

## தமிழ் நாட்டின் தென் மாவட்டங்களில் விளையும் பழப்பயிர்களுக்கான பதன் செய் தொழில் நுட்பங்கள்

முனைவர் எம். மாரிமுத்து

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக் கழகம்  
வெ . அ. நி., திருச்சிராப்பள்ளி

மலர்: 12

சிறப்பிதழ்: I

மாதம்: மே

வருடம்: 2025

P-ISSN: 2321-788X

E-ISSN: 2582-0397

DOI:

<https://doi.org/10.34293/sijash.v12iS1-May.8984>

தென் மாவட்டங்களில் நெல் பயிருக்கு அடுத்தப்படியாக மிளகாய் தானியப்பயிர்கள் பயறு வகைகள் மற்றும் பழப்பயிர்கள் ஆகியவை பயிரிடப்படுகின்றன. இதிலிருந்து கிடைக்கக்கூடிய விளை பொருட்களை மதிப்புட்பட்டப் பொருள்களாக மாற்றி சந்தைப்படுத்தினால் மூலப்பொருள்களின் விலையைவிட மூன்று மடங்கு இலாபம் பெறலாம். இதனை மனதில் கொண்டு ஜாம் மற்றும் ஜெல்லி தயாரித்தல் பழரச பானம் தயாரித்தல் அரிசி பண்டங்கள் தயாரித்தல் ஆகியவை விவசாயிகளுக்கு சிறந்த வேலை வாய்ப்பு அளிக்க கூடிய தொழிலாக மாற்றலாம்

கோடைக் காலத்தில் அனைத்து மக்களாலும் விரும்பிப் உண்ணப்படும் பழங்களில் மாம்பழம் மற்றும் பப்பாளி முக்கிய இடத்தைப் வகிக்கின்றன. மாம்பழங்களின் உற்பத்தி அதிகரித்துள்ள போதிலும் பெரும்பாலான மாம்பழங்கள் வெளி மாநிலங்களுக்கும் வெளிநாட்டிற்கும் அதிக அளவில் ஏற்றுமதி செய்யப்பட்டு விடுவதால் உள்நாட்டுச் சந்தைகளில் மாம்பழங்களின் விலை அதிகமாக உள்ளது. அதேவேளையில் பப்பாளி பழங்களின் உற்பத்தி நாடு முழுவதிலும் ஒவ்வொரு ஆண்டும் அதிகரித்துக் கொண்டே வருகிறது.

### மா - பப்பாளி பதப்படுத்துதல் மதிப்புக்கூட்டுதல்

மாம்பழத்தையும் பப்பாளியையும் 1:1 என்ற விகிதத்தில் கலந்து பழபானம் (ஸ்குவாஸ்) தயாரிக்கும்போது மிகவும் குறைந்த அளவில் உற்பத்தி செலவு ஆகின்றது. மேலும் இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட பழ பானம் நிறம், மணம், சுவை அனைத்திலும் மாம்பழ பழபானம் போன்று காணப்படுகின்றது. மாம்பழம் மற்றும் பப்பாளி பழங்கள் அதிக அளவு கால்சியம் இரும்பு தாது உப்புக்கள் ஊட்டச்சத்துக்கள் “ஏ” மற்றும் “சி” யையும் கொண்டுள்ளது.

### மாம்பழம் - பப்பாளி பழபானம் (ஸ்குவாஸ்) தயாரிக்கும் முறை

மாம்பழம்ச்சாறு 150 கிராம், பப்பாளி பழச்சாறு 150 கிராம், சர்க்கரை 600 கிராம், சிட்ரிக் அமிலம் 10 கிராம், தண்ணீர் 390 மில்லி மற்றும் பொட்டாசியம் மெட்டா பை சல்பைட் 0.8 கிராம்.

### செய்முறை

நன்கு பழுத்த மாம்பழம் மற்றும் பப்பாளி பழங்களைக் கழுவி தோல் மற்றும் விதைகள் நீக்கி தனித்தனியாக சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி மிக்ஸியில் இட்டு சிறிதுநேரம் அடித்து நன்கு கூழ் செய்து கொள்ளவேண்டும். பின்னர் இதை 1:1 என்ற விகிதத்தில் கலந்துகொள்ள வேண்டும். சரியான அளவு தண்ணீரில் சர்க்கரை மற்றும் சிட்ரிக் அமிலத்தைச் சேர்த்து நன்கு கலக்க வேண்டும். பின்னர் இதை முழுவதுமாக கரையும் வரை ஒரு பாத்திரத்தில் இட்டு அடுப்பில் காய்ச்சிய பின்னர் வடிகட்டி குளிர வைக்க வேண்டும். பின்பு மாம்பழ - பப்பாளி பழக் கூழை (1:1) சர்க்கரை பாசுடன் சேர்த்து நன்கு கலக்கி பின்னர் பொட்டாசியம் மெட்டா பை சல்பைட்டைச் சேர்க்க வேண்டும். நன்றாக கொதித்த நீரில் ஸ்டெரிலைஸ் செய்யப் பட்ட கண்ணாடி பாட்டில்களில் ஊற்றி சீல்செய்த அறை வெப்ப நிலையில் பாதுகாத்து வைத்தும் பயன்படுத்தலாம் இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட மாம்பழ - பப்பாளி பழச்சாறுடன் மூன்று மடங்கு தண்ணீர் சேர்த்துப் பருகலாம்

உள்நாட்டிலேயே விளையும் மாம்பழ மற்றும் பப்பாளி பழங்களைச் சேர்த்து பதப்படுத்தி தயாரிக்கப்படும் பழப் பொருட்கள் இன்னும் பிரபலமாகாததால் இவற்றை குடிசைத் தொழிலாக செய்து நல்ல இலாபம் பெறலாம்.

### முந்திரிப்பழத்தை பதப்படுத்துதல் மதிப்பு கூட்டுதல்

முந்திரி ஆப்பிள் என்று சொல்லக் கூடிய முந்திரி பழத்தின் சாற்றில் சர்க்கரைப் பொருள் 10.50 - 12.50 சதமும், அமிலப் பொருள் (மேலிக் அமிலம்) 0.35 சதமும் இருக்கின்றது. முந்திரி மரங்களில் மார்ச் மாதத்திற்கு மேல் கனிகள் உருவாகும். பழுத்த கனிகள் 4 - 6 செ.மீ அளவில் பருமனுடனும், 4 - 8 செ.மீ நீளத்துடனும் சிவப்பாக இருக்கும். அதன் நுனிப்பகுதியில் கொட்டை வெளியே துரத்திக் கொண்டிருக்கும். கொட்டையை விட கனியின் எடை 7 மடங்காகும். இக்கனிகளில் உள்ள சத்துக்களாவன:

நீர் - 87%

புரதம் - 0.2%

கொழுப்பு - 0.1%

உலோக உப்புக்கள் - 0.2%

கால்சியம் - 0.01%

பாஸ்பரஸ் - 0.01%

இரும்பு (100 கிராம் பழத்தில்) - 0.02 மில்லி கிராம்

வைட்டமின் சி (100 கிராம் பழத்தில்) - 261.50 மில்லி கிராம்

கரோட்டின் (100 கிராம் பழத்தில்) - 90.00 மில்லி கிராம்

கனிகளில் நிறைய வைட்டமின் சி இருப்பதால் ஸ்கர்வி நோயும் வராது. பழங்களை உண்ணும்போது தொண்டையில் ஒருவித கரகரப்புத்தன்மை உண்டாவதால் இதை மற்ற பழங்களை உண்பது போல் சாப்பிட முடிவதில்லை. கரகரப்பான அரிக்கும் தன்மைக்குக் காரணம் அதில் உள்ள 0.35 சத டேனினும் பிற பொருட்களும் ஆகும். இந்த கரகரப்புத் தன்மையை கிழ்கண்ட முறைகளில் போக்கலாம்.

### நீராவியில் வேக வைத்தல்

பழங்களின் தரம் அதன் உபயோகம் இவற்றிற்கேற்ப 5-15 நிமிடங்களுக்கு

2-6 கிலோ அழுத்தத்தில் நீராவியில் வேக வைக்க வேண்டும்.

பழங்களை 4-5 நிமிடங்களுக்கு கொதிக்கும் 2 சத உப்பு கரைசல் அல்லது 0.2 கேந்தக அமிலத்தில் ஊற வைக்க வேண்டும்.

இப்பழங்களை மிக விரைவில் கெட்டு விடுவதால் பழத்தை அதிகநாட்கள் சேமித்து வைக்க முடியாது. முறைப்படி பதப்படுத்தி பாதகாத்து நாம் உபயோகிக்கலாம்.

### முந்திரி பழச்சாறு

நீராவியில் 2-4 கிலோ அழுத்தத்தில் 5-10 நிமிடங்கள் வேக வைத்த பழங்களை குளிர வைத்து நன்றாக கழுவிய பின் பழச் சாறு பிழிந்தெடுக்கப்படுகின்றது. பழங்களில் இருந்து சாறு பிழியும் திருக்கு இயந்திரம் ஒன்றும் உபயோகப்படுத்தப்படுகின்றது. பிர்ந்தெடுக்கப்பட்ட சாறு 0.045 சத ஜெலட்டின் 0.1 சத கேசின் அல்லது 0.5 சத எலுமிச்சைச் சாறு இவற்றுடன் சேர்க்கப்பட வேண்டும். இந்த சாற்றை நன்றாக கொதிக்க வைத்து சுத்தமான பாட்டில்களில் அடைத்து உபயோகப்படுத்தலாம்.

### முந்திரிப் பழ ஜாம் மற்றும் கேண்டி

நல்ல பழங்களை முதலில் 2 சத உப்பு கரைசலில் ஊற வைத்த பின்னர் படிப்படியாக 10 சதம் என்ற அளவு வரை உள்ள உப்பு கரைசலுக்கு 5-6 நாட்களுக்கு ஊற வைத்து பதப்படுத்த வேண்டும். பின்னர் இந்தப் பழங்களை 2-4 கிலோ அழுத்தத்தில் உள்ள நீராவியில் 10-15 நிமிடங்களுக்கு வேக வைக்க வேண்டும். இந்தப் பழங்களை 30 பிரிக்ஸ் 0.05 சத சிட்ரிக் அமிலம் உள்ள சர்க்கரை கரைசலில் ஊற வைத்தால் முந்திரி கேண்டி தயாராகிவிடும்.

ஜாம் தயாரிக்க பழங்களை 2 சத உப்பு கரைசலில் 3 நாட்களுக்கு ஊற வைத்த பின் 4-6 கிலோ அழுத்தத்தில் உள்ள நீராவியில் 10-15 நிமிடங்களுக்கு வேக வைத்து

கூழாக்க வேண்டும். பழங்களின் அளவிற்கு சர்க்கரையும் 0.3 சதம் என்ற அளவில் சிட்ரிக் அமிலத்தையும் கூழாக்கப்பட்ட பழங்கள் நன்றாக குளிர்ந்தவுடன் சேர்த்து ஜாம் தயாரிக்கலாம். இதனுடன் அன்னாசி, வாழை பழங்களையும் சேர்த்து பல பழங்கள் சேர்ந்த ஜாமும் தயார் செய்யலாம்.

### முந்திரி பழ சட்னி மற்றும் ஊறுகாய்

பழங்களை 2 சத உப்பு கரைசலில் (ஜாம் தயாரிப்பதற்கு பதப்படுத்தியது போல்) ஊறவைத்த பின்னர் 4 கிலோ அழுத்தத்தில் உள்ள நீராவியில் 5-7 நிமிடங்கள் வேகவைத்து முந்திரி பழ சட்னி தயாரிக்கப்படுகின்றது.

முந்திரியின் பழுக்காத காய்களை நீராவியில் வேக வைத்து நன்றாக கழுவிய பின்னர் 10 சத உப்பு கரைசலில் ஒரு வாரம் ஊற வைக்க வேண்டும். இவ்வாறு ஊறவைத்த காய்களிலிருந்து பின்னர் மற்ற ஊறுகாய் தயாரிப்பது போல் நல்ல முந்திரிப் பழ ஊறுகாய் தயாரிக்கலாம்.

### நெல்லி அறுவடை, சேமிப்பு மற்றும் பதப்படுத்துதல்

நெல்லிக்காய் பல்வேறு மருத்துவ குணங்களை உடையது. ஆனால் அதை எவரும்விரும்பிச்சாப்பிடுவதில்லை. அதற்கு நெல்லிக்காயின் துவர்ப்புச் சுவைதான் காரணம். நெல்லிக்காயின் மருத்துவ குணங்களை அறிந்தவர்களும் சரி, அறியாதவர்களும் சரி நெல்லிக்காயை ஒதுக்கியே வருகிறார்கள். ஆனால் தற்போது இதில் மாற்றம் ஏற்பட்டுள்ளது. நெல்லிக்காயை உற்பத்தி செய்யும் விவசாயிகளே புதிய தொழில் முனைவோர்களாக உருவாகி வருகின்றனர்.

பழங்கள் சரியாக முதிர்ச்சி அடைந்தவுடன் அறுவடை செய்யப்பட வேண்டும். நெல்லியில் பழங்களை முதிர்ச்சியடைந்ததைச் கண்டு பிடிக்க, பழங்களின் நிறம், நார்சத்து,

சர்க்கரை, அமிலவிகிதம், வகைகளின் நிறம், காய்உருவானதிலிருந்துநாட்களின் எண்ணிக்கை போன்றவற்றைக் கொண்டு அறியலாம்.

பழங்கள் காலை நேரத்தில் அறுவடை செய்யப்பட்டு, பிளாஸ்டிக் தட்டுகளில் சேகரிக்க வேண்டும்.

பொதுவாக பெருநெல்லி பழங்கள் மூன்று வகையில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. பல வகையான உணவுப் பொருட்கள் தயாரிப்பில் உடல் ஆரோக்கியத்தை பராமரிக்கும் பொருட்கள் தயாரிப்பில் மற்றும் அழகூட்டும் பொருட்கள் தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. சில மதிப்புடைய உணவு பொருட்கள் பற்றிய விவரம் பின்வருமாறு.

### நெல்லி பழக்கூழ்

இதற்கு நன்கு பழுத்த பழங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. முதலில் பழங்களை நன்றாக கழுவிவிட்டு, விதைகளை நீக்கிவிட வேண்டும். பின் சிறு துண்டுகளாக்கிக் கொள்ள வேண்டும் அல்லது கொதிக்கும் நீரில் 6 முதல் 8 நிமிடம் வரை போட்டு எடுப்பதன் மூலம் சிறு துண்டுகளாக்கலாம். பழக்கூழ் தயாரிக்க, சமஅளவு தண்ணீர் கலந்து பழக்கூழ் தயாரிக்கும் இயந்திரத்தின் மூலம் பழக்கூழ் தயாரிக்கப்படுகிறது.

### உடனடி பானம்

இதில், பழச்சாறின் அளவு 10 சதவீதமும், மொத்த கரையும் சர்க்கரையின் அளவு 12 பிரிக்ஸ் மற்றும் அமிலத்தன்மை 0.28 சதவீதமும் இருக்குமாறு வைக்கப்படுகிறது. இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட பானம் பாட்டில்களில் நிரப்பி, கார்க் கொண்டு மூடி கொதிக்கும் நீரில் 20 நிமிடம் வைத்து கிருமி நீக்கம் செய்ய வேண்டும். இதனுடன் இஞ்சி பழச்சாறு 2 சதவீதம் சேர்ப்பதன் மூலம் சுவையை அதிகப்படுத்தலாம்.

### நெல்லிக்காய் ஸ்குவாஷ்

#### தேவையான பொருட்கள்

நெல்லிசாறு - 1 லிட்டர்,  
சர்க்கரை - 2 கிலோ,  
சிட்ரிக் அமிலம் - 20 கிராம்,  
பொட்டாசியம் மெட்டாபை  
சல்பைட் - 1 கிராம்,  
தண்ணீர் - 1 லிட்டர்.

### செய்முறை

நன்கு பழுத்த நெல்லியிலிருந்து கொட்டைகளை நீக்கிவிட்டு மிக்சியிலோ அல்லது அம்மியிலோ வைத்து அரைத்து வடிகட்டிசாறு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். சர்க்கரை மற்றும் தண்ணீரையும் சேர்த்து ஒரு பாத்திரத்தில் கொதிக்க வைத்து பின்பு அதனுடன் சிட்ரிக் அமிலத்தை சேர்க்க வேண்டும். சர்க்கரைக்கலவை நன்கு ஆறியவுடன், வடிகட்டி பின்பு பொட்டாசியம் மெட்டாபை சல்பைட் சேர்க்க வேண்டும். இதனுடன் நெல்லிச்சாறை சேர்த்து நன்கு கலக்க வேண்டும். இதனை நன்கு சுத்தம் செய்த பாட்டில்களில் பாதுகாத்து வைத்து தேவைப்படும் பொழுது ஒரு பங்குச் சாறுடன் மூன்று பங்கு தண்ணீர் சேர்த்துப் பருகலாம்.

### சர்க்கரைப் பாகில் பழத்துண்டுகள்

இது ஒரு புதிய வகை தயாரிப்பு ஆகும். இதன் மூலம் சத்துக்கள் ஏதும் வீணாகாமல் நிலை நிறுத்தப்படுகிறது. இதில் பழங்கள் கொதிக்கும் நீரில் 6-8 நிமிடத்திற்கு மூழ்க வைத்து எடுக்கப்படுகிறது. பின்பு விதையிலிருந்து சதைப்பற்று பிரித்தெடுக்கப் படுகிறது. பின்பு இது 24 மணி நேரம் சர்க்கரைப்பாகில் 50 - 60 மற்றும் 70 டிகிரி பிரிக்ஸ் அடர்த்திகளில் மூழ்க வைக்கப்படுகிறது. சர்க்கரைப்பாகு 70 டிகிரி பிரிக்ஸ் அடர்த்தியாகும் வரை சர்க்கரை சேர்க்கப்படுகிறது. பிறகு சர்க்கரைப் பாகை கொதிக்க வைத்து, பழத்துண்டுகளை இதில்

மூழ்க வைத்து, பின் சுத்தமான ஜாடிகளில் அடைக்கப்படுகிறது.

### நெல்லிக்காய் ஊறுகாய் தேவையான பொருட்கள்

நெல்லி - 1 கிலோ,  
உப்பு - 100 கிராம்,  
மிளகாய்த்தூள் - 60 கிராம்,  
கடுகு - 5 கிராம்,  
வறுத்த வெந்தயப்பொடி - 15 கிராம்,  
நல்லெண்ணெய் - 600 மில்லி லிட்டர்.

### செய்முறை

நெல்லிக்காயுடன் உப்பைச் சேர்த்து 5 முதல் 8 நாட்கள் வரை ஊறவைக்க வேண்டும். தேவைப்படும் பொழுது நன்கு குலுக்கிவிட வேண்டும். நன்றாக ஊறிய பின்பு சட்டியில் எண்ணெய் ஊற்றி கடுகு, வெந்தயப்பொடி, மிளகாய்த்தூள் முதலியவற்றைப் போட வேண்டும். உப்பில் ஊறிய நெல்லியை உடன் சேர்த்து 15 நிமிடங்கள் வரை கொதிக்க விடவும். பின்னர் தயார் செய்த ஊறுகாயை சுத்தமாக ஈரமில்லாத, வாய் அகலமான பாட்டில்களில் அடைத்து காற்றுப்புகாமல் மூடி வைக்கவும். ஊறுகாயை நீண்ட நாட்கள் கெடாமல் வைத்துப் பயன்படுத்த சிறிதளவு காய்ச்சிய எண்ணெயை தயார் செய்த ஊறுகாயின் மீது ஊற்ற வேண்டும்.

மருத்துவ குணங்கள் நிறைந்த நெல்லிக் கனியை அதன் துவர்ப்பு சுவை காரணமாக சாப்பிட இயலாதவர்கள் மேற்கூறிய முறையில் பதப்படுத்தி உண்பதன் மூலம் துவர்ப்பு சுவையின்றி அதன் முழுப்பயனையும் அடையலாம்.

### வாழைப்பழத்திலிருந்து மதிப்பு மிக்க உணவுப் பொருட்கள் தயாரிப்பு

முக்கனிகளிலே ஒன்றான வாழைப்பழம் நம் தென்னாட்டின் அதிக அளவில் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது. புவான், ரஸ்தாளி,

மொந்தன் மலைவாழை, செவ்வாழை, கற்பூரவள்ளி, நேந்திரன், ரோபஸ்டா போன்றவையாகும் இவ்வகை பழங்களிலிருந்து நம் நாட்டில் உள்ள தொழில் நுட்பங்களை கொண்டு மதிப்புமிக்க (Value Added) உணவுப் பொருட்களை தயாரிக்கலாம். இவ்வாறு செய்வதன் மூலம் பழங்கள் வீணாவதை தடுப்பதுடன் வருமானத்தையும் பெருக்கிக் கொள்ளலாம்.

### வாழைப்பழ ஸ்குவாஷ் (BANANA SQUASH) தேவையான பொருட்கள்

தெளிந்த பழச்சாறு - 1 கிலோ  
சர்க்கரை - 1540 கிராம்  
சிட்ரிக் அமிலம் - 32 கிராம்  
தண்ணீர் - 1425 மி.லி.  
பொட்டாசியம் மெட்டா பைசல்பைட் - 2.8 கிராம்

### செய்முறை

தெளிந்த பழச்சாற்றை பெகடினேஸ் நொதி மூலம் தயாரித்து கொள்ள வேண்டும்.

சர்க்கரையுடன் சிட்ரிக் அமிலத்தையும் தண்ணீரையும் கலந்து சர்க்கரை பாகு கொதிக்க ஆரம்பித்தவுடன் 2 நிமிடம் விட்டு இறக்கி வடிகட்டி ஆறவிடவும்.

ஆறிய பாகில் பழச்சாற்றை கலக்கி சிறிதளவுசாற்றில் பொட்டாசியம் மெட்டா பைசல்பைட் கரைத்துப் பழக்கலவையில் கலக்கி விடவும்.

தயாரித்த ஸ்குவாஷை ஸ்டெரிலைஸ் செய்த பாட்டில்களில் மூடியிலிருந்து ஓர் அங்குல இடம் விட்டு நிரப்பவும்.

பாட்டில்களை இறுக்கமாக மூடி துடைத்து லேபிள் போட்டு எடுத்து வைக்கவும்.

### வாழைக்காய் மாவு

நன்கு முதிர்ந்த வாழைக்காயை (ரஸ்தாளி புவன் நேந்திரன்) சுத்தமாக கழுவி இட்லிப் பாத்திரத்தில் வேக விடவும்.

ரஸ்தாளிக்கு 8 நிமிடமும், புவனிற்ரு 12 நிமிடமும் மற்றும் நேந்திரனுக்கு 15 நிமிடமும் வேக வைத்தால் தோல்களை எளிதாக உறிக்க முடியும்.

உறித்த வாழைக்காயை 3 மி.மி. துண்டு களாக வெட்டி 0.2% பொட்டாசியம் மெட்டாபைசல்பைட் கரைசலில் 30 நிமிடத்திற்கு ஊற வைக்க வேண்டும்

30 நிமிடம் கழித்து டிரேகளில் பரப்பி உலரவைக்கும் கருவி மூலம் 6 - 8 மணி நேரம் உலரவிடவும்

உலர்ந்த வாழைத்துண்டுகளை மில்லில் அரைத்து சலித்து எடுத்து கொள்ள வெண்டும்.

**வாழைத்தண்டு கேண்டி (காரம் மற்றும் இனிப்பு கலந்தவை)**

**தேவையான பொருட்கள்**

வாழைத்தண்டு(மெல்லிய) தண்டுகள் -- 500 கிராம்

பச்சைமிளகாய் -- 30 கிராம்

இஞ்சி -- 7.5 கிராம்

சர்க்கரை -- 3.75 கிராம்

உப்பு -- 12.5 கிராம்

சிட்ரிக்அமிலம் -- 1.5 கிராம்

தண்ணீர் -- 150 மில்லி

**செய்முறை**

மெல்லிய வாழைத்தண்டை துண்டு களாக்கி (4 மி.மி தடிமனம்) சிட்ரிக் அமிலத்தில் ஊறவைத்து பின் குக்கரில் 20 நிமிடம் வேக வைத்து மீண்டும் 0.2.5% சிட்ரிக் அமிலம் மற்றும் 1.0மூ கால்சியம் குளோரைட் கலவையில் 30 நிமிடம் ஊற வைக்க வேண்டும்

பச்சை மிளகாய் இஞ்சியை தண்ணீர் (100 மில்லி) விட்டு அரைத்துக்கொள்ள வேண்டும்

சர்க்கரை சிட்ரிக் அமிலம் மற்றும் உப்பு முதலியவற்றை தண்ணீருடன் சேர்த்து (150 மில்லி) அரைத்த பச்சை மிளகாய் இஞ்சி சாற்றையும் அதனுடன் சேர்த்து கொதிக்க விடவும்

வேகவைத்த வாழைத்தண்டு துண்டு களை இக்கலவையில் போட்டு 10 நிமிடம் வேக வைக்க வேண்டும். பின் அத்துண்டுகளை இரவு முழுவதும் கரைசலில் ஊறவிடவும்.

இரண்டாம் நாள் அக்கலவையை மீண்டும் 10 நிமிடம் வேக வைத்து பின்னர் மறுபடியும் ஊறவிடவும்

மூன்றாம் நாள் அத்துண்டுகளை நீக்கி உலர வைக்கும் கருவி மூலம் 800 ஊ 5 - 6 மணி நேரம் உலரவிடவும்.

இவ்வாறு தயார் செய்த கேண்டியை ஈரம் இல்லாத பாட்டில்களில் போட்டு அடைத்து வைக்கவும்.