ಹಾಲು, ಕಾಫಿ, ಚಹಾ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಏನು ಮಾಡಬೇಕು?

■ ಸವಿತಾ ನಾಯ್ಕ

ಹಾಲು ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಇಡಲು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಫ್ರಿಡ್ಜ್ ಬಳಸುವುದು ರೂಢಿ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಫ್ರಿಡ್ಜ್ ನಲ್ಲಿ ಇಡಲು ಮರೆತರೆ ಅಥವಾ ಕರೆಂಟ್ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಫ್ರಿಡ್ಜ್ ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟರೂ ಹಾಲು ಹಾಳಾಗುವುದು ಖಂಡಿತ. ಅದರಲ್ಲೂ ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕೆಡುವುದು ಮಾಮೂಲು. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಏನು ಮಾಡಬಹುದು? ಅದೇ ರೀತಿ ಹಾಲು, ಕಾಫಿ ಪುಡಿ, ಚಹಾ ಪುಡಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಲಬೆರಕೆ ಆಗಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಹೇಗೆ ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವುದು, ಈ ಪುಡಿಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಹೇಗೆ?

* ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಕರೆದಿರುವ ಹಾಲು ರಾತ್ರಿಯವರೆಗೆ ಕೆಡದಂತೆ ಇರಬೇಕಾದರೆ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ 10–15 ಭತ್ತದ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಹಾಕಿಡಿ.

* ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಒಡೆಯದೇ ಇರಲು ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರೆ ಇಡಿ.

* ಹಾಲು ಒಡೆದು ಹೋಗಬಹುದೇನೋ ಅನ್ನುವ ಅನುಮಾನವೇನಾದರೂ ತೋರಿದರೆ ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಆ ಹಾಲಿಗೆ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ.

* ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯಿಂದ ಹಾಲು ಮಾಡಿದರೆ ಪುಡಿ ಗಡ್ಡೆ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಹಾಗೆಯೇ ತಳದಲ್ಲಿ ನಿಂತುಬಿಡುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗದಿರಲು, ಹಾಲಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕದಡಿ. ನಂತರ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ. ಹಾಲು ಈಗ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗುತ್ತದೆ.

* ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಹಾಲು ಗಂಟು ಗಂಟಾಗದೇ ಇರಲು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ತಣ್ಣೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದ ಹಾಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕರಗಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ಆ ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ನೋಡಿ.

* ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಅದು ಮಾರನೆಯ ದಿವಸದವರೆಗೂ ಕೆಡದಂತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

* ಹಾಲನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸುವ ಮೊದಲು ಖಾಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಕುದಿಸಿ. ಆ ಬಳಿಕ ಹಾಲು ಹಾಕಿದರೆ ಅದು ತಳ ಹಿಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ.

* ನೀರು ಬೆರೆಸಿದ ಹಾಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಣಲೆಂದು ಅದರಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಟ ಬೆರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಬೇಕಾದರೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಹಾಲಿಗೆ ಒಂದು ತೊಟ್ಟು ಅಯೋಡಿನ್ ದ್ರಾವಕ ಹಾಕಿ. ಅಯೋಡಿನ್ ನೀಲಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದರೆ ಕಲಬೆರಕೆಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ.

* ಹಾಲು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಒಡೆದರೆ ಚೆಲ್ಲಬೇಡಿ. ಕೂಡಲೇ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ ಬೆರೆಸಿ. ಮೊದಲಿನಂತೇ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಆ ಹಾಲನ್ನು ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಟೀಗೆ ಬಳಸಿದರೆ ಒಡೆಯುತ್ತದೆ. ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸಬಹುದು, ಇಲ್ಲವೇ ಮೊಸರು ಮಾಡಬಹುದು.

* ಹಾಲು ಒಡೆದು ಹೋಗುವ ಅನುಮಾನವಿದ್ದರೆ ಕಾಯಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಯೊಳಗೆ ಒಂದು ಸ್ಟೀಲಿನ ಚಮಚ ಹಾಕಿಡಿ.

ಕಾಫಿ ಪೌಡರ್

* ತೇವವಿರುವ ಫಿಲ್ಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿದರೆ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಸರಿಯಾಗಿ ಇಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಫಿಲ್ಟರನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಕಾಫಿ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಮಾಡಿ.

* ಕಾಫಿ ಪುಡಿಗೆ ಕುದಿ ನೀರು ಹಾಕುವ ಮುನ್ನ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ರುಚಿ ಹಾಗೂ ವಾಸನೆ ಬರುತ್ತದೆ.

* ಕಾಫಿ ಮಾಡುವಾಗ ಚಿಟಿಕೆ ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಹಾಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ಅದರ ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.

* ಕಾಫಿ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಒಂದು ವೇಳೆ ಮಿಕ್ಕರೆ ಅದನ್ನು ಚೆಲ್ಲಬೇಕಾದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲ. ಆ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಕಾಫಿ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದರೆ ಹಸನಾಗಿಯೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಬೇಕು ಅಷ್ಟೇ ಕುದಿಸಬಾರದು.

* ಕಾಫಿ ಚರಟವನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹೊಟ್ಟಿನ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿ, ಜಿಡ್ಡಿನ ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯಬಹುದು. ತೇವಗೊಂಡ ಚಮಚವನ್ನು ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಡಬ್ಬಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಡಿ.

* ಕಾಫಿ ಅಥವಾ ಟೀ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬ್ಲಾಟಿಂಗ್ ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಮೂರು ಹನಿ ಪೊಟಾಸಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಹಾಕಿ. ಹುಡಿಯ ಸುತ್ತ ನೀಲಿ ಅಥವಾ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಚುಕ್ಕೆ ಕಂಡುಬಂದರೆ ಅದು ಕಲಬೆರಕೆಯೆಂದು ತಿಳಿಯಬೇಕು.

ಚಹಾ ಸೊಪ್ಪು

* ಚಹಾದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಇಡಬಾರದು, ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿಡಬೇಕು.

* ಟೀ ಕುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ನಿಮಿಷ ಮುಂಚೆ ಕಿತ್ತಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಡಿಕಾಕ್ಷನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ವಿಶೇಷ ರುಚಿ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ.

* ಚಹಾ ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿಕರ ಹಾಗೂ ಸುವಾಸನೆಯಿಂದಿರಲು ಗುಲಾಬಿ ದಳ ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನಂತರ ಶೋಧಿಸಿ ಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸಿ.

* ಚಹಾದ ಚರಟವನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಅದು ಕೆಡದಂತೆ ದಿನಗಟ್ಟಲೆ ಉಳಿಯುವುದು. ಅದನ್ನು ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ■