

পাক-প্রণালী

বা

সন্দেশ ও বিচাই ।

পাণ্ডিত শ্রীপঞ্চানন রায় চৌধুরী কর্তৃক
অনুবাদিত ।



শ্রীমদ্রামানন্দ দাস ঘোষ কর্তৃক প্রকাশিত ।

৩৬ নং বনবাগী চাটুর্জীর স্ট্রীটে কলকাতাবিনী-প্রেস
শ্রীবাণিনী চন্দ্র মজুমদার দ্বারা মুদ্রিত ।

সন ১৩০৯ সাল ।

সূচীপত্র ।

প্রকরণ	পৃষ্ঠা ।
দেশীয় রন্ধন ...	১
মহাজ্ঞ অন্ন রন্ধন প্রণালী ...	২
হলদে ভাত ...	৩
খিচুড়ি প্রস্তুত করণ ...	৪
ভূনি খিচুড়ি ...	৫
ভাজা ভাত ...	৬
শাকের বন্ট ...	৭
মোচার বন্ট ...	১১
শস্যের বন্ট ...	১২
...	১৩
...	১৪
...	১৫
...	১৬
...	১৭
...	১৮
...	১৯
...	২০
...	২১
...	২২
...	২৩
...	২৪
...	২৫
...	২৬
...	২৭
...	২৮
...	২৯
...	৩০
...	৩১
...	৩২
...	৩৩

প্রকরণ	পৃষ্ঠা ।
কচুর শাকের ঘণ্ট	৩৪
কুড়াই সূটির ডাল	৩৫
ওল ভাজা	৩৬
নিরামিশ অন্ন	৩৭
খেজুর রসের অন্ন	৩৮
নলেন শুড়ের পায়েস	৩৯
বাতাসার পায়েস	৪০
মংস্য ও মাংস রন্ধন প্রণালী	৪১
মাচের বড়া	...
মড়ির ঘণ্ট	৪২
মাচের ঘণ্ট	৪৩
বাধা কপির সহিত কৈ মাচের তরকারি	৪৪
কুই ম চের প্রলেহ	৪৫
মাচের ঝোল ও মাচের ভর্তা	৪৭
ওল কপির সহিত গোচা চিড়ির প্রলেহ	৫০
বাধা কপির সহিত কৈ মাচের বাঞ্জন	৫১
চিংড়ি মাচের কট্লেট	৫২
মাচের কোণ্ডা	৫৪
মাচের দহ	৫৫
মাচের পোলাও	৫৬
চিতল মাচের কোণ্ডা	৫৮
মাচের পুরী	৫৯
মাচের ঝুরি ভাজা	৬০
গলদা চিড়ির রসবড়া	৬১
চিংড়ি মাচের সহিত বুটের ডাল	৬২
তেল ঝোল	৬৩

প্রকরণ	পৃষ্ঠা
ছেচড়া ...	৬৪
ডিমের প্রলেহ	৬৫
ডিমের মলিমা ...	৬৬
ডিমের মোহন ভোগ	৬৭
ডিম্বামৃত ..	৬৮
ডিমের কালিয়া	৬৯
ডিমের বড়া	৭০
ডিমের কটলেট	৭১
ডিমের পুরী ও ডিমের মধুর ম.	৭২
মাংস প্রকরণ	৭৩
পাঁটার ক্যারি বা ঝোল	৭৪
মাংসের পুরী	৭৫
মাংসের কালিয়া	৭৬
মাংসের ভর্তা	৭৭
মাংসের কোপ্তা	৭৮
মাংসের অন্ন ও মাংসের কটলেট	৭৯
মাংসের রোস্ট	৮০
মাংসের গেরেল	৮১
দধি পলায়	৮২
কমলা লেবুর পলায়	৮৩
আনারসের চাটনি	৮৪
আলুর চাটনি	৮৫
পুদিনা শাকের চাটনি	৮৬
আমড়ার চাটনি ও আল -	৮৭
ধারস	৮৮

প্রকরণ	পৃষ্ঠা ।
কুলশো নুলি ও কচুরি প্রস্তুত প্রণালী	২৩
খাস্তার লুচি ও কচুরি প্রস্তুত প্রণালী	২৪
বড় কচুরি ও সিলেডা প্রস্তুত প্রণালী	২৫
সাউ প্রস্তুত প্রণালী	২৬
পাপর ভাস্কিয়ার প্রণালী ও কালবড়া প্রস্তুত	২৭
নিম্বকি প্রস্তুত প্রণালী ও পাটনাই নিম্বকি	২৮
গজা ও বালুসাই প্রস্তুত প্রণালী	২৯
বদে প্রস্তুত প্রণালী ও মিঠাই প্রস্তুত	১০০
মিঠি ঘানা প্রস্তুত প্রণালী ও জিলানী প্রস্তুত	১০১
অম্বুতি জিলানী	১০২
চানাবড়া প্রস্তুত প্রণালী ও চানার মানপোয়া	১০৩
গোলাপ আম প্রস্তুত প্রণালী ও মানভূয়া প্রস্তুত	১০৪
মড়ির ঘণ্টা প্রস্তুত প্রণালী	১০৫
৩৩ এর ম... প্রস্তুত প্রণালী	১০৬
নিখুতি প্রস্তুত প্রণালী	১০৭
খাজা প্রস্তুত প্রণালী	১০৮
মুগের বরফি	১১০
ভিল পাটেখরি	১১১
গোলাপি চন্দ্রপুলী	১১৫
মা'ডায়ারি হালুয়া	১১৭
ঠেখের চাপা	১২০
কমলা নেবু'র বরফি	১২২
কীরের শুভিয়া	১২৩
কীরের বরফি	১২৪
গোলাপী চম্‌চম	১২৫
মুগের ডালের পর্পট	১২৬
মান কলাই ডালের পর্প	ডাল

শ্রেণী	পৃষ্ঠা ।
কীরের আতা ও কীরের আপেল	১২৭
কীরের লুচি	১২৮
চন্দ্রমাচ	১২৯
চন্দ্রানন	১৩০
খেঁচুর প্রস্তুত প্রণালী	১৩১
সর পুরিয়া প্রণালী	১৩২
রসবড়া প্রস্তুত প্রণালী	১৩৪
রসগোল্লা প্রস্তুত প্রণালী	১৩৫
কীরমোহন প্রস্তুত প্রণালী	১৩৬
চম্চম প্রস্তুত প্রণালী	১৩৭
কীরের মনরঞ্জন	১৩৮
কীরের ছাচ ও তাল ক্ষীর	১৩৯
কালাকন্দ বরফি	১৪০
গোলাপী রসগোল্লা	১৪২
পাকা আমের বঁদে	১৪৪
লেডিক্যানি	১৪৬
কুমড়ার মেটাই ও সীতাভোগ	১৪৭
ছানার মূড়কি ও ছানার গায়স	১৪৮
ছানার মালপোয়া	১৫০
কিসমিসের মোহনভোগ	১৫১
ভেউটী	১৫২
নাম্ খাতাই ও রা বড়ি	১৫৩
খাসা মোণ্ডা	১৫৪
দেদো মোণ্ডা	১৫৫
কঙ্করো সন্দেশ	১৫৬
নুতন শুড়ের সন্দেশ ও তালশাস সন্দেশ	১৫৭

শ্রবণ	পৃষ্ঠা
আব সন্দেশ	১৫৮
সর চূর্ণ	১৫৯
ক্ষীরের পানভুয়া ও যিওর	১৬১
পেস্টার বরফি	১৬৩
সুরতির বরফি	১৬৪
খেজুর রসের পায়স ও বঁদের পায়স	১৬৫
মানকচুর পায়স	১৬৬
চিড়ার পিঠা	১৬৭
ভাজা মুগের পিঠা ও গোকুল পিঠা	১৬৮
কলার পিঠা ও গোলাপ ভোগ পিঠা	১৬৯
মোরক্সা পরিশিষ্ট	১৭০
বেলের মোরক্সা ও কাঁচা আমের মোরক্সা	১৭১
আদার মোরক্সা	১৭২
কুমড়ার মোরক্সা	১৭৩
হরিতকীর ও কামরান্দার মোরক্সা	১৭৫
সুপারির মোরক্সা	১৭৬
বিস্কুট প্রস্তুত প্রণালী	১৭৭
জিনজার বিস্কুট	১৭৮
মাগু এরাকট ও গানমণ্ড	১৭৯
খৈ ও যবের মণ্ড ও মুজির রুটী	১৮০
মাংসের জুস	১৮১
গুলের আচার ও বেগুণের আচার	১৮২
আদার আচার	১৮৩
কুলপি বরফ ও বন্ বন্	১৮৪

বিবিধ প্রকার

পাক-প্রণালী ।

বা

সম্প্রদায় ও যিচাই ।

প্রথম অধ্যায় ।



দেশীয় রক্ষন ।

ইংরাজী সভ্যতার প্রভাবে, যিস্‌বাবাদেব
কল্যাণে, আমাদেব গৃহলক্ষীয়া রক্ষনটাকে নিরুপ্ত
কার্য্য বলিয়া বিবেচনা করেন । তাহার উল্
বুনিয়া ও নতুন পাঠ করিয়া সময় অতিবাহিত
করিতে নিতান্ত ভালবাসেন । রক্ষন যে স্ত্রীলোক-
দিগেব প্রধান কৰ্ত্তব্য, তাহা কালপ্রভাবে একরকম
বিস্মৃত হইয়াছে । রক্ষনপট্ট সেকালের গৃহিণীগণ
প্রায় তিরোভাব হইতেছে, সেইজন্য রক্ষন সম্বন্ধে
পুস্তক প্রণয়ন নিতান্ত আবশ্যিক হইয়া পড়ি-
য়াছে । বিশেষ সাধারণতঃ বাঙ্গালী বাণিজ্য

জন্য সৃষ্ট হইয়াছে, না খাটিলে তাহাদের দিন-পাত হওয়া দুষ্কর। আহারের সঙ্গে দেহের অতি ঘনিষ্ঠ সম্বন্ধ; সেই আহার্য দ্রব্য রসনা ভুঞ্জকর ও সুস্বাদু করিতে না পারিলে স্বাস্থ্যরক্ষা হয় না, সেইজন্য নানাবিধ দেশীয় ও বিদেশীয় রন্ধন-প্রণালী, উপাদেয় গিষ্টার প্রস্তুতের উপায় এই পুস্তকে সন্নিবিষ্ট হইয়াছে। ইহার সাহায্যে গ্রহণীরা গৃহে নানাপ্রকার উপাদেয় আহার্য দ্রব্য প্রস্তুত করিয়া আত্মীয়জনের মনোরঞ্জন করিতে সমর্থ হইবেন। আর কাহারো নিকট উপদেশ গ্রহণ করিতে হইবে না।

বিনীতভাব প্রদর্শন করিলে দেবতা ও মনুষ্য উভয়েই নিতান্ত পরিতুষ্ট হইয়া থাকেন, সেইজন্য মনুষ্যদেহে বিনয় একটী শ্রেষ্ঠ গুণ বলিয়া কীর্তিত হইয়াছে। বিশেষ বিনীতব্যক্তি সকল বিষয়েই কৃতকার্য হইয়া থাকেন। সেইজন্য রন্ধনের পূর্বে প্রজ্জ্বলিত উনুন মধ্যে একটী পান স্পুপারি ও কিঞ্চিৎ স্নাত চিনি নিক্ষেপ পূর্বক ভক্তিভাবে অগ্নিদেবকে প্রণাম করা কর্তব্য, তাহা হইলে নিশ্চয় রন্ধনের উৎকর্ষ সাধিত হইবে। আলোকপ্রাপ্তা সুশিক্ষিতা ভগ্নিরা এই স্থানটা পাঠ করিয়া, কখনই হাস্য সম্বরণ করিতে পারি-

বেন না, কিন্তু কি করিব, যোল আনা সভ্য হওয়া আমাদের ভাগ্যে ঘটয়া উঠে না। সেই জন্য পৌত্তলিকতার প্রশ্রয় দিতে বিরত হইলাম না। ভরসা করি আমাদের এই গুরুতর অপরাধ তাহাদের স্বভাবসিদ্ধ উদারতা প্রভাবে ক্ষমা করিতে কুণ্ঠিত হইবেন না।

আমাদের অন্নগত প্রাণ, অন্ন না হইলে আমাদের একদিন চলে না, কারণ ইহা আমাদের দেহের জ্বল বায়ুর উপযোগী, কাজেই সহজে পরিপাক হইয়া থাকে। যদিও সকলেই অন্ন রন্ধন করিতে জানেন, কিন্তু তথাপি প্রসঙ্গাধীন বলিয়া আমরা পরিত্যাগ করিতে পারিলাম না।

সহজ অন্ন রন্ধন প্রণালী।

যাহার যে পরিমাণ অন্নের আবশ্যক, উদুপ-যুক্ত চাউল লইয়া প্রথমতঃ পরিষ্কৃত জলে ধুচুনি করিয়া তিনবার উত্তমরূপে কচলাইয়া ধুইতে হইবে, তাহার পর ধুচুনিটা একটু কাৎ করিয়া রাখিবে, কারণ তাহা হইলে স্নগস্ত জল ঝরিয়া যাইবে। জল ঝরিয়া গেলে যে পরিমাণ চাউল, তাহার দেড়া জল হাঁড়িতে দিয়া জ্বালে চড়াইবে। জল গরম হইলে খোওয়া চাউলগুলি

ভাগাতে দিয়া, কাটা ধারায় একবার নাড়িয়া একখানি সরিষা চাপা দিবে। সরিষাখানি একপ্রা-
ভাবে চাপা দিবে, যেন হাঁড়ি একেবারে বন্ধ না
হয়, কিন্তু ফাঁক থাকে, তাহার পর ভাত
উৎলাইলে সরিষা নাড়াইয়া উত্তমরূপে কাটি দিবে।
ভাত ফুটতে ফুটতে যখন দেখিবে ছোট রন্ধের
ফুট ধরিয়াকে সেই সময় হাতা কি কাটি দিয়া
ছই একটা টিপিয়া দেখিবে, যে তাহার মধ্যে মাঝ
আছে কি না। টিপিয়া ধরিলে যখন পলিয়া
যাইবে, তখন বুঝিবে ভাত সুসিদ্ধ হইয়াছে।
তাহার পর রন্ধন পাত্রের মুখে সরিষা দিয়া ফেণ
গড়াইবে, যখন দেখিবে আর ফেণ পড়িতেছে না
সেই সময় একবার কাটি দিয়া নাড়াইয়া রাখিবে।
দেশী চাউল অপেক্ষা বালায় কি দাদুখানি চাউল
একটু অধিক ফুটিয়া থাকে; কিন্তু প্রক্রিয়ার
কোন ইতর বিশেষ নাই।

হলদে ভাত।

এই হলদে ভাত অতি সহজ উপায়ে প্রস্তুত
হইতে পারে, ব্যয়ের ভেদে আধিক্য নাই, অথচ
ইহা সুস্বাদে প্রায় পলানের সমকক্ষ। পাঠক
মহাশয়েরা যদি সামান্য চেষ্টায় ও অল্পব্যয়ে

রসুনাকে তৃপ্ত করিতে ইচ্ছা করেন তাহা হইলে এই অন্ন প্রস্তুত করিয়া আহার করিবেন, পলান্ন ভোজনের ক্ষোভ অনেক পরিমাণে নিবারণ হইবে, ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে যদি চাউল ১/১ সের হয় তাহা হইলে ১/১০ আদপোয়া স্বত ১/১ এক পোয়া বাতাসা ও ১/১০ আড়াই আনা কুস্কুম এবং ঝানকরেক তেজপাতের আবশ্যিক।

(প্রক্রিয়া)

প্রথমে চাউল গুলিকে উত্তমরূপে ধুইয়া শুকাইয়া লইবে, তাহার পর গরম জলে দিয়া আধ-সিদ্ধ হইলে ফেণ গড়াইয়া নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর অন্য আর একটা হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে সমস্ত স্বতটুকুন ঢালিয়া জ্বাল দিবে, যেরূপ মরিয়া গেলে, তেজপাতা বাটা ও কুস্কুম এক পোয়া দুখে গুলিয়া তাহাতে নিক্ষেপ পুষ্কক উত্তমরূপে নাড়িবে, যে সময় হাঁড়ির ভিতর হইতে ধোয়া উঠিবে, সেই সময় অগ্রে বাতাসা তারপর সেই আদসিক ভাতগুলি ঢালিয়া উত্তমরূপে একবার কাঁচী দিয়া সরা চাপা দিবে। দশ মিনিট পরে, জ্বাল হইতে নামাইয়া দমে বসাইবে। অর্থাৎ অঙ্গারের উপর হাঁড়ি বসাইয়া, মুখের সরাতেও আগুণ পূর্ণ করিয়া রাখিবে, তাহা

হইলেই হলদে স্নাত প্রস্তুত হইবে । ইহা কিরণ উপাদেয় হয়, তাহা একবার স্বাদ গ্রহণ করিলেই পাঠক পাঠিকারা বুঝিতে পারিবেন ।

খিচুড়ি প্রস্তুত করণ ।

চাউল ও ডাল সমপরিমাণ হইলে খিচুড়ি উত্তম হইয়া থাকে । ভাজা কলাই ডাল, মুগ কিম্বা খাড়িমসুর খিচুড়ির পক্ষে প্রশস্ত, এক সের চাউল ও একসের ডাল হইলে আড়াই সের জল চড়াইবে । জল গরম হইলে প্রথমে চাউলগুলি উত্তমরূপে ধুইয়া সেই গরম জলে দিবে, তাহার কিছুক্ষণ পরে ডালগুলি চালিয়া দিবে । যখন দেখিবে ডাল চাল মিশ্রিত হইয়া বেশ ফুটিতেছে, সেই সময় লস্কান, হলুদ, জিরা-মরিচ, ধনে ও ভেজপাত পরিমাণমত বাটীয়া তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে কাঁচী দিবে । এই সময় অতি সাবধানে কাঁচী দেওয়া কর্তব্য, কারণ খিচুড়ি ধরিয়া গেলে নিতান্ত দুর্গন্ধ ও বিস্বাদ হইয়া যায় । যখন কাঁচী দিয়া চাল তুলিয়া টিপিয়া দেখিবে যে চাল প্রায় সিক্ত হইয়াছে, সেই সময় পরিমাণমত লবণ কিছু অধিক পরিমাণ স্নাত চালিয়া উত্তমরূপে নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে ।

খিচুড়ি গরম গরম আহার করা কর্তব্য। ঠাণ্ডা হইলে আশ্বাদনের ব্যতিক্রম হইয়া থাকে।

ভুনি খিচুড়ি।

এই ভুনি খিচুড়ি সমধিক উপাদেয় ও রসনার তৃপ্তকর হয় বটে, কিন্তু ইহা কিকিৎ গুরুপাক হইয়া থাকে। সেইজন্য ষাহাদের পরিপাক শক্তির হ্রাস হইয়াছে কি অন্নরোগাক্রান্ত, ষাহাদের পক্ষে এই খিচুড়ি ভক্ষণ ততদূর যুক্তি-যুক্ত নহে। ইহার রন্ধন প্রণালী এইরূপ।

এই খিচুড়িতে দাদুখানি চাউলই প্রশস্ত। একসের চাউল হইলে, একসের উত্তম সোণা-মুগের ডাল লইবে। প্রথমে হাড়িতে আদপোয়া ঘৃত দিয়া তাহাতে গোটাতিনেক ছোট এলাচ, দুই আনা ভোর লবঙ্গ, এক আনা দারুচিনি ও খানচেরেক তেজপাতা ভাজিয়া, ডালগুলি উত্তমরূপে কসিয়া লইবে এবং জ্বাল হইতে নামা-ইয়া রাখিবে। তাহার পর অন্য একটা হাড়িতে অল্প ঘিয়ে চালগুলি চমকাইয়া নয় পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। যখন চাউল গুলিতে ফুট্ ধরিবে, সেই সময় ডালগুলি ঢালিয়া উত্তমরূপে কাটা দিতে আরম্ভ করিবে। যে সময় হাড়ির মধ্য

হইতে মো মো খক হইতে থাকিবে, সেই সময় আদকাঁচা হলুদ, আদকাঁচা লঙ্কা, এক ছটাক খতে, তিন কাঁচা জিরেগরিচ ও এক ছটাক লবণ তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে কাটী দিতে আরম্ভ করিবে, এবং সরা ঢাকা দিয়া রাখিবে । তারপর যখন কাটী দিয়া চাউল ভুলিয়া দেখিবে যে বেশ শুষ্ক হইয়াছে, সেই সময় পঁচগুণা, লবঙ্গ এক পাই ওজন দারুচিনি ও পঁচ সাতটা ছোট এলাচ বাঁজিয়া তাহাতে দিবে, এবং অধিপোয়া সূত চালিয়া দিবে । গাওয়া সূত হইলে খিচুড়ির স্বাদ আরো উত্তম হইয়া থাকে । এই খিচুড়ি স্বচ্ছ সূত জ্বালে রন্ধন করা কর্তব্য কারণ তাহা হইলে ধরিয়া বাইবার আশঙ্কা থাকে না । উনুন হইতে নামাইয়া খানিকক্ষণ দমে বনাইয়া তাহার পর পরিবেশন করিবে ।

ভাজা ভাত ।

গুরুপাক পলান্ন বাহাদের সহ্য হয় না, তাহারাই এই ভাজা ভাত অনায়াসে ভক্ষণ করিতে পারেন । ইহার স্বাদ পলান্ন অপেক্ষা ন্যূন নহে, অথচ স্বল্প পরিশ্রমে ও সাগান্য ব্যয়ে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে । প্রথমতঃ কিছু অধিক জলে পলান্ন

রাধিয়া উত্তমরূপে মাড় গালিয়া রাধিয়া দিবে । তাহার পর একখানি কড়ায় এক ছটাক ঘৃত দিয়া অগ্নি জ্বালে চড়াইবে, ঘৃত বধন বেশ পাকিয়া আসিবে, সেই সময় তেজপাতা, লবঙ্গ, ছোট এলাচের দানা, বাদাম কিস্‌মিস্ ও পেস্তা তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া উত্তমরূপে নাড়িতে থাকিবে, যখন সেই মসলা গুলির রং বাদামী হইবে, সেই সময় পূর্ব প্রস্তুত অন্নগুলি অন্ন চিনি ও মধু মিলাইয়া তাহাতে চালিয়া দিয়া কাটা দিতে আরম্ভ করিবে । তবে জ্বাল অতি যত্ন হওয়া আবশ্যিক, কারণ তীব্র জ্বালে ভাত গুলি ফুরিয়া গেলে আশাদনে ঈষৎ তিক্ত হইয়া থাকে । টাট্‌কা গাণ্ডিয়া ঘি হইলে ভাজা ভাত আরো উপাদেয় হইয়া থাকে । গরমমসলা এবং বাদাম, পেস্তা ভোক্তার রুচী ও স্বাস্থ্য অনুসারে ব্যবস্থা করিবে ।

শাকের ঘণ্ট ।

শাকের ঘণ্ট উপেক্ষার বস্তু নহে । ইহা উত্তমরূপে রন্ধন করিতে পারিলে, পুষ্কাসম পুষ্কাদ হইয়া থাকে । আমাদের দেশে ভোজে ইহা মুখপাৎ স্বরূপ ব্যবহৃত হয়, ধনী দরিদ্র কেহই

ইহাকে ঘুণা করেন না । ফলতঃ ইহা যেমন রস-
নার তৃপ্তকর, তেমনি স্বাস্থ্যের উপযোগী, উদর
পূর্ণ করিয়া আহার করিলেও কোন অগুণ করে
না । তবে উত্তমরূপে রক্ষন করিতে না পারিলে
তেমন সুস্বাদ হয় না ।

সকল প্রকার শাককেই ঘণ্ট হইয়া থাকে, তবে
পালোম ও চাপানটে ঘণ্টের পক্ষে প্রশস্ত ।
শাকের ঘণ্ট করিতে হইলে এই সকল উপকরণ
সংগ্রহ করিতে হয়, যদি একসের আন্দাজ শাক
হয়, তাহা হইলে আলু বেগুন, কড়াইসুটী প্রভৃতি
তরকারি, এক পোয়া বড়ি, একছটাক হলুদ, এক
মাষা (আট রতিতে এক মাষা হয়) জিরে এক
তোলা, মরিচ চারি মাষা, ধনে এক তোলা
পিটুলি এক তোলা, বুনো নারিকেল কোরা,
আদ ছটাক, দুদ এক ছটাক, চিনি আদ ছটাক
ভেজপাতা দুই মাষা লবঙ্গ এক মাষা, ঘৃত এক
ছটাক, আদা এক তোলা ও লবণ দুই তোলা
মাত্র ।

প্রথমে গরম মসলা গুলি গুড়া করিয়া রাখ,
তৎপরে বড়িগুলি উত্তমরূপে তেলে ভাজিয়া
স্বতন্ত্র পাত্রে রাখ, তাহারপর হলুদ জলে গুলিয়া
শাক ও তরকারি গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও, সিদ্ধ

হইলে জ্বাল হইতে নামাইয়া রাখ, তৎপরে উপরোক্ত জীরেঘরিচ, ধনেবাটা, বড়ি, পিটুলি নারিকেল কুরা ছুদ ও চিনি দিয়া, সেই সিদ্ধকরা শাকগুলি চটকাইয়া মিশ্রিত করিয়া ফেল। তাহার পর হাড়িতে ঘি ঢালিয়া তেজপাতা কোড়ন দিয়া সেই চটকানো শাক ও তরকারি গুলি সাতলাইয়া ফেল, বেশ সুপক্ক হইলে লবণ ও গরম মসলা চূর্ণ করিয়া তাহাতে নিক্ষেপ কর এবং উত্তমরূপে কাটী দাও, তাহা হইলে উপাদেয় শাকের ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে ।

মোচার ঘণ্ট ।

এই ব্যঞ্জন রাপিতে পারিলে নিতান্ত সুরস ও উপাদেয় হয় আমাদের দেশে অনেক ভোজ্যে ইহার খুব প্রচলন আছে এই সকল সামান্য সামান্য ব্যঞ্জন রন্ধনে রাধুনির বিশেষ গুণ প্রকাশ হইয়া থাকে, কারণ কেবল মাত্র রন্ধনের গুণে এই সকল তুচ্ছ বস্তু অমৃতোসম স্মৃতির হইয়া থাকে । ইহার রন্ধন প্রণালী অবিকল শাকের ঘণ্টার অনুরূপ, তবে মসলা ও উপকরণের কিঞ্চিৎ ভারতম্য আছে ! ।

মোচার ফুল এক সের হইলে, বড়ি এক পোয়া, হলুদ এক মাষা, জিরে এক তোলা, মরিচ পাঁচ মাষা, ধনে এক তোলা, ময়দা এক তোলা, দুই আধ পোয়া, চিনি এক ছটাক, তেজপাতা দুই মাষা, এক তোলা লবণ, চারি মাষা আদা, ৩ আঁঠি মাষা গরম মসলা আবশ্যিক ।

শাকের ন্যায় মোচার কুচি গুলিকে উত্তমরূপে সিদ্ধ করিয়া উপরোক্ত মসলা, ময়দা, লবণ, দুধ ও চিনি দিয়া চটকাইবে এবং ছাড়িতে স্নাত ও তেজপাতা দিয়া সাতলাইয়া লইবে, তাহা হইলেও উত্তম মোচার ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে ।

কড়াইসুটার ঘণ্ট ।

এই ব্যঞ্জন খাইতে নিঃশব্দ উপাদেয় হইয়া থাকে; তবে শীতকাল ভিন্ন, অন্য সময়ে একমাত্র কড়াইসুটার অভাবে ইহা রন্ধন হয় না, ইহা রাধিবার প্রণালী এইরূপ ।

আধ ছটাক ঘিয়েতে আলু ও আর আধ ছটাক ঘিয়ে কড়াইগুলি আলাদা করিয়া সাতলাইয়া রাখ তাহার পর এক সের জলে পাঁচ মাষা মরিচ, দুই তোলা আদা, দুই তোলা লবণ গুলিয়া ছাড়িতে দাও, জল ফুটিতে আরম্ভ হইলে উহাতে আলু ও কড়াইসুটার গুলি ছাড়িয়া দাও । সুসিদ্ধ হইলে

এক ছটাক ঘূতে তেজপাতা ফোড়ন দিয়া সাংসাইয়া ফেল । দুই তোলা ধনে, এক ছটাক দুগ্ধ, অর্ধ ছটাক চিনি, এক তোলা পিটুলা একত্র গুলিয়া তাহাতে চালিয়া দাও, তাহার পর ৫।৬ মিনিট জ্বালে দিয়া গরম মসলা মিশ্রিত করিয়া চালিয়া রাখ তাহা হইলে উৎকৃষ্ট কড়াইসুটীর ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে ।

শুস্তো ।

ঘণ্টের পর শুস্তো ভোজন করা আমাদের দেশে প্রচলিত আছে । ভোজের বাটীতেও ইহার অন্যথাচরণ হয় না ।

উচ্ছের শুস্তো অতি উপাদেয় হইয়া থাকে, ইহা আহার করিলে, পৈত্তিক দমন করে এবং রসনারও তৃপ্তিকর হয় । উচ্ছে এক সের হইলে তাহার উপযুক্ত আলু, পটল ও কাঁচকলা কুচি কুচি করিয়া কুটিবে এবং কাঁচকলা গুলিকে হলুদ মাখাইয়া ধুইয়া ফেলিবে । তাহার পর দেড় সের জ্বলে পরিমাণ মত হলুদ গুলিয়া হাঁড়িতে চড়াইবে, জল ফুটিতে আরম্ভ হইলে তাহাতে সমস্ত তরকারী ও উচ্ছেগুলি চালিয়া দিবে । তাহার পর দুই তোলা লবণ দিবে ; যখন দেখিবে

তরকারী গুলি আধসিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় কতকগুলি বড়ি তেলে ভাজিয়া তাহাতে ছাড়িয়া দিবে এবং বেশ সিদ্ধ হইলে একটা পাত্রে চালিয়া রাখিবে। অন্তর হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে আধ ছটাক স্নাত ও পাঁচফোড়ন দিবে, যখন দেখিবে ফোড়নগুলির রং কাল হইয়াছে, সেই সময় সিদ্ধকরা তরকারীগুলি ছাড়িয়া বেশ করে কাটি দিয়া নামাইবে। তাহা হইলে শুক্কো প্রস্তুত হইবে। এই ব্যঞ্জন যেন কাটি কাটি না হয়, ঈষৎ ঝোল থাকিলে অতি উত্তম আশ্বাদন হইয়া থাকে।

মুগের ডাইল প্রস্তুত প্রণালী।

প্রথমতঃ সোণা মুগ গুলিকে বেশ বাছিয়া রৌদ্রে দিবে, পরে ভাজনা খোলায় ভাজিয়া জাতায় ভাজিলে ডাইল প্রস্তুত হয়। পাঁচ পোয়া জল হাঁড়িতে চড়াইয়া বেশ গরম হইলে তাহাতে সেই ডাইল গুলি ছাড়িয়া দিবে, যখন ফুট ধরিয়া উৎলাইবে, সেই সময় হলুদ বাটা পরিমাণ মত তাহাতে ফেলিয়া দিবে এবং কিঞ্চিৎ মেজেলা জল কাটাইয়া অন্য পাত্রে রাখিয়া দিবে। ক্রমে ডাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে ঈষৎ পরিমাণ মিষ্টি তাহাতে নিক্ষেপ করিবে এবং লক্ষা, জীরামরিচ,

তেজপত্র, ধনেবাট, পর পর কেলিয়া উত্তমরূপে কাটা দিতে থাকিবে এবং লবণ দিয়া নামাইবে । তৎপরে হাড়িতে তৈল কিম্বা ঘৃত দিয়া তেজপত্র পীচফোড়ন উত্তমরূপে করিয়া তাহাতে ঐ ডাল চালিয়া দিবে এবং এক ফুট সিদ্ধ হইলেই নামাইয়া রাখিবে । সাধারণতঃ সকল ডালই এই প্রকারে রন্ধন করিতে হয়, তবে কলাই কি বিউলির ডাল রন্ধন করিতে হইলে আদা বাটা ও মটরী এবং যাহারা পছন্দ করেন একটু হিং দিবে ।

ঘি চাপা ।

ঘৃত চাপা খাইতে অতি মধুর হইয়া থাকে, তবে সদাসর্বদা গৃহস্থের সংসারে এ ব্যঞ্জনটা ব্যবহার্য্য নয় । কোন কুটুম্ব আসিলে, কি ভোজ্য ব্যাপারে এই ব্যঞ্জন ব্যবহৃত হইয়া থাকে । ইহার রন্ধনের নিয়ম এইরূপ ।—

ইহার প্রধান উপকরণ টাঁপানটে শাক, সেইজন্য ঘৃত চাপা ইহার নাম হইয়াছে । টাঁপানটে শাক এক সের হইলে এক পোরা ঘৃত, এক মাষা দারুচিনি, এলাচ এক মাষা, লবঙ্গ এক মাষা, আদার কুচি এক ছটাক, ধনে ও লবণ প্রত্যেক এক তোলা করিয়া দিবে ।

আধপোয়া জলে লবণ মিশ্রিত করিয়া প্রথমে শাক গুলিকে সিদ্ধ করিয়া একখানি থালা চালিয়া রাখ, তাহার পর হাড়ি চড়াইয়া সমস্ত স্বত টুকুন তাহাতে চালিয়া দাও এবং আদার । কুচি, লবঙ্গ ও পঁচকোড়ন দিয়া নাড়িতে থাক । স্বত পাকিলে তাহাতে শাকগুলি চালিয়া দাও, এবং খনে মরিচ বাটা দিয়া বেশ করে কাটী দাও, পঁচ মিনিট আন্দাজ জ্বালে রাখিয়া গরম মসলা দিয়া নামাইয়া লও, তাঁহা হইলে অতি উত্তম ঘি চাপা হইবে । নিরামিষ তরকারীর মধ্যে এই ঘি চাপা একটী উৎকৃষ্ট ব্যঞ্জন, কুটুম্ব ও জামায়ের পাতে দিবার উপযুক্ত ।

ওলের ডাল্লা ।

ওল অতি উপকারী জিনিষ, ইহা আহার করিলে অগ্নিবৃদ্ধি হয়, কোষ্ঠে সাক থাকে এবং দেহেরও যথেষ্ট পরিমাণে পুষ্টি-সাধন হইয়া থাকে ; কিন্তু গুণ নানা প্রকারের আছে, তাদের মধ্যে কতকগুলি আহারের সম্পূর্ণ অযোগ্য, কারণ যে রকমই রন্ধন কর না আহার করিলেই ভয়ানক মুখ কুট কুট করিয়া থাকে । সেই জন্য প্রথমে পরীক্ষা করিয়া ওল রন্ধন করা কর্তব্য ।

এক সের ওলের কুচি, এক পোয়া কাচা আমলকি, এক তোলা হরিতকী, এক তোলা পাকা তেতুল, আট তোলা মরিচ, এক তোলা হলুদ, তিন তোলা লবণ, আদা চারি তোলা লবঙ্গ এক মাষা এবং চারিমাষা গরম মসলা অতি আবশ্যিক ।

প্রথমতঃ ওল খণ্ডগুলি আমলকি, হরিতকী ও তেতুলের সঙ্গে সিদ্ধ কর, সিদ্ধ হইলে অপর হাড়িতে আধ পোয়া ঘৃত ঢালিয়া দিয়া অর্ধেক লবঙ্গ ও ফোড়ন দিয়া সেই সিদ্ধ করা ওল গুলি সাংলাও, ওলগুলির রঙ আরসোলার ন্যায় হইলে ধনে মরিচ অল্প জলে গুলিয়া তাহাতে দাও এবং রস থাকিতে থাকিতে নামাইয়া রাখ, তার পর কড়া কিন্না হাড়িতে বাকী ঘৃত আদার কুচি ও ফোড়ন দিয়া সেই ওলগুলি সাংলাইয়া লও এবং গরম মসলা দিয়া নামাইয়া রাখ । তাহা হইলে ওলের ডাল্লা প্রস্তুত হইবে ।

ইচর বা কাঁঠালের ডাল্লা ।

ইচড়কে অনেক লোকে গাচপাঁটা বলে কারণ রক্ষন করিতে পারিলে ইহার আশ্বাদন অনেকটা মাংসের মতন হইয়া থাকে । নিরামিষ ভরকারির

মধ্যে এ প্রকার উৎকৃষ্ট রসাল-তৃপ্তকর ব্যঞ্জন
আর নাই বলিলেও বিশেষ অভ্যাস হয় না ।
ইহা ভাত, রুটী, লুচি ও সকলকার প্রিয়মঙ্গী
হইবার উপযুক্ত, ফলতঃ রন্ধন করিতে পারিলে
ইহা সুধার সম সুস্বাদ হইয়া থাকে ।

এই ইচড়ের ডাল্লা এইরূপ প্রণালীতে প্রস্তুত
হইয়া থাকে ।

এচরগুলিকে কুচ কুচি করিয়া জলে সিদ্ধ
করিয়া লইবে, তাহার পর জল ফেলিয়া দিয়া
চারি তোলা পরিমাণ আদার রস, ছয় ছটাক দধি
ও আড়াই তোলা লবণ তাহার সহিত মিশ্রিত
কর । অনন্তর অপর হাড়িতে আধ পোয়া ঘৃত
চড়াইয়া লবঙ্গ কোড়ন দাও, ঘৃত পাকিলে
তাহাতে সিদ্ধ করা ইচড়গুলি ফেলিয়া নাড়িতে
পাকিবে এবং গরম মসলা এবং অন্ন ঘি দিয়া
নায়াইবে । এইরূপ প্রণালীতে রন্ধন করিলে অতি
উপাদেয় ইচড়ের ডাল্লা হইয়া থাকে ।

নিম্ন-বোম ।

ইহা ভোজন করিতে ঈষৎ তিক্ত লাগে বটে
কিন্তু ইহার গুণ অসাধারণ, — ব্যাধনের মধ্যে এইরূপ
উপকারি স্বাস্থ্যকর তরকারী অতি অল্পই

আছে । পশ্চিমপন পৈত্তিক নাশের জন্য বসন্ত-
কালে নিম্ন উষ্ণের ব্যবস্থা দিয়াছেন । আয়ু-
র্বেদ শাস্ত্রে উক্ত আছে যে নিম্নের ন্যায় উপ-
কারী বৃক্ষ আর নাই । একমাত্র নিম্ন বৃক্ষের
বাতাসে অনেক উৎকর্ষিত ব্যাধি আরোগ্য হইয়া
থাকে । সেইজন্য অনেকে যত্ন সহিত নিম্ন
বাঁটীতে নিম্নগাছ রোপণ করিয়া থাকেন । নিম্ন
পত্র স্বভাবতঃ তিস্ত বটে, কিন্তু রক্তনের গুণে
ইহার ষোল সুধাসম সূতার হয়, অক্লীর রুচী
হইয়া থাকে । বসন্তের সময়গমে বৃক্ষের পুরাতন
পাতা ঝরিয়া গেলে যে রক্তবর্ণ কচি পাতাগুলি
বহির্গত হয়, সেইগুলিতে নিম্নবোল অতি উপা-
দেয় হইয়া থাকে । অভাবে পাকা পাতাও
অনেকে রক্ষন করিয়া থাকে ।

পাঁচ ছয় জন্মের উপযুক্ত নিম্নবোল রক্ষন
করিতে হইলে ১৫টী নিম্নের পাতা, খানকয়েক
খুব কচি সিম, এক পোয়া আন্দাজ মজনাখাড়া
আলু বেগুণ আধসের, বড়ি আধপোয়া, সরষে
ছই তোলা, দুই তোলা খনে, আধতোলা হরিদ্রা,
আড়াই তোলা লবণ, ঘি ছই তোলা, তৈল এক
ছটাক, চিনি আধতোলা, পাঁচফোড়া এক আনা
এবং দেড়সের জল আবশ্যিক ।

প্রথমে বড়িগুলি ভাজিয়া স্বতন্ত্র পাত্রে রাখ, তাহার পর আলু সিম ও সন্ধানা ডাটায়ে হলুদ, সরষে, জিরেমরিচ ও লঙ্কা রাখিয়া তেলে ভাজা ভাজা করিয়া বাকী মসলা গুলিয়া জল ঢালিয়া দাও, তরকারিগুলি বেশ ফুটীতে আরম্ভ করিলে তাহাতে বেগুনগুলি ঢালিয়া দিবে। তাহার পর বখন দেখিবে দেড়সের জল ঘরিয়া তিন পোয়া হইয়াছে, সেই সময় নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া পাঁচকোড়ন ও নিমপাতাগুলি বেশ খর খর ভাজিয়া তাহাতে সমস্ত তরকারি গুলো ঢালিয়া দিবে এবং আঁচনি লবণ মিশাইয়া উত্তমরূপে কাটা দিয়া নামাইবে। তাহা হইলে নিমবোল প্রস্তুত হইবে। ইহা নিভান্ড স্নিক্স লঘুপাক ও পৈত্তিক নাশক, স্মৃতরাং দুইচার দিন সকলকারই এই ব্যঞ্জন ভক্ষণ করা কর্তব্য।

মূলায় শুভ্রো ।

এই মূলায় শুভ্রো রন্ধন করিতে হইলে যদি একসের মূলা হয়, তাহা হইলে সম পরিমাণ আলু আধসের বেগুন এক পোয়া কাঁচকলা, এক ছটাক বরবটী কি অন্য কড়াই, এক তোলা হলুদ

বাটা, সরিষা বিটা দুই তোলা, পোস্ত বাটা দুই তোলা, পোস্তবড়ি তিন তোলা, নারিকেলকুরা দুই তোলা, দুগ্ধ দুই তোলা পিটুলি দুই তোলা, লবণ তিন তোলা, সরিষার তৈল আধপোয়া, স্নাত আধহটাক, ভাজা সরিষার গুড়া চারি আনা, চিনি এক তোলা, ভাজা পঁচকোড়ন গুড়া দুই আনা ও জল এক সের আবশ্যিক ।

তরকারিগুলি পৃথক পৃথক কুটীয়া রাখিবে, কেবল কাচকলা গুলিরে হলুদ জল মাষাইয়া খুঁবে । তাহার পর হাঁড়িতে তৈল চড়াইবে, যখন তৈলের গাঙ্গলা যরিবে, সেই সময় তরকারি গুলি তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে নাড়িতে থাকিবে, আধ ভাজা হইলে যমলা গুলিয়া লবণসহ চালিয়া দিবে, এবং সরিষা চাপা দিয়া জ্বাল দিতে থাকিবে । যখন দেখিবে বেশ ফুটীতেছে, সেই সময় বড়িগুলি, চিনি ও দুগ্ধ তাহাতে দিবে । পরে বেশ স্নিগ্ধ হইলে বাকী স্নাত টুকুন দিয়া নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উৎকৃষ্ট মুলার গুস্তো প্রস্তুত হইবে ।

কাচা পৈপের ডাল্লা ।

পৈপের ডাল্লা রাখিতে পারিলে অতি উপা-
দেয় হইয়া থাকে । বিশেষ পৈপে অতি উপকারী

দ্রব্য । আয়ুর্বেদ শাস্ত্রে ইহার প্রভূত গুণ বর্ণিত
হইয়াছে । অর্শ ও পারার ঘা বিশিষ্ট রোগীদের
পক্ষে এই কাচা পেঁপের তরকারি ঔষধের ন্যায়
কার্য্য করে । সুস্থদেহেও উপকার ভিন্ন অপ-
কার করে না । ইহা রন্ধন করিতে হইলে নিম্ন
লিখিত জিনিষগুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

পেঁপের কুচি যদি এক সের পরিমাণ হয়,
তাহা হইলে জিরামরিচ বাটা এক তোলা, তেজ-
পাত খানচেরেক, বাটা ধনে তিন তোলা, তিল
বাটা এক তোলা, চিনি আধছটাক, দুধ এক
ছটাক, ঘি এক ছটাক, লবণ তিন তোলা, ফুল-
বড়ি আধপোয়া, ভাজা জিরে এক আনা এবং
নর পোয়া জল লইবে ।

পেঁপেগুলি ডুমো২ করিয়া কুটীয়া পরিষ্কার
জলে উত্তমরূপে ধুটবে এবং দুই সের আন্দাজ
জলে সেগুলিকে সিদ্ধ করিয়া নামাইয়া রাখিবে ।
তাহার পর বড়ি ও অন্যান্য তরকারিগুলি ঘিরে
হেলনি মারিয়া রাখিয়া দিবে । অনন্তর হাঁড়িতে
ষি ঢালিয়া তেজপাত ও পাঁচকোড়ণ দিয়া
নাড়িতে থাকিবে, যি পাকিয়া উঠিলে পেঁপে-
গুলি তাহাতে দিয়া বাটা মসলাগুলি গুলিয়া
দিবে এবং ফুটীতে আরম্ভ করিলে বড়ি ও অন্য

তরকারিগুলি তাহাতে দিয়া নাড়িতে থাকিবে ।
 যখন বেশ সুসিক্ত হইবে সেই সময় ভাজা জিরার
 গুড়ো, গরম মসলা এবং বাকী স্বত টুকুন দিয়া
 নামাইবে । ডাল্লার অধিক ঝোল থাকিলে
 বিস্বাদ হয়, এই জন্য মাখো মাখো অবস্থায়
 নামাইয়া রাখা কর্তব্য ।

বাঁশের কোড়ার ডালা ।

সহরবাসীদের পক্ষে এই অপূর্ব ব্যঞ্জন
 স্বাদ গ্রহণ বড় সুবিধাজনক নহে, কারণ পল্লি-
 গ্রাম ভিন্ন সহরে বাঁশের কোড়া পাওয়া যায় না,
 এবং সহরের বাজারগুলিতে কচিৎ আসিয়া
 থাকে । কিন্তু ঘি মসলা দিয়া বন্ধন করিতে
 পারিলে ঠিক নিত্যন্ত উপাদেয় হইয়া থাকে ।

বাঁশের কচি কোক বহির্গত হইবামাত্র একটা
 হাঁড়ি ঢাকা দিয়া, তাহার চারিদিকে ছোট ছোট
 খোটা মারিয়া উত্তমরূপে বন্ধন করিতে হয়, বাঁধন
 একটু আলগা হইলে হাঁড়িশুদ্ধ উঠিয়া পড়ে ।
 আট দশ দিন পরে সেই হাঁড়ি প্রমাণ বাঁশের
 কোড়া হইয়া থাকে । সেই সময় কাটয়া লইবে
 এবং হাড়ি জাগিয়া বাহির করিবে । বেশি বিলম্ব
 হইলে শক্ত হইয়া পড়ে, কাজেই আহারের

ভেমন তুলকর হয় না। সেইজন্য খুব কচি বাশের কোড়ার উত্তম ডাল্লা হইয়া থাকে।

এক সের পরিমাণ বাশের কোড়া হইলে তাহাতে আধসের গোল আলু আধপোয়া ছোলা দুই তোলা খনে বাটা, জিরেমরিচ বাটা তিন তোলা, হরিদ্রা বাটা দুই তোলা, বাটা দারুচিনি আধতোলা, লবঙ্গ বাটা এক তোলা, ছোট এলাচ সিকি তোলা, লবণ তিন তোলা পাঁচফোড়ন চারি আনা, স্নত আধপোয়া ও আধসের জল আবশ্যক।

বাশের কোড়াগুলিকে ওলকপির ন্যায় ডুমো ডুমো করিয়া কুটীয়া জলে সিদ্ধ করিয়া নামাইয়া রাখ এবং আলু ও ছোলা ঘিয়ে হেলনি দাও। তাহার পর হাঁড়িতে ধি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা ও পাঁচফোড়ন দিয়া নাড়িতে থাক, যখন হাঁড়ির মধ্যে হইতে ধোওয়া উঠিবে সেই সময় বাশের কোড়া, আলু ও ছোলা তাহাতে দিয়া বাটা মসলাগুলি গুলিয়া দাও, যখন দেখিবে বেশ সিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় লবণ ও চিনি দিয়া নামাইয়া রাখ। অনন্তর হাঁড়িতে বাকী ধি টুকুন তেজপাতা ও গরম সমলা দিয়া পাকাইয়া তাহাতে সাৎলাইয়া লইবে. এবং আটা

আটা বোম থাকিতে নাইবে । এইরূপ প্রণা-
লীতে রন্ধন করিলে ইহার স্বাদ ও লকপির ডাল্লা
অপেক্ষা উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে ।

বাঁধা কপির ডাল্লা ।

কপি পূর্বে আশ্বাদের দেশে আদৌ ছিল
না । ইংরাজ বাহাদুরদের শুভাগমনের পর
হইতে ইহা এ দেশবাসীর দৃষ্টিপথে পতিত
হইয়াছে । সেই জন্য এখন পর্য্যন্ত অনেক বিধবা
ও নিব্বাসিন হিন্দু ইহা আহাির করেন না । এক্ষণে
আশ্বাদের দেশে প্রায় সর্বত্র প্রচুর পরিমাণে
কপির চাষ হইতেছে । শিশির জলে ইহার পুষ্টি
সাধন হয় ; সেই জন্য শীতকাল ভিন্ন অন্য
কালে ইহা জন্মায় না, কিন্তু শীত প্রধান দেশে
ইহা বারো মাস পাওয়া যায় । কপি শাকের
শ্রেণীভুক্ত বটে, কিন্তু শাকের মধ্যে ইহা রাজা,
আশ্বাদন নিতান্ত মধুর, কিন্তু জৈষৎ ও রুপাক,
সহজে গ্রীণ হয় না ।

সাধেবেরা ইহা সিদ্ধ করিয়া লবণ ও রাই
সরিষার গুড়া দিয়া ভক্ষণ করে কিন্তু আমরা ঘৃত
ও মসলা সংযোগে ব্যঞ্জন রাখিয়া থাকি । সকল

প্রকার ব্যঞ্জন অপেক্ষা ইহার ডাল্লা নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে।

বাঁধা কপির ডাল্লা রন্ধন করিতে হইলে এই সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়। কপি এক সের হইলে আধ সের আলু, এক পোয়া কড়াই শুটী, জল আধ সের, তৈল আধ পোয়া, ঘৃত আধ চুটাক, বাটা হলুদ এক তোলা, বাটা জীরে মরিচ দেড় তোলা, খনে বাটা তিন তোলা, আদা বাটা আধ তোলা, তেজপাত সাতখান, ছোট এলাচ দুইটা, দারুচিনি দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা, পেস্তা দানাবাটা দুই আনা, চিনি বা বাতাসা এক তোলা ও তিন তোলা লবণ আবশ্যিক।

প্রথমতঃ কপি গুলিকে কুচি কুচি করিয়া কুটিবে, পরে হাড়ি উনুনে চড়াইয়া ঘি টুকুন চালিয়া দিবে, যখন ঘি পাকিয়া উঠিবে, সেই সময় আদা বাটা অর্ধেক গরম খসলা ও তেজপাত গুলি দিয়া নাড়িবে, সে গুলি ভাজা ভাজা হইলে, কপি, আলু ও ছাড়ানো কড়াইশুটী চালিয়া দিবে এবং লবণ দিয়া একবার নাড়িয়া সরা চাপা দিয়া রাখিবে। এই রূপ করিলে কপির জল বাহির হইয়া আগনি সিদ্ধ হইবে।

তখন পেস্তাদানা ও বাকী মসলা গুলি গুলিয়া
দিয়া নাড়িতে থাকিবে, পরে বাতাসা কি চিনি
নিয়া নাড়িয়া দিবে। যখন দেখিবে ব্যঞ্জনটি
বেশ আটা আটা হইয়াছে, সেই সময় ঘি ও
গরম মসলা দিয়া নামাইয়া রাখিবে। তাহা
হইলে বাঁধা কপির ডাল্লা রাখা হইবে।

ছানার ডাল্লা ।

যদিও এই ব্যঞ্জনটি সর্বদা গৃহস্থ ঘরে ব্যব-
হার হয় না, কিন্তু ইহার প্রস্তুত প্রণালী তেমন
কঠিন কি ব্যয় সাধ্য নহে। ইচ্ছা করিলে সহজে
এই তরকারী রন্ধন করিয়া রসনার তৃষ্ণি সাধন
করিতে পারেন। ছানার ডাল্লা রন্ধন করিতে
হইলে এই সকল দ্রব্য সংগ্রহ করিতে হয়।
ছানা এক সের, ঘৃত ৫ ছটাক, জল আধ সের,
লবণ দুই তোলা, চিনি আধ পোয়া, আদা বাটা
আধ তোলা, তেজপাত ৫ খানি, ধনে বাটা এক
তোলা জ্বিরে মরিচ বাটা আধ তোলা, ছোট
এলাচ সিকি ভোর, দারুচিনি সিকি ভোর ও
লবঙ্গ সিকি ভোর।

প্রথমতঃ ছানা গুলিকে ডুম্বো ডুম্বো করিয়া
কাটিয়া কড়াতে ঘি চড়াইয়া তাহা জ্বিয়া ফেল,

ছানা গুলির রং বাদামী হইলে নামাইবে, কিন্তু সাবধান ছানাগুলি যেন চুইয়া না যায়, তাহা হইলে আঁশ্বাদনে ব্যতিক্রম হইবে, তাহার পর পুনরায় কড়ার সামান্য ঘি চড়াইয়া তাহাতে আদা, ধনে ও জীরেসরিচ বাটা জলে গুলিয়া দিবে, যখন দেখিবে টগ্, বগ্, করিয়া ফুটিতেছে, সেই সময় লবণ টুকুন দিয়া, তাহার পর ভাজা ছানা গুলি দিয়া, কাটি কি খুস্তি দিয়া নাড়িতে থাকিবে, তৎপরে চিনি টুকুন দিয়া নামাইয়া রাখিবে । তৎপরে কড়া চড়াইয়া বাকী সমস্ত ঘি টুকুন এলাচ, ডারুচিনি ও লবঙ্গ দিয়া ভাজা ভাজা করিয়া ছানা গুলি ঢালিয়া দিবে এবং একবার বেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে । অন্যান্য ডাল্লার ন্যায় ইহাও আঁচা আঁচ হওয়া আবশ্যিক ।

ফুল কাপির ডাল্লা ।

ফুল কাপির ডাল্লা একটু যত্নের সহিত রন্ধন করিলে অত্যন্ত উপাদেয় হইয়া থাকে । এই ব্যঞ্জন প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপ-করণ সংগ্রহ করিতে হয় ।

এক সের ফুল কপি হইলে আলু আধ সের, বেগুন আধ পোয়া, মটরশুটী এক ছটাক, নারিকেল কোচা আধছটাক, দুধ এক ছটাক, পিটুলি এক কাঁচা, চিনি এক কাঁচা, ঘৃত দেড় ছটাক, তেল এক ছটাক, লবণ এক ছটাক, পাঁচখানি ভেজপাত, মরিচ গুড়ো আধ ছটাক, খনে বাটা এক ছটাক, হরিদ্রা বাটা আধ ছটাক, পরিষাবাটা এক কাঁচা, গরম মসলা এক কাঁচা ও এক ছটাক ; তিলের বড়ি আবশ্যিক ।

প্রথমে আধ সের জলে ফুলকপি গুলি সিদ্ধ করিয়া জল বরাইয়া রাখিবে, পরে হাড়িতে তেল ও তিন খানি ভেজপাতা দিবে, তেল পাকিয়া আসিলে, কপি গুলি দিয়া ঢাকিয়া বেশ সাৎসাইয়া লইবে, পরে আলু ও কড়াই শুটী গুলি ছেলনি মারিয়া, তাহাতে মসলা গুলি দিয়া আধ সের জলে গুলিয়া চালিয়া দিবে, এবং বেশ ফুটতে থাকিলে বেগুন গুলি দিয়া মরা চাপা দিয়া রাখিবে । বধন দেখিবে প্রায় সিদ্ধ হইয়াছে সেই সময় ভাজা বড়ি চিনি, দুধ ও নারিকেল কোচা গুলি ও পিটুলি দিয়া বেশ নাড়িয়া ঢাড়িয়া নামাইবে । তাহার পর বাকী ঘি ও গরম মসলা বাটা দিবে, ঘি পাকিলে, তাহাতে

তরকারি গুলি দিয়া সাৎলাইয়া লইবে । তাহা
হইলে উত্তম ফুল কণির ডাল্লা হইবে ।

আলু বেগুন ও পটলের বড়া । নিম্নলিখিত
প্রণালীতে আলু বেগুন কি পটলের বড়া প্রস্তুত
করিলে নিতান্ত মুখপ্রিয় হইয়া থাকে । অর্থ
ব্যয়ের ভেদন আধিক্য নাই । ইহা প্রস্তুত করিতে
হইলে এক সের মটর ডেলের বেগনে এক কাঁচা
কুম্ভ জীরে, এক কাঁচা তিল, এক কাঁচা আন্দাজ
মউরী, পেস্তাদানা ও পাঁচকোড়ন, একছটাক
লবণ তাহাতে মিশাইয়া গরম জলে উত্তম রূপ
বাটিবে, তাহার পর আলু বেগুন কিয়া পটোল
চাকা চাণা করিয়া কাটিয়া, পাঁচ পোয়া আন্দাজ
তেল চড়াইয়া জ্বলন্ত জলে ভাজিয়া লইবে ।
সাদা কথায় ইহাকে তিল পিটুলীর বেগুন ভাজা
বলে ।

করোলার দোলনা ।

এই তরকারিটা ষোড়ায়হলে বিশেষ প্রচ-
লিত আছে, তবে ইচ্ছা করিলে, বাজারী পাঠক
পাঠিকারা এই উপাদেয় বস্তু প্রস্তুত করিয়া রস-
নার তৃপ্তিসাধন করিতে পারেন । তবে ইহা

কিছু ব্যয়সাধ্য ও অন্ন সাপেক্ষ, তবে আহার
করিবার সময় পরিশ্রম ও অর্থ ব্যয় সার্থক বলিয়া
বোধ হইবে। ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে এই
উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়। এক সের করলা,
লবণ দুই তোলা, চিনি আধ পোয়া, দধি আধ
পোয়া, আদা বাটা এক তোলা, হলুদ বাটা
এক তোলা, জীরে যরিচ এক তোলা, ধনে দুই
তোলা, ছোট এলাচ সিকি তোলা, দারুচিনি
চারি আনা, নারিকেল কুড়া এক পোয়া ও গরম
জল এক পোয়া মাত্র।

বেশ কচি সরল করলা গুলির যুব কাটিয়া
বিচি গুলি বাহির করিয়া ফেলিবে, তাহা লইলে
করলাটি একটী চোড়ার যতন হইবে। তাহার পর
এক পোয়া ঘি চড়াইয়া করলা গুলি ভাজিবে
এবং নারিকেল কুচোগুলিতে চিনি ও গরম
মসলা মিশাইয়া ঘূতে ভাজিয়া সেই করলা গুলির
ভিতর পুরিয়া যুব বন্ধ করিয়া দিবে। তাহার
পর এক পোয়া ঘি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা
লবঙ্গ, ছোট এলাচ, দারুচিনি ও পাঁচফোড়ন
দিয়া পাকাইয়া সেই করলা গুলি ছাড়িয়া দিবে,
এবং এক পোয়া পরিমাণ গরম জলে বাটা মসলা
ও লবণ গুলিয়া তাহাতে দিয়া সরা চাপা দিবে,

রসটুকুন মরিয়া গেলেই করনার উত্তম দোন্মা
প্রস্তুত হইবে ।

ফুল কপির চর্চড়ি ।

চর্চড়ি আমাদের একটী প্রধান ব্যঞ্জন, প্রায়
প্রত্যহ ভক্ষণ করিতে হয় ; ইহা ডালের সহচর,
বিধবাদের নিতান্ত প্রিয় খাদ্য, অথচ সামান্য
ব্যয়ে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে । সকল প্রকার
চর্চড়ি অপেক্ষা ফুল কপির চর্চড়ি নিতান্ত
উপাদেয় ও মুখপ্রিয় হইয়া থাকে, সেই জন্য
ইহার বিষয় লিখিত হইতেছে ।

এক সের ফুলকপি হইলে আনু এক পোয়া
কড়াইশুটী আধ পোয়া, তেল তিন ছটাক, ফুল-
বড়ি আধ পোয়া, হলুদ বাটা এক তোলা, লহা
বাটা চারি তোলা, জীরেশরিচ এক তোলা, ধনে
বাটা দুই তোলা, দারুচিনি এক তোলা, লবঙ্গ
এক আনা, ছোট এলাচ এক আনা, গাঁচফোড়ম
এক আনা, জল আধ পোয়া ও লবণ আড়াই
তোলা লইবে ।

প্রথমে বড়ি গুলি ভাজিয়া স্বতন্ত্র পাত্রে
রাখিবে, তাহার পর কপি ও অন্যান্য তরকারী
গুলি আধ ভাজা করিয়া গরম মসলা ছাড়া আর

আর বাটা মসলা গুলি জলে গুলিয়া তাহাতে
 দিবে এবং কতকক্ষণ সরা চাপা দিয়া রাখিবে,
 যখন বেশ ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় বড়ি ও
 লবণ তাহাতে দিয়া নামাইয়া রাখিবে ; তাহার
 পর হাড়িতে ঘি তেজপাত ও গরম মসলা গুলি
 তাহাতে নিক্ষেপ করিবে এবং মৃত পাঁকিয়া
 উঠিলে, তাহাতে সমস্ত তরকারি গুলি সাৎমা-
 ইয়া লইবে । তাহা হইলেই উত্তম ফুল কপি
 প্রস্তুত হইবে ।

নারিকেল কুমড়ি ।

রাধিতে পারিলে এই ব্যঞ্জনটি নিতান্ত মুখ-
 চোরক হইয়া থাকে । ইহার রন্ধনের প্রণালী
 এইরূপ ।

প্রথমে কুমড়াকে কুটিয়া একটা পাत्रে রাখ
 এবং নারিকেল কুটিয়া অন্য একটা পাत्रে রাখিবে ।
 তাহার পর কড়ায় তেল চড়াইয়া গোল মরিচ,
 গেলে কুমড়া গুলি বেশ ভাজা ভাজা করিয়া
 নারিকেল কুচো গুলি তাহাতে দিবে, এবং ছুফ
 ছুই তোলা, চিনি আধ ছটাক তিন তোলা ধনে
 বাটা, ছুই তোলা লবণ, এক তোলা জীরে বাটা
 তাহাতে দিবে, যখন ফুটিয়া জল শুকাইয়া

যাইবে, সেই সময় নাখাইবে। তাহার পর হাড়িতে আধ ছটাক ঘি দিয়া তেজপাত ও গরম মসলা ঘি পাকাইয়া ঐ কুমড়া গুলি মাং-লাইয়া লইবে, কিন্তু সাবধান যেন চুইয়া না যায়, তাহা হইলে বিষাদ লাগিবে। কোটা কুমড়া এক সের হইলে, উপরে লিখিত মসলার আবশ্যক।

কচু শাকের ঘণ্ট।

কচুর শাক অনায়াসলভ্য অতি সামান্য জ্বিনিষ সত্য, কিন্তু রন্ধন করিতে পারিলে ইহা সুধার ন্যায় সুতার হইয়া থাকে। বিশেষ ইহা ষ্টিমার উপযোগী, পৈত্তিক নিবারক এবং স্নিগ্ধ গুণ বিশিষ্ট। ভাদ্র মাসে রন্ধনের সময় সকল গৃহ-স্থের বাড়ীতে এই অপূর্ব ব্যঞ্জন রন্ধন হইয়া থাকে। অনেকে আবার মথ করিয়া কচুর শাক প্রস্তুত করেন। উত্তম করিয়া রন্ধন করিতে পারিলে ইহা নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে।

কচুর শাক রাখিতে হইলে খুব বড় বড় কচুর গাছ গুলি খোঁষা ছাড়াইয়া কুচি কুচি করিতে হইবে। যদি ঐরূপ কচুর কুচা আন্দাজ এক

সের হয়. তাহা হইলে আধ পোয়া নারিকেল
কুরো, এক তোলা বাটা হরিদ্রা, দুই তোলা ধনে,
এক তোলা জীরেমরীচ, আধ তোলা লঙ্কা, এক
তোলা পাঁচকোড়ন, খান কয়েক তেজপাতা, এক
ছটাক ছদ আধ ছটাক চিনি, আড়াই তোলা
লবণ ও এক তোলা গরম মসলা আবশ্যিক।

প্রথমে কচুগুলিকে জল দিয়া উত্তম রূপে
সিদ্ধ করিতে হইবে। তাহার পর সেই সিদ্ধ
কর। কচুতে সমস্ত বাটা মসলা, নারিকেল কুরা,
দুধ, চিনি ও লবণ দিয়া উত্তমরূপে চটকাইবে
এবং হাড়িতে তেল চড়াইয়া তাহাতে পাঁচ-
কোড়ন, গরম মসলা ও তেজপাতা দিবে, তৈল
বধন বেশ পাকিবে সেই সময় সেই কচু গুলি
সাৎলাইয়া লইবে। তাহা হইলেই কচু শাক
রন্ধন করা হইবে।

কড়াইশুটীর ডাল।

কড়াইশুটী রাখিতে পারিলে অতি মুখরোচক
ও পুষ্টিকর হইয়া থাকে। ইহা রন্ধন করিবার
নিয়ম নিম্নে উক্ত হইতেছে।

যদি এক সের কড়াইশুটী হয়, তাহা হইলে
এক পোয়া ঘি, দুই তোলা আদা, জীরে এক

তোলা, ধনে দুই তোলা, লবণ চারি তোলা, মরিচ চারি মাষা, তেজপাতা দুই মাসা, কুকুম এক মাষা ও তিন মাষা গরম মসলার আবশ্যক ।

প্রথমে আধ পোয়া ঘিতে তেজপাতা ও গরম মসলা দিয়া পাকাইয়া ছাডান কড়াইশুটী গুলি উত্তম রূপে সাংলাইবে, পরে তাহাতে পরিমাণ মত জল, আদা ও জীরেমরীচ দিয়া সিদ্ধ কর । সিদ্ধ হইলে লবণ ও ধনে বাটা দিবে । তাহার পর হাড়িতে বাকী ঘৃত ও পাঁচকোড়ন দিয়া ডাল টুকুন সাংলাইয়া ফেল, তাহা হইলে উত্তম কড়াইশুটীর ডাল প্রস্তুত হইবে ।

গুল ভাজা ।

গুল কিরূপ উপকারী দ্রব্য, তাহা পূর্বে উক্ত হইয়াছে, এক্ষণে গুল ভাজার নিয়ম কথিত হইতেছে ।

যদি একসের গুল ভাজিতে হয়, তাহা হইলে লবণ এক তোলা, গুড় এক পোয়া, বেশম দুই তোলা ও তেল আধ সেরের আবশ্যক ।

প্রথমে গুল গুলি চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া ফেল, তাহার পর সেই সিদ্ধ

ওলে শুড় লবণ ও বেঙ্গল মাখাইয়া তৈলে একটু
কড়া কড়া করিয়া ভাজিবে । তাহা হইলে ওল
ভাজা নিতান্ত সুগন্ধিয় হইবে ।

নিরামিষ অন্ন ।

নিরামিষ অন্ন গৃহস্থ ঘরে প্রায় প্রস্তুত
হইয়া থাকে । সচরাচর ইহা এইরূপ প্রণালীতে
রন্ধন হইয়া থাকে ।

বেগুন রাঙা আলু বড়ি ও বিলাতি কুমড়া
যদি আন্দাজ এক সের হয়, তাহা হইলে তেতুল
আধ পোয়া লবণ তিন তোলা বাটা হলুদ আধ
তোলা ও এক আন ভোর সরিষার আবশ্যিক ।

প্রথমে তরকারি গুলি অন্ন তৈলে ভাজা
ভাজা করিয়া তেতুল গুলিয়া সেই জলটুকুন
তাহাতে ঢালিয়া দিবে । বধন বেশ ফুটিতে
থাকিবে । সেই সময় হলুদ বাটা ও লবণ দিয়া
একবার নাড়িয়া দিবে এবং সুসিদ্ধ হইলে নাম-
ইয়া রাখিবে । তাহার পর হাড়িতে তৈল
ও সরিষা গুলি দিয়া অন্ন টুকুন সাতলাইয়া
উত্তম নিরামিষ অন্ন প্রস্তুত হইবে ।

খেজুর রসের অন্ন ।

শীত কাল তিন্ন এই অন্ন অন্য সময় হয় না, কারণ খেজুর রস সংগ্রহ করা দুষ্কর । এই অন্ন নিতান্ত মুখ প্রিয় হইয়া থাকে এবং নিম্ন লিখিত প্রণালীতে প্রস্তুত হয় ।

এক মের খেজুর রস দুই তোলা ভেতুল লবণ এক তোলা কাঁচকলা আট তোলা, বেগুন আট তোলা মুসা আট তোলা বড়ি আট তোলা তৈল এক ছটাক ও এক তোলা সরিষা প্রভৃতি উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ।

প্রথমে একটা হাড়িতে খেজুর রস জ্বালে চড়াইবে, রসটুকুন ফুটিয়া ফুটিয়া যখন অনেকটা পয়ড়া গুড়ের ন্যায় হইবে, সেই সময় তরকারি গুলি লবণ বড়ি ও জ্বলে ভেতুল গুলিয়া দিবে, বেশ সুলিঙ্গ হইলে নাখাইয়া হাড়িতে তৈল ও সরিষা দিয়া সাঁতমাইয়া ফেলিবে, তাহা হইলে খেজুর রসের অন্ন প্রস্তুত হইবে ।

নলেন গুড়ের পায়েরস ।

পায়েরস রাখিতে হইলে খাঁচী দুগ্ধের আবশ্যক, জন্মো হুদে কখনই উৎকৃষ্ট পায়েরস প্রস্তুত হয় না । পায়েরস অতি গুরুপাক দ্রব্য এজন্য

অধিক পরিমাণে ভোজন করা যুক্তি সম্মত নহে ।
আমাদের দেশে অনেক রকমের পায়ের রক্ষণের
রীতি প্রচলিত আছে, কিন্তু নলন গুড়ের পায়ের
সকলের অপেক্ষা উৎকৃষ্ট ও উপায়ের হইয়া
থাকে । সেই জন্য অগ্রে এই পায়ের লিখিবার
নিয়ম কথিত হইতেছে ।

সাধারণতঃ দুধ একসের হইলে নলন গুড়
দেড় পোয়া চাউল আধ পোয়া ঘি আধ ছটাক,
এলাচ এক আনা বাদাম পেষ্টা কিস্মিস্ প্রভৃতি
এক ছটাক ও অল্প একটু কপূর আবশ্যিক ।

প্রথমে ঘি টুকুন দিয়া চাল গুলিকে বেশ
ভাজা ভাজা করিয়া অন্ন জলে আধ সিদ্ধ করিয়া
নামাইয়া রাখিবে । তাহার পর কড়ায় কি হাড়িতে
ছদ চড়াইয়া উত্তম রূপে জাল দিবে । ছদ বেশ
ঘন হইয়া আসিলে সেই আধ সিদ্ধ চাল গুড় ও
বাদাম কিস্মিস্ গুলি দিয়া উত্তম রূপে নাড়িতে
হইবে । যখন চাল গুলি বেশ সুসিদ্ধ হইয়া
যাইবে, সেই সময় কপূর গুড় টুকুন দিয়া নামা-
ইবে । তাহা হইলে উত্তম পায়ের রক্ষণ হইবে,
তবে পায়ের রাধিতে গেলে একটু সাবধানে
কাটা দোওয়া কর্তব্য, কারণ কাটা দোবার দোষে
পায়ের ধরিয়া যাইবার বিশেষ সম্ভাবনা । তাহা

হইলে সমস্ত পরিশ্রম ও আয়োজন ব্যর্থ হইয়া যাইবে।

বাতাসার পায়েরস।

নামের ওড় সর্বদা পাওয়া যায় না, সেই জন্য সচরাচর গৃহস্থের গৃহে কাছ কর্ত্তে বাতাসার পায়েরস হইয়া থাকে।

বাতাসায় পায়েরস রাধিতে হইলে একসের ছদ আধ পোয়া চাউল এক ছটাক বাদাম কিস্মিস্ ও পাঁচ ছটাক বাতাসা প্রয়োজন।

এধমে হাড়িতে অন্ন দিয়া চাউল ও মি মিছ করিয়া ফেলিতে হয়। তাহার পর ছদ চালিয়া কাঁচ দিয়া নাড়িতে থাকিবে। ছদ ঘন হইলে তাহাতে বাতাসা ও বাদাম কিস্মিস্ মিছ করিবে ও হাড়িটা ষানিক জ্বালের উপর রাখিয়া নামাইবে। বেশী দুধের পায়েরস রাধিতে গেলে ক্রমে ক্রমে অন্ন অন্ন দুধ খাও যাইতে হয়, তাহা হইলে উৎলাইবার কোন সম্ভাবনা থাকে না। অগচ ষাদে উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে।

দ্বিতীয় পরিচ্ছেদ ।



মৎস্য ও মাংস রন্ধন প্রণালী ।

আমাদের গৃহস্থ গৃহে প্রচলিত প্রায় সকল প্রকার নিরামিষ তরকারির উল্লেখ করিয়াছি । এক্ষণে মৎস্য সম্বন্ধে কিঞ্চিৎ লেখা যাউক । বিশেষ আয়রা বাঙ্গালী, মৎস্য না হইলে আমাদের একদিন চলে না, সেই মৎস্যেরে কি উপায়ে রসনা তৃপ্তকর উপাদেয় করিতে পারা যায়, তাহা লিখিত হইতেছে ।

মাচের বড়া ।

কোন বড় মাচকে টুকরো টুকরো করিয়া প্রথমে জলে সিদ্ধ করিয়া ফেলিবে । তাহার পর কাঁটা গুলি বাছিয়া তাহাতে বেসম কি ছোলার ডাল বাটা কিঞ্চিৎ লক্ষা বাটা ও লবণ মিলাইবে তেলে কি ঘিতে ভাজিয়া লইবে । তবে তৈল কি ঘিের গেঁজলা মরিয়া গেলে তবে

তাহাতে মাট ছাড়া কর্তব্য । তা না হইলে
খোলায় সঙ্গে মাট জড়াইয়া ধরিবে ।

মুড়ির ঘণ্ট ।

আমির ব্যঞ্জননের মধ্যে মুড়ির ঘণ্ট একটা
উপাদেয় বস্তু, ইহা যেমন মুখপ্রিয় তেমন পুষ্টি-
কর হইয়া থাকে । কুই কি কান্তলা মাচের খুব
বড় মুড়ো হইলে উত্তম মুড়ির ঘণ্ট হয় । ইহা
নিম্ন লিখিত প্রণালী কমে রক্ষন করিতে হয় ।

যদি এক মের আন্দাজ মুড়ি হয়, তাহা হইলে
আধ পোয়া মুতে খান কয়েক তেজ পাতা দিয়া
সাতলাইয়া ফেলিবে । পরে আধ মের আন্দাজ
মুগের ডালকে জলে সিদ্ধ কর, বেশ সুসিদ্ধ
হইলে তাহাতে ঐ তাজা মুড়োটি ফেলিয়া দাও ।
পরে পাঁচ মাষা সরিচ, দুই তোলা জিরে, এক মাষা
তেজ পাতা বাটা আর চারি তোলা লবণ দিয়া
সিদ্ধ করিবে । বেশ সুসিদ্ধ হইলে আর আধ পোয়া
খি ও তেজ পাতা ফোড়ন দিয়া, সাতলাইয়া
নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উত্তম মুড়ির
ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে । চিংড়ি মাচের ঘণ্ট এইরূপ
প্রণালী অবলম্বনে রক্ষন করিতে হয় ।

মাচের ঘণ্টা ।

শুদ্ধ মাচের ঘণ্টা রক্ষন করিতে হইলে নিম্ন নিখিত প্রণালী অবলম্বন করিতে হয় ।

প্রথমে মাচ গুলিরে খুব কুচি কুচি করিয়া কিঞ্চিৎ আদার রন ও তিন ডোলা লবণ মাখাইয়া কিছু কণ রাখিয়া দিবে । তাহার পর ছুই ডোলা যনে বাটা মাখাইয়া আশুণ দ্বারায় উত্তম বালুকায় মধ্যে দেড় ঘণ্টা রাখিয়া দাও, তাহা হইলে অনায়াসে কাটা গুলি বাহিয়া ফেলিতে পারা যাইবে । কাঁটা বাছা হইলে একটী হাঁড়িতে এক পোয়া ঘৃত ছুই মাষা লবণ ও খান কয়েক ভেজ পাচা দ্বারায় সাডলাইয়া মাচ গুলি তাহাতে ফেলিয়া দিবে । তাহার পর পাঁচ মাষা বরিচ ও ছুই মাষা গরম মসলা মিখাইয়া উত্তম রূপে কাটি দিয়া রাখাইবে । ইহা খাইতে পুথার ন্যায় পুথার হইবে, একবার খাইলে পুনঃ পুনঃ খাইবার ইচ্ছা বলবতী হইবে ।

বাঁধা কপির সহিত কৈ মাংসের তরকারি ।

আমিষ ব্যঞ্জনের মধ্যে ইহা নিতান্ত যুথ প্রিয় হইয়া থাকে । যে রূপ প্রণালীতে ইহা রন্ধন করিলে উপাদেয় হয়, তাহা এক্ষণে লিখিত হইছে ।

প্রথমে একটী বাঁধা কপিকে কুচি কুচি করিয়া কুচিবে । যদি তাহার পরিমাণ আন্দাজ একসের হয়, তাহা হইলে আধ সের আলু এক পোয়া কড়াই সূচী ছাড়াইয়া অন্য পাত্রে রাখিবে । তাহার পর আন্দাজ একসের কই মাচ কুটিয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ লবণ ও হলুদ মাখাইয়া একটী স্বচ্ছ পাত্রে রাখিয়া দিবে । পরে হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াইবে, এবং তেলের গেঁজলা সরিয়া গেলে ঐ মাচ গুলি আধ ভাজা করিয়া নামাইবে । অনন্তর খান কয়েক তেজ পাতা সেই তেলে দিয়া তাহাতে আলু ও কড়াই সূচী গুলি সাতলাইয়া ফেলিবে, যখন দেখিবে তেল আর হাঁড়িতে নাই, সেই সময় আধ পোয়া ঘি দিয়া কপি গুলি ঢালিয়া খুস্তি কি কাটী দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে । পরে তাহাতে ছয় তোলা লবণ তিন তোলা ধনে বাটা দুই তোলা আদা এক তোলা

স্বক্কা দেড় তোলা জিরে সরিষা দুই তোলা হলুদ
 ও চারি তোলা লবঙ্গ বাটা নিক্ষেপ করিবে।
 সন্ধ্যা দিবা যাত্রা করি হইতে যে জল বাহির হইবে,
 তাহাতে ইহা সিদ্ধ হইবে, ইহা ভিন্ন আর জল
 দোওয়া উচিত নহে, কারণ তাহা হইলে আশ্বা-
 দনের তারতম্য হইয়া থাকে। যখন দেখিবে
 করি গুলি বেশ সিদ্ধ হইয়াছে, আস্তো আস্তো
 মাই সেই সময় নামাইবে। তাহার পর ইন্ড্রিটি
 জলে ধুইয়া তাহাতে ঘি খান কয়েক ভেজপাতা
 পাঁচ কোড়ন দিবে, যখন সে গুলি ঈষৎ চুইয়া
 আসিবে সেই সময় করি কংস্য ও তরকারি গুলি
 চালিয়া দিবে। প্রায় দশ মিনিট পরে চারি আনা
 গরম মসলা দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন রস
 সরিয়া যাইবে, সেই সময় নামাইবে, তাহা হইলে
 অতি উপাদেয় ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইবে।

রুই মাচের প্রণেহ ।

এই তরকারি কিঞ্চিৎ ব্যয় ও প্রম সাধ্য বটে,
 কিন্তু ইহা নিতান্ত সুতার ও উপাদেয় হইয়া

ধাকে। ইহা রক্ষন করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়।

রুই মাচ এক সের হইলে এক পোয়া ঘি এক পোয়া ছোলার ডেলের বেসম চারি মাষা গরম মসলা মরিচ সাড়ে চারি মাষা ধনে চারি তোলা, আধ পোয়া দধি ও চারি খান তেজপাতা আবশ্যিক।

প্রথমে রুই মাচের আইস ছাড়াইয়া ডানা কাটিয়া লইবে তাহার পর সেই আন্তে আন্তে মাচটিকে একটি পুরু মাটির লেপ দিবে। পরে একটি হাড়িতে বালি পূর্ণ করিয়া উন্মধ্যে রাখিয়া আগ্নির উত্তাপ দিবে। তাহার পর মাটির লেপ ধুনিয়া অতি সাবধানে কাঁটা গুলি বাছিয়া ফেলিবে, পরে বেসম ও গরম মসলার ওড়া মাধাইয়া ছোট ছোট মাচের আকারের মতন করিয়া একটি হাড়িতে কিঞ্চিৎ জল দিয়া পরে তাহাতে ঘাস বিছাইবে। পরে তাহাতে মাচ গুলি দিয়া উত্তাপ দিবে। এইরূপ করিলে মাচ গুলি কিছু শক্ত হইবে, পরে কড়াতে স্বত চালিয়া লবঙ্গ পাঁচ ফোড়ন দিয়া সাতলাও পরে ধনে মরিচ লবণ গুলিয়া তাহাতে নিক্ষেপ কর। বেশ স্থলিহ হইলে, বাদাম পিটুলি ঘি

ও পরম মসলা দিয়া নামাইবে, তাহা হইলে সুখা
সম ইহা স্মৃত্য হইবে ।

মাচের বোল ।

কুই কাতলা প্রভৃতি বড় মাচ হইলে এই
ব্যঞ্জন অতি উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে । প্রথমতঃ
মাচ গুলিকে চাকা চাকা করিয়া কুটিবে । পরে
তেল কিম্বা ঘি দিয়া সে গুলিকে ভাজিয়া
কেন্দেবে । তাহার পর কিঞ্চিৎ ময়দা নারিকেল
কোরা ও তেজ পাতা দিয়া ফুটাইয়া নামাইবে,
এবং হাতের দ্বারায় উত্তম রূপে চটকাইবে । পরে
হাড়িতে ঘি আন্তো আন্তো ছোট এলাচ আদার
কুচি লকা কুচি ও লবঙ্গ দিয়া ঘি পাকাইবে,
এবং মাচ গুলি তাহাতে দিয়া সরা চাপা দিবে ।
পরে ষখন বেশ নীরস হইবে, সেই সময় লবণ
দিয়া নামাইবে, তাহা হইলে উত্তম মাচের বোল
রন্ধন হইবে ।

মাচের ভর্তা ।

মাচের ভর্তা রাধিতে হইলে প্রথমতঃ মাচের
পেট চিরিয়া নাড়ি পিাত্ত প্রভৃতি কেন্দুয়া দিবে,

পরে তাহাকে নেকড় জড়াইয়া মাটির লেপ দিয়া আঙুণে পোড়াইতে দিবে। যখন মাটা পুড়িয়া লাল হইবে, সেই সময় খুলিয়া মাটিকে উত্তম রূপে ধুইয়া ফেলিবে। পরে কাটা বাছিয়া পরিমাণ মত লেবুর রস আদা লবণ জ্বিरे মরিচ লঙ্কা ও ছোট এলাচের দানা মিলাইয়া ঘিতে ভাজিয়া লইবে। তাহা হইলে মাচের ভর্তা প্রস্তুত হইবে। ইহা ভোজন করিলে অরুচীর রুচী হইয়া থাকে। অথচ রন্ধন করিতে বিশেষ অর্থ ব্যয় হয় না। ইচ্ছা করিলে সকলেই এই অপূর্ব বস্তুর স্বাদ গ্রহণ করিতে পারেন।

ওল কপির সহিত মোচা চিংড়ির প্রলেহ।

এই ব্যঞ্জন রন্ধন করিতে অধিক সময় স্বীকার করিতে হয় না, অথচ অতি মুখপ্রিয় হইয়া থাকে ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত দ্রব্য গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

ওল কপি এক সের মোচা চিংড়ি এক সের স্নাত এক পোয়া আদা দুই তোলা ধনে দুই তোলা লবণ ৪ তোলা সরিচ ৩ মাষা জির ৪ মাষা গরম মসলা ৫ মাষা তেজপাতা ৫ খানা মাত্র।

প্রথমে কপি ও মাচ এক ছটাক ঘিতে আলানো করিয়া সাতলাইবে। তাহার পর আদা জীরে সরিচ তেজপাতা ও লবণ অল্প জলে গুলিয়া তাহার দ্বারায় কপি ও মাচ গুলি সিদ্ধ করিবে। বেশ পাক হইলে বাকী ঘি টুকুন চালিয়া দিবে। ও পাঁচ কোড়ন দিয়া সাতলাইবে, তাহার পর ধনে ও গরম মসলা দিয়া ৫।৬ মিনিট আঁচে রাখিয়া বানাইবে। এইরূপ করিলে ওল কপির প্রলেহ প্রস্তুত হইয়া থাকে। পাঠক পাঠিকাগণ অনায়াসে ইহা পরীক্ষা করিয়া দেখিতে পারেন।

বাঁধা কপির সহিত কৈ মাচের ব্যঞ্জন ।

নিরামিষ অধ্যায়ে আমরা কপির গুণাগুণ সম্বন্ধে সমস্ত কথা বলিয়াছি, সুতরাং পুনরায় তাহার উল্লেখ করিবার আবশ্যিক নাই। ফলত কৈ মাচের সহিত বাঁধা কপি অতি পরিপাটী ও সুস্বাদু হইয়া থাকে। পূর্বে কপি আমাদের দেশে ছিল না। বিলাত হইতে প্রথমে আমদানি হয়, কিন্তু এক্ষণে ইহা প্রচুর পরিমাণে আমাদের দেশে জন্মাইতেছে। সেই জন্য অনেক স্থানে এখনো বিধবাণী অশুদ্ধ দ্রব্য বোধে ইহা গুরুণ করে না। ইহাকে তরকারির রাজা বলিলেও বিশেষ অত্যাঙ্কি হয় না। কারণ ইহার তুল্য মধুর আম্বাদন আর কোন তরকারিতে হয় না। এক্ষণে কৈ মাচের সহিত কপির রন্ধন প্রণালী নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে এক সের আন্দাজ কপি কুচি কুচি করিয়া একটা পাত্রে রাখ, তাহার পর, আধ সের আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া অন্য একটা পাত্রে রাখ, ও এক পোয়া আন্দাজ কড়াই গুটার দানা অন্য একটা পাত্রে রাখিয়া দাও।

তাহার পর এক সের আন্দাজ খাচ কুটিয়া

উত্তম রূপে ধুইয়া অন্ন হলুদ ও লবণ মাখাইয়া অন্য একটা পাত্রে রাগিয়া দিবে। তাহার পর জ্বাল হাড়ি চড়াইয়া অন্ন গরম হইলে মাচ গুলি আন্দাজ আধ পোয়া তেলে কম কম করিয়া তাঁজিয়া ফেল, ও অন্য আর একটা পাত্রে নামাইয়া রাখ। পরে ৮ খানি তেজপাতা দিয়া আলু ও কড়াই সূচী গুলি দিয়া কাটি দিয়া নাড়িতে থাক, যখন দেখিবে তেল খুব কসিয়া আনিয়াছে, সেই সময় আধ পোয়া ঘি দিয়া কপি গুলি তাহাতে ঢালিয়া দাও ও খুন্টি কি কাটি দ্বারা নাড়িতে থাক। পরে তাহাতে ৬ তোলা লবণ তিন তোলা ধনে ২ তোলা অদা এক তোলা লক্ষ দেড় তোলা বাঁটা মিলিয়ে ম রুচ হুই তোলা হলুদ চারি তোলা বাটা লবঙ্গ দিয়া নাড়িতে থাকিবে, লবণ দিলে কপি হইতে জল নির্গত হইবে, কিন্তু অন্ন ক্ষণ পরে ঐ জল আপন হইতে মরিয়া যাইবে। সেই জন্য কপিতে আর জল দোওয়া—কর্তব্য নহে। আশাদা জল দিলে তেমন স্বাদ হয় না। যখন দেখিবে কপি বেশ সিদ্ধ হইয়াছে, আর গোটা গোটা নাই সেই সময় তাহাতে মাচ গুলি ঢালিয়া দিবে ও উত্তম রূপে কাটি দিয়া জ্বাল হইতে হাড়ি নামা-

ইয়া রাখিবে। তাহার পর হাড়িটি জল দিয়া উত্তম রূপে ধুইয়া জ্বালে চড়াইয়া বাকী ঘি টুকুম চালিয়া দিবে এবং তাহাতে পাঁচ কোড়ন ও ৫।৬ খানি ভেঁজপা দিবে, বধন দেখিবে সে গুলি বেশ চুইয়া গিয়াছে সেই সময় তাহাতে কপি ও তরকারি গুলি চালিয়া দিবে, পরে চারি আনা স্তোর গরম রসলা তাহাতে দিয়া নামাইয়া রাখিবে। এই রূপ করিলে আর সে রূপ কপি থাকবে না, খাইতে অমৃতোপম সুস্বাদু হইবে।

চিংড়ি মাচের কট্লেট্।

কট্লেট্ আমাদের দেশীয় বাঞ্ছন নহে, পাশ্চাত্য ঋণে ইহার প্রচলন সমধিক প্রবল। তবে আজ কাল আমাদের দেশের যুবকেরা ইংরাজি ভাবে বিস্তার হইয়া আছে, ইংরাজি খানা তাহাদের নিত্য মুখপ্রিয়, সেই জন্য কট্লেট্ প্রস্তুত প্রণালী নিখিত হইল। বিশেষ চিংড়ি মাচের কট্লেট্ নিত্য মুখপ্রিয় হইয়া থাকে, অধর্ম্য প্রিয় হিন্দুরা অবধি ইচ্ছা করিলে অনায়াসে এই উপাদেয় খাদ্য গ্রহণ প্রস্তুত করিয়া আহাৰ করিতে পারেন।

বড় গলদা নিদেন বাগ্দা চিংড়িতে কলমেট্
 প্রস্তুত হইয়া থাকে । প্রথমে চিংড়ির মাথাটা
 কাটিয়া ফেলিবে এবং সম্মুখের খোলা ছাড়া-
 ইবে পশ্চাদভাগের খোলা ছাড়াইবার বিশেষ
 কোন আবশ্যিক নাই । পরে চিংড়ি মাচের গায়ে
 যে কাল মতন দাগ আছে, খুব ধারালো ছুরি
 দিয়া তাহা কাটিয়া ফেলিবে এবং ছোট ছোট
 দাগা করিয়া খুড়িয়া ফেলিবে । সেই খোড়া
 মাচ গুলি পরিমাণ মত লবণ ও আদা মাখাইয়া
 অক্ষয় চাকিয়া রাখিবে । তাহার পর একটা
 কড়া বা চাটুতে ঘি চড়াইবে, ঘি পাকিয়া উঠিলে
 সেই চিংড়ি মাচ গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিবে,
 পরে আধ ভাজা হইলে অন্য একটা পাত্রে
 তুলিয়া রাখিবে । তাহার পর মাচের পরিমাণ
 বুঝিয়া বিস্কুটের গুড়া ছাতু কি বেশমতে মরি-
 চের গুড়া দিয়া, ভাজা মাচ গুলির উপর উত্তম
 রূপে মাখাইবে এবং পুনরায় কড়ায় ঘি চড়াইয়া
 সে গুলি উত্তম রূপে ভাজিয়া লইবে তাহা
 হইলেই উত্তম চিংড়ি মাচের কটলেট্ প্রস্তুত
 হইবে । ইহা খাইতে অতি উত্তম, অথচ অধিক
 ব্যয় সাধ্য নহে । দৃষ্টি করিলে প্রত্যেক গৃহস্থ
 প্রস্তুত করিয়া রসনাকে পরিতুষ্ট করিতে পারেন।

মাচের কোণ্ডা ।

কোণ্ডা ও কট্লেটের ন্যায় হিন্দুদের খাদ্য নচে, তবে আজ কাল অনেকে এই সকল ব্যঞ্জন খাইতে আরম্ভ করিয়াছেন, কাজেই ইহার প্রস্তুত প্রণালী লিখিতে আমরা বাধ্য হইলাম ।

প্রথমে এক সের মাচ কুটিয়া আধ তোলা লবণ ও দুই তোলা বাটা হলুদ মাখাইবে, তাহার পর আন্দাজ এক ঘণ্টা পরে উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে । ধুইবার পর ১ তোলা লবণ ২ তোলা আদার রস মাখাইয়া একটী হাঁড়িতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া ঐ মাচ গুলিকে সাতলাইবে । পরে ২ তোলা ধনে ৫ তোলা মরিচ আধ তোলা কাল জিরে, ১ তোলা লবণ জলে গুলিয়া তাহার উপর চালিয়া দাও, যখন দেখিবে ইহা উত্তম রূপে সিদ্ধ হইয়াছে, তখন ঘিতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া সাতলাইয়া ফেলিবে, সেই সময় পরম মসলা তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, পরে মাচ গুলির কাটা বাছিয়া ফেলিয়া তাহাতে ৪ তোলা কাচা মুগের ডাল বাটা ৪ তোলা ছোলার ছাতু ৪ তোলা পোস্তুদানা এক তোলা ঘোঁরী ভাজা চূর্ণ এক পোয়া দই তাহাতে মিলাইয়া বেশ চটকাইয়া

ফেলবে, পরে উহাকে সন্দেশের মতন গোল গোল করিয়া একটা পাত্রে এক পোয়া ঘি দিয়া ছাড়িয়া দাও, কিন্তু অধিক জ্বল দিবে না এবং সরা দিয়া পাত্রেয় মুখ বন্ধ করিয়া দিবে, প্রায় পাঁচ মিনিট পরে দমে বসাইবে, তাহা হইলে, উত্তম কোড়া প্রস্তুত হইবে ।

মাচের দম ।

মাচের দম প্রস্তুত করিতে হইলে এই সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ।

মাচ এক সের ঘি আধ সের দই আধ সের, মরিচ ৫ আনা, ছোট এলাচ তিন আনা দাচিনি এক আনা, তেজপাতা ৬ খানা, লবঙ্গ চারি আনা পাকা তেতুল ২ তোলা বাদাম ৫ তোলা ধনে বাট ২ তোলা, আদার রস ১ তোলা এবং তিন তোলা লবণ আবশ্যিক ।

প্রথমে ২ তোলা তেতুল জলে গুলিয়া মাচের সহিত মাখাইয়া রাখ, পরে ঘি ও অম্যান্য মসলা গুলি মিলাইয়া একটা পাক পাত্রে রাখিয়া তাহাতে তেতুল মাধানো মাচ গুলি চালিয়া দাও এবং উত্তম রূপে সরা দিয়া পাত্রেয় মুখ

বন্ধ করিয়া দাও। যেন উহার মধ্যে বাতাস প্রবেশ না করে। ইহার জন্য অনেকে বয়দার তুলপ দিয়া থাকে। এক খানি কাটের অন্ন অন্ন আছে ইহা রন্ধন করিবে। প্রায় ১৫ মিনিট জ্বালে রাখিলে এই মাচের দম প্রস্তুত হইবে। ইহাতে অধিক ব্যয় স্বীকার করিতে হয় না, সুতরাং মনে করিলে সকল গৃহস্থেরা ইহা প্রস্তুত করিয়া রোগনাকে পরিভূক্ত করিতে পারেন।

মাচের পোলাও।

অনেকের ধারণা পোলাও আমাদের দেশীয় খাদ্য নহে মুসলমানদের নিজে হাতে আশ্রয় শিক্ষা করিয়াছি। কিন্তু এ ধারণা নিতান্ত ভ্রমাত্মক। কারণ অতি প্রাচীনকাল হইতে এ দেশে পোলাও প্রচলন আছে, তবে মুসলমানদের সময়ে হইতে ইহার সম্যক উৎকর্ষ সাধিত হইয়াছে।

মাংস অপেক্ষা মাচের পোলাও সমধিক উপাদেয় ও সুস্বাদু হইয়া থাকে। সেই জন্য অনেকে মাচের পোলাও প্রস্তুত করিয়া থাকে। মাচের পোলাও প্রস্তুত করিতে হইলে, নিম্ন লিখিত উপকরণগুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

মাচ ১/১ সের, চাউল ১/১ সের স্বত এক পোয়া আদা এক চটাক ধনে আধ পোয়া, মরিচ দেড় তোলা, গরম মসলা ৪ মাষা সবজু দুই মাষা, সাজরে দুই আনা, সামরিচ দুই আনা ও লবণ ৪ তোলা ।

প্রথমে মাচ গুলিকে কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া, উত্তম রূপে ধুইয়া ২ মাষা পরিমাণ সোহাগা রাখা-ইয়া আধ ভাজা করিবে। পরে ধনে লক্ষা সাজরে সামরিচ একটু জৈয়িরি ও কিঞ্চিৎ ছোলার ডাল একটী পরিষ্কার বেকড়ার পুটলিতে বাধিয়া আড়াই সের জলে সিদ্ধ করিবে। পরে চাউল গুলিকে মসলার গুতা এবং পরিমাণ মতন বাদাম কিস্মিস্ মিঠাইয়া, হাড়িতে অল্প ঘি তিন চার খানি ভেজপাত ও সবজু ফোড়ন দিয়া চাউল গুলি চনকাইবে। তাহার পর হাড়িতে ভেজপাত বিছাইয়া প্রথমে চাউল ও তাহার উপর মাচ সাজাইবে। এই রূপে ভেজপাত দিয়া উক্ত চাউল ও মাচ তিন চার থাক সাজানো হইলে, উপরে সেই মসলা সিদ্ধ জল এবং ঘি ঢালিয়া দিবে। চাউলের উপর যেন চারি আঙ্গুল আঙ্গুল জল থাকে তাহার পর উত্তম রূপে স্কা চাপা দিয়া আচে চড়াইবে।

অল্প আচে নিদ্ধ হইলে পোলাও সমধিক সুস্বাদ হইয়া থাকে, সেই জন্য অধিক আচ দোয়াও কর্তব্য নহে । এই রূপে যত্ন জ্বালে ১৫ মিনিট রাখিলে উত্তম পোলাও হইবে এবং আচ হইতে নামাইয়া দমে বসাইবে ।

চিতল মাচের কোণ্ডা ।

প্রথমে চিতল মাচের আইস ও ছাল ছুলিয়া, ফেলিবে । পরে তাহার পেটের গয়লাদি উত্তম রূপে শীতল জলে ধুইয়া ফেলিবে । তাহার পর তাহাতে পরিমাণ মত লবণ আদা জ্বিরে মরিচ হলুদ মাখাইয়া হাতে চাপিয়া বড়ার মতন করিবে । তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইবে, ঘির গেজলা মরিয়া গেলে তাহাতে একটু কড়া কড়া করিয়া সেই মাচ গুলি ভাজিয়া ফেলিবে । তাহা হইলে চিতল মাচের কোণ্ডা হইবে । ইহার রন্ধন প্রণালী সহজ বটে কিন্তু খাইতে নিত্য উপাদেষ হইয়া থাকে ।

মাচের পুরী ।

মাচের পুরী খাইতে অতি উপাদেয় হইয়া থাকে ইহাতে অরুচীর রুচী হয় । ইচ্ছা করিলে সকল গৃহস্থেরা ইহা প্রস্তুত করিতে পারেন, এক্ষণে মাচের পুরী প্রস্তুত করিতে হইলে যে সকল উপকরণ আবশ্যিক তাহা লিখিত হইতেছে ।

ময়দা দুই সের মৎস্য এক সের ; স্নাত আধ সের ; দধি আধ পোয়া ধনে ও তোলা, আদা বাটা ২ তোলা, লবঙ্গ দুই আনা চিনি ২ তোলা ও লবণ দুই তোলা মাত্র ।

মাচের পুরী চারা মাচে তেমন ভাল হয় না, সেই জন্য বড় মাচের আবশ্যিক । সেই মাচ লইয়া তাহার মাথা ও লেজ কাটিয়া ফেলিবে । এবং পেটটি চিরিয়া নাতী ভুড়ি বাহির করিয়া ফেলিবে । পরে সেই মাচে নেকড়া জড়াইয়া দুই আঙ্গুল পুরু করিয়া মাটির লেপ দিবে । এবং বালি পূর্ণ একটা ছাড়িতে সেই মাচটি দিয়া জাল দিতে থাকিবে । যখন সেই লেপটি আশুনের মতন গরম হইয়া উঠিবে, সেই সময় নামাইয়া কাঁটা গুলি বাছিয়া ফেলিবে । পরে অর্দ্ধেক প্রমাণ আদা বাটা লবণ ও চিনি দিয়া উত্তম রূপে

দলিয়া ফেলিবে, এবং এক ছটাক ঘি ত লবঙ্গ
কোড়ন দিয়া সে গুলি মাতাইবে। তারপর
তিন ছটাক ঘি সন্নান দিয়া বাদা মাখিবে, এবং
তাহার খোল করিয়া মাচের পুর দিগা লুচির
সতন ফেলিয়া তাজিবে, তাহা হইলে মাচের পুরী
প্রস্তুত হইবে। এই পুরী জৈবৎ গরম ২ খাইলে
বিশব সুনিষ্ট হইয়া থাক।

মাচের বুরি ভাজা।

মাচের বুরি ভাজা নিচাঙ মুখ প্রিয় হইয়া
থাকে, অথচ অন্ন ব্যয়ে সাধাণ্য পারদ্রমে প্রস্তুত
হইয়া থাকে। নিম্ন লিখিত প্রণালীতে মাচের
বুরি ভাজা প্রস্তুত হয়।

প্রথমে মাচের আইস গুলি ছাড়াইয়া কুচিয়া
ফেলিবে, এবং লবণ হরিজা মাখাইয়া তাজিবে।
তাহার পর খুন্টি দিয়া বুরি ২ করিয়া আদার
রস দিবে। এবং সরিষার তেল চড়াইয়া গ্যাজলা
করিলে সে গুলি একটু কড়া করিয়া তাজিয়া
লইবে। তাহা হইলে মাচের বুরি ভাজা
প্রস্তুত হইবে।

গলদা চিংড়ির রসবড়া ।

গলদা চিংড়ি মুখপ্রিয় বটে, কিন্তু ভয়ানক অপকারী । ইহাকে যতই কেন সিদ্ধ কর না, কিছুতেই তেমন মরম হয় না । কিন্তু চিংড়ি মাচের রসবড়া প্রস্তুত করিলে মাচ খুব নরম হইয়া পরে এৰ খাটতেও উপাদেয় হয় । যে উপায়ে চিংড়ি মাচের রসবড়া প্রস্তুত হয় । তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

প্রথমে গলদা চিংড়ি গুলির মাথা ও দাড়া কাটিয়া ফেলিবে এবং সমস্ত খোলা ছাড়াইয়া বাঁটিতে হইবে । বাঁটা হইলে তাহাতে আদার রস লবণ ও খাঁটা সরিষার তেল মিশ্রা ফেলাইবে । তাহার পর চাটুতে অল্প তৈল দিবে, তৈলের গৈলনা মরিয়া গেলে ১০।১২ খানা করিয়া বড়ার আকারে মাচ গুলি দিবে এবং খুস্তির দ্বারা এপিট এপিট করিয়া ভাজিয়া লইবে । তাহা হইলে চিংড়ি মাচের রসবড়া প্রস্তুত হইবে, তবে একটু বাধানে ভাজিবে যেন খরিয়া না যায় ।

চিংড়ি মাচের সহিত বুটের ডাল ।

চিংড়ি মাচের সহিত বুটের ডাল খাইতে নিতান্ত মুখশ্রিয় হইয়া থাকে । অতএব পাঠকেরা ইচ্ছা করিলে ইহা প্রস্তুত করিয়া খাইতে পারেন । ইহা প্রস্তুত করিতে অধিক ব্যয় স্বীকার করিতে হয় না । ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ।

বুটের ডাল এক সের, মৎস্য এক সের, হলুদ বাটা তিন তোলা, ধনে বাটা চারি তোলা, লঙ্কা বাটা আধ তোলা, আন্দা লঙ্কা দুইটা, জীরে মরিচ বাটা দুই তোলা, আদা আধ তোলা, গরম মসলা চারি আনা, লবঙ্গ চারি আনা, ভেজপাতা ছয় খানি, ঘৃত অর্ধ পোয়া, তৈল এক পোয়া, অরণ ছয় তোলা, শুড় এক তোলা ও জল তিন সের ।

ইহা রন্ধন করিতে হইলে আতিশয় বড় বড় গলদা চিংড়ির আবশ্যক ।

প্রথমে যে রকমে বুটের ডাল রন্ধন করিতে হয়, সেই রকমে রন্ধন করিলে, পরে চিংড়ি মাচ গুলিকে হৃদ ও লবণ মাখাইয়া ঘূতে ভাজিবে । ডাল যখন ফুটিয়া উঠিবে, সেই সময় ভাজা মাচ

গুলি নিক্ষেপ করিবে । কিছুক্ষণ পরে বধন মাচ গুলি বেশ অসিক্ত হইয়াছে, সেই সময় গরম মসলা বাটিয়া তাহাতে নিক্ষেপ করিবে । তাহা হইলে বুটের ডালের সহিত চিংড়ি মাচ প্রস্তুত হইয়া থাকে । ইহা খাইতে অতি মুখপ্রিয় বটে, কিন্তু নিতান্ত গুরুপাক হইয়া থাকে ।

তেল বোল ।

আমাদের দেশে নিয়ম বোল ইত্যাদি করিয়া অনেক রকমের বোল আছে, কিন্তু তেল বোল সকলের অপেক্ষা মুখপ্রিয় ও উপাদেয় হইয়া থাকে । নিম্ন লিখিত উপকরণ সংগ্রহ করিলে তেল বোল প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

মৎস্য এক সের আলু এক পোয়া, বেগুন এক পোয়া, কাঁচকলা এক পোয়া, পটল এক পোয়া, তৈল দেড় পোয়া, জল আধ সের, লক্ষা ২টা, লবণ ৪ তোলা, হলুদ বাটা ২ তোলা ।

প্রথমে ভরকারী গুলিকে কুটিয়া শীতল জলে ধুইয়া ফেলিবে । পরে মাচ গুলি কুটিয়া তাতে হলুদ লবণ মাখাইয়া ভাজিয়া ফেলিবে । তার পর একটী পাত্রে কিছু তৈল দিবে । তৈলের

গ্যাজলা সরিলে তরকারী গুলি তাহাতে হেলনী
 য়ারিবে ও তাহাতে হলুদ যেন এবং লক্ষা বাটা
 গুলিয়া দিবে এবং পরে মাচ গুলি তাহাতে
 নিক্ষেপ করিবে। বেশ স্নিগ্ধ হইলে লবণ দিয়া
 নামাইবে। তাহার পর চাড়িতে বাকী তৈল
 পাঁচকেড়ন ও লবণ দিয়া সেই খোল সাৎগাইয়া
 ফেলিবে। তাহা হইলে তেল খোল প্রস্তুত
 হইবে।

ছেচড়া।

ছেচড়ার নাম গুলিয়া অনেকে নাসিকা কৃষ্ণিত
 করেন বটে, কিন্তু রক্ষন করিতে পারিলে, ইহা
 নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে। নিম্ন লিখিত
 প্রণালী অনুসারে ছেচড়া রক্ষন করিতে হয়।

ছেচড়া রক্ষন করিতে হইলে খোসা সমেত
 আলু, পটল ও উচ্ছে ছাড়াইবে এবং হলুদ মাথা-
 ইয়া খানিকক্ষণ রাখিয়া দিবে। তাহার পর কিছু
 তৈল চড়াইয়া গ্যাজলা সরিলে, তরকারি গুলি
 বেশ করিয়া হেলনি য়ারিবে। কাঁচাযুক্ত মাচ
 হইলে ছেচড়া উত্তম হইয়া থাকে। সেই মাচ
 গুলি তাড়িয়া ফেলিবে এবং হেলনি য়ারা তরকারি

কারি গুলি চড়াইয়া খনে, লক্ষা ও মরিচ বাটা
সামান্য পরিমাণে জলে গুলিয়া তাহাতে দিবে,
ফুটিয়া উঠিলে ভাজা মাচ গুলি তাহাতে দিবে,
পরে বেশ সূক্ষ্ম হইলে লবণ সূত ও গরম মসলা
দিয়া নামাইবে । দেখিবেন ইহা খাইতে কেমন
উপাদেয় হইয়াছে ।

তৃতীয় অধ্যায় ।

ডিম্ব প্রকরণ ।

ডিম্বের প্রলেহ ।

ডিম্ব খাইতে বেশ সুরিষ্টে বৎস্য অপেক্ষা
উহার গুণ অধিক, তবে কিঞ্চিৎ দুস্প্রাণ্য হইয়া
থাকে, সেই জন্য বাহাদের পরিপাক শক্তি হ্রাস
হইয়াছে, তাহাদের ডিম্ব আহার করা উচিত
নহে । এক্ষণে কিরূপ উপায়ে ডিম্বের প্রলেহ
প্রস্তুত করিতে হয় তাহা নিম্নে লিখিত হইল ।

প্রথমতঃ ডিম্ব গুলিকে সিদ্ধ করিয়া খোলা
ছাড়াইয়া ফেল এবং ডুমো ডুমো করিয়া ছুরির
ঘারার কাট, তাহার পর পাঁজে লবঙ্গ ফোড়ন
দিয়া সূত চড়াইয়া দাগু এবং সেই ডিম্ব কুচি গুলি
সাৎলাইয়া কেল । যদি ১/১ সের ডিম্ব হয় ;
তাহা হইলে চারি তোলা মরিচ এক

পোয়া ঘি চড়াইয়া দাও, এবং সেই ডিম কুচি গুলি সাতলাইয়া কেল। যদি $\frac{1}{2}$ সের ডিম হয় ; তাহা হইলে চারি তোলা সরিচ এক তোলা আদা, ১ তোলা ধনে ১ তোলা লবণ এক তোলা দই, এক পোয়া কলে গুলিয়া সেই সাতলানো ডিমে চালিয়া দাও। যখন দেখিবে বেশ স্নিগ্ধ হইয়াছে, তখন তাহাতে খানিক ঘি ও সরস সরস দিয়া নানাইয়া কেল। তাহা হইলে উত্তম ডিমের প্রলেহ প্রস্তুত হইবে। ইহার যদি অভি মনোরম হইয়া থাকে পাঁচক মহাশয়েরা ইচ্ছা করিলে বাটিতে ইহা প্রস্তুত করিয়া খাইতে পারেন।

ডিমের সন্নিদা ।

উত্তম $\frac{1}{2}$ সের সরদার তিনটি ডিম গুলিয়া বেশ করিয়া দলিতে থাক, পরে সামান্য জল দিয়া গুটা পাকাও, এবং কলীর ন্যায় বেলিয়া সূচের আঙুণে সেক। বেশ স্নিগ্ধ হইলে তাহাতে আধ পোয়া ঘি ৪ তোলা মধু কি এক পোয়া চিনি মাখাইয়া আহার কর। দেখিবে কেমন মধুর আশ্বাসন হইয়াছে।

ডিমের মোহন ভোগ ।

আমরা পূর্বেই বলিয়াছি যে ডিম নিড়াই
কর অথবা, অধিকন্তু ইহা অতীব সুখাদ, ইচ্ছা
করিলে, ইহার বিশ্রণে নানা প্রকার উপাদের
রসনা ছুপ্তকর খাদ্য প্রস্তুত হইয়া থাকে । ডিমের
মোহন ভোগ অতি উত্তম হয়, এক্ষণে যে প্রণা-
লীতে এই অতীব উপাদের মোহন ভোগ প্রস্তুত
করিতে হয়,—তাঁহা লিখিত হইতেছে ।

প্রথমে ৪টি ডিমের কোন এক স্থানে হিঙ্গ
করিয়া তাহার মধ্যস্থ ভরল পদার্থ টুকুন একটী
পাত্রে রাখিয়া রাখিবে, এবং দেড় হটাক বাতাসা
তাঁহাতে দিয়া উত্তম রপে কেণাইবে । সেই
সময় এক আনা আন্দাজ বাটা আফরাণ মিশাইয়া
পুনরায় বেশ ঘরিয়া কেণিয়া রাখিরা দিবে ।
তাঁহার পর একটী কড়ায় দেড় হটাক ঘি চড়াইবে,
এবং ৪ তোলা সুজি তাঁহাতে উত্তমরপে তাজিবে,
সুজি ওলির রং বধন বেশ লাল হইয়াছে সেই
সময় ঐ কেণানো পদার্থ টুকুন তাঁহাতে দিবে,
এবং এক ধানি কাঁচের অন্ন আসে মিশ্র করিবে
বধন বেশ ঘন হইয়া আসিবে সেই সময় পরম
অসলা ওড়ো ও মানান্য কর্পূর দিয়া নাগাইবে ।

ভাঙ্গা হইলে উত্তর ডিমের মোহন ভোগ প্রস্তুত হইবে। এই মোহন ভোগ জমাই প্রভৃতি আদরের পাঞ্জাদের পাতে দেবারি উপযুক্ত, হুঁকা করিলে সকল গৃহস্থেরা ইহা গৃহে প্রস্তুত করিতে পারেন কারণ ইহা কঠিন কি অধিক ব্যয় সাধ্য নয়।

ডিমায়ুত।

ইহা রন্ধন করিতে পারিলে অমৃতোপম সুখা হইয়া থাকে সেই অন্য ইহার ডিমায়ুত নাম হইয়াছে। এক্ষণে ইহার উপকরণ ও রন্ধন প্রণালী লিখিত হইতেছে।

যদি ১০টা ডিম হয় তাহলে, ঘি আধ চটাকি চিনি এক পোয়া, লেবুর রস এক পোয়া, গরম মসলা ৪ মাষা, লবঙ্গ ২ মাষা ও এক আনা কুসুম আবশ্যিক।

ডিমের মধ্যস্থিত বে হলদে পদার্থ থাকে কেবল সেই টুকুন একটী পায়ে চালিয়া লইবে, এবং কুসুম ও গরম মসলার শুদ্ধা মিশ্রিতা বেশ করিয়া ফেটিয়া ফেলিবে, এবং এক খানি পরিষ্কার নেকড়ায় তুলিয়া রাখিবে। ডিমের পর

কড়ার বি চড়াইয়া তাহাতে নেয়ুর রস চালিয়া দিবে, অন্নকণ পরে বি বেশ পাকিলে সেই ন্যাকড়া টিপিয়া জ্বিলিপের নায় সেই দিতে কেনিতে হইবে ও ঐষৎ ধর করিয়া তাছিয়া লইবে, তাহা হইলে ডিম্বায়ত্ত হইবে। ইহা প্রকৃত পক্ষে এক প্রকার অমৃত হইয়া পাড়াইয়াছে।

ডিম্বের কালিয়া ।

ডিম্বের এই তরকারিটা আমরা সচরাচর ব্যবহার করিয়া থাকি কারণ ইহা শুভ ও কৃষ্ণ উভয়ের প্রিয় সম্বী হইবার উপযুক্ত। রক্তন করিতে পারিলে ইহা নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে। পাটার কালিয়া অপেক্ষা পুষ্টিকর না হোক আশ্বাসনে বড় ভারসম্য হয় না।

যদি ১০টা ডিম্বের কালিয়া করিতে হয়, তাহলে আধ সের আলু, শীতকাল হইলে আধ পোয়া কড়াই শুটীর দানা, দেড় তোলা হলুদ চারি তোলা বাটা ধনে, দুই তোলা জিরে মরিচ, এক তোলা বাটা লঙ্কা আধ তোলা আদা, চারি আনা ভোর গরম মসলা তিন তোলা লবণ এক হুটাক বি ও ৪।৫ বানি তেজপাত আবশ্যিক।

প্রথমে ডিম গুলিকে সিদ্ধ করিয়া ছাড়াইবে, এবং ছুরির দ্বারা দুই খানা করিয়া কাটিবে। পরে কড়ায় বি চড়াইয়া তেজপাত ও পোটা কড়ক লবঙ্গ দিয়া ষিকে পাকাইয়া আলু ও কড়াইসুটা গুলি উত্তম রূপে হেলেনি য়ারিবে। তাহার পর বাটা মসলা গুলি গুলিয়া তাহাতে দিবে। যখন বেশ ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় ডিম গুলি তাহাতে ছাড়িয়া দিবে। এবং তরকারি গুলি উত্তম রূপে সিদ্ধ হইলে যাহার রুচী হয় অল্প প্রমাণ পেজের রস দিয়া নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর কড়া কি হাড়ি বেশ পরিষ্কার করিয়া তাহাতে বাকী বি টুকুন চড়াইয়া, গঁয়াজলা মরিয়া গেলে সাঁতলাইয়া লইবে, এবং পরম মসলা দিয়া নামাইবে। তাহা হইলে উত্তম ডিমের কালিয়া প্রস্তুত হইবে। ইহার আত্মাদন মাংস অপেক্ষা কোন অংশে ন্যূন নহে।

ডিমের বড়া ।

ডিমের বড়া তাজিতে হইলে, ডিমের সম্মুখ ভাগে ছেদা করিয়া ভিতরকার তরল পদার্থ টুকুন বাহির করিয়া লইবে এবং তাহাতে লবণ পরম

মলমার গুড়ো জিরে ভাজার গুড়ো ও সামান্য একটু বেসম মিঠাইয়া বেশ করিয়া ফেলিবে । তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইয়া গ্যালা মরিয়া গেলে বড়ার আকারে ফেলিয়া লইবে, তাহা হইলে উত্তম ডিমের বড়া ভাজা হইবে,—

ডিমের কট্লেট ।

মাচ মাংসের ন্যায় ডিমের উত্তম কট্লেট প্রস্তুত হইয়া থাকে ; এবং ইহার আশ্বাসন অতি উত্তম হয় । এক্ষণে যে রূপ উপায়ে ডিমের কট্লেট প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

প্রথমে কয়েকটি ডিম উত্তম রূপে ধুইয়া গরম জলে সিদ্ধ করিবে, এবং খোসা ছাড়াইয়া ডুমো ডুমো করিয়া কাটিবে । তাহার পর আর কয়েকটার ডিমের ভিতরকার হলদে পদার্থটি বাহির করিবে, এবং তাহাতে পরিমাণ মত লবণ সামান্য বেসম কি ময়দা, মরিচের গুড়া ও আদার রস দিয়া উত্তম রূপে চট্কাইবে । তাহার পর সেই ডুমো ডুমো ডিম গুলি তাহাতে মাখাইয়া ঘিয়ে ভাজিবে, তাহা হইলে ডিমের কট্লেট প্রস্তুত হইবে । মাংসের কট্লেট অপেক্ষা ডিমের কট্লেট অধিক পুষ্টি হইয়া থাকে ।

ডিমের পুরী ।

যদি ডিমের পুরী প্রস্তুত করিয়া রমনাকে পরিভূক্ত করিতে ইচ্ছা কর তাহা হইলে প্রথমে কড়ায় ঘি চড়াইয়া ডিমের অভ্যন্তরের সেই হলদে পদার্থ টুকুন তাহাতে ভাজিবে এবং আর একটা পাতে দাড়িচিনি লবঙ্গ-বাটা এলাচ চূর্ণ লবণ সহ উলুনে চড়াইয়া সেই ভাজা ডিম গুলি তাহাতে ছাতিয়া দিবে বেশ সুমিষ্ট হইলে, তাহাতে দুই ফোটা গোলাপি আভর মিশাইয়া নামাইবে, তাহা হইলে উত্তম ডি মর পুরী প্রস্তুত হইবে। ইহার আত্মাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে ।

ডিমের মধুরায় ।

প্রথমে কিঞ্চিৎ স্বতে ১ তোলা আদার কুচি ভাজিবে ও একটা পাতে রাধিয়া দিবে, তাহার পর ঐ স্বতে ১ গোয়া তোলা মাংস মাতলাইবে, এবং তাহাতে ২ তোলা লবণ ৪ তোলা ভাজা বনে চূর্ণ ও গরম মসলা চূর্ণ হল সহ তাহাতে দিবে, এবং শুষ্ক হইলে ডিমের হলদে অংশ সেই মাংসের সহিত মিশাই ব, তাহার পর সেই ভাজা আদার কুচি গুলি ২ মাষা গরম মসলা ও কিঞ্চিৎ

কুক্কুর বাটা দিয়া পাণ্ডের মুখ সরার দ্বারা উত্তম
রূপে বন্ধ করিয়া দিবে, এবং সরার উপর কিঞ্চিৎ
জল রাখিবে । পরে সেগুলি বেশ ভাজা ভাজা
হইলে নামাইয়া রাখিবে । তখন দেখিবে ইহার
আস্বাদন কেমন মধুর হইয়াছে ।

চতুর্থ অধ্যায় ।

মাংস প্রকরণ ।

পাঁটার মাংস হিন্দু রাজ্যেই আহাৰ করিয়া
থাকেন, সেই জন্য আমরা হাঁস বা অন্যান্য পক্ষী
মাংসের রন্ধন-প্রণালী পরিচয় করিয়া কেবল
পাঁটার নানাবিধ ব্যঞ্জনের উল্লেখ করিলাম ।

মাংস ভাজা রন্ধন করিতে পারিলে নিতাস্ত
উপাদেয় হইয়া থাকে । যদি মাংস ১/১ সের
হয়, তাহা হইলে ৩ তোলা লবণ, আধ সের ময়দা
১ ছটাক আদার রস ও ৪ মাষা মরিচ সংগ্রহ
করিবে ।

প্রথমে মাংস গুলি বেশ কুচি কুচি করিয়া
কুটিবে, ও হলুদ ও লবণ মাখাইয়া রাখিয়া দিবে ।
তাহার পর হাঁড়িতে কিঞ্চিৎ ঘৃত বা তৈল দিয়া

মাংস গুলি উত্তম রূপে মাড়লাইয়া ফেলিবে
কিন্তু সাবধান বেন চুইয়া না যায় । পরে মাংস
গুলির হাত ছাড়াইয়া আদার রস মরিচ চূর্ণ গরম
মসলা প্রভৃতি বেশ করিয়া ঠালিয়া ফেলিবে ।
পরে কড়া উনুনে বসাইয়া দ্বি চালিয়া দিবে ।
ঘির পেঁজলা করিয়া গেলে, বড়ার আকারে সে
গুলি ভাজিবে । বেশ বাদামি রং হইলে ঝাঞ্জরি
দিয়া নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উত্তম
মাংস ভাজা প্রস্তুত হইবে ।

পাঁচার ক্যারি বা ষোল ।

সাধারণতঃ বাঙ্গালীর গৃহে পাঁচার এই ব্যঞ্জন-
নটী অধিক প্রচলিত আছে । কারণ তাত্ত কুর্টী
লুচি, মকলকার মস্ত্রে ইহার সম্ভাব আছে ।
এক্ষণে ক্যারি রাখিবার নিয়ম ও উপকরণাদি
লিখিত হইতেছে ।

কচি পাঁচার মাংস আধ সের, ঘৃত এক ছটাক
জল আধ সের সবণ দেড় তোলা হলুদ বাটা
আধ ভরি ; লঙ্কা বাটা আধ ভরি, চারি আনা
ভোর আদা ছোচা, আধ ভরি, ভাজা ধনে গুড়া
ও ৪ আনা ভোর গরম মসলার প্রয়োজন ।

প্রথমে ধনে ও গরম মসলা ভিন্ন আর সমস্ত
 বাটা মসলা ও আদা ছেদা মাংসে মাখিবে,
 তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইয়া খান চুই তেজ-
 পাত্ত কোড়ন দিবে, ঘি উত্তমরূপে পাকিয়া
 উত্তিলে তাহাতে মাংস গুলি দিয়া উত্তমরূপে
 নাড়িতে থাকিবে ইহাকে মাংস কসা বলে । এই
 রূপ প্রক্রিয়ার দ্বারা যখন মাংস আধ সিদ্ধ হইয়া
 আসিবে সেই সময় যে প্রকার ঝোল রাখিতে
 ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণ গরম জ্বল তাহাতে
 দিবে এবং যত্ন যত্ন জ্বাল দিতে থাকিবে । যখন
 দেখিবে মাংস উত্তম রূপ সুসিদ্ধ হইয়াছে হাড়
 আপনি খুলিয়া আসিতেছে, সেই সময় লবণ ও
 ধনের গুড়া দিয়া নামাইবে । এবং কড়ায় ঘি ও
 গরম মসলা দিয়া সা-লাইয়া লইবে । এই রূপ
 পাঁচার ক্যারি সহজে প্রস্তুত হইয়া থাকে এবং
 আশ্বাদনও বন্দ হয় না ।

মাংসের পুরী ।

মাংসের পুরী খাইতে খুব উপাদেয় হয় বটে,
 কিন্তু ইহা প্রস্তুত করা কিঞ্চিৎ শ্রম সাধ্য ও ব্যয়
 সাপেক্ষ, অধ্যবিত্ত গৃহস্থদের পক্ষে ইহা প্রস্তুত

করা বড় সুবিধা জনক নহে । ধনকুবের মহা-
শয়েরা ইচ্ছা করিলে ইহার দ্বারায় রসনা পরি-
তৃপ্ত করিতে পারেন ।

যদি মাংস ১/১ সের হয় তাহা হইলে ১/১
সের ময়দা ১/১ সের ঘি ২ মাষা দারচিনি ২ মাষা
লবঙ্গ ৪ ॥ মাষা মরিচ, আদা ২ তোলা, ধনে
২ তোলা, ছোলার ডাল ১ ছটাক ও তিন
তোলা লবণের আবশ্যক ।

প্রথমে ময়দায় ময়ান দিয়া রাখিবে । ডাল
গুলি ঘূতে ভাজিয়া কুটিয়া ফেলিবে । তাহার
পর মাংস গুলিরে ধুড়িয়া সেই চূর্ণ করা ডাল
তাহার সহিত মিশাইয়া ফেলিবে । পরে মসলা
ও লবণ মিশাইবে, তাহার পর কড়ায় অল্প ঘি
চড়াইয়া সেই মেশানো মাংস গুলি ভাজিয়া
ফেলিবে । পরে সেই ময়দার চৌস নির্মাণ
করিয়া তাহার ভিতর সেই মাংসের পুর দিয়া
লুচির মতন বেলিয়া ঘিতে ভাজিবে তাহা হই-
লেই মাংসের পুরী প্রস্তুত হইবে । ইহার আশ্বা-
দন অতীব মনোহর হইয়া থাকে ।

মাংসের মিষ্ট পিটে ।

প্রথমে মাংসকে উত্তম রূপে খুড়িয়া মনে
সিদ্ধ করিবে তাহার পর তাহাতে বাদাম বাটা
অল্প চিনি মরিচ ও গরম মসলায় মিশাইয়া উত্তম
রূপে চট্কাইবে । অন্য একটা পাত্রে গোটা
কয়েক ডিমের কেবল সেই হলেদে অংশটা
বরাইয়া লইবে । পরে সেই চটকানো মাংস
গোলা সন্দেশের মতন—গোল গোল করিয়া
ডিমের সেই হলেদে অংশটা মাখাইয়া ঘিরে
ভাজিবে, এবং বাদামি রং হইলে নামাইবে ।
মাংসের অনেক রকম মিঠা প্রস্তুতের নিয়ম
আছে, তাহার মধ্যে এই প্রণালীটা সহজ বলিয়া
প্রকাশ করিলাম ।

মাংসের লুচি ।

মাংসের লুচি প্রস্তুত করিবার উপকরণ ও
পরিমাণ লিখিত হইতেছে ।

মাংস ১ সের ময়দা ১/১ সের ষ্টি তিন পোয়া
দারু চিনি ২ মাষা, লবঙ্গ ২ মাষা, এলাচ ২৫
মাষা আদা ২ তোলা ধনে ৪ তোলা ছোলার

ডাল ৬ ছটাক। তবে শীতকাল হইলে ১ পোয়া ডাল লইবে।

প্রথমে ময়দার পরিমাণ মত ময়দান মিশ্রা উত্তম রূপে মাখিবে তাহার পর ছোলার ডাল গুলি ঘিতে ভাজিয়া ধুলোর ন্যায় চূর্ণ করিয়া ফেলিবে, পরে মাংস খুব মিহি করিয়া খুড়িয়া ভাহাতে ত্রৈ গুড়ানো ডাল, মসলার গুড়ো ৩ আদার রস মিশাইবে। তৎপরে কড়া জ্বালে চড়াইয়া ভাহাতে ঘি দিবে এবং গ্যাজলা মরিয়া গেলে ত্রৈ মেসানো মাংস উত্তমরূপে ভাজিয়া লইবে।

পর ময়দার চৌস করিয়া তাহার মধ্যে ত্রৈ ভাজা মাংসের পুর দিবে এবং মুখ আড়িয়া ভাজিয়া লইবে। তাহা হইলে মাংসের পুরী প্রস্তুত হইবে। ইহার আশ্বাদন নিতান্ত মনোহর হইয়া থাকে।

মাংসের কালিয়া

মাংসের অন্যান্য ব্যঞ্জন অপেক্ষা এই কালিয়ার অধিক প্রচলন দৃষ্ট হইয়া থাকে। কেন না রুটী লুচি কি অন্য সকলকার সঙ্গে ইহার মিলন মন রস হইয়া থাকে। এই কালিয়া কিরূপে

রন্ধন বিশেষ নিত্যান্ত উপাদানের ইয়া থাকে, তাহ লিখিত হইতেছে ।

যদি $\frac{1}{2}$ র পাট হয় তাহলে আধ সের গোল আলু সিদ্ধ পোয়া, সরিষার তেল এক ছটাক, বাটা হলুদ এক তোলা ছোচা আদা ১ তোলা জিরে সরিচ ২ তোলা বাটা ধনে ৪ তোলা লবঙ্গ ৪ তোলা চোট এলাচের দানা তিন আনা আঁস্ত লবঙ্গ দেড় আনা দারু চিনি লক্ষা দেড় তোলা তেজপাত ৭।৮ খানি, বাতাসা এক তোলা ও আড়াই সের জলের আবশ্যক ।

প্রথমে মাংস গুলিকে ডুমোর করিয়া কুটিবে, এবং এক তোলা লবণ, এক তোলা হলুদ, এক তোলা ধনে, সমস্ত টুকুন লক্ষা ও জিরে সরিচ বাটা এবং সরিষার তেল টুকুন তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে চটকাইবে । পরে এক খানা গামচা কি অন্য কিছু চাপা দিয়া আধ ঘণ্টাটাক রাখিয়া দিবে । আলু গুলিকে আধ ভাজা করিয়া স্বতন্ত্র পাত্রে রাখিবে । তাহার পর উনুনে হাড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি দিবে, এবং গোষ্ঠী করেক তেজপাত ও লবঙ্গ তাহাতে ভাজিবে । যখন ঘি হইতে ধোয়া বহির্গত হইতেছে দেখিবে ! সেই মাংস গুলি তাহাতে দিয়া একবার উত্তমরূপে নাড়িয়া

গরু ঢাকিয়া দিবে, ও বেশ করিয়া ঝাচ দিতে থাকিবে । যখন দেখিবে মাংস হইতে জল বহির্গত হইয়া সেই জল সরিয়া গিয়াছে, সেই সময় জল ঢালিয়া দিবে, এবং ফুটিবার মুখে গরম মসলা ব্যতীত আর ২ বাটা মসলা, বাকী লবণ টুকুন ও আঙ্গু তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, এবং জ্বাল কমাইয়া মূত্র আছে সিদ্ধ করিতে থাকিবে । যখন দেখিবে মাংস বেশ সুসিদ্ধ হইয়াছে, হাড় হইতে মাংস আপনি ছাড়িয়া আসিতেছে, সেই সময় গরম মসলা ও বাকী ঘি টুকুন ঢালিয়া দিয়া নামাইবে । সাধারণতঃ এইরূপ প্রণালীতে মাংসের কালিয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

মাংসের ভর্তা ।

মাংসের ভর্তা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

যদি ১/১ সের মাংস হয়, তাহা হইলে এক পোয়া মূত, এক পোয়া দাধ, দুই আনা চিনি, দুই আনা ছোট এলাচ, দেড় আনা সবুজ দেড় তোলা আদা বাটা দুই তোলা ধনে বাটা ও তিন তোলা লবণের আবশ্যিক ।

খুব কচি পাঁচার মাংস হইলে ভর্তা উত্তম হইয়া থাকে। প্রথমে মাংস হইতে হাড় গুলি বাছিয়া ফেলিবে। তাহার পর উনুনে হাড়ি টাপাইয়া ঘি ঢালিয়া দিবে, এবং গ্যাঙ্গলা সরিয়া গেলে আদার কুচি ও লবঙ্গ গুলি তাহাতে দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন সে গুলি বেশ ভাজা হইয়াছে, সেই সময় মাংস গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া নাড়িতে থাকিবে। মাংস গুলির রং উৎকর্ষিত হইলে ধনে বাটা ও লবণ পরিমাণ মতন জলে গুলিয়া তাহাতে দিবে, এবং সরা দ্বারায় হাড়ির মুখ ঢাকিয়া রাখিবে। বেশ সুসিদ্ধ হইলে পোস্ত দানা বাটা ও বাদাম বাটা তাহাতে দিয়া নামাইবে। তাহার পর অন্য একটা পাত্র উনুনে চড়াইয়া ঘি ঢালিয়া দিবে, এবং গ্যাঙ্গলা সরিয়া গেলে সিদ্ধ করা মাংস গুলি ঢালিয়া দিবে, ও দৈই টুকুন ও চিনি এই সময় দিবে, বেশ ফুটিত আরত করিলে, বাকী ঘি ও প্রথম মসলা শাকাত দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। বোঝা থাকিলে ভর্তা তেমন সুস্বাদ হয় না, সেই জন্য অধিক জল দিবে না।

মাংসের কোণ্ডা ।

এক্ষণে কোণ্ডা প্রস্তুত করিবার প্রণালী লিখিত হইতেছে ।

ধুব কচি মাংস এক সের স্বত আধ সের ডিম
৫টা বেসর এক ছটাক পোস্ত বাটা ২ তোলা
বাদাম বাটা ২ তোলা লঙ্কা বাটা দুই তোলা
লবঙ্গ বাটা দুই তোলা খনে বাটা তিন তোলা
ছোট এলাচ ওড়া চারি আনা, আদা বাটা ২
তোলা হলুদ বাটা ২ তোলা ও লবণ তিন
তোলা ।

প্রথমে মাংস কে জলে সিদ্ধ করিয়া হাড়
বাছিয়া ফেলিবে, এবং বেসর ও যাবতীয় বাটা
সসলা গুলি লবণ এবং বাদাম পোস্ত বাটা ও
ডিমের কলদে অংশ টুকুন মিশাইয়া বেশ করিয়া
চটকাইবে । তাহার পর কড়ার ঘি চড়াইয়া
প্যাঞ্জলা করিয়া গেলে সেই সোয়ানো মাংস
গুলি সাতলাইয়া লইবে । তাহা হইলে উক্ত
কোণ্ডা প্রস্তুত হইবে ।

মাংসের অন্ন ।

মাংস ১/১ সের ধনে বাটা ২ তোলা লবণ
৪ তোলা গোল মরিচ আধ তোলা দধি এক
পোয়া, হলুদ ২ তোলা সরিষা ৪ আনা স্বস্ত
আড়াই ছটাক তেতুল ৪ তোলা দারু চিনি সিকি
ভোর ছোট এলাচ দুই আনা গোলপ জল ২
তোলা জল দেড় সের ।

যে রূপ প্রণালীতে কালয়ে রাখিতে হয় সেই
রূপে রাখিবে, এবং সাতলাইবার পূর্বে গোলাপ
জলে তেতুল গুলিয়া চিনি মিশ্রিত করিয়া দিবে ।
তাহা হইলে মাংসের অন্ন প্রস্তুত হইবে ।

মাংসের কটলেট ।

যদি ১/১ সের মাংস হয়, তাহা হইলে ১
তোলা হলুদ ১৥ তোলা জ্বরে মরিচ, তিন
তোলা ধনে তিন তোলা লবণ, সিকি ভরি লবঙ্গ
৮ ভোর দারু চিনি ৮ আনা ছোট এলাচ ও কিছু
বিস্কুটের গুড়োর আবশ্যিক ।

দাবনার মাংস হইলে উক্ত কটলেট হইয়া
থাকে । প্রথমে মাংসের বড় ২ হাড় বাহির করিয়া
ফেলিবে, ও খুব মিহি করিয়া খুড়িবে । তাহার

পর ১/১ গের অলে ঐ মাংসটি সিদ্ধ করিয়া ঐ সমস্ত রসনা ওড়ো করিয়া লবণ সহ তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে চটকাইবে। পরে, যে রূপ লুচির লেচি কাঠে, সেইরূপ লেচির ন্যায় কাটিয়া ঐরূপে চপটা করিবে, এবং দুদিকে সেই বিস্কুটের ওড়া মাখাইয়া ঘিরে ভাজিবে, ঐরূপে বাদামি রং হইলে নামাইবে। মাংসের অন্যান্য খাদ্যের মধ্যে এই কটলেট নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে। সেই জন্য অনেকে ইহা খাইতে ভাল বাসিয়া থাকেন।

মাংসের রোষ্ক।

ইহা ইংরাজি খাদ্য আশাদের দেশে ও প্রকার প্রণালীতে মাংস প্রস্তুত করিবার রীতি প্রচলন নাই। ইংরাজেরা অত্যন্ত মাংস প্রিয় বটে, কিন্তু সিদ্ধ ও দক্ষ করা ভিন্ন আর কোন প্রকার রন্ধন প্রণালী তাহারা পরিজ্ঞাত নহে। আজ কাল আশাদের দেশের যুবক বৃন্দ ইংরাজি ভাবে বিভোর হইয়া আছে। তাহাদের খাদ্য প্রণালী নিতান্ত উপাদেয় ও রসনা তৃপ্ত কর বলিয়া বোধ করিয়া থাকে, সেই জন্য মাংসের রোষ্ক লিখিত হইল।

দাবানা বা ঘাড়ের এক ঝণ্ডা, আন্তে মাংসকে লবণ ভিন্ন আর সমস্ত গুড়ো মসলা মাখাইয়া একটা মোহার সিকেতে বিদ্ধ করিবে । নীচেতে প্রচুর পরিমাণে কাটের কয়লায় আগুণ করিবে, এবং এক জন সেই সিক বিদ্ধ মাংস সেই আগুনের উপরে আন্তে ২ ঘুরাইতে থাকিবে, আর এক জন ফোটা ২ করিয়া তাহার উপর ঘি তালিতে থাকিবে, এইরূপ করিতে ২ যখন মাংসের রং আরসোলার ন্যায় হইবে, সেই সময় বুঝিবে যে রোষ্টে প্রস্তুত হইয়াছে । তাহার পর ছুরি দ্বারা ঝণ্ডা ২ করিয়া কাটিয়া পরিবেশন করিবে, এবং খাইবার সময় লবণ ও মরিচ গুড়া মিশ্রিত করিয়া লইবে ।

মাংসের পেরেল ।

ইছা ও ইংরাজি খাদ্য, এক্ষণে ইহার প্রস্তুত প্রণালী লিখিত হইতেছে ।

যদি ১/১ সের মাংস হয় তাহা হইলে ১ তোলা হলুদ ১ ॥ তোলা জিরে মরিচ তিন তোলা ধনে, ২ তোলা আদা বাটা ১ তোলা পিয়াজ বাটা ২ তোলা দধি, তিন তোলা লবণ ৪ আনা লবঙ্গ

দুই আনা দারু চাম ও দুই আনা ছোট এলাচের
আবশ্যিক।

প্রথমে মাংসকে চাচি আঙ্গুল চণ্ডা ও ছয়
আঙ্গুল লম্বা করিয়া প্লাইস কাটিবে। তাহার পর
ঐ সমস্ত মসলা গুড়া করিয়া প্রত্যেক প্লাইসের
উপর পিটে উত্তমরূপে রাখাইবে। গেরাল দানি
নামে চক্রাকর এক প্রকার বস্তু আছে। মেছের
উপর প্রচুর পরিমাণে দেশী কলার আণ্ডন করিয়া
তাহার উপর ঐ গেরাল দানি বসাইবে, এবং
তাছাতে দ্বি চানিয়া মাংস গুলি সাজাইয়া দিবে।
এক পিচ বাদামি রং হইলে অন্য পিট ফিরাইয়া
দিবে। এইরূপে উভয় পিট সুসিদ্ধ হইলে
মাংসের গেরাল প্রস্তুত হইবে।

দধি পম্পার।

দধি পম্পার প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত
উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

মাংস ১/১ সের চাউল ১/১ সের স্বত এক
পোয়া দধি আধ সের পাতি লেবু একটা আদা
২ তোলা, ধনে ২ তোলা কেলে জিরে ১ তোলা
ডেঙ্গ পাতি ২ তোলা, লবণ চারি তোলা মরিচ

৪॥ ভোলা, ছোট এলাচ সিঁকি ভোর, লবঙ্গ
সিঁকি ভোর, ও চাকু চিনি আধ আনা আবশ্যিক ।

বেশ করিয়া মাংস ও নি খুড়িয়া ফেলিবে,
তাহার পর একটা পুটলিতে ঐ সমস্ত মসলা
পুরিয়া তার আধনি জল প্রস্তুত কর, এবং সেই
জলে মাংস সিঁক করিয়া মাংস ও জল আন্দাজ
করিয়া রাখ । মাংস ও নি ১ চটাক ঘিতে মাতলা-
ইয়া লাও । তাহার পরে একটা পায়ে তেজ-
পাতা, মাজাইবে, ও কাশ জিরে ছড়াইয়া দিবে,
তাহাতে মাংস ও নি মাজাও, ও গরম মসলা
চূর্ণ করিয়া দাও । তাহার পর তাহার উপর
চাউল ও নি দাও ও সেই দধি ও আধনি জল
দিয়া আচে বসাও । আধ সিঁক হইলে লেবুর
রস তাহাতে দাও, ও বাকী ঘি টুকুন দিয়া দমে
বসাইবে, তাহা হইলেই দধি পলান প্রস্তুত হইবে ।
ইহার আবাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে ।

কমলা লেবুর পলান ।

কমলা লেবুর কোয়া ১/১ সের কমলা লেবুর
রস আধ সের; চিনি আধ পোয়া চাউল আধ
সের স্বত ১ পোয়া, ছোট এলাচের দানা ছই

আনা, দারু চিনি দুই আনা লবঙ্গ দুই আনা,
কিস্মিস্ আধ তোলা, বাদাম ১ তোলা পেস্তা
এক তোলা আকরান দুই আনা, ফীর আধ পোয়া
লবঙ্গ দুই তোলা ও জল এক সের।

প্রথমে বাদাম কিস্মিস ও পেস্তা গুলি
ঘিতে ভাজিবে। তাহার পর আধ পোয়া ঘি
চড়াইয়া গরম কমলা গুলি ভাজিবে, পরে এই
স্বতে চাউল গুলি চালিয়া দাও, আধ ভাজা
হইলে লেবুর রস দিবে পরে গরম কমলা গুলি
দিয়া সরার দ্বারা হাঁড়ির মুখ বন্ধ কর, ও খুব
মুতু জ্বাল দাও। যখন দেখিবে চাউল গুলি
অসিদ্ধ হইয়াছে সেই সময় লেবুর কোয়া বাদাম
পেস্তা কিস্মিস ফীর ও চিনি তাহাতে চা মধা
দাও, ও উকুন ছইতে মসাইয়া সঙ্গে বসাইয়া
রাখ, তাহা হইলে কমলা বা কমলা লেবুর
পলান্ন প্রস্তুত হইবে।

আনারসের চাটনি।

আনারস কোটা ১ সের কলিচুম ১ তোলা,
হলুদ বাটা এক তোলা লেবুর রস ১ ছটাক কিস্-
মিস আধ পোয়া চিনি আধ পোয়া সরিষা এক

আনা, সরিষা বাটা তিন তোলা, এগাচ দানা তিন তোলা ও ঘৃত আধ ছটাক।

প্রথমে আনারস গুলি ছাড়াইয়া ডুমো ডুমো করিয়া কুটিবে এবং কলি চুব মাখাইয়া ধুইয়া ফেলিবে পরে সে গুলিকে পুনরায় হলুদ মাখাইয়া ধুইবে। তাহার পর জলে সেই আনারস গুলি সিদ্ধ করিবে। সুসিক্ত হইলে তাহাতে শেখুর রস ও কিস্মিস ফেলিয়া দিবে। পরে অন্য একটা পাত্রে উনুনে চড়াইয়া ছোট এগাচের দানা ও সরষে কোড়ন দিবে। ঘিয়ের গ্যাঞ্জলা সরিষা গেনে তাহাতে সিদ্ধ করা আনারস গুলি চালিয়া দিবে, ফুটিতে আরম্ভ করিলে চিনি দিবে, ৩ ৫।৬ মিনিট জ্বালে রাখিয়া নামাইয়া ফেলিবে। তাহা হইলেই উত্তম আনারসের চাটনি প্রস্তুত হইবে। অন্যান্য চাটনি এই আনারসের চাটনি সমধিক যুথ প্রিয় হইয়া থাকে।

আলুর চাটনি।

প্রথমে আলু গুলিরে ডুমো ২ করিয়া কুটিবে, এবং আল হলুদ মাখাইয়া ধুইয়া ফেলিবে। তাহার পর হাঁড়ি উনুনে বলাইয়া তেল আন্ডো

গোটা দুই লক্ষা পাঁচ কোড়ন ও সরষে কোড়ন দিবে, ও তেলের প্যাঙ্গল ম'রয়া গেলে, আলু গুলি তাহাতে দিয়া আধ ভাজা করিবে । পরে পরিমাণ মত জল তেতুল গুলিয়া তাহাতে দিবে । বেশ ফুটিতে থাকিলে লবণ দিয়া নাগাইবে ।

পুদিনা সাকের চাটনি ।

পুদিনাসাক এক ছটাক একটা পাতি লেবু, লক্ষা ২।৩ টা লবঙ্গ চূর্ণ এক আনা, তেতুল আধ ছটাক, চিনি দুই তোলা, ও লবণ চারি তোলা ।

প্রথমে পুদিনাসাক গুলি যে আধ বাটা করিয়া লেবুর রস ছাড়া আর ২ সমস্ত মসল চূর্ণ ও লবণ দিয়া উত্তম রূপে চটকাইবে । যখন দেখিবে বেশ মিশ্রিত হইয়াছে, সেই সময় সাগান্যে জলে তেতুল গুলিয়া চিনি ও লেবুর রস সহ তাহাতে দিবে, ও উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া ফেলিবে তাহা হইলেই পুদিনার চাটনি প্রস্তুত হইবে । এই পুদিনার চাটনি অগ্নিতে পাক করিবার জেমন আবশ্যিক হয় না । কাঁচা অবস্থায় বেশ সুভার হইয়া থাকে ।

আমড়ার চাটনি ।

কচি ২ আমড়ার উত্তম চাটনি হইয়া থাকে ।
প্রথমে আমড়া গুলি কুটিয়া অল্প হলুদ মাখাইয়া
ধুইয়া ফেলিবে । পরে হাঁড়িতে তেল দিয়া
তাছাতে পঁচ ফোড়ন ও সরিষা ফোড়ন দিবে ।
তেল পাকিয়া উঠিলে তাছাতে আমড়া গুলি
জাতলাটবে । যখন দেখিবে আমড়া গুলি রং
বাদামি হইয়াছে সেই সময় পোস্তদানা বাটা জলে
গুলিয়া তাছাতে দিবে । বেশ ফুটিতে আরম্ভ
করিলে পরিমাণ মত লবণ ও চিনি দিবে, ও পাতি
লেবুর রস তাছাতে দিয়া নামাইবে । এই আম-
ড়ার চাটনি নিতান্ত মুখ প্রিয় হইয়া থাকে ।
এমনি কি বাহার অরুচী হইয়াছে, তাহার ও রুচী
হয় ।

আলু বধরার চাটনি ।

প্রথমে একটা পাত্রে আলু বধরা গুলি
ভিজাইয়া রাখিবে । তাহার পর হাঁড়িতে তেল
চড়াইয়া সরষে ও পঁচ ফোড়ন দিবে । তেল
বেশ পাকিয়া উঠিলে কতক গুলি কিস্মিস
তাছাতে দিবে, আধ ভাজা হইলে আলুবধরা

জলে গুলিয়া ভাহাতে দিবে । বেশ ফুটিতে আরম্ভ করিলে অল্প পরিমাণ বাটা হলুদ লবণ ও চিনি নিক্ষেপ করিবে । জল মরিয়া কাই ২ হইলে নামাইয়া রাখিবে ।

পায়স ।

কামিনী ধানের চাউলের উৎকৃষ্ট পায়স হইয়া থাকে । অনেকে সূজির পায়স প্রস্তুত করিয়া থাকেন, কিন্তু চাউলের পায়সের ন্যায় তাহার আশ্বাদন হয় না ।

উত্তম পায়স রন্ধন করিতে হইলে $\frac{1}{2}$ সের ধানি দুগ্ধ আধ পোরা চাউল, আড়াই পোরা বাভাসা এক ছটাক স্নাত ৪ তোলা ছাড়ানো বাদাম ৩ তোলা কিস্মিন ২ তোলা পেস্টা, $\frac{1}{2}$ ভোর ছোট এলাচের গুড়া ও সামান্য একটু কপূরের আবশ্যিক ।

প্রথমে চাউল গুলিরে অল্প জলে সিদ্ধ করিতে চড়াইবে । আধ সিদ্ধ হইলে স্নাত চুকুন ভাহাতে দিবে, এবং ক্রমে ক্রমে দুগ্ধ ভাহাতে খাওয়াইবে । যখন বেশ ফুটিতে থাকিবে সেই সময় প্রথমে বাভাসা ও পরে বাদাম কিস্মিন পেস্টা

তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, ও উত্তররূপে কাটি দিতে থাকিবে। কারণ তন্মাত্র ধরিয়া বেলে পায়স নিত্যান্ত বিশ্বাস ও চূর্ণক যুক্ত হইয়া থাকে। তাহার পর যখন দেখিবে পায়স বেশ ঘন হইয়াছে, সেই সময় এলাচের গুড়ো ও কপূর টুকুন দিয়া নামাইবে। সুজির পায়সও অবিকল এই রূপ প্রণালীতে প্রস্তুত হইয়া থাকে। তবে প্রথমে ঘি দিয়া সুজি গুলি তাহিরা লওয়া কর্তব্য। আশাদের দেশে অনেক প্রকার পিষ্টক প্রস্তুত প্রণালী প্রচলিত আছে। মিষ্টান্ন অধ্যায়ের শেষ ভাগে সে সকল উল্লেখিত হইবে।

পঞ্চম অধ্যায় ।

বিবিধ মিষ্টান্ন প্রস্তুত প্রণালী ।

ফুলকো লুচি প্রস্তুত করণ ।

এক পের বরদার ১ ছটাক ঘিয়ের বরদান দিয়া রাখিতে হইবে পরে এক খানি বার কোসে পরিমাণ বস্ত জল দিয়া দলিতে হইবে। যখন দেখিবে বরদা বাধা ঠিক হইয়াছে, তখন ছোট গুলি পাকাইবে। অমল্লর তাহা বেলিয়া মুচে

তাজিলে উত্তম ফুলকো লুচি প্রস্তুত হইবে।
তবে অন্যান্য লুচি অপেক্ষা ইহার আকার
কিঞ্চিৎ ছোট হওয়া আবশ্যিক।

খাঁড়ার লুচি।

খাঁড়ার লুচি তাজিলে হইলে ১/১ সের ময়-
দার দেড় ছটাক ময়ান দিয়া রাখিবে, পরে গাওয়া
স্বতে একটু কড়া করিয়া তাজিবে। একেবারে
২০ খানির অধিক খোলায় দিবে না। ভাজা
হইলে একটী বাটির উপর চূপড়ি বসাইয়া
তাহাতে লুচিগুলি রাখিবে তাহা হইলে লুচির
গা হইতে বি করিয়া পড়িবে। অন্যান্য লুচি
অপেক্ষা এই খাঁড়ার লুচি নিতান্ত উপাদেয় হইয়া
থাকে দস্ত হীন স্বদেরা অধি অন্যায়সে
আহার করিতে পারিবে।

কচুরি প্রস্তুত প্রণালী।

উত্তম কচুরি প্রস্তুত করিতে হইলে ১/১ সের
ময়দার আধ পোয়া ময়ান দিবে, ময়ান দিয়া
উত্তমরূপে টাসিবে, অনন্তর ছোট ২ লেচী কাটিয়া
তাহাতে পুর দিবে। পুরের জন্য এক পোয়া
ছোলায় ডাল সিদ্ধ করিবে। পরে তাহাতে

কৃষ্ণ জীরা মৌরী ও সবণ মিশাইয়া পুর প্রস্তুত করিবে । তাহার পর সেই লেটী গুলিতে খোল করিয়া তাহার মধ্যে পুর দিয়া মুখ আচ্ছাদিত দিবে, এবং ঈষৎ চেপ্টা করিয়া ঘিতে ভাজিয়া ফেলিবে । তাহা হইলে কচুরি প্রস্তুত হইবে ।

বড় কচুরি ।

অন্য কচুরি অপেক্ষা বড় কচুরি প্রস্তুত প্রণালীর প্রভেদ আছে । প্রথমে কলায়ের ডাল ভিজাইয়া কাঁচা বাটিতে হইবে । পরে মৌরী কৃষ্ণ জীরা তেজ পাঁচ তাহাতে দিয়া ঘিতে ভাজিয়া লইবে, তাহা হইলে বড় কচুরির পুর প্রস্তুত হইবে । অনেক এই পুরের সঙ্গে সামান্য হিং মিশাইয়া থাকেন । পুর প্রস্তুত হইলে ১/১ সের ময়দার এক পোয়া ঘিের ময়ান দিয়া খুব চাসিবে । তাহার পর লেটী কাটিয়া তাহার খোল করিবে, এবং তাহার মধ্যে পুর দিয়া মুখ বন্ধ করিবে । তাহার পর তাহাতে চাপাড়াইয়া ঘৃতে ভাজিবে । এই কচুরির আশ্বাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে ।

সিঁকেড়া প্রস্তুত প্রণালী ।

প্রথমে আলু সিঁক করিয়া তাহার খোলা

হু ছাইয়া ফেলিবে। পরে কাল জীরা মৌরি
 নরিচ ওড়া ও লবণ আলুতে মিখাইয়া পুর প্রস্তুত
 করিয়া রাখিবে। তাহার পর ১/১ সের মধদায়
 এক হটাক মরান দিয়া রাখিবে, মাখা হইলে
 বেলিয়া ছুরি দিয়া কাটিবে, এবং তাহাতে চোঙ্গা
 প্রস্তুত করিয়া তাহার মধ্যে সেই আলুর পুর
 দিবে ও আলুর হাত দিয়া তাহার চারি দিক
 আচিয়া মিটে হইবে। তাহার পর একটু কড়া
 করিয়া দিতে তাহা ফেলিবে তাহা হইলে
 সিঙ্গেড়া প্রস্তুত হইবে। ইহার আবাদন অতি
 উত্তম হইয়া থাকে।

সাঁউ প্রস্তুত প্রণালী।

এক সের বেসম জলে গুলিয়া উত্তমরূপে
 ফেনাইবে, কেনানো শেষ হইলে, কড়া আচে
 বনাঙ্গিয়া তাহাতে ঘি ঢালিবে এবং ঘি পাকিয়া
 উঠিলে, এক খানি বাঙ্গরা ধরিয়া তাহাতে ঐ
 বেসম দিবে, তাহা হইলে স্তরের আকারে
 বেসম ঘুড়ে গড়িবে। যখন দেখিবে সে গুলি
 বেশ ভাল হইয়াছে, সেই সময় উঠাইবে। তাহা
 হইলে সাঁউ ভাজা হইবে। ইহা একটু কড়া
 করিয়া ভাজা কর্তব্য।

পাঁপের ভাঙ্গির প্রণালী ।

যুগ কিসা মটর দাল পাঁপের প্রস্তুত হইয়া থাকে । তিন পোয়া দাল সিদ্ধ করিয়া বাটিয়া ফেলিবে, পরে এক পোয়া মিহি বেসব মিলাইয়া উত্তমরূপে চাঙ্গিবে । যখন দেখিবে বেশ মিহি ঝরিয়াছে, সেই সময় কৃষ্ণজারা গোল-বরিচ ও মৌরী তাহাতে মিলাইবে এবং রুটীর চায় পাতলা করিয়া বেগিবে, তাহা হইলেই কাঁচা পাঁপের প্রস্তুত হইবে, অনন্তর ঐ পাঁপের স্তূতে কিসা তৈলে ভাজিয়া ফেলিলে পাঁপের ভাঙ্গা হইবে । পাঁপের ভাঙ্গা ঝাইতে অতি সুস্বাদ হইয়া থাকে ।

বাগ বড়া প্রস্তুত প্রণালী ।

অথ সের মটর দাল ভিজাইয়া বাটিয়া ফেলিবে এবং কিছু আস্তো ছোলার দাল তাহার সহিত মিলাইবে । তাহার পর তাহাতে পরিমাণ মত লঙ্কা বাট, লবণ ও আস্তো গোল-বরিচ মিয়া খুব কেণাইবে । উত্তমরূপে কেণানো হইলে একখানি বড়া তাতে চড়াইয়া তাহাতে ঘি চাঙ্গিবে, ঘি পাকিয়া উঠিলে ঐ কেণানো

দাল বড়ার আকারে তাহাতে কেলিবে, ও একটু কড়া করিয়া ভাজিবে। এই ঝালবড়া ঘি কিয়া ভেলে হইতে পারে, সুতরাং ইহা করিলে সকল গৃহস্থ ইহা গৃহে প্রস্তুত করিতে পারিবেন।

নিম্বকি প্রস্তুত প্রণালী।

এক সের ময়দায় এক পোয়া যুভের ময়দা দিয়া চামিতে থাকিবে, এবং তাহাতে কৃষ্ণজীরা সবণ ও তিল তাহাতে মিশাইবেন। তাহার পর শুটি কাটিয়া বোলবে, এবং কড়া করিয়া ঘিতে ভাজিয়া তেলিবে। তাহা হইলেই নিম্বকি প্রস্তুত হইবে।

পাটিনাই নিম্বকি।

ময়দা এক সের সুজি এক পোয়া বেসন এক পোয়া, এবং কৃষ্ণজীরা তিল সবণ একত্র মিশাইয়া চামিতে হইবে। তাহার পর এক-খানি বারকোসে কেলিয়া ছুরির দ্বারা বরকির আকারে কাটিয়া ঘিতে ভাজিবে, এই নিম্বকি মাতিশর মুখ প্রিয় হইয়া থাকে।

গজা প্রস্তুত প্রণালী।

ভাল গজা করিতে হইলে এক সের ময়দায় এক পোয়া ঘিের ময়ান দিতে হয়, এবং কাঁচ কাঁচ করিয়া নেই ময়দা মাথিয়া তাহাতে কৃষ্ণ-তিল ও জিরা মিচাইবে। পরে গোল গোল করিয়া হাতে পাকাইবে। তাহার পর সে গুলি কড়া করিয়া ঘিতে ভাজিবে, ও চিনির পাকা রস প্রস্তুত করিয়া সেই গুলি তাহাতে চালিয়া দিবে এবং খানিককণ চালিয়া মাথিবে। যখন দেখিবে গজা গুলিতে রস প্রবেশ করি-
য়াছে, সেই সময় রস বরাইয়া তুলিয়া ফেলিব, তাহা হইলে উত্তম গজা প্রস্তুত হইবে।

বালুসাই প্রস্তুত প্রণালী।

বালুসাইতে এক সের ময়দায় এক পোয়া ময়ান দিতে হয়। ময়ান দোওয়া ময়দা মাথি-
বার সময় তাহাতে ১০।১২টি ছোট এলাচের গুড়া ও সামান্য কপুর মিচাইয়া দিবে। ময়দা উত্তম রূপে চাসা হইলে, গোল গোল লেটী কাটাবে, এবং আঙ্গুল দিয়া মধ্যস্থলে একটু চেপ্টা করিয়া দিবে, তাহার পর গজার ময়ান ঘিতে ভাজিয়া

চিনির রসে ফেলিলে বালুসাই প্রস্তুত হইয়া থাকে, গম্ভা অপেক্ষা বালুসাইয়ের আঁধানন আরো উত্তম হইয়া থাকে।

বঁদে প্রস্তুত প্রণালী।

বড় বঁদে প্রস্তুত করিতে হইলে এক সের সুরুর সঙ্গে এক সের সবুদা মিলাইয়া ভালে মুলিবে। তাহার পর কড়ার ঘি চড়াইয়া বড় ছেদা বিশিষ্ট বাজরিতে সেট গোলা দিয়া বঁদে ছাড়িতে থাকিবে। যখন দেখিবে কড়াতে বঁদে লাল হইয়া উঠিয়াছে, সেই সময় বাজরি দিয়া ছুলিয়া চিনির রসে ফেলিবে ও বেশ করিয়া নাড়িয়া তাহাকে রস প্রবেশ করাইবে। তাহা হইলেই বড় বঁদে প্রস্তুত হইবে।

মিঠাই প্রস্তুত প্রণালী।

বঁদে প্রস্তুত করিতে পারিলে, মিঠাই তৈয়ারি করা বড় কঠিন হইবে না। বঁদে গোলা-কার করিয়া লাড়ু পাকাটলেই মিঠাই প্রস্তুত করা হইল। তবে বঁদের রস অপেক্ষা মিঠাইয়ের রস আরো একটু গাঢ় হওয়া আবশ্যিক। বলত

বঁদে ও মিঠাই প্রায় এক প্রকার চিনিষ । একটু জল হাত দিয়া মিঠাই বাধিতে হয় ।

মিহি দানা প্রস্তুত প্রণালী ।

মিহি দানা প্রস্তুত করিতে হইলে দশ আনা বেসমের সঙ্গে চয় আনা সবেদা মিলাইয়া জলে গুলিবে, এবং খুব সরু ছিদ্র বিশিষ্ট বাঞ্জরিতে বদে ভাজিয়া কাশির চিনির পাকা রসে ফেলিবে, তার পর সে গুলি বারকোসে তুলা রাখিবে, পরে সামান্য পরিমাণ স্বচ জল মিলাইয়া একটা সামপাতার চোঙ্গা করিয়া গোল গোল মেঠাই বাধিবে এবং ছোট এলাচের দানা, গোলমরিচ ও বাদাম পেষ্টা কিস্‌মিস্ তাহাতে দিবে । তাহা হইলেই মিহিদানা প্রস্তুত হইবে । সকল প্রকার মিঠাইয়ের মশক ইহার আশ্বাসন উত্তম হইয় থাকে ।

জিলাপী প্রস্তুত প্রণালী ।

সবেদা এক সের ও সূজির খামি এক পোয়া একত্র জল দিয়া গুলিবে । তার পর হাতে করিয়া ঐ গোলা উত্তমরূপে ফেলাইবে, পরে

কড়াতে তিন পোকা বি চড়াইবে। যখন দেখিবে
 বি চড়াইতে ঘোয়া উঠিতেছে, সেই সময় একটী
 ছোদা নারিকেল মালায় ঐ গোলা পুরিয়া ঘিরের
 উপর জড়াইয়া জড়াইয়া ফেলিবে, একেবারে
 ১০।১২ খানি কড়ায় ফেলিবে, এবং এ পিট ৩
 পিট করিয়া ভাজিবে, যখন দেখিবে জিনাপির
 রং লাল হইয়াছে, সেই সময় তুলিয়া রসে
 ফেলিয়া বাজরি দিয়া চোপরাইয়া ধরিবে, তাহা
 হইলে জিনাপী প্রস্তুত হইবে।

অয়ুতি জিনাপী ।

আধ মের সবোদা ও এক মের সূজি একত্র
 করিয়া ৮।১০ দিন ভিজাইয়া রাখিবে, আধ
 ছটাক চূণর জল দিলে ২।৩ দিনে খানি প্রস্তুত
 হইয়া থাকে। তাহার পর নুতন মার্কিন কি
 অন্য কোন পুরু কাপড়ের মধ্যে ঐ খানি পুরিয়া
 খুব ছোট ছিঁড় করিবে, এবং অয়ুতি আকারে
 জড়াইয়া জড়াইয়া ঘিতে ভাজিবে। তাহা
 হইলে সে গুলি রসে ফেলিয়া বাজরি দিয়া
 চাপিয়া ধরিবে। উত্তমরূপে তাহার মধ্যে রস
 প্রবিষ্ট হইলে তুলিয়া রাখিবে। তাহা হইলেই

অমৃতি প্রস্তুত হইবে বাহারের অন্য অমৃতির
সান রং করিতে ইচ্ছা হইলে গোটা চেরক
সটকানের বিচি জলে ভিজাইয়া, সেই জলটা
খাবির সহিত মিলাইয়া দিবে ।

ছানাবড়া প্রস্তুত প্রণালী ।

সকল প্রকার মিঠাইয়ের মধ্যে ছানাবড়া
অতি সুখাদ্য হইয়া থাকে, পক্ষ আনা সবেদার
সঙ্গে ছয় আনা মিলাইয়া বেশ করিয়া বাটিয়া
কেনিবে, পরে হাতে গোল গোল করিয়া ঘি-তে
ভাজিয়া চিনির রসে কেলিয়া দিবে তাহা হইলে
ছানাবড়া প্রস্তুত হইবে ।

ছানার মালপোয়া প্রস্তুত প্রণালী ।

অর্ধ মের সবেদা একপোয়া চিনির রস,
এক পোয়া ছানা এক মের জলে গুলিবে, এবং
আস্তা বরিচ ছোট এলাচের ওড়া জীরেও কাবার
চিনি তাহার সঙ্গে মিশ্রিত করিবে । অনন্তর
তাহা ঘূতে ভাজিয়া ১০।১২ মিনিট চিনির রসে
ভিজাইয়া রাখিবে, তাহা হইলেই ছানার মালপোয়া
প্রস্তুত হইবে ।

গোলাপ জাম প্রস্তুত প্রণালী।

আধসের ছানা ও আধ সের সবেনা এক সনে মিলাইবে, বেশ করিয়া মিশ্রিত হইল ছোট ছোট ওটী কাটিয়া গোল করিবে। তাহার পর সে গুলি চিনির রসে ফেলিয়া পাক করিবে। আন্তে আন্তে সে গুলিকে রস হইতে উঠাইয়া উত্তমরূপে দোবরা চিনি মাখাইবে, তাহা হইলেই গোলাপজাম প্রস্তুত হইবে, ইহার আশ্বাদন অতি উত্তম হইয়া থাকে।

পানতুরা প্রস্তুত প্রণালী।

মিষ্ঠানের মধ্যে পানতুরা অতি উপাদেয় হইয়া থাকে। প্রায় সকলেই ইহার আশ্বাদন অবগত আছেন, কিন্তু ইহার প্রস্তুত প্রণালী অনেকে জানেন না। কি উপায়ে পানতুরা প্রস্তুত হয়, তাহা এক্ষণে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে এক সের চিনি রস করিয়া জ্বালে চড়াইবে, পরে জল মিশ্রিত ছুঁক দিয়া গাদ কাটা-ইবে, যখন দেখিবে, রস বিজ্ঞ বিজ্ঞ করিয়া ফুটিতেছে, সেই সময় রস নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর ছানা উত্তমরূপে কাটিয়া সের করা

এক ছোট সবেদা মিষ্টি হবে, এবং একটি করিয়া বড় এলাচের দানা দিয়া পানতুয়া আকারে ঝেঁপে লম্বা ভাবে পাকাইবে। পরে আধ সের স্বত জলে চড়াইয়া ফণা মরিয়া গেলে সে গুলি তাহাতে ভাজিয়া ফেলিবে। যখন দেখিবে ঝেঁপে লম্বা আড়া হইয়াছে, সেই সময় নামাটয়া রসে ফেলিবে, তাহা হইলেই পানতুয়া প্রস্তুত হইবে।

কাশীর ছানার মালপোয়া।

আধ সের সবেদা এক পোয়া চিনির রস এক পোয়া ছানা এক সের জলে গুলিয়া তাহাতে কাবাব চিনি বড় এলাচের দানা ও মৌলমরিচ দিয়া উত্তমরূপে ফণাটবে। তাহার পর ঘিয়ে ভাজিয়া ১০ মিনিট চিনির রসে তিজাইয়া রাখিবে, তাহা হইলে ছানার মালপোয়া প্রস্তুত হইবে, তাহা আধ সের সুখাদ্য হইয়া থাকে, উচ্চা করিলে সকালে তাহা প্রস্তুত করিয়া রান্নার ডুগু সাধন করিতে পারেন।

রসনারী প্রস্তুত প্রণালী।

আধ সের হিসাবে ছানা ও সবেদা একত্রে

বিশ্বাস হবে, তাহার পর ছোট ছোট গুলি কাটিয়া
চিনির রস পাক করিতে হইবে। পাক হইলে
রস হইতে, তুলিয়া দোবরা চিনি রাখাইবে।
যখন দেখিবে রস ঠাণ্ডা হইয়া গিয়াছে, তখন
রসমাধুরীর গায়ে মিহুরির বুকমি ধরাইবে, এবং
অন্য পায়ে তুলিয়া রাখিবে, এইরূপ প্রণালীতে
রসমাধুরী প্রস্তুত হইয়া থাকে।

নিখুতি প্রস্তুত প্রণালী।

এক সের সবেদা আধ সের সরদা ও এক
পোয়া সুরির খারি একসের গরম জলে গুলিবে,
পরে কড়াতে ঘি চড়াইয়া বদের ন্যায় ঝাঝরি
দিয়া নিখুতির দানা ছাড়িবে। ভাজা হইলে
সে গুলি তুলিয়া চিনির রসে কেনিবে। যখন
দেখিবে তাহার মধ্যে উত্তমরূপে রস প্রবেশ
করিয়াছে, সেই সময় সে গুলি তুলিয়া একটী
বারকোসে রাখিবে, এবং বেশ করিয়া চট্কাইবে,
তাহার অল্প সূত দিয়া বেঠাইয়ের সতন গোল
গোল করিয়া রাখিবে, তাহা হইলেই নিখুতি
প্রস্তুত হইবে।

খাজা প্রস্তুত প্রণালী ।

খাজা অতি সুখাদ্য তিনিস, তবে টহা প্রস্তুত করা সহজ নহে ; উত্তম কারিকর ভিন্ন খাজা প্রস্তুত করিতে পারে না । যে উপায়ে খাজা প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

খাজা প্রস্তুত করিতে হইলে খাসার অবশ্যিক । শুদাতাবে একের নম্বরের উত্তম ময়দা খুব পাতলা কাপড়ে ছাকিয়া লইলে চলিতে পারে ।

প্রথমে এক সের ময়দা আধ পোয়া ঘিয়ের ময়দা দিয়া পরিমাণ মত জ্বলে উত্তম করিয়া রাখিবে, তাহার পর কাটের পাটার উপর সেই ঠালা ময়দা ফেলিয়া খুব পাতলা করিয়া বেলিবে ও তাহার উপর ঘি দিয়া ছুঁজা করিয়া এক ধার হইতে ছুঁড়াইয়া ফেলিবে, পরে পুন-ক্ষার সেই রকম করিয়া বেলিয়া ঘি দিয়া শুড়াইয়া ফেলিবে, এইরূপ পুন পুন করিবে, বত্বার এই রকম বেলিয়া ঘি দিয়া শুড়াইবে, তাজ তত ভাল হইবে । তাহার পর ইচ্ছা মতম ছোট কিস্বা বড় লেচি কাটিয়া লুচির ম্য ম বেলিয়া

ঘিটে ভাজিবে। উত্তমরূপে খাজা হইলে তাজ
গুলি সব খুলিয়া বাইবে, সেই সময় খাজা
গুলি তুলিয়া একটি চূপড়িতে রাখিয়া দিবে।
তাহা হইলে ভিতরকার ঘি গুলি বরিয়া বাইবে,
যখন দেখিবে ভিতরকার সমস্ত ঘি বরিয়া
গিয়াছে, সেই সময় মোটা চিনির রস ব্যবহি
রিয়া খাজার উপর দিবে, এই রস না দিয়া
কোনো খাজা অনেক দিন অবাধি রাখা যায়।
যখন আবশ্যিক হইবে, সেই সময় খাজাতে
পুর্বেস্তু রকমে রস দিয়া মোকের গাড়ে পরি-
বেশন করিবে। বর্জমান জেলার বাদসাইগ্রামে
উত্তম খাজা তৈয়ারি হইয়া থাকে। উত্তম কারি-
করের হাত তিন খাজা তৈয়ার হয় না।

মুগের বরফি।

মুগের বরফি তৈয়ার করিতে হইলে নিচের
লিখিত জিনিষ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

বাটা মুগ	১২ সের
চিনি	১২ সের
মুত	১৫০ পঁচ পোয়া
মৌরির শুড়া	আধ তো।

মরিচের গুড়া	দুই তোলা
ধনের গুড়া	এক গুরি
জ্বাকরণ	সিকি তোলা
কিস্মিস	দুই তোলা
পেস্তা	এক গুরি
বাদাম	ষাথ হটাক

এই সকল দ্রব্য গুলি প্রথমে খুব পরিষ্কার করিয়া লইবে । তাহার পর একটা পাত্রে ঐ ঘি ঢালিয়া হাত দিয়া উত্তমরূপে ফেণাইবে, যখন দেখিবে, ঘি টুকুন বেশ সাদা হইয়াছে, সেই সময় মুগ বাটা মরিচের গুড়া ধনে বাদাম কিস্মিস প্রভৃতি তাহাতে মিলাইবে, এবং একটা কড়ায় করিয়া মুছ জ্বালে চড়াইবে, এবং তাড়ু দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে, যখন সে গুলির বর্ণ লাল হইবে, এবং চিনির পাকা রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে ঢালিয়া তাড়ুর দ্বারা নাড়িতে থাকিবে । তাহার পর এক খানি পরিষ্কৃত থালায় ঢালিয়া দিবে, এবং ঠাণ্ডা হইলে ছুরি দ্বারা চৌকা ২ করিয়া বরফির আকারে কাটিবে ।

এই মুগের বরফি অতি সুস্বাদু ও পবিত্র ইহা অনারামে সকল দেবতাকে নিবেদন করা যাইতে

পারে । পাঠক পাঠিকারা ইচ্ছা করিলে অন্যায়সে ইহা গৃহে প্রস্তুত করিয়া আহার করিতে পারেন ।

তিল পটেশ্বরী ।

এই তিল পটেশ্বরী নিতান্ত মুখ প্রিয় হইয়া থাকে । অনেকে ইহা বত্বের সহিত প্রস্তুত করিয়া কুটুম্ব বাড়ি পাঠাইয়া থাকেন । যে প্রকার প্রণালীতে এই অত্যাব উপাদেয় বিষ্টার প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

খোলা ছাড়ানো মাক্সা তিল এক তোলা

সবেদা

আধ সের

সুত

দেড় সের

ময়দা

আধ সের

সবণ

এক তোলা

মৌরী বাটা

আধ তোলা

আদার রস

এক ছটাক

মরিচের গুড়া

সিকি তোলা

প্রথমে আধ সের ধুব ভাল ময়দা ও আধ সের সবেদা ভিন্ন ২ পাতে রাখিবে । তাহার পর আধ পোয়া সুত লইয়া এক ছটাক হিসাবে ময়দা ও সবেদা ময়দা দিয়া এক সঙ্গে মিশাইয়া

ফেলিবে । তাহার পর উহাতে এমন পরিমাণে
 জল দবে যেন খুব পাতলা কি ঘন না হয় ।
 পরে প্রায় অর্ধ ঘণ্টা ধরিয়া উহা উত্তমরূপে
 ফেণাইতে থাকিবে । তাহার পর ঐ গোলা
 খোসা ছাড়ানো মাজা তিল আদার রস ঘোঁরী
 লবণ ও মরিচের গুড়া ফেলিয়া পুনরায় ফেণাইতে
 থাকিবে । তাহার পর একখানি কড়ায় ঘি
 চড়াইবে । গাওয়া ঘি হইলে আশ্বাদন অতি
 উত্তম হইয়া থাকে । যখন দেখিবে ঘিরের
 গাঞ্জলা মরিয়া গিয়াছে সেই সময় সেই গোলা
 হাতে লইয়া একটা টাকা প্রমাণ ঘিতে ছাড়িবে,
 এবং ভাসানো ঘিয়ে উত্তমরূপে ভাজিবে । যেন
 ভিতরে কাঁচা না থাকে । ভাজা হইলে একটা
 অন্য পাত্রে সে গুলি তুলিয়া রাখিবে । তাহা
 হাতেই উত্তম তিল পটেশ্বরী প্রস্তুত হইবে ।
 আমাদের দেশে অপেক্ষা বহু দেশে ইহার বহুল
 প্রচলন দৃষ্ট হইয়া থাকে ।

গোলাপি চন্দ্র পুলী ।

এই উপাদেয় মিষ্টান্নটি অনেক দিন হইতে
 আমাদের দেশে প্রচলিত আছে । আমাদের গৃহ

লক্ষ্মীরা তঁহা অতীব যত্নের সহিত প্রস্তুত করিয়া আত্মীয় বা কুটুম্বের বাতি পাঠাইয়া থাকেন । তঁহা বাজারে কিনিতে পাওয়া যায় না, যদি পাওয়া যায়, তাহা কেমনি উত্তম হয় না । এই জন্য তঁহা গৃহে প্রস্তুত করিতে হয় । এই চন্দ্রপুলী প্রস্তুত করিবার নিয়ম ও উপকরণাদি নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

নারিকেল বাটা	১১ সের
ভাল চিনি	আধ সের
গাওয়া ঘৃত	এক কাচা
ডেলা কীর	এক ছটাক
ছোট হুলাচের দানা	সিকি ভোর
গোলাপী আতর	চারি ফোটা
মিছরির বুকনি	দুই ভরি
কিসমিস	দুই ভরি
বাদাম কুচি	এক ভরি
পেস্তার কুচি	এক ভরি
মৌরীর শুড়া	সিকি ভোর
কপূর	অতি সামান্য

চন্দ্রপুলী প্রস্তুত করিতে হইলে দুগ্ধো নারিকেলের আধশ্যক । খুব নীরস বুনো নারিকেলে

তেমন ভাল চন্দ্রপুলী হয় না। প্রথমে নারিকেল
কুরিতে হইবে, কিন্তু দশ আনা ভাগ কুরিয়া
ছাড়িয়া দিবে, কারণ তাহা না হইলে চন্দ্রপুলী
তেমনি শুভ্র হইবে না। নারিকেল কুরিবার
সময় খিচ্ থাকিলে, আহারে তেমন উপাদেয়
হয় না।

নারিকেল কোরা হইলে একখানি পরিষ্কার
ন্যাংড়ার পুরিয়া ছুদ গালিয়া ফেলিবে, কিন্তু
একেবারে যেন নীরস না হয়, আন্দাজ বারো
আনা ছুদ গালিয়া ফেলিবে, চার আনা ছুদ
থাকিবে। তাহার পর খুব পরিষ্কার শীলে
বাটিতে থাকিবে। শীল খুব পরিষ্কার না হইলে,
চন্দ্রপুলী তেমন সুদৃশ্য হয় না। যদি বাটমা
বাটা শীল হয়, তাহা হইলে উহা গরম জলে
উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে এবং ছোবড়া ঘসিয়া
নুতন শীলের ন্যায় পরিষ্কার করিয়া ফেলিবে।

নারিকেল বাটা হইলে পরিষ্কার পিতলের
কড়ায় এক তার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিবে।
যে সময় রস ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় নারি-
কেল বাটা তাহাতে দিয়া তাড়ু দ্বারায় অনবরত
নাড়িতে থাকিবে। এবং উনুনের আঁচ যত

করিয়া দিবে। এই প্রকার নাড়িতে ২ যখন
কড়ার ভিতর হইতে একপ্রকার লদগন্ধ বহির্গত
হইতেছে, এবং তাজুর আগান্ন কামড়াইয়া ধরি-
তেছে, সেই সময় উনান হইতে নাড়াইয়া একবার
বেশ করিয়া নাড়িয়া রাখিয়া দিবে, ও অন্য
একটা পাত্র চাকা দিয়া রাখিবে। অনন্তর কি
উপায়ে এই চক্ষুপুলীর পুর প্রস্তুত করিতে হয়,
তাহা শ্রবণ করুন।

একখানি ছোট কড়ার এক কাচা আন্দাজ
গাওয়া ঘি আছে চড়াইবে। ঘিরের গ্যাঞ্জলা
বরিয়া গেল উহাতে ছোট এলাচের দানা বাধান
পেস্তা কিস্মিস ও মৌরীর গুড়া দিয়া একবার
বেশ করিয়া নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে। তাহার
পর ডেল ক্ষিরে গোলাপী আঁচর ও মিছ'চর
বুকনি ও কপূর দিয়া পূর প্রস্তুত ছোট এলাচের
দানা ইত্যাদির সঙ্গে মিলাইয়া অন্য একটা পাত্রে
তুলিয়া রাখিবে।

এক্ষণে পূর প্রস্তুত করা নারিকেল হইতে
ইচ্ছা মত কিকিৎ প্রমাণ হাতে লইয়া ডেলা
পাকাইবে, এবং তাহার মধ্যে ঐ পূর দিবে।
তাহার পর একখানি কচি কলার পাতে ঘি দিয়া

তাঁহার মধ্যে ঐ পুর দোওয়া নাটিকেল দিয়া,
তিন অঙ্গুলি দ্বারায় অর্ধ চন্দ্রাকারে চন্দ্রপুলী গড়িয়া
একখানি থালায় রাখিয়া দিবে । এবং তাহারের
জন্য গোলাপ ফুলের পাব্ড়ি বড় এলাচের
দানা, বাদাম পেষ্টার কুচি উপরে রাখিবে ।
চন্দ্রপুলী ঠাণ্ডা হইলে বেশ শক্ত হইয়া থাকে ।
তখন আর ভাঙ্গিবার কোন সম্ভাবনা থাকে না
এই চন্দ্রপুলী টাটকা থাকিতে অত্যন্ত উপাদেয়
হইয়া থাকে, তিন চার দিন পরে ঐষৎ গন্ধ
হয়, সেই জন্য ইহা অধিক দিনের বালি করা
কর্তব্য নহে ।

মাড়োয়ারি হালুয়া ।

এই হালুয়া প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন
লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ভাল ময়দা	আধ সের
গুজি	এক পোয়া
ঘৃত	এক সের
চিনি	২ সের
দুগ্ধ	১০ সের
পেষ্টা	আধ পোয়া

বাদাম

আধ পো

কিস্‌মিস

আধ পোয়া

কপূর

কিকিৎ ।

একখানি কড়ায় দেড় সের জল দিয়া জ্বালে চড়াইবে, জল গরম হইলে তাহাতে চিনি ঢালিয়া দিবে ও দুধ দিয়া গাদ কাটাইয়া রস প্রস্তুত করিবে ।

তাহার পর একখানি সুপরিষ্কৃত পিতলের কড়ায় ষি ঢালিয়া নাড়িতে থাকিবে, এবং বাদাম পেষ্টা বাদাম গুলি তাহাতে দিয়া ভাজিয়া ফেলিবে ; তাহার পর ময়দা ও সুজি গুলি তাহাতে ঢালিয়া দিবে, এবং খুস্তির দ্বারা অনবরত নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে, সে গুলি বেশ ভাজা ভাজা হইয়াছে, সেই সময় পূর্বে প্রস্তুত রস তাহাতে ঢালিয়া দিবে, এবং নাড়িতে থাকিবে । যে সময় দেখিবে জল মরিয়া গিয়া ঘোহনভে পের ন্যায় হইয়াছে, সেই সময় নামাইয়া রাখিবে, তাহা হইলেই গাড়োরারি হালুয়া প্রস্তুত হইবে ।

খৈয়ের চাপা ।

খইচুর অপেক্ষা চাপা অতি উপাত্তেই হইয়া থাকে, নদীয়া জেলায় ইহার খুব প্রচলন আছে, ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে যে সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়, তাহা নিম্নে নিম্নিত হইতেছে ।

খৈ	পাঁচ ছটাক
গাওয়া ঘি	১১ সের
মোবরা চিনি	১১০ সের
বাদামের কুচি	এক ছটাক
পেস্তা	এক ছটাক
কিসরিদ	এক ছটাক
কপূর	সিকি ভোর
মৈয়েত্রি	সিকি ভোর
মারচিনি	সিকি ভোর
শুটের শুড়ো	এক কাচা
খোনা ছাড়ানো মরিচ	আধ ছটাক
বড় এলাচ	আটটা
ছোট এলাচ	৮খিঙ্গাটা

প্রথমে খৈ গুলি বেশ উত্তম করিয়া বাছিয়া দিতে হবে, যেন একটী ও ধান তাহাতে না থাকে,

যকার দে খানে কি চ্যাপের খেয়ে চাপা হয় না, খে গুলি বেশ ফুলো ফুলো ও ফুটোস্ত রকমের হওয়া আবশ্যিক চাপা করিতে হইলে খে গুলি বেশ টাটকা হয়, বানি কি নিয়ানো খেয়ে উত্তম রূপ চিনির রস মিশ খায়না।

এলাচ গুলি খোলা ছ ডাঠিয়া পরিষ্কার জলে উত্তরূপে ধুয়া ফেলিবে, ও গরিচ গুলির খোলা ছাড়াঠিয়া কাগজে মুড়িয়া রাখিবে। তাহার পর শুট গুলি শুড়াইয়া একখানি পরিষ্কার নেকড়ায় ধুব মিছি করিধা ছাকিয়া ফেলিবে, জয়িত্রী ও দারুচিনি ধুব কুচি কুচি করিধা রাখিবে, কপূরের ভাগ ধুব কম হওয়া আবশ্যিক, কারণ অধিক হইলে হেঙো হইয়া যাটবে, বাদাম কিসমিস পেস্টা গুলি পরিষ্কার জলে ধুইয়া রাখিা দিবে।

তাহার পর চিনির রস তৈয়ারি করিয়া, তাহার সিকি ভাগ অন্য একটা পাঞ্জো রাখিধা দিবে, বাকী রস চুকুন জাণে রাখিবে, যখন দেখিবে দুই তার বন্ধ হইয়াছে, সেই সময় নাড়াইয়া খে গুলি তাহাতে চালিবে, এবং খুন্টির দ্বারা আন্তে আন্তে নাড়িতে থাকিবে।

যখন দেখিবে ঐ গুলিতে বেগ রস প্রবেশ করিয়াছে সেই সময় অন্য পাতিস্থিত বাতী রস টুকুন তাহাতে চালিয়া খুঁড়ি দ্বারা ধীরে২ নাড়িয়া দিবে, ২০।১৫ মিনিট পর্যন্ত চাকিয়া রাখিবে।

জ্ঞান পর ঢাকা গুলিয়া দেখিবে ঐ গুলি গুলিয়া গিয়া সন্দেহের চাকার বতন হইয়াছে, সেই সময় পূর্ক প্রকৃত করা মসলা গুলি বাদাম কিসমিস গুলি তাহাতে দিয়া খুঁড়ি কি তাড়ুর দ্বারা নাড়িয়া দিবে, ও ঘি টুকুন পরম করিয়া তাহাতে চালিয়া দিবে, এবং খুঁড়ি দ্বারা নাড়িবে, বেস উত্তমরূপে মিশ্রিত হইয়া যায়। পরে একখানি পরিষ্কৃত খালায় ঘি রাখিয়া তাহাতে চালিয়া বেলুন দ্বারা সমান করিয়া করিবে, অল্পকণ পরে বরফির ন্যায় মণ্ডা হইয়া যাইবে, খালার ঘি রাখার জন্য তাহাতে কাম-ড়াইয়া ধরিলে না, যখন দেখিবে বেশ চাপ্তা হইয়া গিয়াছে, সেই সময় ছুরি দ্বারা বরফির ন্যায় চৌকা করিয়া কাটিবে এই অণালীতে ঐধের চাপা প্রকৃত হইয়া থাকে।

কমলা নেবুর বরফি ।

এই বরফি নিত্যক মুখপ্রিয় কিন্তু কিস্তিৎ ব্যয় সাধ্য বাহাদের উপর কমলার কৃপা দৃষ্টি আছে, তাহার ইচ্ছা করিলে এই বিকট প্রহে প্রস্তুত করিয়া রসনার ভাঙি সাধন করিতে পারেন । যে রূপ প্রণালীতে ও যে সকল উপ-করণ সংগ্রহ করিয়া ইহা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

বাঁচি ও গুলকে পরি 'শূন্য' কমলা নেবুর

কোয়া	১৫ সের
এককার বন্ধ চিনির রস	১৫ সের
খাঁটী দুধ	১৫ সের
কোলাসী আতর	দুই রতি
ছোট পাতের গুড়া	এক তোলা
কিসমিস	দুই তোলা
পেস্টার কুচি	দুই তোলা
ব.দানের কুচি	এক তোলা

প্রথমে একখানি পরিষ্কার পিত্ত লর কড়ায় দুধ টুকুন চড়াইয়া বহু জল দিতে থাকিবে খুলি দ্বারা অনবরত নাড়িবে, যখন দেখিবে সেই পাঁচ সের দুধ মরিয়া দুই সের হইয়াছে,

সেই সময় কমলা লেবুর কোয়া গুলি তাহাতে ফেলিয়া দিবে। পাছে কমলা লেবুর রসে দুধ নষ্ট হইয়া যায় এই ভয়ে অনেকে চিনির রসে লাক করিয়া লন, কিন্তু তাহাতে ভেগন মধুর আশ্বাদন হয় না। সুপক্ক কমলালেবু হইলে কখনই দুধ নষ্ট হইবে না।

অনন্তর ঐ দুধ ও কমলা লেবুর কোয়া যত্ন-ক্রমে সিদ্ধ করিতে থাকিবে, যখন দেখিবে উত্তম্নে মিশিয়া ক্ষীরের মতন হইয়াছে, উহাতে অনায়াসে বরফি তৈয়ারী হইবে, তখন নামা-ইয়া রাখিবে। তবে পাকের সময় খুস্তী দ্বারা অনবরত নাড়িতে থাকিবে, তাহা না হইলে ধরিয়া যাটবার সম্ভাবনা।

তাহারপর অন্য আর একটা পাত্রে এক-ভারবন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া, তাহাতে দুধে সিদ্ধ করা কমলালেবুর কোয়া গুলি ফেলিয়া দিয়া খুস্তী দ্বারা উত্তম্নরূপে নাড়িতে থাকিবে, ও মসলা বাগাম কিস্মিস গুলি এই সময় তাহাতে মিক্শপ করিবে, যখন দেখিবে বেশ আটা আটা হইয়াছে, সেট সময় একখানি পাকির খালায় ঘী রাখিয়া তাহাতে চালিয়া

দিবে, এবং ঠাণ্ডা হইলে ইহা হত ছুঁয়
 দ্বারায় বরফির ন্যায় কাটিবে। এই প প্রণা-
 লীতে কমলা লেবুর বরফ প্রস্তুত হইয়া থাকে,
 পাঁচ পাঁচ কমলা লেবু তিন শুকনো বা জাকালো
 নেবুতে তেমন উত্তম বরফি প্রস্তুত হয় না। ইহার
 আশ্বাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে, কুটুম বাড়ি
 সওগাত দোবার জন্য ইহা নিতান্ত উপযুক্ত।

ফীরের গুজিয়া।

ফীরের গুজিয়া প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন
 লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

দো-রা চিনি	১১১ মের
ডেলা ফীর	১ মের
মিছরি	তিন ছটাক
বাদাম	এক ছটাক
পেস্তা	১ ছটাক
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা
কিস্মিস	এক ছটাক
জাফরাণ	অল্প পরিমাণ

প্রথমে একখানি পরিষ্কার পিতলের কড়ায়
 চিনি ও ফীর একত্র মিশাইয়া খুব মৃদু জ্বালে

চড়াইতে যখন দেখি ব ফীরে হাত দিলে আর জাহাঙ্গীর খান না সেই সময় বাদাগ পোয়া কিস্-মিস্ মিছার ও ছোট এলাচের গুড়া তাহাতে দিয়া খুন্টি দ্বারা উত্তমরূপে নাড়িয়া নামাইব । ইহাং চাপ্তা হইল তাহাতে ছোট ছোট লেচি কাটয়া দোভাজ করিবে, এবং ভিতরে মিছার বুকনি দিবে । তাহা হইলে ফীরের গুজিয়া প্রস্তুত হইবে । গুজিয়া হিন্দুস্থানি দেশের মিষ্টান্ন কিন্তু আজকাল আগাদের দেশে ইহার যথেষ্ট প্রচলন হইয়াছে ।

ফীরের বরফি ।

প্রথমে একসের চিনির একতারবন্ধ রস প্রস্তুত করিয়া জ্বালে চড়াইয়া রাখিবে । তাহার পর একসের ফীরে এক তোলা ছোট এলাচের গুড়া এত রসি মৌলাদী আতর মিলাইবে । অনন্তর সেই চিনির রসে অল্প পোয়া মিছারি গুড়া মিলাইয়া বেশ করিয়া পূর্ব প্রস্তুত ফীরের সহিত মিলাই দিব । এবং খুন্টির দ্বারা নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে বেশ আটা আটা হইয়াছে, সেই সময় একখানি পরিষ্কার থালায়

চালিয়া দিবে, এবং ঐষৎ গরম থাকিতে ছুরির
 দ্বারায় বরফির আকারে কাটিবে। সাধারণতঃ
 এইরূপ প্রণালীতে ক্ষীরের বরফি প্রস্তুত হইয়া
 থাকে। ইহার আত্মাদন মন্দ হয় না।

গোলাপী চম্‌চম।

উত্তম টাটকা ডেলা ক্ষীর একসের লইয়া,
 কিঞ্চিৎ চিনির রস তাহাতে মিশাইয়া উত্তমরূপে
 হাতে চটকাইবে, ও কিঞ্চিৎ গোলাপ জল ইহার
 সহিত মিশাইয়া দিবে। যখন ক্ষীয়টি কাদার
 মতন নরম হইবে সেই সময় ছোট এলাচের দানা
 গৌরী চূর্ণ পেস্টার কুচি ও সামান্য পরিমাণ কপূর
 মিশাইয়া পুলি পিটার আকারে চম্‌চম গুলি
 গড়িয়া সারি সারি রাখিয়া দিবে।

তাহার পর চিনির রস জ্বালে চড়াইবে, ও
 উহাতে ক্ষীরের চম্‌চম গুলি একটী একটী করিয়া
 ছাড়িয়া দিবে, এবং যত্ন আছে সিদ্ধ করিবে।
 যখন সুপক্ক হইবে, তখন চম্‌চম গুলি বেশ শুষ্ক
 হইবে। সেই সময় নামাইয়া দোবরা চিনি
 মাখাইবে, এবং শীতল হইলে তুলিয়া রাখিবে।

এই চমুচর ছানার চমুচর অপেক্ষা মোলাম ও
সুন্দর হইয়া থাকে ।

মুগের ডালের পর্পট ।

এই মিষ্টান্ন খাইতে নিতান্ত মুখ প্রিয়, কিন্তু
সচরাচর বাজারে পাওয়া যায় না । পাঠক পাঠি-
কারা ইচ্ছা করিলে গৃহে প্রস্তুত করিয়া আহার
করিতে পারেন । ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে
যে সকল উপকরণ সংগ্রহ তাহা নিম্নে লিখিত
হইতেছে ।

মুগের ডালের আটা	১০ সের
ছোট এলাচের গুড়া	আধ তোলা
লবণ	২ তোলা
মুত	এক পোয়া
আদা বাটা	আড়াই তোলা
গোল মরিচের গুড়া	দুই তোলা
আধ ভাজা জীরা	দুই তোলা
আধ ভাজা মউরীর গুড়া	এক তোলা

প্রথমে মুগের ডালের আটা লইয়া মুত ভিন্ন
আর সকল মসলা গুলি মিশাইয়া গরম জল
মাখিবে, এবং নয়দা চাঁসার ন্যায় খুব চাঁদিয়া

চীল পাকাইবে। এই মেচী গুলিতে অল্প ঘি মাখাইয়া রুটীর ন্যায় খুব পাতলা বেলিয়া ঘুতে ভাজিয়া লইবে, তাহা হইলেই মুগের ডালের পর্পট প্রস্তুত হইবে।

মাষ কলাই ডালের পর্পট।

মুগের ডালের পর্পট অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন সম্পূর্ণ স্বতন্ত্র। ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

মাষ কলাই ডালের আটা	১/১ সেয়
আধ ভাজা জীরা	দুই তোলা
গোল মরিচ চূর্ণ	দুই তোলা
হিং	দুই রতি
আদা বাটা	আড়াই তোলা
মুত	এক পোয়া
লবণ	দুই তোলা

প্রথমে মাষ কলাইয়ের আটাতে উপরি লিখিত মসলা গুলি মিশাইয়া গরম জলে মাখিতে হইবে। তাহার পর হাতে উত্তমরূপে পিটিয়া ইচ্ছা মত মেচী কাটিয়া কাগজের ন্যায় পাতলা করিয়া বেলিবে। তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইয়া

লুটির ন্যায় তালিয়া লইবে । তাহা হইলে মাঝ
কলাইয়ের ডালের পর্পট প্রস্তুত হইবে ।

ক্ষীরের আতা ।

প্রথমে খানিক ডেলা ক্ষীর লইয়া তাহাতে
উত্তম গাওয়া ঘি মিশাইয়া চাসিতে হইবে ।
পরে তাহা একটু গরম করিয়া ইচ্ছা মত গুটি
কাটিবে । ছাচে অল্প ঘি রাখাইয়া তন্তু করিয়া
লইবে, ও তাহাতে সেই গুটি দিয়া চাপিয়া
ধরিবে, তাহা হইলে ক্ষীরের আতা প্রস্তুত হইবে ।
উপরোক্ত প্রণালীতে ক্ষীর প্রস্তুত করিয়া ভিন্ন
ভিন্ন প্রকারের ছাচে ভিন্ন ক্ষীরের দ্রব্য প্রস্তুত
হইয়া থাকে ।

ক্ষীরের আপেল ।

প্রথমে সুন্দর রূপে ক্ষীর প্রস্তুত করিয়া
তাহাতে সামান্য পরিমাণ নটকানের রং মিশা-
ইয়া বেশ করিয়া চাসিবে । তাহার পর তাহাতে
মিছরির কুচি পেস্টা কিসুমিস বড় এলাচের দানা
ছোট এলাচের গুড়া মৌরী কপুর ও ছুই তিন
কোটা গোলাপী মাত্র মিশাইবে, ও ঐষৎ গরম

করিয়া গুঁটী কাটিবে । তাহার পর আপেলের ছাঁচ আনিয়া- তাহাতে গাওয়া ঘি মাখাইয়া এক একটী ক্ষীরের গুঁটা দিয়া চাপিয়া ধরিবে, তাহা হইলে ক্ষীরের আপেল প্রস্তুত হইবে । এই আপেল কুটুম্ব বাড়ি সওয়াত স্বরূপ পাঠাইবার উপযুক্ত এবং উহার আশ্বাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে ।

ক্ষীরের লুচি ।

প্রথমে আবশ্যিক মত ডেলা ক্ষীর লইয়া উত্তম রূপে বাটিয়া ফেলিবে, তাহা হইলে ক্ষীরটি কাদার মতন নরম হইয়া পড়িবে । এই সময় ছোট এলাচের দানা চূর্ণ পেষ্টা ও বাদাম বাটা এবং দুফোটা গোলাপী আতর তাহার সহিত মিশাইবে । উত্তমরূপে মেশানো হইলে সেই ক্ষীরে হাতে চাপিয়া ছোট ছোট লুচি প্রস্তুত করিয়া একটা পাত্রে রাখিয়া দিবে ।

তাহার পর খুব ভাল ময়দা ময়ান দিয়া মাখিয়া লুচির ন্যায় বেলিয়া ফেলিবে ও মধ্যে একখানি ক্ষীরের লুচি দিয়া তাহার দুধারে দুখানি ময়দার লুচি দিয়া উত্তমরূপে ধার সকল জুড়িয়া দিবে । তাহার পর খুব ভাল ঘি তে নরম আচে

ভাজিতে থাকিবে। যখন লুচি গুলি বেশ
চৌপোদের মতন ফুলিয়া উঠিবে, সেই সময়
বাবরি দ্বারায় তুলিয়া, চিনির রসে ফেলিয়া
দিবে। তাহা হইলেই উত্তম ক্ষীরের লুচি প্রস্তুত
হইবে। সকল প্রকার মিষ্টানের মধ্যে এই ক্ষীরের
লুচি নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে; চাট্কা
অপেক্ষা বাসী করিয়া খাংশে ইহার আশ্বাদন
আরো মধুর হয়।

চন্দ্র মাচ ।

চন্দ্র মাচ অতি উৎকৃষ্ট মিষ্টান্ন কুট্টব বাতি
সংগত দোবার জন্য ইহার প্রচলন আছে।
একশ্রেণে যে রূপ নিয়মে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে,
তাহা লিখিত হইতেছে।

প্রথমে একসের নারিকেল বাটা ও একসের
চিনির রস একত্রে কড়ায় চড়াইবে। যখন ফুটিতে
আরম্ভ করিবে, সেই সময় তাড়ু দিয়া অবরত
নাড়িতে থাকিবে। যে সময় দেখিবে চিট করি-
য়াছে সেই সময় নামাইয়া, মাচের ছাচে অল্প বি-
দিয়া তণ্ডু করিবে, এবং গুলী কাটিয়া সেই ছাচে
গড়িবে, তাহা হইলেই চন্দ্র মাচ প্রস্তুত হইবে।

চন্দ্রানন

চন্দ্রানন অত্যন্ত সুখপ্রিয় দ্রব্য। একবার
 আহার করিলে উক্ত জীবনে তাহার মধুর আশ্ব দন
 ভুলিতে পারা যায় না। কুটুম বাড়ি সওগ ভ
 পাটাইবার সময় উপযুক্ত রকমে যে নিয়মে
 এই উপাদেয় দ্রব্যের প্রস্তুত হইয়া থাকে তাহা
 নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে একখানি পক্ষির পিচ্ছের কড় য
 এক পোয়া নারিকেল কোরা এক পোয়া বাটা
 ছানা এক ছটাক বাটা বাদাম একত্রে জ্বালে
 চড়াইবে, এবং তাড়ু দ্বারায় অনবরত নাড়িতে
 আরম্ভ করিবে। যখন দেখিবে অল্প চিট ধরিয়াছে,
 সেই সময় একসের চিনির রস তাহাতে ঢালিয়া
 দিবে এদং তাড়ু দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে।
 যেন কড়ার গায়ে ধরিয়া না যায়, কারণ তাহা
 হইলে এমন সুস্বাদ দ্রব্য নিভান্ত বিস্বাদ হইয়া
 যাইবে। এইরূপে তাড়ু দ্বারায় নাড়িতে নাড়িতে
 যখন দেখিবে, তাহার গায়ে কাঁপড়াইয়া ধরি-
 তেছে, তখন বুঝিবে শাক ঠিক হইয়াছে। সেই
 সময় কড়া খানি নামাইয়া একটা বিড়ার উপর
 বসাইবে। এবং বাদাম গোল্ডা কুচি ও এক কাচা

ছোট এলাচের গুড়া তাহাতে মিশ্রিত করিয়া একটা বারফেনে ঢালিয়া ফেলিবে, এবং ঈষৎ পুরন ধাক্কাতে থাকতে কচি কলাপাতার ঘি হাত দিয়া চন্দ্রানন গড়িবে, এবং উপরে গোলাপ ফুলের পানভী ও বড় এলাচের দানা দিয়া সাজাইয়া দিবে । এই চন্দ্রানন যে কি রূপ উপাদেয় হয় তাহা পাঁচক পাঠিকারা পরীক্ষা করিয়া দেখিতে পারেন ।

খৈ চূর প্রস্তুত প্রণালী ।

খৈ চূর অতি সুখাদ্য দ্রব্য উত্তমরূপে প্রস্তুত হইলে যেটাই অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন মধুর হইয়া থাকে । ধনেখালি খৈ চূরের জুন্ড প্রসিদ্ধ । যে নিয়মে খৈ চূর প্রস্তুত হয়, তাহা এক্ষণে লিখিত হইতেছে ।

একসের খৈ উত্তমরূপে ধান বাছিয়া একসের চিনির রসের সহিত জ্বালে চড়াইবে, এবং ডাল্লুর দ্বারা অনবরত নাড়িতে থাকিবে । তাহা হইলে খৈ গুলি গুড়া হইয়া যাইবে । তাহার পর তাহাতে চারি আনা ছোট এলাচের দানা, চারি আনা দারুচিনি চূর্ণ ও এক আনা ভোর কপূর

নিষ্ক্ষেপ করিবে, এবং তাড়ু দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে। যখন দেখিবে ঈষৎ চিট ধরিয়াকে, সেই সময় নানাইয়া ফেলিবে ও এক চটক উত্তম গাওয়া ঘি মিশ্রিত করিয়া ঈষৎ গরম থাকিতে থাকিতে নাড়ু পাকাইবে। কারণ চাঁপা হইয়া গেলে শক্ত হইয়া যাইবে। কাজেই নাড়ু পাকনো ভার হইবে। নাড়ু পাকানো হইলে তাহার উপরে অল্প চিনি মাখাইবে, তাহা হইলেই উত্তম খৈ চূর প্রস্তুত হইবে।

সরপুরিয়া প্রস্তুত প্রণালী।

সরপুরিয়া অণীব উপাদেয় দ্রব্য। কৃষ্ণ নগর অঞ্চলে উত্তম সরপুরিয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। কি উপায়ে এই উপাদেয় দ্রব্য প্রস্তুত হইয়া থাকে তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে পাঁচ সের খাঁটা চুঞ্চ দুই খান কড়া করিয়া জ্বালে চড়াইবে। চুঞ্চ উধলিয়া উঠিলে ঘন ঘন ষুষ্টি দ্বারায় নাড়িবে, ও জ্বাল নরম করিয়া দিবে। তাহা হইলে চুঞ্চের উপর বেশ সর পড়িবে। সেই সময় দুই খান কড়ায় দুই খানি সর, একখানি কড়ায় তুলিয়া রাখিবে, এবং

আবার দুখে জ্বাল দিতে আরম্ভ করিবে, জ্বাল
নরম করিয়া দিলে আবার সর পড়িবে, পূর্ব-
বারের একখানি সর তুলিয়া অন্য কড়ায় সরের
সহিত মিশ্রিত করিয়া রাখিবে । এইরূপে ৪ : ৫
বার সর উঠাইয়া তাহার সঙ্গে যোগ করিয়া দিবে ।
যে কড়ায় সর রহিয়াছে, সেই কড়া হইতে সিকি
ভাগ দুধ যে কড়া হইতে সর উঠিয়াছে তাহাতে
চালিয়া দিবে । যখন দেখিবে সর খানি বেশ
পুরু হইয়াছে, সেই সময় তুলিয়া অন্য পাত্রে
রাখিবে এবং ছুরি দ্বারায় চৌকা চৌকা করিয়া
কাটিয়া দিবে । অনন্তর আর একখানি কড়া
জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে ভাল গাওয়া স্বত ছোট
এলাচের দানা ও মিছরী দিয়া একটী ছোট ভাড়ুর
দ্বারায় নাড়িয়া নাখাইয়া রাখিবে । পরে ঐ
সরের টুকরায় এই মসলা নাখাইয়া উপর উপর
এক একখানি করিয়া সাজাইবে এবং সরযুক্ত
দুধ চালিয়া দিয়া অতি নরম আঁচে এ পিট
ও পিট করিয়া সেকিয়া নাখাইবে । তাহা হইলে
উত্তম সর পুরিয়া প্রস্তুত হইবে ।

রস মাধুরী প্রস্তুত প্রণালী।

অর্দ্ধ সের ছানা উত্তমরূপে বাটিবে। পরে অন্য একটা পাতে কীর ও ছোট এলাচের দানা মাখিয়া ছানার সহিত মিশ্রিত করিবে। পরে একখানি কড়ায় ঘি চড়াইয়া এই রসমাধুরী গুলি ছাড়িবে। উত্তমরূপে ভাজা হইলে ঝাঝরি দিয়া তুলিয়া একতার বন্ধ চিনির রসে ফেলিবে, তাহা হইলে রসমাধুরী প্রস্তুত হইবে। টাটকা অপেক্ষা দুই এক দিনের বাসী করিয়া থাকিলে ইহার আত্ম-দন সমধিক মধুর হইয়া থাকে।

রসবড়া প্রস্তুত প্রণালী।

প্রথমে অর্দ্ধ সের কলাইকে খুব মিহি করিয়া বাটিতে হইবে এবং এক পোয়া ছানা তাহার সহিত মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেনাইবে। এই সময় তাহার সঙ্গে গোটাকরেক কাবাবচিনি ও বড় এলাচের দানা মিলাইয়া পূর্ববৎ ফেনাইবে এবং ঘি কি তৈল চড়াইয়া ফুলুড়ির যতন ভাজিবে। যখন দেখিবে যে সে গুলির রং ঠিক আরসামার ন্যায় হইয়াছে, সেই সময় তুলিয়া চিনির রসে

ফেলিবে । তাহা হইলে উক্ত রস বড় প্রস্তুত হইবে । ইহা খাইতে অতি সুখপ্রিয় হইয়া থাকে, কিন্তু রসমাধুরীর ন্যায় বাসী হইলে আশ্বাদন আরো সুমধুর হয় ।

রসগোল্লা প্রস্তুত প্রণালী ।

এক সের দেশী ছানার উপর কোন ভার চাপাইয়া সম্পূর্ণরূপে জলশূন্য করিয়া লইবে । পর একখানি বারকোসে সেই ছানা লইয়া উক্তরূপে চটাইবে এবং তাহাতে ত্তিকয়েক ছোট এলাচের দানা ও ৩।৪ ফোঁটা গোলাপী আতর মিশাইয়া দিবে । তাহার পর সেই ছানার এক একটা গুঁটা কাটিয়া পাকাইয়া গোল করিবে ।

অনন্তর দুই সের কাশীর চিনির রস খুলিতে চড়াইবে । পরে রস যখন ঠগ্‌বগ করিয়া ফুড়িতে থাকিবে, সেই সময় তাহাতে ঐ পাকানো গুঁটা গুলি ছাড়িয়া দিবে । পরে তাহা হইতে ঐষৎ মালচে আতা হইলে আল হইতে নামাইয়া রাখিবে ।

দোকানে যে রসগোল্লা প্রস্তুত হয়, তাহাতে

ছানার সহিত এক পোয়া হিসাবে সবুদা মিশাইয়া থাকে। কিন্তু খাঁটী ছানার রসগোল্লা নিতান্ত স্নাতার ও উপাদেয় হয়। ইচ্ছা করিলে অনায়াসে গৃহে প্রস্তুত করিয়া রসনার তৃপ্তিসাধন করিতে পারেন।

ক্ষীরমোহন প্রস্তুত প্রণালী।

প্রথমে এক সের ছানা গামছায় বাধিয়া টাঙ্গাইয়া রাখিবে যখন দেখিবে সমুদয় জল বরিয়া গিয়া বেশ নীরস হইয়াছে, সেই সময় ছানা বারুকোসে কেলিয়া উত্তমরূপে চট্কাইবে। যেন ছানার সমস্ত চেলা ভাঙ্গিয়া যায়। এই রূপ চট্‌কানো হইলে ছানার এক একটী গুটি পাকাইবে। গুটি পাকানো হইলে, ছোট এলাচের গুড়া, এক ফোঁটা আতর ও অন্ন করিয়া খোয়া ক্ষীর তাহার ভিতর পূর দিয়া চেপ্টা করিয়া দিবে। তাহার পর যখন চিনির রস ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় ক্ষীরমোহন গুলি তাহাতে ছাড়িয়া দিবে। যখন দেখিবে যে ঈষৎ হরিদ্রা বর্ণের আভা মারিতেছে সেই সময় আঁচ হইতে নামাইবে এবং একের নম্বরের দোবরা চিনি

রাখিয়া সেই কীরমোহন গুলিতে উত্তমরূপে
মাখাইবে । তাহা হইলেই কীরমোহন প্রস্তুত
হইবে । এই মিষ্টানের আশ্বাদন নিতান্ত মনোহর
হইয়া থাকে ।

চম্চম প্রস্তুত প্রণালী ।

প্রথমে একসের ছানা কষ্টির চূপড়িতে
রাখিয়া দিবে, যখন দেখিবে সমস্ত জল ঝরিয়া
গিয়াছে, সেই সময় একখানি বারকোসে ছানা
ফেলিয়া উত্তমরূপে চকটাইবে । চটকানো শেষ
হইলে সেই ছানাতে পুলিপিঠের আকারে এক
একটী চম্চম গড়িবে । এবং তাহার মধ্যে এক
একটী ছোট এলাচের দানা দিবে । তাহার পর
কাশীর চিনির পরিষ্কার রসে সে গুলি সিদ্ধ
করিতে দিবে । একপ নিয়মে সিদ্ধ করিবে, যেন
পাত্তের গায়ে রস না ঝরিয়া যায় । তাহা হইলে
চম্চমের ভেদন আশ্বাদন হইবে না । যখন
দেখিবে চম্চম গুলি লালবর্ণ হইয়াছে, সেই সময়
পাক হইতে নামাইবে এবং একখানি লোহার
কড়ায় দোবরা চিনি রাখিয়া তাহাতে ঢালিয়া
দিবে ও অনবরত নাড়িতে থাকিবে, যখন দেখিবে

চম্চম গুলির গায়ে বেশ চিনি লাগিয়াছে ও শীতল হইয়াছে, সেই সময় একখানি পরিষ্কার ধালায় সেগুলি ছুলিয়া রাখিবে। চম্চম নিতান্ত মোলায় ও মধুর আখাদন যুক্ত হইয়া থাকে। ইহা প্রস্তুত করা অতি সহজ, পাঠক পাঠিকারা ইচ্ছা করিলে নিজের গৃহে ইহা প্রস্তুত করিতে পারেন।

ক্ষীরের মনরঞ্জন।

এক সের খোয়া ক্ষীর ও পাঁচ পোয়া দোহরা চিনি একত্রে মিশাইয়া পিতলের কড়া করিয়া পাক চড়াইবে ও তাড়ু ধারায় অনবরত নাড়িতে আরম্ভ করিবে। যখন দেখিবে বেশ মিশিয়া গিয়াছে, সেই সময় ছোট এলাচের গুড়া, খুব মিহি করিয়া বাদাম পেষ্টার কুচি ও তিন চারি ফোঁটা গোলাপী আতর তাহাতে মিশাইয়া নায়াইবে। একটু শীতল হইলে উত্তমরূপে ঠাঙ্গিয়া মনরঞ্জনের ছাচের ভিতর একটু করিয়া দিয়া চাপিয়া ধরিবে, তাহা হইলে ক্ষীরের মন-রঞ্জন প্রস্তুত হইবে।

ক্ষীরের ছাচ ।

ক্ষীরের ছাচ করিতে হইলে, প্রথমে আড়াই সের খাঁটী দুগ্ধ জালে চড়াইয়া অনবরত কাটি দিতে আরম্ভ করিবে । ক্রমে বধন দুগ্ধ ধরিয়া ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় তাহাতে ছোট এলাচের গুড়া দিয়া নামাইবে । পরে ক্ষীর ঈষৎ শীতল হইয়া আসিলে ছাচে কিকিৎ ঘি মাখাইয়া গরম করিবে এবং ইচ্ছামত গুটী কাটিয়া ছাচের মধ্যে দিয়া চাপিয়া ধরিবে, তাহা হইলে ক্ষীরে ছাচ প্রস্তুত হইবে ।

আমাদের দেশে কুটুম্ব বাড়ী সওগাত পাঠা-বার জন্য ক্ষীরের ছাচ ব্যবহার করিয়া থাকে । বাজার হইতে ডেলা ক্ষীর কিনিয়া আনিলে অনেক পরিশ্রম বাচিয়া যায় সত্য, কিন্তু আমাদের তারতম্য হইয়া থাকে ; আমাদের গৃহ-স্বামীরা এই সকল কাজে বেষ্টে নৈপুণ্য প্রকাশ করিয়া থাকে ।

তাল ক্ষীর ।

তাল ক্ষীর অতি উপাদেয় খাদ্য, তবে শুষ্ক আশ্বিন মাস ভিন্ন, অন্য কোন সময় ইহা প্রস্তুত

হয় না। কারণ ভাল পাওয়া দুর্ঘট হইয়া থাকে, এক্ষণে যেরূপ নিয়মে এই ভাল কীর প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে আবশ্যিক মত খাটী দুধ জ্বালে চড়াইবে, যখন দেখিবে যে দুধের সিকি ভাগ মরিয়া গিয়াছে, সেই সময় দুধের অর্দ্ধ ভাগ তালের মাড়ি তাহাতে চালিয়া দিবে এবং অনবরত কাটি দিতে আরম্ভ করিবে, গাচপাকা ভাল উত্তম রূপে ছাকিয়া এই ভাল কীরে দেওয়া আবশ্যিক কারণ তালের সো কি খিরকিচ থাকিলে, আহ্বারের সময় অসুবিধা হইয়া থাকে, এই ভাল কীর কাটের জ্বালে উত্তম পাক হইয়া থাকে, কয়লার জ্বালে চড়াইলে ধরিয়া যাইবার সম্ভব, সেই জন্য কয়লার জ্বালে ইহা কখনই পাক করিবে না।

এই ভাল কীর মাড়িতে নাড়িতে যখন আটা আটা হইবে, তাড়ুর গায়ে জড়াইয়া যাইতেছে দেখিবে, সেই সময় পরিমাণমত ছোট এলাচের গুড়া ও নির্মল কর্পুর তাহাতে দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। তাহার পর মৌরী চূর্ণ, শুটের গুড়া, পেস্তা ও কিস্ মিস্ মিশ্রিত করিয়া উত্তমরূপে নাড়িয়া দিবে এবং শীতল হইলে তুলিয়া রাখিবে

এই তাল ফীর দুই তিন দিনের অধিক রাখিলে
ঝারাপ হইয়া যায়।

কাশাকন্দ বরফি।

কাশাকন্দ বরফি অতি উৎকৃষ্ট খাদ্য, সকল
প্রকার বরফি হইতে ইহার আশ্বাদন মধুর হইয়া
থাকে। এই বরফি প্রস্তুত করিতে হইলে যে
সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ও যে নিয়মে
পাক করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

খোয়া ফীর	এক সের
চিনির রস	এক সের
মিছরী	আধ তোলা
গোলাপী আতর	এক রতি
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা

প্রথমে কাশীর চিনির পরিষ্কার রস প্রস্তুত
করিয়া ফীর গুলি ধুলার ন্যায় গুড়াইয়া তাহার
সহিত মিশ্রিত করিয়া দিবে ও আলো চড়াইবে।
যখন দেখিবে উত্তমরূপে মিশ্রিত হইয়া যাইবে,
সেই সময় ছোট এলাচের গুড়া ও আতর
তাহাতে দিবে এবং তাড়ুর দ্বারায় অনবরত
নাড়িতে থাকিবে। এইরূপে পাক করিতে করিতে

বর্ধন বেশ ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় মিছরী
তাঁতে মিশ্রিত করিয়া দিবে এবং পূর্বে
তাড়ুর দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে যে সময় দেখিবে
পাক বেশ ঘন হইয়া আসিয়াছে, সেই সময় আল
হইতে নামাইয়া, একখানি পরিষ্কার থালায়
চালিয়া দিবে এবং বাদাম, পেস্তা ও কিস্‌মিস
তাহার সঙ্গে মিশাইবে, কিঞ্চিৎ চাণ্ডা হইয়া
আসিলে ছুরির দ্বারায় বরফির আকারে চৌকা
চৌকা করিয়া কাটিয়া তাহা হইলে উত্তম কালি-
কন্দের বরফি প্রস্তুত হইবে।

অনেকে বরফির উপর রপার তবক বসাইয়া
থাকে, ইহা কেবল মাত্র বাহারের জন্য ব্যবহৃত
হইয়া থাকে, আশ্বাদনের বিন্দুমাত্র হ্রাস বৃদ্ধি
হয় না।

গোলাপী রসগোল্লা।

সাধারণ রসগোল্লা অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন
শত গুণ উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে, বেষপ নিয়মে
ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা নিম্নে বর্ণিত
হইতেছে।

এক সের ছানায় রসগোল্লা প্রস্তুত করিতে

হইলে চারি সের চিনির রস আবশ্যিক । যখন এক সের ছানায় এক সের চিনির রসের ব্যবস্থা করেন, তাহাদের প্রস্তুত রসগোল্লা তেমন উৎকৃষ্ট হয় না, চারি সের রস যে উক্ত ত থাকে তাহার দ্বারায় অন্যান্য মিষ্টায় প্রস্তুত হইয়া থাকে ! রসগোল্লার এক তার বন্ধ রসের আবশ্যিক, রস কড়া হইলে রসগোল্লা তেমন উপাদেশ হয় না ।

প্রথমতঃ এক সের ছানা কুঞ্চির চূর্ণভিত্তে কি গায়ছায় বাধিয়া টাঙ্গাইয়া রাখিবে তাহা হইলে ছানার সমস্ত জল বারিয়া নীরস হইবে, তাহার পর সেই ছানা বারকোসে ফেলিয়া চট্কাইবে, যয়রারি সের করা এক পোয়া হিসাবে সবেদা মিলাইয়া থাকে, কিন্তু খাঁটী ছানায় অতি উত্তম রসগোল্লা হইয়া থাকে, ছানা উত্তমরূপে চটকানো হইলে ইচ্ছায়ত ডালা পাকাইবে । ডেলা পাকানো হইলে তাহাতে পুর দিতে হয়, পুর অনেক প্রকারের হয় ; অনেকে মাঝারী সন্দেশ অল্প পরিমাণে দিয়া থাকে, কারণ সে টুকুন গলিয়া ভিতরে জ্বালী বাধে, ইহা ব্যতীত মৌরীর গুড়া; ছোট এলাচের দানা কাঁরের সহিত অল্প পরিমাণ গোলাপী আতর পুর পুরে ব্যবহৃত হইয়া থাকে,

রসগোল্লার পুর দেওয়া হইলে, প্রথমে পূর্বোক্ত চিনির রস জ্বালে চড়াইবে, রস যখন ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় রসগোল্লা গুলি রসে ছাড়িয়া দিবে ও যত্ন জ্বালে পাক করিবে এবং মধ্যে মধ্যে জ্বলের ছিটা দেওয়া আবশ্যিক, রসগোল্লা রসে ছাড়িবামাত্র ভাসিয়া উঠে, তার পর সুপক হইলে ডুবিয়া যায়।

রসগোল্লা কাঁচা কি সুপক হইয়াছে, তাহা জানিবার অতি সহজ উপায় আছে, একটী রসগোল্লা জ্বাল হইতে তুলিয়া শীতল রসে ছাড়িলে যদি ভুবড়াইয়া যায় তাহা হইলে বুঝিবে, এখনও পাক হয় না, মধ্যে মধ্যে রসে জ্বল দিলে উহা কড়া হইয়া যায় না; যখন দেখিবে ঠাণ্ডা রসে দিলে আর ভুবড়াইয়া যায় না; একেবারে নীচে দিবে ডুবিয়া যায়, সেই সময় রসগোল্লা জ্বাল হইতে নামাইবে, রসগোল্লা টাটকা অপেক্ষা বাসী হইলে খাইতে আরো মধুর হয়।

পাকা আমের বদে।

এই পাকা আমের বদে যে কিরণ মুখপ্রিয় ও সুস্বাদু তাহা লিখিয়া বর্ণনা করা যায় না।

জ্যেষ্ঠ আষাঢ় মাসে পাঠক পাঠিকা এই দ্রব্য প্রস্তুত করিয়া দেখিবেন । একবার আহার করিলে ইহা অগ্নে আর কখন ইহার আশ্বাদন বিম্বৃত হইতে পারিবেন না । ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ডাল গাওয়া স্বত	১/১ সের
একতার বন্ধ চিনির রস	১/১০ সের
ছোলার ডালের বেণম	১/১০ সের
সুমিষ্ট আমের রস	১/২ সের
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা

প্রথমে পাকা আমের রস ছাকিয়া তাহার সঙ্গে ছোলার ডালের বেণম মিলাইয়া উত্তমরূপে ফেনাইবে এবং ছোট এলাচের গুড়া তাহার সহিত মিশ্রিত করিয়া দিবে । তাহার পর স্বত চড়াইয়া বাঝরির দ্বারায় সেই গোলা লইয়া বদে ভাজিবে ও অপর আর একখান বাঝরির দ্বারায় সে গুলি গুলট পালট করিবে । উনুনের ঠিক পার্শ্বে একতার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া রাখিবে । যখন দেখিবে বদে গুলির গা লাল হইয়া উঠিয়াছে, সেই সময় তুলিয়া রসে ফেলিবে,

তাহা হইলেই পাকা আনের বদে প্রস্তুত হইবে।

লেডিক্যানি।

প্রথমে একসের ছানাকে তলশূন্য করিবে। পরে, এক পোয়া সূজীতে ঘূতের ময়ান দিয়া, ছানার সহিত মিশ্রিত করিবে, তাহার পর ছানা বড়ার অপেক্ষা খুব বড় বড় করিয়া লেডিক্যানি গড়িবে এবং ভিতরে অন্ন করিয়া ডেলা কীরের পুর দিয়া ঘূতে ভাজিয়া ফেলিবে, যখন দেখিবে সে গুলির রং লাল হইয়াছে, সেই সময় চিনির রসে ফেলিবে এবং রস হইতে ছুলিয়া দোবরা চিনি মাখাইয়া থালার সাজাইয়া রাখিবে। ছানা ^{পাকা} ও লেডিক্যানির পাক প্রায় এক প্রকার, কিন্তু আশ্বাদনে ছানাবড়া অপেক্ষা লেডিক্যানি শত গুণে শ্রেষ্ঠ। অনেকে বলেন যে ভারতবর্ষের ভূতপূর্ব রাজা প্রতিনিষি লর্ড ক্যানিংয়ের গুণবতী পত্নীর নাম চিরস্মরণীয় করিবার উদ্দেশে ইহার লেডিক্যানিং নাম রাখা হইয়াছে।

কুমড়ার মেঠাই ।

কুমড়ার মেঠাই অতি সুখাদ্য, সহজে জীর্ণ হইয়া থাকে, সেহে জন্য অজীর্ণ রোগগ্রস্থ রোগীরা ইহা আহার করিয়া থাকে । এক্ষণে ইহার প্রস্তুত প্রণালী লিখিত হইতেছে ।

প্রথমে বেশ পাকা অথচ পুরাতন ছাচি কুমড়ার খোলা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিবে, এবং সমস্ত বিচি গুলি ফেলিয়া দিবে । তাহার পর একটা শলাকা দ্বারায় সেই কুমড়া গুলির মায়ে ছিদ্র করিবে । অনন্তর দেড় সের চিনির রসের সহিত কুমড়া গুলি জালে চড়াইবে । যখন দেখিবে, রস বেশ ঘন ঘন হইয়া আসিতেছে সেই সময় জাল হইতে নামাইয়া পাক পাঞ্জের চারি দিকে কুমড়া গুলি সাজাইয়া পাখার বাতাস দিবে শীতল হইলেই কুমড়ার মেঠাই প্রস্তুত করা হইবে ।

সীতাভোগ ।

প্রথমতঃ দেড়পোয়া আলাজ খাসা এক ছটাক স্নেহের ময়ান দিতে হইবে । তাহার পর উহার সহিত পরিমাণ মত টাটকা নীরস ছানা মিশাইবে ।

তাহার পর উত্তম গাওয়া ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া সরু বিদ বিশিষ্ট বাথরির দ্বারা ঐ মিশ্রিত পদার্থের বসে ভাজিবে, উত্তমরূপে ভাজা হইলে, সেই দানা গুলি একতার বন্ধ কাশীর চিনির রসে ফেলিবে । তাহার পর অপর আর একটা পাতে তুলিয়া মিহিদানার মত মোটা ই বাধিবে, তাহা হইলেই সীতাভোগ প্রস্তুত হইবে । সীতাভোগ অতি উপাদেয় মিষ্টান্ন, বর্দ্ধমান সীতাভোগের জন্য বিখ্যাত ।

ছানার মুড়কি ।

প্রথমতঃ ছানার উপর কোন ভারি জ্বা চাপাইয়া সমস্ত জল বাহির করিয়া ফেলিবে ; যখন ছানা খুব নিরস ও শস্ক হইবে, সেই সময় ছুরির দ্বারা ডুমো ডুমো করিবে এবং চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে ছানার ডুমি গুলি উত্তম রূপে সিদ্ধ করিবে, তাহা হইলেই ছানার মুড়কি প্রস্তুত হইবে ।

ছানার পায়স ।

ছানার পায়স অতি উপাদেয় খাদ্য, ইহা

প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ভাল টাটকা ছানা	১১ সের
খাঁটী দুগ্ধ	১৪ সের
চিনি	অর্ধ সের
পেস্টার কুচি	দুই তোলা
বাদাম কুচি	এক তোলা
কিসমিস	দুই তোলা
গোলাপ জল	অর্ধ ছটাক

প্রথমে চিনির রস প্রস্তুত করিবে এবং সেই রস গরম থাকিতে থাকিতে, উহাতে ছানা দিয়া খুস্তির দ্বারায় অনবরত নাড়িতে থাকিবে । বধন দেখিবে ছানা রসে বেশ মিশিয়া মিলাছে, সেই সময় আঁচ হইতে নামাইয়া একটি পাত্রে ঢাকা দিয়া রাখিবে । তাহার পর অপর একটি কড়ায় ঐ চারি সের দুগ্ধ আঁচে চড়াইয়া নাড়িতে থাকিবে, বধন অর্ধেক দুগ্ধ গরিয়া বাইবে, সেই সময় রস মিশ্রিত ছানা তাহাতে চালিয়া দিবে ও খুব অল্প আঁচে সিদ্ধ করিতে হইবে । বধন ফুটীতে থাকিবে সেই সময় বাদাম কিসমিস ও পেস্টা তাহাতে নিবেশ করিবে ও উত্তমরূপে

নাড়িতে থাকিবে। কারণ খরিয়া গেলে একে বারে
বিস্বাদ হইবে। যখন দেখিবে বেশ ঘন হইয়া
আসিতেছে, সেই সময় অল্প পরিমাণে গোলাপ
জল দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। এই ছানার পায়স
প্রস্তুত করা বড় কঠিন নহে, ইচ্ছা করিলে সক-
লেই ইহা গৃহে প্রস্তুত করিতে পারেন। উৎকৃষ্ট
কাঁচা গোলাপ অপেক্ষা ছানার পায়সের আশ্বাদন
অতি উত্তম হইয়া থাকে।

ছানার মালপোয়া ।

প্রথমতঃ ছানার জল বাহির করিয়া বাটিয়া
রাইবে এবং সূজীর সহিত মিশ্রিত করিবে। পরে
উপযুক্ত পরিমাণে চুখ মিশ্রিত করিবে। তাহার
পর গোলমরিচের গুড়া, মৌরী ও ছোট এলালের
দানা তাহার সহিত মিশাইয়া মালপোয়ার ন্যায়
স্বতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলবে, তাহা
হইলেই ছানার মালপোয়া প্রস্তুত হইবে, অন্যান্য
মালপোয়ার অপেক্ষা এই ছানার মালপোয়া
নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে।

কিসমিসের যোহনভোগ ।

কিসমিসের যোহনভোগ প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করা প্রয়োজন ।

কিসমিস	১১ সের
মুত	১ পোয়া
চিনি	১১ সের
ছোট এলাচের দানা	অর্ধ তোলা
তেজপাত	৪ খানা
কর্পূর	সানান্য

প্রথমে পরিষ্কার জলে কিসমিস গুলি ধুইয়া ফেলিবে ও বোটা গুলি বাছিয়া লইবে । তাহার পর জ্বালে মুত চড়াইয়া তেজপত্র কয়েকখানি ঐ মুতে নিক্ষেপ করিবে । মুত পাঁকিয়া আসিলে কিসমিস গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া খুন্তির দ্বারা অনবরত নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে কিসমিস গুলি গুলিয়া আসিতেছে, সেই সময় চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে চালিয়া দিবে এবং অনবরত নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে ঘন হইয়া আসিতেছে, সেই সময় ছোট এলাচের দানা ও অল্প পরিমাণে মুত কর্পূর দিয়া নাগাইয়া

ফেলিবে । এই কিস্‌মিসের মোহনভোগ ব্যক্তি
উপাদেয় ও মুখ প্রিয় হইয়া থাকে ।

তেউটী ।

বিকুপুর ও বাঁকুড়া অঞ্চলে এই তেউটীর
সমধিক প্রচলন আছে । প্রস্তুত করিতে পারিলে
ইহার আশ্বাদন মন্দ হয় না । তেউটী প্রস্তুত
করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ
করা আবশ্যিক ।

মাষ কলাইয়ের আটা	আধ সের
ছোলার বেসম	এক পোয়া
সবেদা	এক পোয়া
মুত	তিন পোয়া
চিনি	এক সের
শুচের গুড়া	এক তোলা
কপূর	এক রতি
ছোট এলাচের দানা	এক তোলা

এই সমস্ত উপকরণ গুলি একত্র করিয়া অল্প
জল দিয়া আটা আটা মতন করিবে । তাহার
পর মুত চড়াইয়া পাক করিয়া লইলেই তেউটী
প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

নানু খাতাই ।

নানু খাতাই প্রস্তুত করিতে পারিলে ইহার আখাদন মন্দ হয় না । ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

শুজি	১/১ সের
চিনি	দেড় পোয়া
মুত	আধ সের
মৌরী চূর্ণ	আধ তোলা
গরম মসলা	এক তোলা

প্রথমে শুজিকে মুত ও চিনির সহিত মিশাইয়া ফেলিবে, ও মসলা গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিবে । পরে ছোট ছোট টিকলি প্রস্তুত করিয়া মুতে ভাজিবে । যখন সে গুলির রং বাদামি হইবে, সেই সময় নাশাইয়া ফেলিবে, তাহা হইলেই নানু খাতাই প্রস্তুত হইবে ।

রাবড়ি ।

উৎকৃষ্ট রাবড়ি প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

খাতী দুধ	পাঁচ সের
----------	----------

মিছরির গুড়া	এক পোয়া
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা
গোলাপী আতর	অল্প পরিমাণ

প্রথমতঃ দুধে অল্প চূণের জল মিশাইয়া আলে চড়াইবে, যে সময় বেশ ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় পাথার বাতাস দিতে আরম্ভ করিবে, এবং একটী সরু কাটা দিয়া পাতলা পাতলা সর গুনি ছুলিয়া কড়ার গায়ে লাগাইয়া রাখিবে। এই প্রকারে যেমন সর পড়িতে থাকিবে, অমনিতাহা কড়ার গায়ে লাগাইতে হইবে, এবং মধ্যে মধ্যে ছদ নাড়িয়া দিবে। একসের আন্দাজ ছদ অবশিষ্ট থাকিতে কড়ার গায়ের সমস্ত সর দুদে মিশাইয়া দিবে, এবং এই সময় ছোট এলাচের গুড়া আতর ও মিছরির গুড়া, তাহাতে মিশাইবে, তাহা হইলেই উৎকৃষ্ট রাবড়ি প্রস্তুত হইবে।

খাসা মোণ্ডা।

খাসা মোণ্ডা প্রস্তুত করিতে হইলে এই সকল উপকরণ সংগ্রহ করা আবশ্যিক।

ছানা	১৩ সের
পাকা রস	পাঁচ পোয়া

ডেলা কীর

আধ পোয়া

পেস্তার কুচি

এক ছটাক

প্রথমতঃ ছানাকে সম্পূর্ণরূপে জল শূন্য
করিয়া উত্তমরূপে বাঢ়িয়া ফেলিবে। পরে চিনির
রস জ্বালে চড়াইবে, যখন ফুটিয়া উঠিবে। সেই
সময় বাটা ছানা তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, এবং
তাড়ু দ্বারা অনবরত নাড়িতে আরম্ভ করিবে।
ঝানিক কণ পরে কীর টুকুন তাহাতে দিয়া
পূর্ববৎ নাড়িতে থাকিবে। অনবরত নাড়িতে
নাড়িতে যখন দেখিবে চিট্ ধরিয়া আসিতেছে,
সেই সময় জ্বাল হইতে নামাইয়া কোলবে, এবং
পেস্তা কুচি গুলি মিশ্রিত করিয়া দিবে। শীতল
হইলে ইচ্ছা মত মোণ্ডা পাকাইয়া লইবে।

দেদো মোণ্ডা।

একসের ছানায় একসের চিনির রস মিশ্রা-
ইয়া জ্বালে চড়াইবে, এবং তাড়ুর দ্বারা অনব-
রত নাড়িতে থাকিবে। তাহা না হইলে আকিয়া
যাইবে, এবং সমস্ত মোণ্ডা বিস্বাদ হইবে। এই
রূপ নাড়িতে নাড়িতে যখন চিট্ ধরিবে, সেই
সময় পাক হইতে নামাইবে, এবং কিঞ্চিৎ ছোট

এলাচের শুড়া মিশাইয়া গোলা পাকাইবে ।
 গোলা পাকানো হইলে একটা লইয়া বারকোসের
 উপর খুব জ্বারে ফেলিবে তাহা হইলে চেপটা
 হইয়া যাইবে । পরে দুই খানি লইয়া ষোড়া
 দিবে, কিয়ৎ কাল পরে তাহা আটিয়া যাইবে ।
 এইরূপ ষোড়া সন্দেশকে দেদো মোণ্ডা কহে ।

কস্তুরো সন্দেশ ।

ছানা বাটা	এক সের
চিনির রস	তিন পোয়া
বাদাম বাটা	আধ পোয়া
পেস্টার কুচি	এক ছটাক
গোলাপী আতর	৪ ফোঁটা

ছানা বাটা বাদাম বাটা ও চিনির রস একত্রে
 মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে ও তাড়ু দিয়া ঘন ঘন
 নাড়িতে থাকিবে । যে সময় দেখিবে অন্ন অন্ন
 চিট ধরিয়াছে, সেই সময় জ্বাল হইতে নামাইয়া
 পেস্টা ও আতর মিশাইয়া ক্রমাগত তাড়ু দিয়া
 নাড়িতে থাকিবে, ঝানিকখন এইরূপ নাড়িতে
 নাড়িতে আটিয়া আসিবে । সেই সময় প্রথমে
 গোলার মতন পাকাইয়া পরে ছাচে পুরিয়া কস্তুরো
 সন্দেশ প্রস্তুত করিবে ।

নুতন গুড়ের সন্দেশ ।

নুতন গুড়ের সন্দেশ প্রস্তুত করিতে হইলে আড়াই পোয়া ভাল গুড়, দেড় পোয়া ছানার সহিত মিঠাইয়া জ্বালে চড়াইবে এবং তাড়ু দ্বারা নাড়িতে আরম্ভ করিবে । যখন দেখিবে বেশ টগবগ করিয়া ফুটিতেছে, সেই সময় জ্বাল হইতে নামাইয়া বীজ মারিতে হইবে । খুলি বা কড়ার মায়ে এক কাঁচা আশ্বাজ চিনি দিয়া, উত্তমরূপে নাড়িয়া পাকের সঙ্গে মিঠাইয়া দেওয়াকে বীজ-বারা কহে ; বীজ মারা হইলে অতি শীঘ্র পাক আটিয়া যাইবে ; সেই সময় বারকোশে সন্দেশের পাক চালায়া ফেলিবে এবং বাদাম ও পেস্তার কুচি এবং দুই তিন ফোঁটা গোলাপী আতর তাহার সহিত মিঠাইবে ; পরে একবার উত্তম রূপে চটকাইয়া গোলা বা যে রকম ইচ্ছা হইবে, সেই রকম সন্দেশ প্রস্তুত করিবে ; নলেনরে খুব উত্তম গুড় এবং টাটকা দেশী ছানা হইলে নুতন গুড়ের সন্দেশ খুব সুস্বাদ হইয়া যাকে ।

ভালশাসের সন্দেশ ।

এক সের চিনির রস ও এক সের বাটা ছানা

একত্র করিয়া জ্বালে চড়াইবে এবং ফুটিতে আরম্ভ করিলে তাড়ুর দ্বারা অনবরত নাড়িতে হইবে ; পরে যে সময় দেখিবে যে বেশ চিট ধরিয়াছে, সেই সময় আঁচ হইতে নামাইয়া একটা বিড়ার উপর বসাইবে এবং তাড়ু দিয়া পূর্ববৎ নাড়িতে থাকিবে, এইরূপ নাড়াতে ভিয়ান করা কহে । ভিয়ান ঠিক হইলে একখানি বারকোশে চালিয়া হাতে উত্তমরূপে চটকাইবে ; পরে গুটি কাটিয়া তালশামের ছাচের মধ্যে পুরিয়া খোল করিয়া লইবে এবং ৪।৫ কোটা গোলাপী আতর তাহার ভিতর দিয়া তলা আটিয়া ছাচ হইতে বাহির করিবে ও একখানি থালায় সাজাইয়া রাখিবে ; এই তালশাম সন্দেশ পাক করিতে পারিলে অতি সুখাদ্য হইয়া থাকে এবং তালশামের জলের ন্যায় সেই গোলাপ জল কিঞ্চিৎ পরিমাণে মুখের মধ্যে আসে ।

আব সন্দেশ ।

প্রথমতঃ এক সের কাশীর চিনির রস আচে চড়াইবে ; রস গরম হইয়া উঠিলে এক সের দেশী বাটা ছানা তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া তাড়ুর

দ্বারায় অনবরত নাড়িতে হইবে। অতি সাবধানে সন্দেশ তিয়ার করিতে হয়। সাধারণ মাত্র আকিয়া গেলে, সমস্ত সন্দেশ বিস্বাদ হইয়া যাইবে। পাক করিতে করিতে যখন চিট ধরিবে সেই সময় খুলি নামাইয়া একটা বিড়ার উপর বসাইয়া তাড়ু দিয়া নাড়িতে থাকিবে এবং বাদাম পেস্টা কুচি ও ছোট এলাচের দানা তাহার সঙ্গে মিশ্রিত করিয়া দিবে। পরে গুটি কাটিবে এবং প্রত্যেক ঘর আশাদার রস ছাচের গায়ে মাখাইয়া সেই গুটি দিয়া সন্দেশ গড়িবে, তাহা হইলে আয় সন্দেশ প্রস্তুত হইবে। আয় সন্দেশ আহার করিবার সময় কচি আয়ের গন্ধ বহির্গত হইতে থাকে, অথচ ইহার আশাদন সাতিশয় মনরম হইয়া থাকে।

সর চূর্ণ।

সর চূর্ণ অতি উপাদের খাদ্য দ্রব্য, সর ভাজা কি সর পুরিয়ার সহিত ইহার তুলনা হইতে পারে না। সর হইতে যত প্রকার মিষ্টান্ন প্রস্তুত হইয়া থাকে, এই সর চূর্ণ তাহাদের মধ্যে প্রধান সর চূর্ণ

প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

চুধের সর	১/২ সের
বাদাম	আধ পোয়া
বেস্তা	আধ পোয়া
ছোট এলাচ চূর্ণ	দুই আনা
লবঙ্গ চূর্ণ	দুই আনা
কপূর	আধ রতি
কস্তুরী	এক পোয়া
গোল মরিচ চূর্ণ	সিকি ত্রি
মিছরীর রস	এক সের

প্রথমে প্রথমত সর ছড়াইয়া দুই সের আন্দাজ সর চাটু করিয়া কাঁচের আঙনের উপর বসাইবে । তাহা হইলে সমস্ত চুধ মরিয়া যাইয়া সর গুলি বেশ নীরস হইবে । সেই সময় ছুরির দ্বারায় ষণ্ড ষণ্ড করিয়া ঘূতে ভাজিয়া ফেলিবে । যখন ফেধিবে সরগুলি বেশ লালবর্ণ হইয়াছে, সেই সময় বাদাম বেস্তার কুচি গুলি তাহার উপরে ছড়াইয়া দিবে এবং ছোট এলাচ চূর্ণ লবঙ্গ চূর্ণ কপূর, কস্তুরী ও গোলমরিচ চূর্ণ গুলি মিশাইয়া উপরে মিছরীর রস কিঞ্চিৎ ঢালিয়া দিবে ।

তাহার পর খুব মৃদু আছে বনাইয়া রাখিবে এবং
আন্তে আন্তে নাড়িয়া দিবে, যে সময় রসে দানা
বাঁধিবে ও সরের উপরে বসিয়া থাকিবে, সেই
সময় নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উত্তম সর
চূর্ণ প্রস্তুত হইবে ।

কীরের পানতুয়া ।

পাঁচ ছটাক সব্দায় আৰু ছটাক উত্তম মৃতের
ময়ান দিয়া রাখিবে এবং পরে এক সের কীরের
মহিও তাহা মিশ্রিত করিবে । পরে হাতে
করিয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া পানতুয়া গড়িবে,
এবং ভিতরে দুই একটা করিয়া ছোট এলাচের
দানা দিবে । তাহার পর মৃত্তে তাজিয়া চিনির
রসে ফেলিলে কীরের পানতুয়া হইয়া থাকে ।
এই পানতুয়া থাকিতে এতদূর উপদেশ হয়, যে
লোকে ভরা পেটে ও ৮ । ১০টা অন্যাসে ধ্বংস
পুরে পাঠাইয়া থাকে ।

ঘিওর ।

প্রথমে একসের ময়দায় এক ছটাক ময়ানদিয়া
পাংশা করিয়া জলে গুলিবে এবং উত্তমরূপে

কেটাইতে থাকিবে । তাহার পর কড়ায় স্নতপূর্ণ করিয়া জালে চড়াইবে । পাঠক মহাশয়দের যেন স্মরণ থাকে, এই ঘিওর প্রস্তুত করিতে হইলে অধিক স্নতের প্রয়োজন হইয়া থাকে । কারণ ঘিওর গুলি স্নতে না ভাজিলে তেমন উত্তম হয় না । স্নত পাকিয়া উঠিলে তাহাতে একটা কাঁটালা বসাইবে । শত শত বিশিষ্ট লোহার এক প্রকার ছাচকে কাঁটালা কহে । কাঁটালা বসানো হইলে কোন একটা পাত্রে করিয়া সেই গোলা তাহাতে ঢালিবে এবং পরিপূর্ণ হইলেই থাকিবে । সেই গোলা গরমে স্ফীত হইয়া ছিদ্র পথে প্রবিষ্ট করিয়া ঘিওরের আকার হইবে । তাহার পর কাঁটালা তুলিয়া সে গুলি উত্তমরূপে ভাজিয়া একখানি বারকোসে সাজাইয়া রাখিবে । অনন্তর অল্প কড়া গোছের চিনির রস প্রস্তুত হাঁতার দ্বারায় সেই ঘিওরের উপর ঢালিতে হইবে এবং রস পূর্ণ হইলে বন্ধ করিবে । তাহার রস শুষ্ক হইলেই তুলিয়া রাখিবে, ভাল কারিকর ভিন্ন অন্য কেহ ঘিওর প্রস্তুত করিতে পারে না, আশা-দের দেশ অপেক্ষা পশ্চিমাঞ্চলে, ইহার যথেষ্ট প্রচলন আছে ।

পেস্তার বরফি ।

আমাদের দেশে যেমন সন্দেশ, পশ্চিমে তেলি বরফি, কারণ ছানার অভাবে তাহারা ক্ষীর ব্যবহার করিয়া থাকে। বরফি অনেক প্রকারের হইয়া থাকে। পূর্বে আমরা প্রচলিত বরফির উল্লেখ করিয়াছি, এক্ষণে পেস্তার বরফির বিষয় লিখিত হইতেছে।

পেস্তার বরফি প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

পেস্তা	এক পোয়া
ডেলা ক্ষীর	আধ পোয়া
গৃত	এক ছটাক
ছোট এলাচ চূর্ণ	সিকি ভরি
চিনির রস	আধ সের
গোলাপী আতর	তিন চারি ফোটা

প্রথমে পেস্তাগুলিকে জলে ভিজাইয়া, সমস্ত খোসাগুলি ছাড়াইয়া ফেলিয়া বাটিবে। তাহার পর এক ছটাক গৃত জ্বালে চড়াইয়া, তাহাতে পেস্তা বাটাকে কিকিৎ মালচে ধরণে ভাজিয়া লইবে। পরে ক্ষীরের সহিত ছোট এলাচ চূর্ণ মিশ্রিত করিয়া চিনির রস সহ তাহাতে ঢালিয়া

দিয়া অনবরত খুঁটি ধারায় নাড়িতে হইবে ।
সমস্ত গুলি মিশ্রিত হইয়া ক্রমে যখন গাঢ় হইয়া
আসিবে সেই সময় অল্প পরিমাণে আতর দিয়া
একধানি ধালায় ঢালিয়া রাখিবে এবং শক্ত
হইলেই বরফির আকারে কাটিয়া ব্যবহার করিবে ।
অনেকে বাহারের জন্য বরফির উপরে তবক বসা-
ইয়া থাকেন ।

সুরতির বরফি ।

সুরতির বরফি প্রস্তুত করিতে হইলে এই সমস্ত
দ্রব্য গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা
জয়ত্রির গুড়া	এক তোলা
কীর	এক সের
চিনির রস	তিন পোয়া

প্রথমে ছোট এলাচ ও জয়ত্রির গুড়া একত্রে
করিয়া কীরের সহিত উত্তমরূপে মিশাইবে । পরে
উহাতে চিনির রস মিশাইয়া পাক করিবে । ঘন
হইয়া আসিলে ধালায় ঢালিবে এবং শীতল
হইলে বরফির ন্যায় কাটিবে ।

খেজুর রসের পায়স ।

প্রথমে খেতুর রস জ্বালে চড়াইবে, ফুটিতে আরম্ভ করিলে উপরে যে কেণা ভাসিয়া উঠিবে, তাহা তুলিয়া ফেলিবে । পরে যখন সেই রসে বড় বড় ফুট উঠিতে থাকিবে, সেই সময় পরিমাণ মত চাউল চালিয়া দিবে । যখন দেখিবে চাউল জ্বলি সিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় তাহাতে ছুই চালায়া দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে । পায়স রাখিতে হইলে খুব ঘন ঘন নাড়া আবশ্যিক, কারণ কড়ার গারে সামান্য ধরিয়া গেলে সমস্ত পায়স বিস্বাদ হইয়া যাইবে । সেই আকা গন্ধ আর কিছুতেই বিনষ্ট হইবে না । সেই জন্য পায়স রাখিবার সময় খুব সাবধানে কাটি দেওয়া আবশ্যিক । এইরূপ কাটি দিতে দিতে ছুদ যখন ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় অল্প খেজুরে গুড় ও সামান্য কপুর দিয়া নামাজিয়া লইবে । তাহা হইলেই উত্তমরূপ খেজুর রসের পায়স প্রস্তুত করা হইবে ।

বদের পায়স ।

প্রথমতঃ এক সের ছুই জ্বালে চড়াইবে, যখন

বেশ ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় তাহাতে বাদাম ও পেস্টা কুচি, ছোট এলাচের দানা এবং চিনি মিশাইয়া উত্তমরূপে নাড়িতে আরম্ভ করিবে, পূর্বে বদে ভাজিয়া রাখিবে, কিন্তু রসে ফেলিবে না । এক্ষণে সেই বদে গুলি দুগ্ধে নিক্ষেপ করিয়া উত্তমরূপে নাড়িতে থাকিবে এবং সামান্য পরিমাণ মত কপুর মিশ্রিত করিয়া নাশাইয়া ফেলিবে । তাহা লইলেই বদের পায়স প্রস্তুত হইবে ।

মানকচুর পায়স ।

প্রথমে মানকচুকে চিড়ার ন্যায় খুব সরু সরু করিয়া কুটিবে এবং ফটকিরির জলে সিদ্ধ করিয়া লইবে । পরে সুদিক্ত হইলে শীতল জলে ধুইয়া গায়ের জল শুষ্ক করিবে । তাহার পর কড়ায় একটু ঘি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা ও লবঙ্গ ছোট এলাচের ফোড়ন দিয়া সিদ্ধ কর, মানকচুর কুচি গুলি তাহাতে দিয়া কমিয়া লইবে ; পরে দুগ্ধ অল্পে অল্পে ঢালিয়া জাল দিতে আরম্ভ করিবে । যখন দেখিবে প্রায় অর্ধেক দুগ্ধ মরিয়া গিয়াছে, সেই বাদাম কিসমিস পেস্টা ও চিনি দিয়া আঁস্তে

আন্তে নাড়িতে আরম্ভ করিবে। যখন দেখিবে যে বেশ গাঢ় হইয়া আসিবে, সেই সময় সামান্য কপূর দিয়া নামাইবে। এইরূপ নিয়মে মান-কচুর পারস প্রস্তুত করিতে হয়।

চিড়ের পিঠে।

পায়সের পর পিঠা দিবার নিয়ম আমাদের দেশে প্রচলিত আছে। সমস্ত প্রকার পিঠার উল্লেখ করা আমাদের এই ক্ষুদ্র পুস্তকে কোম প্রকারেই সম্ভব পায় না। কাজেই কয়েক প্রকার প্রধান পিঠার বিষয় উল্লেখ করিয়া নিরস্ত হইব।

চিড়ার পিঠা অতি উপাদেয় হইয়া থাকে। প্রথমে চিড়াগুলিকে বেশ পরিষ্কার করিয়া দুধে ভিজাইয়া রাখিবে। পরে যখন সে গুলি ভিজিয়া ফুলিয়া উঠিবে, সেই সময় সম পরিমাণ চানা মিশ্রিত করিয়া চটকাইবে। হাতে না চটকাইয়া শীলে ঝাটিয়া ফেলিবে, তাহা হইলে আরো উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে। তাহার পর সেই চিড়ার পুলি পিঠের ন্যায় খোল প্রস্তুত করিবে এবং সামান্য পরিমাণে ডেলা কীরে বাদাম পেষ্টা ছোট

এলাচের দানা ও মিছরির গুড়ো একত্র করিয়া পুর প্রস্তুত করিবে তাহার পরে সেই পুর দিয়া পিঠে গুলির মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। এবং ঐ পিঠা গুলি ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে নিক্ষেপ করিবে, তাহা হইলেই চিড়ার পিঠা প্রস্তুত হইবে।

ভাজা যুগের পিঠা।

সাধারণে ইহাকে যুগসামানী কহিয়া থাকে। প্রথমতঃ ভাজা যুগের ডাইল সিদ্ধ করিয়া তাহার সহিত পরিমাণ মত ময়দা মিলিত করিয়া ঠাণ্ডা প্রস্তুত করিবে। পরে নারিকেলের ছাই তাহার ভিতর পুর দিয়া তেলে কিম্বা ঘূতে ভাজিয়া লইবে তাহা হইলে ভাজা যুগের পিঠা প্রস্তুত হইবে।

গোকুল পিঠা।

প্রথমতঃ খাঁচী ছুখে ময়দা গুলিয়া তাহাতে পরিমাণ মত চিনি মিশাইবে। পরে ডেলা কীরে এলাচ দানা দিয়া এক একখানি গোল গোল চাক্তি প্রস্তুত করিয়া রাখিবে। অমস্তর কড়াই ঘূত চড়াইবে, ঘূত পাকিয়া আদিলে সেই কীরের

চাক্তি পূর্ব প্রস্তুত গোলায় ডোবাইয়া সেই
ঘিটে ভাজিয়া, চিনির রসে ফেলিবে, তাহা
হইলে মোকুল পিঠা প্রস্তুত হইবে। অন্যান্য
পিঠা অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন শত গুণ শ্রেষ্ঠ
হইয়া থাকে।

কলার পিঠা।

প্রথমতঃ চাউলের গুড়া কিম্বা ময়দা কলা
দুদ ও চিনির সঙ্গে মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত
করিবে, এবং ছোট এলাচের গুড়া ইহার সঙ্গে
মিশাইয়া দিবে। পরে তেল কিম্বা ঘি চড়াইয়া
গুড় পিঠার ন্যায় অন্ন অন্ন গোলা দিয়া ভাজিয়া
ফেলিবে, তাহা হইলেই কলার পিঠা হইবে।
কলা প্রায় সকল সময় পাওয়া গিয়া থাকে, সেই
জন্য সাধারণতঃ এই কলার পিঠার প্রচলন কিছু
অধিক।

গোপাল ভোগ পিঠা।

প্রথমে এক সের মুগের দালের বেসম খুব
মিহি কাপড়ে ছাকিয়া ফেলিবে; পরে আধ
সের ময়দা এক পোয়া সূজি, আধ তোলা

গরম মসলা, অর্ধ সের গুড় বা চিনি, চাপা-
কলা আড়া নারিকেলকোরা এক পোয়া আধ
পোয়া কৃষ্ণতিল ও সামান্য পরিমাণ কপূর
একত্র মিশ্রিত করিয়া গরম জল দিয়া চাসা
তৈয়ারী করিবে, তাহার পর লোচ কাটিয়া
গোল গোল করিয়া পাকাইবে, এবং ঘিতে
কিষা তৈলে ভাজিয়া চিনির রসে ডুবাইয়া
রাখিবে, তাহা হইলে গোপালভোগ পিঠা প্রস্তুত
হইবে, এই পিঠা দুই এক দিনের বাসী করিয়া
খাইলে আরো সুস্বাদ হইয়া থাকে।

পরিষ্কৃত মোরবা।

মোরবা অতি উপাদেয় খাদ্য দ্রব্য, রোগীরা
অবধি অনায়াসে আহার করিতে পারে। বীর-
ভূম অঞ্চল মোরবার জন্য বিখ্যাত আমরা
পাঠক পাঠিকাদের অবগতির জন্য প্রধান প্রধান
কয়েক প্রকার মোরবার উল্লেখ করিতেছি, ইচ্ছা
করিলে এই পুস্তকের নিয়মানুসারে সকলেই গৃহে
মোরবা প্রস্তুত করিতে পারিবেন।

বেলের মোরঝা ।

কাচা বেল গুলিকে ছাড়াইয়া চাক চাকা করিয়া কাটিবে, এবং একটা কাচী দিয়া সমস্ত বীচি গুলি বাতির করিয়া এক ঘণ্টা কাল ঠাণ্ডা জলে ভিজাইয়া রাখিবে স্থান হইলে আর আনার নাম মাজ থাকিবে না তাহার পর চিনির রস চড়াইয়া তাহার সঙ্গে চাক চাকা বেল গুলি মিল করিয়া লইলেই বেলে মোরঝা প্রস্তুত হইবে, ইহার প্রস্তুত প্রণালী কঠিন নহে ; ইচ্ছা করিলে সহজেই গৃহে সকলেই প্রস্তুত করিতে পারেন ।

কাচা আবের মোরঝা ।

প্রথমে আবে গুলির খোসা ছাড়াইয়া ডুমো ডুমো করিয়া কাটিবে ; এবং চূণের জলে সে গুলি প্রায় এক ঘণ্টা কাল ভিজাইয়া রাখিবে ; পরে শীতল জলে উত্তমরূপে ধুইয়া তাহাতে লবণ রাখাইয়া খানিক ক্ষণ কোন পাत्रে চাকা দিয়া রাখিবে । পরে গরম জলে আবে গুলি মিল করিয়া একতার বন্ধ চিনির রসে ছাড়িয়া দিবে, এবং খুব মুড়ু জ্বালে পাক করিবে, রস বন্ধন খুব ঘন হইয়া আবের গায়ে বসিয়া যাইবে সেই সময়

আচ হইতে নামাইয়া অন্য পাতে রাখিয়া দিবে, মোরকা সহজে ধারণ হয় না, বড় করিয়া রাখিলে ইহা অনেক দিন অধিক উত্তম অবস্থায় থাকে ।

আদার মোরকা ।

আদা অত্যন্ত উপকারি দ্রব্য, আয়ুর্বেদ শাস্ত্রে ইহার অনেক গুণ লিখিত হইয়াছে, আদার তিনটা নাম বধা, স্ক্রাব, কুটভদ্র ও আদ্রিকা । বোধ হয় আদ্রিকা হইতে আদা নাম হইয়াছে, আদা শুষ্ক হইয়া গেলে নিতান্ত বিস্মাদ হইয়া যায়, কিন্তু আদার মোরকা নিতান্ত সুখ প্রিয় হইয়া থাকে । আদার মোরকা করিতে হইলে নিম্ন লিখিত ঔষধি গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

আদা	১১ সের
কালজামের ছোচা পাতা	১ ছটাক
পাথুরে চূর্ণ	১ ঐ
গোলাপ জল	১ ভরি
ছোট এলাচ চূর্ণ	১ আনা

কপূর ১ আনা

দারু চিনি ১ আনা

প্রথমে আদা গুলি উত্তমরূপে ছাড়াইয়া ১টা লোহার শলকা দ্বারা শত শত ছিঁড় করিবে পরে চূণের জলে আদা গুলিকে তিন দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে, চতুর্থ দিনে তুলিয়া খীতল জলে উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে ; তাহার জাম-পাতা গুলি ছেচিয়া তাহার আদা গুলি দুই সের জলের সহিত জ্বালে চড়াইবে ; বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া পরিষ্কার জলে তিন চারি বার উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে, তাহার পর অন্য আর একটা একতার বন্ধ চিনির রস জ্বালে চড়াইবে । যখন রস ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় আদা গুলি তাহাতে চালিয়া দিবে, কয়েক মন যখন ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় ছোট এলাচের চূর্ণ গোলাপ-জল দারুচিনি চূর্ণ ও কপূর দিয়া নামাইবে, তাহা হইলে আদার মোরঝা প্রস্তুত হইবে ।

কুমড়ার মোরঝা ।

কুমড়ার মোরঝা রক্তপিত্ত রোগের ঔষধ ও পৃথক স্বরূপ ব্যবহৃত হইয়া থাকে, কুমড়ার

মোরব্বা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপ-
করণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

কুমড়ার খণ্ড	এক সের
সবেদা	এক ছটাক
ফটকিরি	এক তোলা
ছোট এলাচ চূর্ণ	এক তোলা
গোলাপ জল	এক তোলা
চিনি	এক সের

খুব পুরাতন ছাচি কুমড়া না হইলে মোরব্বা
হয় না। প্রথমে কুমড়াকে ছাড়াইয়া বীচি গুলি
বাছিয়া ফেলিবে, এবং ডুমো ডুমো করিয়া
কাটিবে, পরে শলকা দ্বারা কুমড়া গুলি গায়ে
ছিদ্র করিয়া এক ঘণ্টা কাল শীতল জলে ভিজা-
ইয়া রাখিবে, তাহার পর সবেদা ও ফটকিরি
মাখাইয়া সিদ্ধ করিয়া পরিস্কার জলে উত্তমরূপে
ধুইয়া ফেলিবে। অন্তর চিনির রস জ্বালে
চড়াইয়া কুমড়া গুলি তাহাতে ছাড়িয়া দিবে,
এবং অন্যান্য প্রকার মোরব্বার ন্যায় সিদ্ধ
করিবে, পরে রস ঘন হইয়া আসিলে গোলাপ
জল ছোট এলাচ চূর্ণ দিয়া নাখাইয়া রাখিবে,
এই কুমড়ার মোরব্বা নিতান্ত মুখ প্রিয় হয়।

হরিতকীর মোরব্বা ।

একসের হরিতকী লইয়া উত্তমরূপে শীতল জ্বলে ধুইয়া ফেলিবে, এবং দুই সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে আরম্ভ করিবে । যখন দেখিবে বেশ সুসিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় নামাইয়া ফেলিবে, অনন্তর দুই তার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে ক্রী-সিদ্ধ করা হরিতকী গুলি ছাড়িয়া দিবে, এবং রস গাঢ় হইয়া গেলে নামাইবে । এই হরিতকীর মোরব্বা বিশেষ উপকারী ও অঙ্গীর্ণ রোগীদের একান্ত সুখাদ্য হইয়া থাকে ।

কামরাজ্জার মোরব্বা ।

কামরাজ্জার মোরব্বা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

কামরাজ্জা	একসের
দধি	আধ সের
ঘোল	এক সের
লবণ	একসের
চিনি	দুই সের
পাথুরে চূর্ণ	তিন তোলা
পাতি লেবু	একটা

প্রথমে কামরাজ্য গুলির শিরচাড়াইয়া একটি মাটির পাতে ছই ঘণ্টা শীতল জলে ভিজাইয়া রাখিবে, এবং কামরাজ্য গুলির গায়ে পাচ সাতটা ছিট করিয়া দিবে । পরে চূণ জলে গুলিয়া তাহাতে এক ঘণ্টা কাল কামরাজ্য গুলি ভিজাইয়া রাখিবে । অনন্তর ঘোলে সে গুলি ডুবাইয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইবে । যখন সিদ্ধ হইবে, তখন ঘোলের বর্ণ বিবর্ণ হইয়া যাইবে । এই সময় জাল হইতে নামাইয়া পরিষ্কার জলে ধুইয়া তাহাতে লেবুর রস দধি ও মাখাইবে । তাহার পর এক ভার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে কামরাজ্য গুলি চালিয়া দিবে, এবং ধুব মুহূ জলে সিদ্ধ করিতে থাকিবে । রস ঘন হইয়া কামরাজ্য গায়ে যখন বসিয়া যাইবে, সেই সময় জাল হইতে নামাইয়া অন্য পাতে তুলিয়া রাখিবে ।

সুপারির মোরঝা ।

সুপারির মোরঝা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিবে ।

কাঁচা সুপারি

একসের

পাথুরে চূণ

এক হুটাক

সোহাগ চূর্ণ	এক তোলা
ছোট এলাচের গুড়া	আধ তোলা
গোলাপ জল	এক তোলা

প্রথমে সুপারি গুলির খোলা ছাড়াইয়া বেশ পরিষ্কার করাব । পর সোহাগ চূর্ণ ও অর্ধেক চূর্ণ জলে গুলিয়া তাহাতে সুপারি গুলি চক্ষিশ ঘণ্টা ভিজাইয় রাখিবে । পরে সাতসের জলে সাকী চূর্ণ গুলিয়া আরো নয় ঘণ্টা কাল য়ছ আছে সিদ্ধ করিবে । তাহার পর জ্বাল হইতে নামাইয়া পরিষ্কার জলে ধুইয়া ফেলিবে । অন্তর অন্য পাণ্ডে একতার বন্ধ চিনির রস চড়াইয়া তাহাতে সিদ্ধ করা সুপারি গুলি ছাড়িয়া দিবে । উক্তরূপ পাক হইলে, তাহাতে ছোট এলাচ চূর্ণ ও গোলাপ জল মিলাইয়া নামাইবে । তাহা হইলে সুপারির মোরঝা প্রস্তুত হইবে । আরো অনেক প্রকার জ্বরের মোরঝা প্রস্তুত হইয়া থাকে । বাহুল্য ভয়ে আমরা তাহা প্রকাশ করিত পারিলাম না ।

বিস্কট প্রস্তুত প্রণালী ।

সাধারণতঃ বিস্কট প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

উৎকৃষ্ট ময়দা	দুই পাউণ্ড
কার্বনেট অফ এসোনিয়া	৩ ড্রাম
পরিষ্কার চিনি	৪ আউন্স
এরোরুট	এক আউন্স
মাখন	৪ আউন্স
ডিম	৬ টি

এই সমস্ত জিনিসগুলি অল্প পরিমাণ দুগ্ধ
দিয়া একত্র করিয়া মাখিবে, এবং পুরু করিয়া
বেলিয়া ইচ্ছা মতন চিকুলি কাটিয়া উনুনে কিম্বা
ভুতলে ১৫ মিনিট কাল পাক করিবে, তাহা
হইলেই বিস্কুট প্রস্তুত হইবে। এক পাউণ্ড
আমাদের দেশের আধ সের হইতে কিছু কম।

জিনজার বিস্কুট ।

ভাল ময়দা	২ পাউণ্ড
চিনি	৩ আউন্স
মাখন	৩ আউন্স
জিনজার গুড়া	২ আউন্স
দুগ্ধ	আমান্য পরিমাণ

এই সকল উপকরণ গুলি দুগ্ধের সহিত মাখিয়া
কাটার দ্বারা কাটাইয়া করিবে। পরে উহার দ্বারা গুড়

ক্ষুদ্র বিস্কুট গড়িয়া অগ্নিতাপে পাক করিলেই বিস্কুট প্রস্তুত হইবে।

সাণ্ড।

এক তোলা সাণ্ড আধ সের জলে দুই ঘণ্টা কাল ভিজাইয়া রাখিবে। তাহার পর ১৫ মিনিট কাল অগ্নিতাপে ফুটাইবে, এবং উত্তমরূপে কাটা দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। রোগীর পীড়া বিবেচনায় ইহতে লেবু লবণ ও মিছার মিশ্রিত করা কর্তব্য।

এরারুট।

উত্তম এক তোলা এরারুট আড়াই পোয়া জলে মিশ্রিত করিয়া জ্বলে চড়াইবে, এবং কাটা দ্বারায় উত্তমরূপে আলোতন করিবে। এইরূপে ১০ মিনিট কাল জ্বলে রাখিয়া এরারুট নামাইবে। সাণ্ডের ন্যায় রোগীর পীড়ার অবস্থা বুঝিয়া লবণ লেবুর রস দুগ্ধ ও মিছরি মিশ্রিত করা আবশ্যিক। সাণ্ড অপেক্ষা এরারুট লঘু কাজেই রোগীদের পক্ষে বিশেষ উপযোগী।

মান মণ্ড।

অজীর্ণ রোগগ্রস্থ ব্যক্তিদের জন্য কবিরাজ

মহাশয়েরা মানসগু ব্যবস্থা করিয়া থাকেন।
প্রথমে মানকচু ছাড়াইয়া রৌদ্রে উত্তমরূপে শুষ্ক
করিয়া চূর্ণ করিয়া ফেলিবে, ও খুব পাতলা
নেত্রা দিয়া ছাকিবে। তাহার পর দুই ভাগ
মানের গুড়া ও এক চাউলের গুড়া একত্র করিয়া
১১ গুণ জলের সহিত পাক করিলে মানসগু প্রস্তুত
হইয়া থাকে।

বৈ ও যবের মণ্ড।

যবের খোসা ছাড়াইয়া রৌদ্রে শুষ্ক করিবে,
এবং চূর্ণ করিয়া ফেলিবে, এইরূপ চূর্ণ এক ছটাক
একমের জলে সিদ্ধ করিয়া ছাকিয়া লইলে যবের-
মণ্ড প্রস্তুত করিবে। গরম জলে বৈ সিদ্ধ করিয়া
মাড় গালিয়া লইলে বৈ যবের মণ্ড প্রস্তুত
হইয়া থাকে।

শুষ্কির রুটী।

আবশ্যিক মত শুষ্কি লইয়া আধ ঘণ্টা জলে
ভিজাইয়া রাখিবে। পরে উত্তমরূপে চাঙ্গিয়া
ডেলা করিবে। অনন্তর একটা পাত্রে জল
খাঁচে চড়াইবে। যখন জল ফুটিতে থাকিবে,
সেই সময় শুষ্কির ডেলা তাহাতে নিক্ষেপ
করিবে। ১৫ মিনিট কাল এইরূপে সিদ্ধ করিয়া

হাতে চট্কাইয়া, পাতলা পাতলা রুটী গড়িয়া
সেকিয়া লইবে । তাহা হইলে সুস্থির রুটী
তৈয়ারী হইবে । এই প্রকার সুস্থির রুটী রোগী-
দের উপযোগী ।

মাংসের জুস ।

ছাগ কপোত কুক্কট ও ভিওরী প্রভৃতি মাংসে
জুস প্রস্তুত হইয়া থাকে । প্রথমে এক পোয়া
মাংস চর্বি শূন্য করিয়া ক্ষুদ্র করিয়া কাটিবে,
এবং দেড় ঘণ্টা কাল জলে ভিজাইয়া রাখিবে,
তাহার পর অল্প লবণ হরিদ্রা আদ্রা ধনে দিয়া
দেড় সের জল সহ আঁচে চড়াইবে, এবং যত্ন যত্ন
জ্বাল দিতে আরম্ভ করিবে । অনন্তর আধ সের
ধাকিতে নামাইয়া একটী কাঁচ বা বাঁটার পাঞ্জ
খোল ও মাংস স্বতন্ত্র করিয়া রাখিবে । তৎপরে
মাংস হইতে কাঁচ বাহির করিয়া খোলের সহিত
মিষ্টাইয়া একটী পরিষ্কার নেকড়া দিয়া ছাকিয়া
ফেলিবে । পরে দুখানি তেজপত্র কড়ি ভোর
ষি ও মৌরী দিয়া সাতলাইয়া ফেলিবে । তাহা
হইলে রোগীদের খাইবার উপযুক্ত মাংসের জুস
প্রস্তুত হইবে ।

ওলের আচার ।

ওলের আচারের প্রয়োজন হইলে নিম্ন
লিখিত দ্রব্য গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ওল	১১ সের
তেতুল পাতা	১১ সের
সর্ষপ	আধ পোয়া
লবণ	৪ তোলা
সরিষার তেল	১১ পোয়া

প্রথমে খোসা সমেত ওলকে ডুম্বো ডুম্বো
করিয়া তেতুল পাতার সহিত অতি উত্তমরূপে
সিক্ত করিতে হইবে। তাহার পর শীতল জলে
উত্তমরূপে ধুইয়া খোসা গুলি উঠাইয়া ফেলিবে।
তাহার পর সরিষা বাটা ও লবণ যাইয়া দুই
তিন দিন রৌদ্রে উত্তমরূপে শুকাইবে, এবং পরে
খাটা সরিষার তেলে ফলিয়া রাখিবে। সাত
দিনের পর হইতে ব্যবহার চলিতে পারে।

বেগুনের আচার ।

বেগুনের আচারে এই সকল উপকরণের আবশ্যিক

বেগুণ	১১ সের
সরিষার তেল	তিন পোয়া
আদা ৪ তোলা	কালঙ্গীরা দুই তোলা

কাঁচা আমছেচা

দেড় পোয়া

লবণ

ছয় তোলা .

প্রথমে বেগুনের বোটার দিকে কাঁটিয়া, ভিতর কুরিয়া শাস্য গুলি ফেলিয়া দিবে, বেগু-
নের যে খোল হইয়াছে, সেই খোলে কালজীরা
লবণ ও ছেচা আম পুরিয়া বোটার দ্বারায় মুখ
বন্ধ করিয়া দিবে । তাহার পর সেই বেগুন রোদে
শুকাইবে । যখন বেগুনের উপরের দর্শ বিহীন
হইয়াছে, সেই তেলে ভিজাইয়া রাখিবে । তাহা
হইলেই বেগুনের আচার প্রস্তুত হইবে ।

আদার আচার ।

আদার আচার করিতে হইলে এই সকল
উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ।

আদা ১/১ মের

লবণ এক পোয়া

মরিচ চূর্ণ

এক তোলা

কাগজিলেবুর রস

১/১ মের

আদার ছাল গুলি ছাড়িয়া পরিষ্কার জলে
উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে । তাহার পর আদা
গুলিকে খণ্ড খণ্ড করিয়া তাহাতে মরিচ চূর্ণ
ও লবণ মাখাইয়া কাগজিলেবুর রসে সংগ্রহ
কাল ভিজাইয়া : : : : : রোদে দিবে ।

তাঁহা কোন পাথরের কি মাটির পাথ্রে সেই আদা গুলি তুলিয়া রাখিবে। তাঁহা হইলেই আদার আচার প্রস্তুত হইবে।

কুলপি বরফ।

কুলপি বরফ প্রস্তুত করিতে হইলে কতক গুলি চিনির কুলপি প্রস্তুত করিতে হয়। পরে সেই কুলপির মধ্যে ইচ্ছা মত মালাই কিম্বা লেবুর সরবৎ প্রস্তুত করিয়া পুরিয়া উত্তম-রূপে মুখ বন্ধ করিয়া দিবে, এবং একটা হাড়ির মধ্যে সে গুলি সাজাইয়া যথেষ্ট পরিমাণ কাঁচা বরফ চূর্ণ করিয়া চাপা দিবে, এবং উপরে লবণ ছড়াইয়া সেই হাড়িটা অনবরত নাড়িতে হইবে। এইরূপ ১৫ মিনিট নাড়িতে নাড়িতে সমস্ত কুলপি গুলি জমিয়া যাইবে।

বন্ বন্।

দশ গ্রেণ সেন্টনাইল আবশ্যিক মত চিনির সহিত মিশ্রাইয়া বড়ি প্রস্তুত করিলে, তাঁহাকে বন্ বন্ কহে। এই খাইলে কৃষি আরোগ্য হইয়া থাকে।

সমাপ্ত।



