

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಹಾಸನ

ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳ

ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು ಇತರೇ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಂತೆ ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿವೆ. ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕು, ಮಾವು, ಪಪ್ಪಾಯಿ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಪೇರಲ ಹಾಗೂ ಬದನೆ, ಹೀರೆ, ಚವಳಿ, ಹಾಗಲ, ಅವರೆ, ಪುಂಡಿ, ಪಾಲಕ, ರಾಜಗಿರಿ, ಕಿರಕಸಾಲಿ ಇವುಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪುಗಳಾಗಿವೆ. ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶ ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಅವು ಬೇಗನೇ ಕೆಟ್ಟು ಹೋಗುವ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿವೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡುವುದು ಅತ್ಯವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ಸಮರ್ಪಕವಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಹಾಗೂ ಶೇಖರಣೆ ಇಲ್ಲದೇ ಇರುವ ಕಾರಣ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ಹಾನಿಯು ಶೇಕಡಾ 25-30 ರಷ್ಟು ಇದೆ. ಇವು ದೊಡ್ಡ ಮೊತ್ತದ ಹಾನಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಕೆಲವು ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ / ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಕೆಲವೊಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿವೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ, ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ / ಲೇಬಲಿಂಗ್, ಸಮರ್ಪಕ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಹಾಗೂ ಶೇಖರಣೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಬಗ್ಗೆ ಸೂಕ್ತ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಮತ್ತು ತರಬೇತಿ ನೀಡುವುದರಿಂದ ಕೊಯ್ಲು ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಲು ನಂತರದ ಹಾನಿಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೇ ಇವುಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವುದನ್ನೇ ಉದ್ಯಮವನ್ನಾಗಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅದೂ ಅಲ್ಲದೇ ಹಣ್ಣು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಜ್ಯಾಮ್, ಜೆಲ್ಲಿ, ತಂಪು ಪಾನೀಯಗಳು ದಿನೇ ದಿನೇ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಇವು ಅಗತ್ಯ ವಸ್ತುಗಳ ಪಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಸೂಕ್ತ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಿಂದ ಬರೀ ಸುಗ್ಗಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ ವರ್ಷದ ಯಾವುದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಹಣ್ಣು / ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ.

ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಕೆಡದಂತೆ ಶೀತಕದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಘನೀಕರಿಸುವಿಕೆ, ನಿರ್ಜಲೀಕರಣ, ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಅಥವಾ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಧಾನಗಳಿಂದ (ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಸೋಡಿಯಂ ಬೆನ್ಸೋಯೇಟಿನ ಬಳಕೆ) ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು.

ಸೊಪ್ಪುಗಳಾದ ಪುಂಡಿ / ಮೆಂತೆ / ಕರಿಬೇವಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಅಲ್ಲದೇ ಬದನೆ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ (ಬಾಳಕ) ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು.

ಸಕ್ಕರೆಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾರ ಕನಿಷ್ಠ ತೇವಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶ ಮಾಡಿಕೊಡುವುದರಿಂದ ಪೇರಲ, ಕಿತ್ತಳೆ, ಸೇಬು, ಬಾಳೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಇವುಗಳಿಂದ ಜ್ಯಾಮ್ ಮಾಡಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು.

ಮಾವು, ಹಾಗಲ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ನಿಂಬೆ, ಗಜ್ಜರಿ, ಕವಳೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಿ (ಉಪ್ಪು-ಸಂರಕ್ಷಕ) ವರ್ಷವಿಡೀ ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು.

ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಾದ ವಿನಿಗರ್, ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ, ಸೋಡಿಯಂ ಬೆನ್ಸೋಯೇಟಿ ಮತ್ತು ಸೋಡಿಯಂ ಅಥವಾ ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ ಮೆಟಾಬೈಸಲ್ಫೇಟ್ ಇವುಗಳು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಜ್ಯಾಮ್, ಜೆಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸ್ಕ್ವಾಷ್‌ಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತವೆ.

ಜ್ಯಾಮ್‌ಗಳ ತಯಾರಿಕೆ :

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ :

1. ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು (ಹಣ್ಣುಗಳು ಮಾಗಿರದಿದ್ದರೆ, ಇಲ್ಲವೇ ತುಂಬಾ ಮಾಗಿದ್ದರೆ, ಒಳ್ಳೆಯ ಜ್ಯಾಮ್ ತಯಾರಿಸಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ) ಆಯ್ದುಕೊಂಡು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.
2. ಹಣ್ಣಿನ ತೊಟ್ಟು, ಎಲೆ ಹಾಗೂ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು, ಬೀಜಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು. ಹಣ್ಣುಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ

ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೂ ಕುದಿಸಿ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಸೆಯಿರಿ ಅಥವಾ ರುಬ್ಬುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿರಿ.

3. ಹಣ್ಣುಗಳು ಹುಳಿ ಇದ್ದರೆ 1:1 ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ 1:0:75 ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಹಾಗೂ ಪ್ರತಿ ಕೆ.ಜಿ. ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳಿಗೆ 1.5 ರಿಂದ 2.0 ಗ್ರಾಂ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.

4. ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಹದ ಬರುವವರೆಗೂ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಚಮಚದ ಸಹಾಯದಿಂದ ಆಗಾಗ ಕೊನೆಯ ಹಂತವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಲು ತಣ್ಣನೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಉಂಡಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆಯಾದರೆ ಕೊನೆಯ ಹಂತ ತಲುಪಿದಂತೆ.

ಶೇಖರಣೆ ವಿಧಾನ :

ಗಾಜಿನ ಭರಣೆ ಅಥವಾ ಸೀಸೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆದು, 10 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಇಡಬೇಕು. ತಯಾರಾದ ಬಿಸಿ ಜ್ಯಾಮನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಭರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಬೇಕು. ಅನಂತರ ತಂಪಾದ ಒಣಗಿದ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಭರಣೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಜ್ಯಾಮ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು :

ಸೇಬು ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು --3 ಕೆ.ಜಿ.

ಚಿಕ್ಕು ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು--3 ಕೆ.ಜಿ.

ಪಪ್ಪಾಯಿ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು --3 ಕೆ.ಜಿ.

ಪೇರಲ ಹಣ್ಣು--1 ಕೆ.ಜಿ.

ನಿಂಬೆರಸ -200 ಗ್ರಾಂ

ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ -50 ಗ್ರಾಂ

ಬಣ್ಣ-ರಾಸ್ ಬೆಕ್ರಿ ರೆಡ್

ಸಕ್ಕರೆ-ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳಿನ ತೂಕದಷ್ಟು (10 ಕೆ.ಜಿ.)

ವಿನೆಗರ್-500 ಗ್ರಾಂ

ವಿಧಾನ :

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುವ ಪರಿಮಳಯುತ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಎಲ್ಲ ಹಣ್ಣುಗಳ ತಿರುಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತೂಕ ಮಾಡಿ 1:1 ಅನುಪಾತದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ, ನಂತರ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ

ರಸ ಅಥವಾ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಬೆರೆಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಲಕುತ್ತ ಇರಿ. ಸೌಟನ್ನು ಜ್ಯಾಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ, ಜ್ಯಾಮ್ ಅದರ ಒಂದು ಭಾಗದಿಂದ ಹಾಳೆಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಸಮ ಹರಿದರೆ ಜ್ಯಾಮ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ ಅಗಲವಾದ ಬಾಯಿಯುಳ್ಳ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ. ಜ್ಯಾಮ್ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಮುಚ್ಚಬೇಕು.

ಪೇರಲ ಹಣ್ಣಿನ ಜಿಲ್ಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು :

ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಪೇರಲ ಹಣ್ಣುಗಳು --10 ಕೆ.ಜಿ
ಸಕ್ಕರೆ (ಶೋಧಿಸಿ ತೆಗೆದ ರಸದ ತೂಕದಷ್ಟು)--7.5 ಕೆ.ಜಿ
ನಿಂಬೆರಸ - 2 ಟೀ ಚಮಚ , ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ -15 ಗ್ರಾಂ
ವಿನೆಗರ್ --500 ಗ್ರಾಂ

ವಿಧಾನ : ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅಗಲ ಬಾಯಿಯುಳ್ಳ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳು ಮುಚ್ಚುವವರೆಗೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಸುಮಾರು 45 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ ಒಂದು ಮಲ್ಲಿನ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ರಸವನ್ನು ಶೋಧಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನಿಂಬೆ ರಸ ಬೆರೆಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಲಕುತ್ತ ಸುಮಾರು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ. ಸರಿಯಾಗಿ ಹದ ಬಂದ ತಕ್ಷಣ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿ.

ಹಣ್ಣುಗಳ ಜ್ಯೂಸ್ :

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು :

	ನಿಂಬೆ	ಟೊಮೆಟೋ	ಚ್ರಾಕ್ಸಿ
ರಸ	1 ಲೋಟ	1 ಲೋಟ	1 ಲೋಟ
ಸಕ್ಕರೆ	1 ಲೋಟ	1 ಲೋಟ	1 ಲೋಟ
ನೀರು	1 ಲೋಟ	1½ ಲೋಟ	1 ಲೋಟ
ರಕ್ಷಕ ವಸ್ತು	1 ಗ್ರಾಂ	1 ಗ್ರಾಂ	1 ಗ್ರಾಂ
ಕೆ.ಎಮ್.ಎಸ್.	ಎಸ್.ಬಿ	ಎಸ್.ಬಿ	-
ನಿಂಬೆ ಉಪ್ಪು	-	5 ಗ್ರಾಂ	5 ಗ್ರಾಂ
ಬಣ್ಣ	ನಿಂಬೆ ಹಳದಿ	ಟೊಮೆಟೋ ರೆಡ್	--

(ಕೆ.ಎಮ್.ಎಸ್. - ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ ಮೆಬೈಸಲ್ಫೇಟ್, ಎಸ್. ಬಿ. - ಸೋಡಿಯಂ ಬೆಂಜೋಯೇಟ್)

ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೋಳು ಮಾಡಿ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಮತ್ತು ಟೊಮೆಟೋ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರಸ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಈ ರಸಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಅನುಪಾತದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುವವರೆಗೂ ಕಲಕಬೇಕು. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆಯ ನೀರನ್ನು ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಿ ಉಳಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಶೋಧಿಸಿ ಸೀಸೆಗಳಿಗೆ ತುಂಬಿ ಇಡಬೇಕು.

ಟೊಮೆಟೋ ಕೆಚಪ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು :

ಟೊಮೆಟೋ ರಸ-10 ಕೆ.ಜಿ, ಸಕ್ಕರೆ-400 ಗ್ರಾಂ,
ಉಪ್ಪು-100 ಗ್ರಾಂ, ಕತ್ತರಿಸಿದ-ಈರುಳ್ಳಿ,100 ಗ್ರಾಂ,
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ-3 ಗ್ರಾಂ, ಲವಂಗ-12 ಗ್ರಾಂ,
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ-5.2 ಗ್ರಾಂ, ಯಾಲಕ್ಕಿ-2 ಗ್ರಾಂ,
ಕರಿಮೆಣಸು-2 ಗ್ರಾಂ, ಜೀರಿಗೆ-2 ಗ್ರಾಂ,
ಜಾಪತ್ರೆ-2 ಗ್ರಾಂ, ಕೆಂಪು ಖಾರ-4 ಗ್ರಾಂ,
ವಿನೆಗರ್-500 ಗ್ರಾಂ

ಟೊಮೆಟೋ ತಿರುಳಿಗೆ ಒಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯ ಪ್ರಮಾಣದ $\frac{1}{3}$ ಅಂಶ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ. ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಅಂದರೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಜಾಪತ್ರೆ ಮತ್ತು ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿಯನ್ನು ಒರಟಾಗಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ತೆಳು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕುದಿಯುವ ರಸದಲ್ಲಿ ಬಿಡಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಅದೇ ರೀತಿ ರಸದಲ್ಲಿ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಬೇಕು. ಟೊಮೆಟೋ ರಸದ ಪ್ರಮಾಣವು ಮೊದಲಿನ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಂತ $\frac{1}{3}$ ಅಂಶ ಆದಾಗ ಮಸಾಲೆ ಚೀಲವನ್ನು ಹೊರ ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಂಡಿ ಹೊರತೆಗೆಯಬೇಕು. ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ, ವಿನೆಗರ್, ಉಪ್ಪು, ಉಳಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಖಾರಪುಡಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ, ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಒಂದು ಚಿಟಿಗೆ ಸೋಡಿಯಂ ಬೆಂಜೋಯೇಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ, ಕೆಚಪ್ ಜೊತೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಬಿಸಿ ಕೆಚಪ್ ಕುದಿಸಿ, ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಭದ್ರಪಡಿಸಬೇಕು.