़ाई को पुनः चूल्हे पर चढ़ाकर अच्छी तरह पकाते रहना चाहिए साथ ही पकाने की प्रक्रिया के दौरान ध्यान रखना चाहिए कि गुलाब जामुन की गोलियों का रंग सुनहरा रहना चाहिए। इस प्रकार तलने के बाद इन गोलियों को कम गर्म चासनी के भिगाने में सावधानीपूर्वक डाल देते हैं। इस प्रकार गुलाब जामुन की गोलियों को चासनी में तब तक रखना चाहिए जब तक कि चासनी से गुलाब जामुन की गोलियां मीठी न हो जाए।

इस प्रकार गुलाब जामुन बनकर तैयार हो जाते हैं। इन बने हुए गुलाब जामुन को चासनी समेत ठण्डा होने के बाद फ्रीज में रखते हैं ताकि गुलाब जामुन पूर्णतः सुरक्षित व स्वादयुक्त रहें।

गुलाब जामुन बनाने का प्रवाह चित्र

ऊँटनी का दूध छानकर उबालना
↓
मावा बनाना
↓
मावे को मैदा, घी व बड़ी
इलाइची दाने के साथ गूँदना
↓
मावे की गोलियां बनाना
↓
घी गर्म करना
↓
मावे की गोलियां तलना
↓
गोलिएं को चासनी में डालना
↓
ठण्डा कर भण्डारित करना



ऊँटनी के दूध से निर्मित गुलाब जामुनों का विभिन्न लोगों द्वारा 9 अंकीय हेडोनीक स्केल (अंक 9- अत्यधिक उपयुक्त, 5- सामान्य, 1- अत्यधिक अनुपयुक्त) द्वारा ज्ञानेन्द्रिय परीक्षण किया गया। इसके अनुसार सुवास, रंग, स्वाद एवं स्वीकार्यता का औसत स्कोर क्रमशः 7.61, 8.28, 7.93 एवं 8.18 मापा गया। ऊँटनी के दूध से निर्मित एक किलोग्राम गुलाब जामुन बनाने में लगभग 90 रुपये का खर्चा होता है जो कि गुलाब जामुन बनाने में प्रयुक्त की गई सामग्री की कीमत पर निर्भर करता है।

उष्ट्र दुग्ध से निर्मित विभिन्न उत्पादों की स्वीकार्यता से प्रतीत होता है कि इन उत्पादों को भी गाय, भैंस के दूध से बने उत्पादों की तरह उपयोग में लाया जा सकता है। भविष्य में ऊँटनी के दूध से निर्मित मावा एवं गुलाब जामुन भी दूध की उपयोगिता को बढ़ाने में सहायक होंगे।

अधिक जानकारी के लिये कृपया संपर्क करें

निदेशक

राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केंद्र, बीकानेर

(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)

जोड़बीड़, पोस्ट बॉक्स 07, बीकानेर 334001, राजस्थान, भारत

फोन: 0151-2230183 ; फेक्स: 0151-2231213

ई-मेल: nrccamel@nic.in; वेबसाइट: www.nrccamel.res.in