

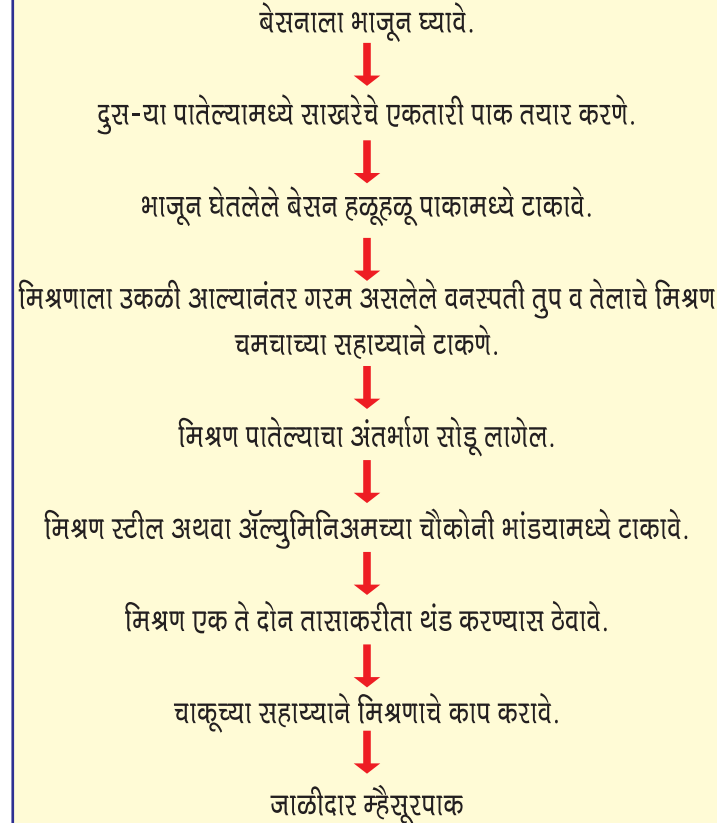
जाळीदार म्हैसूरपाक तयार करण्याची पध्दत

हा म्हैसूरपाक तयार करण्याकरीता एक भाग बेसन, अडीच ते तीन भाग साखर, एक भाग पाणी व तीन भाग वनस्पती तुप किंवा वनस्पती तुप व सुर्यफुलाच्या तेलाचे मिश्रण घ्यावे. प्रथम बेसनाला एका स्टीलच्या पातेल्यात विशिष्ट सुगंध येईपर्यंत भाजून घ्यावे. बेसन भाजतांना ते जळणार नाही याची दक्षता घ्यावी. तदनंतर दुसऱ्या पातेल्यात साखर व पाणी घेवून त्याला एकतारी पाक होईपर्यंत गरम करावे व त्या पाकामध्ये भाजून घेतलेले बेसन हळूहळू टाकावे. सोबतच दुसऱ्या पातेल्यामध्ये मोजून घेतलेले वनस्पती तुप किंवा वनस्पती तुप व सुर्यफुलाच्या तेलाचे मिश्रण गरम करण्यास ठेवावे. गरम केलेले तेल उकळी आल्यानंतर मिश्रणात चमचा-चमचा सोडत राहावे, जेणेकरून मिश्रण तेल शोषून घेईल. शेवटी हे मिश्रण पातेल्याचा पृष्ठभाग सोडू लागेल (मिश्रणाचा चिकटपणा कमी होईल) त्यावेळस मिश्रणाला गरम करणे बंद करावे. हे गरम मिश्रण एका अॅल्युमिनिअम किंवा स्टीलच्या गोलाकार किंवा चौकोनी भांड्यामध्ये ओतावे व एक ते दोन तासाने हे मिश्रण थंड झाल्यावर चाकूच्या सहाय्याने आयताकृती किंवा चौकोनी कापून घ्यावेत. अशाप्रकारे जाळीदार म्हैसूरपाक तयार करता येतो.



आकृती क्र. २ : जाळीदार म्हैसूरपाक

जाळीदार म्हैसूरपाक तयार करण्याची पध्दत



मऊ म्हैसूरपाकाच्या तुलनेत जाळीदार म्हैसूरपाक उत्पादन खर्च कमी येत असल्यामुळे विक्रेते व ग्राहकाची यास जास्त मागणी आहे.

संकलन

श्री. सचिन शिंदे व डॉ. प्रशांत वासनिक
दुग्ध तंत्रज्ञान महाविद्यालय, वरुड (पुसद)

म्हैसूर पाक : सुप्रसिध्द मिठाई



प्रकाशक

विस्तार शिक्षण संचालनालय

महाराष्ट्र पशु व मत्स्य विज्ञान विद्यापीठ

फुटाळा तलाव मार्ग, नागपूर - ४४०००९

टोल फ्री क्रमांक - १८००-२३३-३२६८

संकेतस्थळ - www.mafsu.ac.in



म्हैसूर पाक ही कर्नाटकातील मिठाई असुन भारतात सर्वत्र प्रसिध्द आहे. या मिठाईचा शोध विसाव्या शतकात लागला. त्यावेळी म्हैसूरमध्ये कृष्णराजा वाडीयार चौथे यांचे राज्य होते. एके दिवशी राजाचा शाही स्वयंपाकी काकसूर मडप्पा जेवण तयार करतांना गोड पदार्थ बनविण्याचा विसरला. त्याने लगेच बेसन, तुप व साखर टाकुन मिठाई तयार केली व ही मिठाई राजाला खुप आवडली. तेव्हा राजाने या मिठाईचे नांव मडप्पास विचारले असता त्याने म्हैसूर पाक असे सांगितले. अशाप्रकारे या मिठाईचा शोध लागला.

कन्नड भाषेत पाकाचा अर्थ मिठाई असा होतो व ही मिठाई प्रथम म्हैसूर पॅलेसमध्ये तयार करण्यात आल्याने त्याला पॅलेसचे नांव देण्यात आले. त्यानंतर राजाने ही मिठाई पॅलेसबाहेर एक दुकान मांडून विकण्याचा आदेश मडप्पास दिला. अशाप्रकारे म्हैसूर पाक राजमहालातून कर्नाटकातील घराघरात पोहचला. नुकतेच एका आंतरराष्ट्रीय मासीकाने जगातल्या 'सर्वोत्तम स्ट्रीट फुड' च्या यादीमध्ये म्हैसूरपाकाचे स्थान १४ व्या क्रमांकावर नोंदविले आहे.

म्हैसूर पाकाचे प्रकार

- म्हैसूर पाकाचे दोन प्रकार असतात. एक मऊ तर दुसरा ठिसूळ किंवा जाळीदार. त्यापैकी महाराष्ट्रात जाळीदार तर कर्नाटकामध्ये मऊ म्हैसूरपाक मोठया प्रमाणात तयार केला जातो.
- जाळीदार म्हैसूरपाक बनविते वेळेस बेसनाच्या मिश्रणात गरम वनस्पती तुप किंवा तेल टाकले जाते. त्यामुळे त्या मिठाईची पोत जाळीदार होते.
- मऊ म्हैसूरपाक तयार करतेवेळेस मिश्रणामध्ये कोमट किंवा वितळलेले तुप टाकले जाते. त्यामुळे म्हैसूरपाक मऊ होतो.
- शुध्द तुपापासून बनविलेल्या म्हैसूरपाकाच्या रंगाच्या तुलनेत

तुप व तेल किंवा तेल व वनस्पती तुप यांच्या मिश्रणाने बनविलेल्या म्हैसूरपाकाचा रंग जास्त गडद असतो.

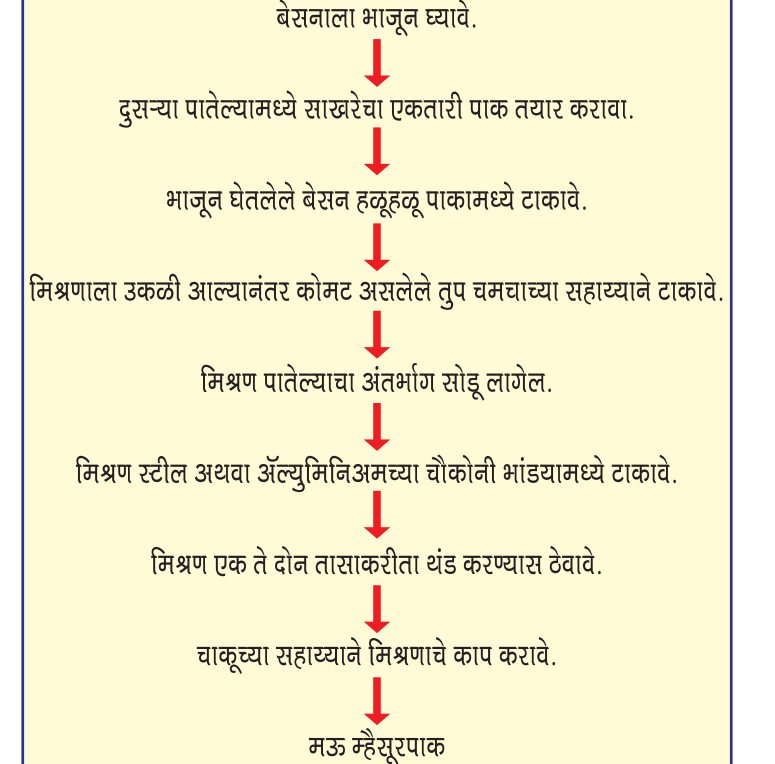
मऊ म्हैसूरपाक तयार करण्याची पध्दत

हा म्हैसूरपाक तयार करण्याकरीता एक भाग बेसन, दोन भाग साखर, एक भाग पाणी व तीन भाग तुप घ्यावे. प्रथम बेसनाला एका स्टीलच्या पातेल्यात विशिष्ट सुगंध येईपर्यंत भाजून घ्यावे. बेसन भाजतांना ते जळणार नाही याची दक्षता घ्यावी. तदनंतर दुसऱ्या पातेल्यात साखर व पाणी घेवून त्याला एकतारी पाक होईपर्यंत गरम करावे व त्या पाकामध्ये भाजून घेतलेले बेसन हळूहळू टाकावे. उकळी आल्यानंतर मिश्रणात चमचा-चमचा तुप सोडत राहावे, जेणेकरून मिश्रण तुप शोषून घेईल. शेवटी हे मिश्रण पातेल्याचा पृष्ठभाग सोडू लागेल (मिश्रणाचा चिकटपणा कमी होईल) त्यावेळस मिश्रणाला गरम करणे बंद करावे. हे गरम मिश्रण एका अॅल्युमिनिअम किंवा स्टीलच्या गोलाकार किंवा चौकोनी भांडयामध्ये ओतावे व एक ते दोन तासाने हे मिश्रण थंड झाल्यावर चाकूच्या सहाय्याने आयताकृती किंवा चौकोनी कापून घ्यावेत. अशाप्रकारे म्हैसूरपाक तयार करता येतो.



आकृती क्र. १ : मऊ म्हैसूरपाक

मऊ म्हैसूरपाक तयार करण्याची पध्दत



तक्ता क्र. १. : १०० ग्रॅम मऊ म्हैसूरपाकापासून मिळणारे अंदाजित पोषण मूल्य

अ.क्र.	पोषण घटक	प्रमाण
१	कॅल्शियम	५१ ग्रॅम
२	रिबोफ्लेव्हिन	४१ ग्रॅम
३	प्रथिने	४ ग्रॅम
४	रेषा	१.३ ग्रॅम
५	जिवनसत्व अ	५५३ मायक्रोग्रॅम
६	कॅल्शियम	२३४ मिलीग्रॅम
७	उर्जा	५८९ किलोकॅलरी