****

***विविध प्रकारची लोणची तयार करणे.***

* *अनिता पानसरे, पल्लवी शानभाग*

*Open Education Resource*

**उत्पादक काम:**

1. विविध फळे व भाज्यांचे लोणचे तयार करण्यास शिकणे.
2. विक्रीसाठी योग्य मापात पॅकींग करण्यास व विक्री किंमत ठरविण्यात शिकणे.

**संकल्पना:**

बाजारात उपलब्ध होत असलेल्या विविध पदार्थांमुळे मानवाच्या आवडी-निवडी वाढू लागल्या. पर्यायाने त्याच्या गरजा वाढू लागल्या. यातूनच माणूस दररोजच्या जेवणाचा आनंद वाढवण्यासाठी लोणच्यासारख्या पदार्थाचा वापर करू लागला. हंगामानुसार उपलब्ध असलेल्या फळे, फळभाज्यांपासून लोणचे तयार करण्यात येऊ लागले. उदा. आंबा, कैरी, लिंबू, चिंच, टोमॅटो, मिरची, इ.

**पूर्व तयारी:**

1. बाजारातून ज्या फळे, फळभाज्यांचे लोणचे तयार करायचे आहे, त्यातील उत्तम दर्जाचा माल खरेदी करणे.
2. लोणचे साठवून ठेवण्यासाठी काचेची अथवा चिनीमातीची बरणी असावी.
3. लोणचे तयार करण्यासाठी लागणारे सर्व साहित्य व वापरण्यात येणारी सामग्री एकत्र करावी.

**शिक्षक कृती:**

1. लोणचे तयार करण्याचे महत्त्व सांगणे.
2. विद्यार्थ्यांना कोणकोणत्या फळांपासून, फळभाज्यांपासून लोणचे तयार करता येईल हे सांगावे.
3. लोणचे तयार करण्याची कृती विद्यार्थ्यांना सांगणे.
4. २-३ विद्यार्थ्यांचे गट तयार करून प्रत्येक गटास वेगवेगळी लोणची तयार करण्यास सांगावी.
5. पारंपारिक लोणच्यांपेक्षा वेगळी कोणती लोणची घालता येतील, यासाठी विद्यार्थ्यांच्या कल्पनाशक्तीला पूर्ण स्वातंत्र्य द्यावे.
6. जी फळे, फळभाज्या पाण्यात धुवू शकतो ती पाण्यात स्वच्छ धुवून घ्यावीत व जी पाण्यात धुवून वापरू शकत नाही ती धुवू नयेत. उदा. चिंच.

**अपेक्षित कौशल्य:**

1. लोणचे तयार करण्याची कृती माहित असणे.
2. लोणचे तयार करताना लागणारे साहित्य योग्य प्रमाणात घेता येणे.
3. लोणच्यास योग्य अशा फळे, फळभाज्यांची व्यवस्थित निवड करता येणे.
4. विद्यार्थ्यांना उपकरणे निर्जंतुक करता येणे.
5. विद्यार्थ्यांना फळांच्या योग्य आकारात फोडी करता येणे.
6. विद्यार्थ्यांना लोणच्याला फोडणी देता येणे.

**विशेष माहिती:**

लोणचे जास्त काळ टिकत असल्यामुळे आपण याचा दीर्घकाळ चवीसाठी खाद्यपदार्थांसह उपयोग करतो.

लोणचे टिकावे यासाठी काही गोष्टी लक्षात ठेवाव्यात.

**दक्षता:**

1. जास्त प्रमाणात मिठाचे सेवन केल्यास मीठ आरोग्यास हानीकारक असते म्हणून लोणच्यात योग्य प्रमाणात मीठ घालावे.
2. बरणीमध्ये सर्व मिश्रण एकाच पातळीत राहील, बरणीच्या काठाला चिकटून राहणार नाही याची काळजी घ्यावी.

आता तुमच्या मनात काही प्रश्न आले असतील नाही का?

जसे.... मीठ योग्य प्रमाणात का बरं घालावे?, फोडणी का द्यायची?, मसाल्याच्या पदार्थांचे प्रमाण कमी-जास्त झाले तर काय होईल?

तर असा सगळ्या प्रश्नांची उत्तरे तुम्हाला खाली दिलेल्या ppt मधून मिळतील.

अधिक माहितीसाठी खालील लर्निंग रिसोर्सचा वापर करावा.

***C:\Users\Mandar\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\Z9BW6DE0\MC900371050[1].wmf* (लर्निंग रिसोर्स) :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| क्रमांक | पीपीटी | क्रमांक | विडीओ |
|  | लोणच्यात वापरल्या जाणाऱ्या पदार्थांचे कार्य.pptx | २. | Green mango pickle recipe |

**उत्पादक काम १. : मिश्र भाज्यांचे लोणचे तयार करणे.**

**उद्देश:**

परिसरात उपलब्ध करवंदे, आंबा, लिंबू, कैरी, इ. अथवा फळे, फळभाज्यांपासून लोणचे तयार करणे.

विक्री किंमत ठरविण्यास शिकणे.

विक्रीसाठी योग्य मापात पॅकींग करण्यास शिकणे.

**साहित्य:**

|  |  |
| --- | --- |
| साहित्य | प्रमाण |
| 1. गाजर | १०० ग्रॅम |
| 1. फ्लॉवर | १०० ग्रॅम |
| 1. सोललेला मटार | १०० ग्रॅम |
| 1. हिरवी मिरची | १० ग्रॅम |
| 1. किसलेली ओली हळद | पाव छोटा चमचा |
| 1. लिंबू रस | ४ छोटे चमचे |
| 1. लाल तिखट | १ छोटा चमचा |
| 1. मोहरी पूड | २ छोटे चमचे |
| 1. तेल | ४ छोटे चमचे |
| 1. मेथीपूड | पाव छोटा चमचा |

**उपकरणे:**

भाज्या चिरण्याचा बोर्ड व सुरी किंवा विळी, स्टेनलेस स्टीलचे पातेले व मोठा चमचा, काचेची बरणी, छोटी कढई,पक्कड किंवा सांडशी.

**कृती:**

1. फ्लॉवर, गाजर व मिरची धुवून, वाळवून चिरा.
2. मेथीपूड सोडून इतर सर्व मसाले स्टेनलेस स्टीलच्या पातेल्यात चमच्याने एकत्र करा.
3. पातेल्यातील मसाल्याच्या मिश्रणामध्ये चिरलेल्या भाज्या, सोललेले मटार, किसलेली हळद एकत्र करावी व हे मिश्रण निर्जंतुक बरणीत भरावे.
4. छोट्या कढईत तेल गरम करून त्यात मेथीपूड घालवी व गार झाल्यावर ते बरणीतील मिश्रणावर ओतावे, चमच्याने नीट एकत्र करावे.
5. लिंबू रस घालून मिश्रण एकत्र करावे व झाकण घट्ट लावावे.
6. बरणी थंड व कोरड्या जागी ठेवून २ ते ३ दिवस लोणचे मुरु द्यावे.

**विद्यार्थी कृती:**

या तयार केलेल्या लोणच्यासाठी वापरलेल्या साहित्याची किंमत काढून त्यावरून विक्री किंमत निश्चित करा.

**उत्पादक काम २. : कारल्याचे लोणचे तयार करणे.**

**साहित्य:**

|  |  |
| --- | --- |
| साहित्य | प्रमाण |
| 1. कारली | ४०० ग्रॅम |
| 1. मीठ | ४-५ चमचे |
| 1. लोणच्याचा मसाला | १/२ वाटी |
| 1. लिंबू | २ |

**उपकरणे:**

साल काढायचे यंत्र, भाज्या चिरण्याचा बोर्ड व सुरी किंवा विळी, तसराळं व मोठा चमचा, काचेची बरणी, पोळपाट, मलमली कापड.

**कृती:**

1. कारली सोलून त्याच्या पातळ चकत्या कराव्या. बी काढून टाकावे.
2. त्यांना २ चमचे मीठ चोळून एका फडक्यात बांधून साधारण १ तास पोळपाटाखाली दाबून ठेवाव्यात.
3. तासानंतर त्या फोडी एका तसराळात घ्याव्यात.(सुटलेले पाणी नाही घेतले तरी चालेल.)
4. फोडींमध्ये लोणच्याचा मसाला, २ चमचे मीठ घालून कालवावे.
5. लिंबांचा रस काढून त्यावर घालावा.
6. २ दिवसांनंतर खायला घ्यावे. महिनाभर हे लोणचे फ्रीजमध्ये ठेवावे.

**विद्यार्थी कृती:**

या तयार केलेल्या लोणच्यासाठी वापरलेल्या साहित्याची किंमत काढून त्यावरून विक्री किंमत निश्चित करा.

**विद्यार्थी कृती:**

या प्रात्यक्षिकामध्ये तयार केलेल्या लोणच्यासाठी वापरलेल्या साहित्याची किंमत काढून त्यावरून विक्री किंमत निश्चित करा. Spreadsheet च्या MS Excel सारख्या एखाद्या संगणकीय प्रोग्रॅम मध्ये गणिती सूत्रांचा उपयोग करून कॉस्टिंग करा.

Spreadsheet मध्ये एखाद्या वस्तूची किंमत बदलताच विक्री किंमत कशी बदलते याचे निरीक्षण करा.

**धन्यवाद**