सुकलेल्या जवळयातील घाण कचरा इत्यादि काढून स्वच्छ करावा नंतर तो गोडया तेलात भाजून परतून घ्यावा. नंतर एका पातेल्यात मोहरी, जीरे, लसूण लालसर होईपर्यंत भाजावा व त्यात हळद, शेंगदाणा कूट, तिखट व मीठ घालावे. थोडा वेळ मिश्रण व्यवस्थित ढवळावे. त्यात जवळा टाकून चांगला कुरकूरीत होईपर्यंत भाजावे व उतरवावे. त्यात सायट्रीक ॲसिड घालावे. (त्यामुळे चटणी टिकते) चटणी थंड झाल्यावर लहान लहान (50:100ग्रॅम) प्लॅस्टीकच्या पिशव्यामध्ये हवाबंद करावी. ही चटणी 8 ते 10 दिवस टिकते.

मत्स्य कबाब

साहीत्य व कृती

अ.क्र.	साहीत्य	प्रमाण (ग्रॅम)
1	माशाचा खिमा	1 किलो
2	मिठ	चविनुसार
3	चनाडाळ	250
4	लसुण	15 ते 20 पाकळया
5	अंडी	2 नग
6	जिर	1 चमच
7	आल	2 इंच
8	लवंग	8 नग
9	वेलची	6 नग
10	दालचिनी	1 इंचाचे दोन तुकडे
11	कांदे	2 नग
12	लाल मिरची	10 नग
13	तमाल पत्र	8 नग
14	हिरवी मिरची	8 नग

वर दिलेल्या तक्त्यामध्ये, घटक पदार्थ अ.क्र. 1 ते 11 मिक्सरमध्ये बारीक वाटून घ्यावे आणि 1 ग्लास पाणी घालून उकळवावे. घट्ट होईपर्यंत गरम करावे, वरील मिश्रणामध्ये 2 अंडी घालून ढवळावे, त्याच्या आत मध्ये चिरलेला कांदा आणि चिरलेली मिरची घालून लालसर होईपर्यंत तेलामध्ये तळावे. गरमा गरम कबाब सोबत टोमॅटो सॉस किंवा चटणी उत्कृष्ट लागते.

महाराष्ट्र पशु व मत्स्य विज्ञान विद्यापीठ नागपूर अंतर्गत कार्यरत असलेल्या मत्स्य विज्ञान माहाविद्यालय, उदगीर जि. लातूर येथे मुल्यवर्धित मत्स्य पदार्थाची मागनीची निकड समजुन राष्ट्रीय मात्सिकी विकास बोर्ड (**NFDB**), हैद्राबाद, यांच्या अर्थ साहयाने 'मुल्यवर्धित मत्स्य पदार्थ निर्मिती केंद्र' स्थापन केलेले आहे. सुशिक्षित बेरोजगार युवक, महिला बचत गट, इत्यादीना माशापासुन विविध प्रकाचे पदार्थ बनवन्याचे या केंद्रामार्फत या विषयी तांत्रिक ज्ञान व प्रशिक्षण दिले जाते. या व्यवसायाद्वारे सुशिक्षित बेरोजगार व महिला बचत गटांसाठी स्वंयरोजगाराच्या नविन संधी मोठया प्रमाणात उपलब्ध असुन आर्थिक उन्नती होवू शकते.

* लेखन *

श्री.ए.टी.तांदळे, श्री.ए.टी.मरकड

संपर्क

मत्स्य विज्ञान महाविद्यालय,उदगीर, जि.लातूर

दुरध्वनी क्र. (०२३८५) २५६६७२/२५६६९०

(घडीपत्रिका क्र. ८/२०१४)

कृषी तंत्रज्ञान व्यवस्थापन यंत्रणा, लातूर

मत्स्य विज्ञान महाविद्यालय

उदगीर, जि.लातूर

(महाराष्ट्र पशु व मत्स्य विज्ञान विद्यापीठ, नागपूर)

मूल्यवर्धित मत्स्य पदार्थ निर्मीती

प्रकाशक

सहयोगी अधिष्ठाता

मत्स्य विज्ञान महाविद्यालय

उदगीर, जि.लातूर

आपल्या देशात विपूल प्रमाणात साधन संपत्ती व विकसीत तंत्रज्ञान असून विवीध क्षेत्रांमध्ये उद्योजकतेच्या संधी उपलब्ध होत आहेत. यापैकी एक म्हणजे मत्स्य पदार्थ निर्मीती मुळातच मासे हे प्रथिनयुक्त सकस व समतोल आहार असून पचण्यास सुलभ आहेत. मासळीच्या या गुणधर्मामुळे मानवी जीवनासाठी मासा अतिशय उपयुक्त ठरला आहे. विवीध मासळीपासून अनेक प्रकारचे चवदार पदार्थ तयार करता येतात उदा. मत्स्य चकली, मत्स्य शेव, मत्स्य बटाटावडा, मत्स्य कटलेट, मत्स्य वेफर्स, फिश पापड, फिश सुप पावडर इत्यादी हे सर्व पदार्थ लोकांमध्ये आकर्षण ठरले आहे. त्याचे कारण म्हणजे या पदार्थांची चव आणि पौष्टीक मुल्ये या वैशिष्टयांमूळे मत्स्य पदार्थांना प्रचंड मागणी आहे. घरबसल्या हे मत्स्य पदार्थ तयार करता येतात आणि हा व्यवसाय सुरु करण्यासाठी महिलासांठी जमेच्या बाजू म्हणजे,

1) मत्स्य पदार्थ तयार करण्यासाठी लागणारे मासे सहजरित्या व वाजवी दरात उपलब्ध होऊ शकतात. 2) मत्स्य पदार्थ तयार करण्याच्या पध्दती (Recipe) अतिशय सोप्या असून त्याला लागणारे साहित्य सहज उपलब्ध असतात. 3) सुरवातीला कमी भांडवलामध्येही हा व्यवसाय सुरू करता येतो.या बाबींचा विचार केल्यास महिलासाठी गृहउद्योग म्हणून करता येतो त्याच प्रमाणे काही महिला एकत्र येऊन बचतगटाद्वारे ही मोठया प्रमाणात व्यवसाय करता येतो. युवकांना मोठया शहरांमध्ये छोटया व मध्यम प्रकारचे मत्स्य पदार्थांचे हॉटेल्स (Fish Snacks Center) चा व्यवसाय ही करता येतो यामध्ये ग्राहकांना वेगवेगळया प्रकारची मासळीपासून तयार केलेली विवीध व्यंजने जसे फिश फ्राय, फिश कबाब, फिश सुप, फिश कटलेट, फिश बटाटावडा असे नानाविध प्रकारचे मत्स्य पदार्थ तयार करून विकता येतात. याच ठिकाणी जास्त काळ टिकणाऱ्या मत्स्य पदार्थ जसे मत्स्य चकली, मत्स्य शेव, मत्स्य पापड, फिश सुप पावडर, मासळीचे व झिंगा यांचे लोणचे तसेच जवळा चटणी असे अनेक पदार्थांची विक्री करता येते.

माशांचा खिमा तयार करण्याची पध्दत

साहित्य व कृती

मासळी, पाणी व मीठ इत्यादी.

मासे स्वच्छ धुऊन त्याची डोकी, खवले, पंख, आतडी काढून टाकावी.

पुन्हा मासे स्वच्छ धुवावे. त्याचे लहान तुकडे करून पाण्यात दहा मिनीटे उकळवून शिजवून घ्यावे. शिजवलेल्या माशातील मांस व काटे वेगळे करावे. मांस थंड व गरम पाण्याने 4–5 वेळा स्वच्छ धुवावे. परत मांस 4–5 वेळा थंड व गरम पाण्याने आळीपाळीने धुवून घ्यावे. हाताने दाबून मांसातील सर्व पाणी काढून टाकावे. या मांसाला आता कुठल्याही प्रकारचा वास येत नाही व विविध मुल्यवर्धित मत्स्य पदार्थ बनविण्यासाठी त्याचा उपयोग होतो.

मत्स्य शेव

साहित्य व कृती

अ.क्र.	साहीत्य	प्रमाण (ग्रॅम)
1	माशाचे मांस	46.5
2	तिखट	1.5
3	भाजलेल्या हरबरा डाळीचे पिठ	45
4	मीठ	1.5
5	तेल	4
6	जिरे	1.5

वास विरहीत माशाचे मांस वजन करून घ्यावे. हरभरा डाळीचे पीठ व्यवस्थित चाळून घेऊन त्यामध्ये मीठ घालावे. पाण्याचा वापर करून वास विरहीत माशाचे मांस, हरभरा डाळीचे पीठ व इतर घटक एकत्र करून नीट मळून घ्यावे. वरील मिश्रण व्यवस्थित मळल्यानंतर त्यांचा नरम गोळा तयार करावा. हा गोळा शेवेच्या साच्यामध्ये घालून शेव पाडून घ्याव्यात. शेव उकळत्या तेलात लालसर होईपर्यंत तळून घ्याव्यात. थंड झाल्यावर हवाबंद पॉलीथीन पिशवीमध्ये साठवून ठेवावे.

मत्स्य पापड

साहित्य व कृती

अ.क्र.	साहीत्य	प्रमाण (ग्रॅम)
1	माशाचे मांस	470
2	हरबरा डाळीचे पिठ	450
3	वनस्पती / तेल	30
4	मीठ	20
5	तिखट	30

मासळीचे मांस व बेसन मिसळून शिजवावे त्यात तिखट व मीठ मिसळा व पाणी घालून घट्ट लगदा तयार करावा. तदनतंर तेल घेऊन त्याच्या लाटया (साधारणतः 8 ग्रॅम होतील ऐवढे पेढयासारखे लहान गोळे) करा. या गोळयांचे पापड लाटून ते सुकवावे. सुकवलेले पापड हवाबंद पॉलीथीन पिशवीत ठेवावे

जवळा चटणी

साहित्य व कृती

अ.क्र.	साहीत्य	प्रमाण (ग्रॅम)
1	जवळा	1किलो
2	शेंगदाणा कूट	300
3	तिखट	200
4	हळद	1
5	लसूण	100
6	गोडतेल	100
7	सुका कांदा पावडर	100
8	मीठ	20
9	सायट्रीक ॲसिड	2 ग्रॅम