

## sfવિવિધ ચટણી-અથાણાં

૧. તરતરીયું ....., ૨. ઈન્સ્ટન્ટ મીઠી ચટણી ....., ૩. મીઠી ચટણી ....., ૪. સૂકી કોથમીરની ચટણી ....., ૫. સુકકા કુદીનાની ચટણી ....., ૬. કોકોનટ ચટણી ....., ૭. ફાફડાની ચટણી ....., ૮. ગાંઠીયાની ચટણી ....., ૯. મેથીનો મસાલો ....., ૧૦. શીંગદાણાની ચટણી ....., ૧૧. મસાલાના લીલા કેર ....., ૧૨. છૂંદો ....., ૧૩. ચૂલાનો છૂંદો ....., ૧૪. ચૂલાની ગોળકેરી ....., ૧૫. ગોળકેરી .....

### ૧. તરતરીયું

સામગ્રી ૦: ૪ ચમચી લાલ મરચાં, ૨ ચમચી સૂકી કોથમીર (મરજીયાત), ૧/૨ ચમચી હળદર, ૨ ચમચી ધાણા પીસેલા, ૧/૪ ચમચી સૂંઠ પાવડર, ૧-૧/૪ વાટકી પાણી, મીઠું પ્રમાણસર, ૧ ચમચી આમચૂર પાવડર, ૧/૨ ચમચી રાયના કુરિયા (મરજીયાત), ૧ ચમચી જીરું પીસેલું, ૧ ચમચી તેલ (સરસવનું હોય તો વધુ સારું), ચપટી હિંગ.

રીત ૦: તેલનો વઘાર મૂકવો. ગરમ થાય એટલે તેમાં હિંગ નાંખી, બધો મસાલો નાંખવો. એક વાર હલવી તેમાં તરત પાણી નાંખી લેવું (જેથી મરચાં બળે નહીં) તેને હલાવતા રહેવું. ચટની જેવું જાડું થાય એટલે ઉતારી લેવું. (પાણીનું માપ પોતાના હિસાબે થોડું ઓછું વધારે કરી શકાય છે.)

### ૨. ઈન્સ્ટન્ટ મીઠી ચટની

સામગ્રી ૦: ૧ વાટકી ગોળ, ૨ થી ૩ ચમચી આમચૂર પાવડર, મીઠું પ્રમાણસર, ૧/૪ ચમચી લાલ મરચું, ૧/૪ ચમચી ધાણા પાવડર, ૧/૪ ચમચી જીરું પીસેલું, ૧/૨ ચમચી સંચળ, ૧ વાટકી પાણી.

રીત ૦: બધું એક સાથે મિક્સ કરીને હલાવી લેવું.

### ૩. મીઠી ખજૂર-આમલીની ચટણી

સામગ્રી ૦: ૨૫૦ ગ્રામ લાલ દેશી ખજૂર, ૫૦ ગ્રામ આમલી અથવા આંબોળિયા, ૩૦૦ ગ્રામ ગોળ (કતરેલો), ૨ ટેબલ સ્પૂન જીરું (શેકેલું-બરબરું) ૨ ટીસ્પૂન લાલ મરચું, ૧ ટી-સ્પૂન સંચળનો ભૂકો (મરજીયાત), ૪ કપ પાણી, પ્રમાણસર મીઠું.

રીત ૦: ૧. ખજૂર અને આમલીના ઠળિયા કાઢી, બરાબર સાફ કરવી. ગોળ સાથે પાણીમાં ૩૦ મિનિટ સુધી પલાળવી. ૨. ધીમા તાપે તપેલી ઢાંકીને ૧૦ મિનિટ સુધી ગરમ કરવી. ઉકાળો આવવા દેવો.

(કૂકરમાં ૧ સીટીમાં થઈ શકે.) ૩. એકદમ ઠરવા દેવી, આ મિશ્રણમાં બાકીનો મસાલો ભેળવવો. મિક્સરમાં વાટીને ગાળીને વાપરવી.

નોંધ ૦: વધારે મીઠાશ જોઈએ તો ખાંડ વાપરવી. એકલી ખજૂર અથવા આમલી વાપરવી હોય તો એ પ્રમાણે મીઠાશ ભેળવવી. દરેકના સ્વાદ પ્રમાણે ઘટ્ટ-પાતળી ચટણી, ઓછા વધુ પાણીની કરવી.

#### ૪. સૂકી કોથમીરની ચટની

સામગ્રી ૦: ૨૦૦ ગ્રામ સૂકી કોથમીર, ૫૦ ગ્રામ દાળિયાં, ૫૦ ગ્રામ સૂકા લીલા મરચાં, ૧/૨ ચમચી સૂંઠ પાવડર, ૫૦ ગ્રામ આમચૂર પાવડર, મીઠું પ્રમાણસર (પાકું મીઠું હોય તો તપસ્યામાં અને સાધુ ભગવંતોને પણ ખપે)

રીત ૦: બધું એક સાથે મિક્સ કરીને પીસી લેવું. પાણી બિલકુલ નહીં લેવું. ચટની સૂકી જ રાખવી. વાપરવી હોય ત્યારે તેમાં પાણી અથવા ગરમ કરેલું ઘી નાખીને ઉપયોગમાં લેવી.

#### ૫. સૂકી કુદીનાની ચટની

સામગ્રી ૦: ૨૦૦ ગ્રામ સૂકો કુદીનો. ૫૦ ગ્રામ દાળીયા, ૫૦ ગ્રામ લાલ મરચાં, ૧/૨ ચમચી સૂંઠ પાવડર, મીઠું પ્રમાણસર, (પાકું મીઠું હોય તો તપસ્યામાં અને સાધુ-ભગવંતોને પણ ખપે), ૫૦ ગ્રામ આમચૂર પાવડર, ૧/૪ ચમચી હિંગ, ચપટી હળદર, ૨ ચમચી ધાણાજીરું,

રીત ૦: બધું એક સાથે મિક્સ કરીને પીસી લેવું, પાણી બિલકુલ નહીં લેવું, ચટની સૂકી જ રાખવી. વાપરવી હોય ત્યારે તેમાં પાણી અથવા વિઘારેલું ઘી નાખીને ઉપયોગમાં લેવી.

#### ૬. કોકોનટ ચટની

સામગ્રી ૦: ૧/૨ ટોપરા વાટકી (સૂકું કોપરું), ૧ ટે.સ્પૂન દાળિયા, ૩ સૂકા લીલા મરચાં, મીઠું પ્રમાણસર. વધાર માટે ૧ ટી-સ્પૂન તેલ, ૧/૨ ટી-સ્પૂન રાઈ, મીઠો લીમડો સૂકો.

રીત ૦: ૧. સૂકા નારીયેળને પાણીમાં ૨-૩ કલાક પલાળી કટકા કરવા. ૨. મિક્સરમાં નાળિયેરના કટકા લીલાં મરચાં, દાળિયા, મીઠું અને જરૂરી પાણી નાંખી બારીક કશ કરવું. ૩. એક વાસણમાં વધાર માટે તેલ મૂકી, રાઈ નાંખવી, રાઈ તતડે એટલે મીઠો લીમડો નાંખી વધાર ચટણીમાં નાંખવો. બરાબર હલાવવું.

નોંધ ૦: આ ચટણી ઈડલી, ઢોંસા સાથે પીરસવી.

### ૭. ફાફડાની ચટણી

સામગ્રી ૦: ૧/૨ કપ ચણાનો લોટ, ૧/૨ કપ ખાટું ગરમ કરેલું દહીં, તેલ પ્રમાણસર, ચપટી હિંગ, સંચળ, ૧૦૦ ગ્રામ સૂકા લીલાં મરચાં, ૫૦ ગ્રામ સૂકો ફુદીનો, મીઠું પ્રમાણસર.

રીત ૦: ૧. દહીંમાં ૩ કપ પાણી નાંખી ગરમ કરવું. પછી તેમાં ચણાનો લોટ નાંખી વલોણું ફેરવવું. એક વાસણમાં ૧ ટેબલ સ્પૂન તેલનો વઘાર મૂકી હિંગ નાંખી દહીંના મિશ્રણમાં નાખવો. ૨. તેમાં મીઠું, સંચળ નાંખવા, ખદખદ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી. ૩. મરચાં, કોથમીર, અને ફુદીનાની ચટણી બનાવી તેમાં નાંખવી. બરાબર હલાવવું.

નોંધ ૦: તીખું ઓછું અનુકૂળ હોય તો લીલાં મરચાં ઓછાં નાંખવા.

### ૮. ગાંઠિયાની ચટણી

સામગ્રી ૦: ૧ કપ ગાંઠિયા, ૨ ટી-સ્પૂન ખાંડ, ૧/૨ ચમચી આમચૂર, ૧/૨ ટી-સ્પૂન લાલ મરચું, ૧ ટી-સ્પૂન ધાણાજીરું, મીઠું પ્રમાણસર.

રીત ૦: ગાંઠિયાનો ભૂકકો કરવો, ૨. તેમાં ખાંડ, આમચૂર પાવડર, લીલું મરચું, ધાણાજીરું, મીઠું અને ૧/૨ કપ પાણી નાંખી મિક્સરમાં ક્રશ કરવું.

### ૯. મેથીનો મસાલો

સામગ્રી ૦: ૧ કપ મેથીના કુરિયા, ૧ કપ લાલ મરચું, ૧ કપથી થોડું ઓછું દેશી મીઠું, ૧ ટેબલ સ્પૂન દિવેલ, ૧/૨ ટી-સ્પૂન હળદર, ૧/૪ ટી-સ્પૂન હિંગ, ૫ ટેબલ સ્પૂન સરસિયાનું તેલ.

રીત ૦: ૧. એક કપમાં મેથીના કુરિયા ભરવા. જે કપમાં મેથીના કુરિયા લીધા તે જ કપથી થોડું ઓછું દેશી મીઠું લેવું. ૨. તેમાં ૧ કપ લાલ નવું મરચું લેવું. ૩. મેથીના કુરિયામાં દિવેલ નાંખી હલાવી લેવું. ૪. મીઠું શેકી લેવું, હવે વાસણમાં વચ્ચે મીઠું મૂકવું, તેની ફરતે મેથીના કુરિયા, સહેજ મરચું, હળદર, હિંગ મૂકવા. ૫. સરસિયાનું તેલ ગરમ કરી વચ્ચે નાંખવું. બધો મસાલો ભેગો કરવો. બાકીનું મરચું નાંખવું. બરાબર હલાવી ઠંડુ કરી બોટલમાં ભરવો.

નોંધ ૦: ૧. સરસિયાના તેલના બદલે સિંગતેલ લઈ શકાય. ૨. દિવેલ ન નાંખો તો ચાલે. ૩. પાકું મીઠું, મરચું, સ્વાદ પ્રમાણે ઓછું-વધુ કરવું.

## ૧૦. શીંગદાણાની ચટની

સામગ્રી ૦: ૧ વાટકી કાચી શીંગ, ૨ ચમચી લાલ મરચું, ૨ ચમચી ધાણાજીરું, બે ચપટી હિંગ, ૧/૪ ચમચી હળદર, ૧ ચમચી તલ, ૧/૪ ચમચી આમચૂર પાવડર, ૧/૨ ચમચી સાકર, પ્રમાણસર પાકું મિઠું.

રીત ૦: શીંગનીછ સાથે બધી સામગ્રી ભેગી કરીને વાટવી.

નોંધ ૦: મિક્સરમાં શીંગને વાટવી હોય તો જરા જરા મિક્સર ફેરવવું નહીં તો શીંગનું તેલ બહુ બહાર આવી જશે.

## ૧૧. મસાલાના લીલા કેર

સામગ્રી ૦: ૧ કપ લીલાં કેર, ૨૫૦ ગ્રામ મેથીનો મસાલો, ૨૫૦ ગ્રામ તેલ (સરસિયું કોળપણ), ૧ કિ. મીઠું, ૧ માટલું (ધોઈને સાફ કરેલું), અથવા પ્લાસ્ટિકની બાલ્ટી.

રીત ૦: ૧. કેર ઘોઈને સાફ કરવા. કેર ડૂબે એટલા પાણી ભરેલા માટલામાં મૂકવાં. થોડું મીઠું ભભરાવવું, ઢાંકવું. ૨. દસ-બાર દિવસ સુધી પોચાં થવા દેવાં. દરરોજ પાણી બદલવું અને થોડું મીઠું ભભરાવવું. ૩. બારમે દિવસે માટલામાંથી કેર કાઢવાં, ઝીણાં કપડાથી બરાબર લૂછવાં. ૪. ત્રણ તડકાં બતાવવા એટલે ત્રણ દિવસ ૧-૧ કલાક તડકામાં મૂકો. ૫. તપેલામાં વરાળ નીકળે ત્યાં સુધી તેલ ગરમ કરવું, ઠંડુ કરવું. ૬. કેરમાં તેલ અને મેથીનો મસાલો નાંખવો, બરાબર હલાવવાં, ચાખવાં, જરૂર હોય તો મીઠું નાખવું. હલાવવું, કાચની બરણીમાં ભરવાં. હલાવા રહેવું. ૪-૫ દિવસ પછી વાપરવા.

## ૧૨. છુંદો

સામગ્રી ૦: ૧. કિ. લાડવા કેરી, ૧-૧/૨ કિ. ખાંડ, ૧ ટી-સ્પૂન હળદર, ૧/૪-૧/૨ કપ મીઠું (શેકેલું), ૪ ટી-સ્પૂન હિંગ (મરજીયાત), ૨ ટેબલ સ્પૂન લાલ મરચું (કાશ્મીરી), ૫ નાના ટુકડા તજના વાટેલા, ૧૦ વાટેલી લવિંગ.

રીત ૦: ૧. કેરીને ધોઈ લૂછીને છાલ કાઢી ખમણવી. ૨. છીણમાં મીઠું અને હળદર ભેળવી ૩૦ મિનિટ સુધી તપેલીમાં બાજુમાં મૂકવી. ૩. છીણમાં ખાંડ ભેળવવી, ખાંડ ઓગળે ત્યાં સુધી વારંવાર હાલવતા રહેવું. ઢાંકીને ૨૪ કલાક બાજુમાં રાખવી. ૪. બીજે દિવસે છુંદો હલાવવો. તપેલા ઉપર મલમલનું કપડું બાંધી ૮-૧૦ દિવસ સુધી તડકે મૂકવો. તડકે મૂકતા પહેલાં અને સાંજે છુંદો હલાવવો. ૫. છુંદામાં તૂટતા

તારની ચાસણી તૈયાર થાય એટલે જીરું (મસળીને) તજ, લવિંગ અને મરચું ભેળવવા. ૬. છુંદો ઢાંકીને ૧-૨ દિવસ સુધી તડકા નીચે રાખવો. ૭. છુંદો તૈયાર થઈ જાય એટલે કાચની બરણીમાં ભરવો.

નોંધ ૦: કદાચ છુંદામાં ખટાશ લાગે તો બે દિવસ પછી જોઈતા પ્રમાણમાં દળેલી સાકર વાટીને નાંખવી.

### ૧૩. ચુલાનો છુંદો

શહેરોમાં તડકે સૂકવવાની સગવડતા ન હોવાથી, ગૃહિણીઓને અથાણામાં વિશિષ્ટ ફેરફાર અપનાવ્યો.

સામગ્રી ૦: ૧ કિ. કાચી કેરી (લાડવા), ૨ કિ. ખાંડ, ૪ ટેબલસ્પૂન લાલ મરચું, ૧/૪ ટેબલસ્પૂન હળદર, ૧ ટેબલસ્પૂન જીરું, ૧ કપ પાણી, ૧ ટેબલ સ્પૂન મીઠું.

રીત ૦: ૧. કેરીને ધોઈ લૂછી છાલ કાઢીને ખમણવી. ૨. જાડી તપેલીમાં ખમણેલી કેરીમાં તરત જ મીઠું અને હળદર ભેળવવાં. બરાબર ભેળવી ૩૦ મિનિટ સુધી છીણ બાજુમાં રાખવી. ૩. છીણમાં ખાંડ ભેળવવી, બરાબર હલાવવું, ફરીથી ૩૦ મિનિટ સુધી બાજુમાં રાખવી. ૪. જીરું અને પાણી નાંખવા. ૫. તેજ તાણે છીણની તપેલી ગેસ ઉપર મૂકવી. ૬. દસ-પંદર મિનિટમાં મિશ્રણ જરા જાડું થાય ત્યાં સુધી સતત હલાવ્યા કરવું. ૭. તાપ ઉપરથી લઈ છુંદો ૧૦ મિનિટ ઠરવા દેવો. લાલ મરચું નાંખી બરાબર હલાવવો. તપેલી ઉપર કપડું બાંધી છુંદો આખી રાત ઠરવા દેવો. તપેલીને પાણી ભરેલી થાળીમાં મૂકવી. ૮. બીજે દિવસે છુંદો બરણીમાં ભરવો.

### ૧૪. ચુલાની ગોળ કેરી

સામગ્રી ૦: ૧ કિ. કાચી કેરી (રાજપુરી), ૨ કિ. ગોળ (કતરેલો), ૫૦ ગ્રામ ધાણાનાં કુરિયાં, ૨૫ ગ્રામ રાઈના કુરિયાં, ૨૫ ગ્રામ મેથીના કુરિયાં, ૧/૨ ટેબલસ્પૂન હળદર, ૪ ટેબલસ્પૂન લાલ મરચું, ૨૫ ગ્રામ વરીયાળી, ૨૫ ગ્રામ જીરું, ૧૫ ગ્રામ ઈલાયચી, ૧૫ તજ (૧/૨"ના ટુકડા), ૧/૨ ટેબલસ્પૂન મીઠું લગભગ. ૧ ટેબલસ્પૂન હિંગ.

રીત ૦: ૧. કેરીને ધોઈને લૂછવી. છાલ કાઢ ૧"ના કટકા કરવા. જાડા તપેલામાં મૂકવા. ૨. મીઠું અને હળદર ભેળવવાં, બરાબર હલાવી, કટકા ૩૦ મિનિટ સુધી બાજુમાં રાખવા. ગોળ નાંખવો. ૩. મધ્યમ તાપે તપેલું ગેસ ઉપર મૂકવું. ૪. ગોળ એકદમ ઓગળે ત્યારે હિંગ અને બધાં જ કુરિયાં નાંખવા. બરાબર હલાવી ૨-૩ મિનિટ બધું ગરમ કરવું. બાકીનો મસાલો નાંખવો. બરાબર હલાવી, ૩-૪ મિનિટ ગોળકેરી

ગેસ ઉર રાખવી. વચ્ચે વચ્ચે હલાવવું. ગેસ ઉપરથી લઈ લેવી. થોડો વખત ઠરવા દેવી. પ. તપેલા ઉપર કપડું બાંધી, આખી રાત ઠરવા દેવી. વચ્ચે વચ્ચે હલાવવી. બીજે દિવસે બરણીમાં ભરવી.

નોંધ ૦: મરજિયાત ૧૫-૨૦ આખા લાલ મરચાં અને ખારેકની ચીરિયો પણ નાંખી શકાય. બંનેને કાચી કેરીના અથવા લીંબુના રસમાં ૪-૬ ક્લાર પલાળવા, નિતારીને મસાલા સાથે નાંખવા. સ્વાદ પ્રમાણે મીઠું નાંખવું.

## ૧૫. ગોળ કેરી

સામગ્રી ૦: ૧ કિલો કાચી કેરી (રાજપુરી), ૧૦૦ ગ્રામ રાઈના કુરિયાં, ૫૦ ગ્રામ ધાણાનાં કુરિયાં, ૨૫ ગ્રામ મેથીનાં કુરિયાં, ૨૫ ગ્રામ લાલ મરચું, ૧૦ લાલ મરચાં (કાશ્મીરી-એકના બે ભાગ), ૧ ટી-સ્પૂન હળદર, ૪ ટેબલસ્પૂન તેલ (સરસિયાનું), ગોળ સરસ કતરેલો ૧/૨ ટી-સ્પૂન િંહંગ, ૩ ટી-સ્પૂન મીઠું શેકેલું.

રીત ૦: ૧. રાઈનાં ધાણાનાં અને મેથીના કુરિયાં, મિક્સરમાં જુદા જુદા અધકચરાં કરવા. ૨. કેરીને ધોઈને લૂછીને છાલ કાઢવી, કેરીના એક ઈંચના ચોરસ કટકા કરવા ગોટલી કાઢી નાંખવી. ૩. સ્ટીલની તપેલીમાં હળદર, મીઠું અને કેરીના કટકા ભેગાં કરી હલાવવા, ત્રણ દિવસ તપેલીમાં ઢાંકીને રાખવા, દિવસમાં ૩-૪ વાર ઉથલવવા, આમાં પાણી છૂટશે. ૪. ચોથા દિવસે કેરીના કટકા પાણીમાંથી કાઢવા (આ પાણી રહેવા દેવું) છુટ્ટા કરી, સવારના તડકામાં બે ક્લાક, કપડા ઉપર ત્રણ દિવસ સૂકવવા. કટકા કોરા થઈ જાય પછી બરાબર ઠંડા થવા દેવા. ૫. સરસિયાનું તેલ ગરમ કરી, ઠંડુ થવા દેવું. ૬. કથરોટમાં તેલ અને રાઈના કુરિયાં ભેગાં કરી ફીણવું. તેમાં મેથીનાં ધાણાના કુરિયાં, મરચું, મરચાના કટકા, હિંગ, કતરેલો ગોળ બરાબર ભેળવવાં, ગોળની કણીઓ ન રહેવી જોઈએ. મિશ્રણ એકરસ થાય એટલે કેરીના કટકા ભેળવવા. ૭. આ બધું તપેલીમાં લેવું. એક બે દિવસ વારંવાર હલાવવું રસો બરાબર ઘટ્ટ થાય એટલે અથાણું કાચની બરણીમાં ભરવું.

મરજિયાત ૦: રસો પાતળો જોઈએ તો ૨૫ ગ્રામ ધાણાનાં કુરિયાં, ૨૦ ગ્રામ મેથીનાં કુરિયાં ભેળવવાં.

નોંધ ૦: સ્ટીલના તપેલાને બદલે પ્લાસ્ટિકના ટબમાં પણ ચાલે. તજ, લવિંગ, કાળાં મરી (આખા અથવા ભૂકકો) પણ નાંખી શકાય (મરજિયાત).