

परिचय:-

कैथ सामान्यता: उगाया जाने वाला जंगली व्रक्ष है, जिसका वैज्ञानिक नाम लिमोनिया असिडीसीमाली है, जो कि रुटेसी कुल का व्रक्ष है। इसका उत्पत्ति स्थान भारत माना जाता है। यह एक उष्णकटिबंधीय शुष्क एवं उपोष्ण कटिबंधीय जलवायु का व्रक्ष है। जो सामान्यता सम्पूर्ण भारत में पाया जाता है इसे भारत में विभिन्न नामों से भी जाना जाता है गरीबों का फल, कैथ, केथा, हाथीफल आदि कहा जाता है।

औषधीय गुण:-

कैथ में सर्वाधिक मात्रा में औषधीय गुण पाये जाते हैं इसमें अत्यधिक मात्रा में प्रोटीन, कर्बोहिड्रेट एवं विटैमिंस की प्रचुर मात्रा पाई जाती है जो कि अन्य फलों की तुलना में अधिक होती है जो हमारे शरीर को विभिन्न प्रकार के रोगों से लड़ने में मदद करती है

जैसे :- स्कर्वि (मसूड़ों में रक्त बहने की बीमारी), पेट में गेस की बीमारी,

पेचीस, अतिसार, दस्त एवं बबा. सीर (मस्से) जैसी अनेक बीमारियों से लड़ने में हमारे शरीर की मदद करता है।

कैथ के उत्पाद :- कैथ के फलों से विभिन्न प्रकार के उत्पाद तैयार किये जा सकते हैं। जैसे:- चटनी, शरबत, मुरब्बा, टॉफी, जैम, जेली आचार आदि।

कैथ का आचार:- आचार विभिन्न प्रकार के मसालों के साथ कैथ को मिलाकर तैयार उत्पाद को आचार कहते हैं यह स्वाद में खट्टा एवं तीखा होता है जो मानव भोजन को और भी ज्यादा स्वादिष्ट बनाने में बहुत मददगार साबित होता है।

आचार बनाने की कार्यविधि

फलों का चुनाव:- सर्वप्रथम हम कैथ के स्वस्थ एवं समान आकार के अधक फल जिनमें किसी प्रकार के विकार न हो ऐसे फलों का आचार बनाने के लिए चुनेंगे, इसके बाद फलों को अच्छी तरह से धोकर सुखा लेंगे और कैथ के काष्ठिय भाग को

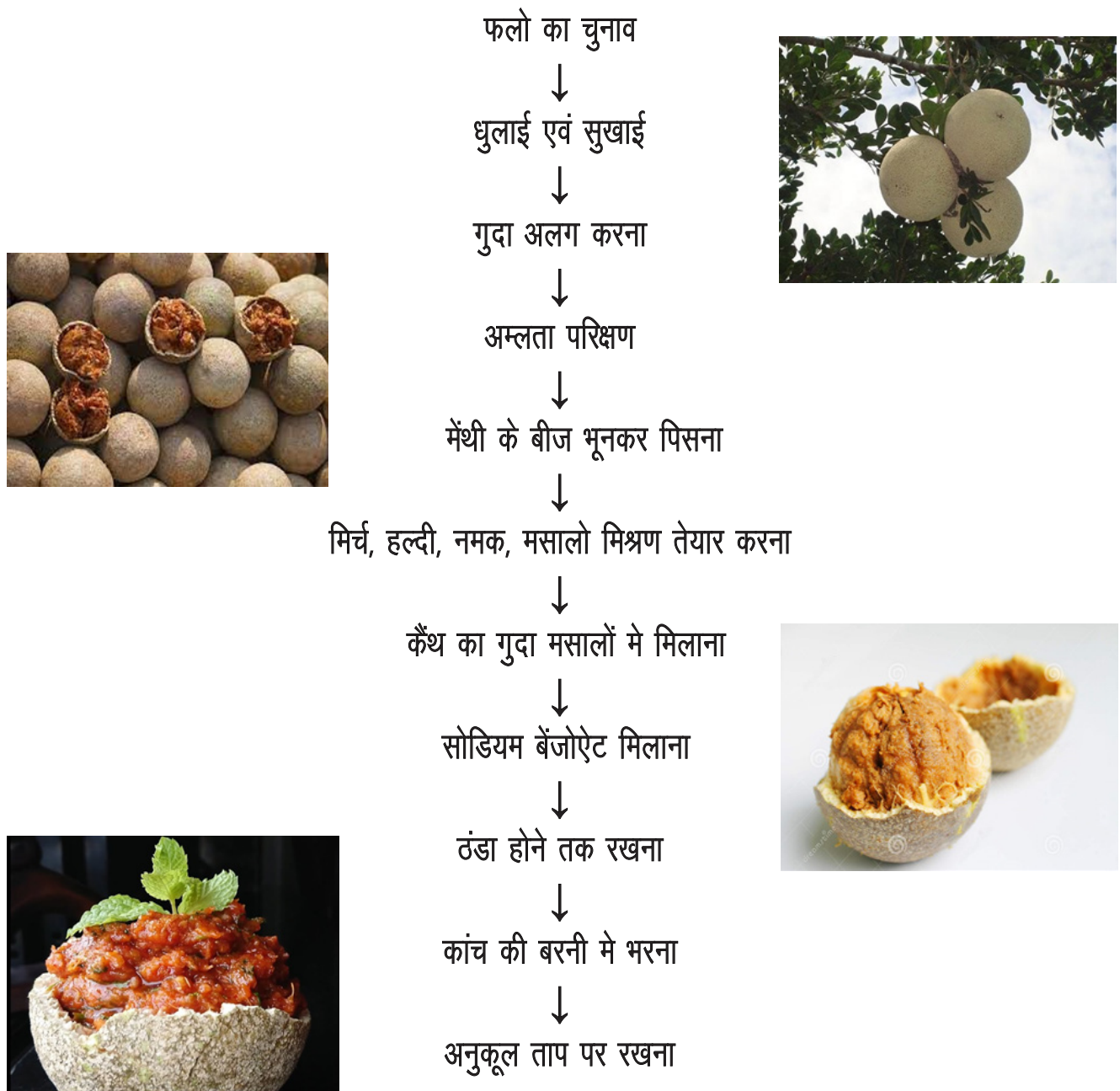
तोड़कर गुदा अलग कर लेंगे और गूदे के छोटे-छोटे टुकड़े करके एक बर्तन में रख देंगे।

आचार बनाने की आवश्यक सामग्री:-

1 नग सामग्री, 1 नग कड़ाई, 1 नग थाली, 1 नग पल्टा, 1 नग कांच बरनी, 1 कि. ग्रा. कैथ का गुदा, 250 मि. ग्रा. सरसोतेल, 200 ग्राम लाल मिर्च पाउडर, 100 ग्राम मेंथी पाउडर, 150 ग्राम नमक, 200 ग्राम सरसो दाल, 50 ग्राम सौफ, 50 ग्राम खड़ाधनिया, 20 ग्राम हल्दी पाउडर, 5 ग्राम हींग, 5ग्राम कालीमिर्च, 2 ग्राम सोडियम बेंजोएट।

आचार बनाने की प्रक्रिया:- सर्वप्रथम एक कड़ाई लेकर उसमें 250 ग्राम सरसो का तेल डालकर उसे गर्म 70° सेंटीग्रेट ताप तक गर्म करेंगे फिर उस तेल में हींग मिलाकर सभी मसालों का मिश्रण मिला लेंगे और ठंडा होने रख देंगे मिश्रण ठंडा होने के बाद कैथ का गुदा डालकर अच्छी तरह मिला लेंगे और कांच की बरनी में भरकर रख देंगे।

आचार बनाने का अनुक्रम चार्ट



भंडारण:

उपरोक्त विधि से तैयार किये हुए आचार को अनुकूल तापमान पर 6 महीने से अधिक समय तक सुरक्षित रख सकते हैं। इसमें नमक और तेल के माध्यम से और अधिक दिनों तक सुरक्षित किया जा सकता है।

विपरण: उपरोक्त आचार को बनाने में 150-170 रु प्रति किलोग्राम का खर्च लगता है तथा इस आचार का बाजार मूल्य 250-300 रु प्रति किलोग्राम है आम तौर पर यह आचार बाजार में कम ही पाया जाता है परन्तु वर्तमान में इसकी उपयोगिता अधिक बढ़ रही है।

