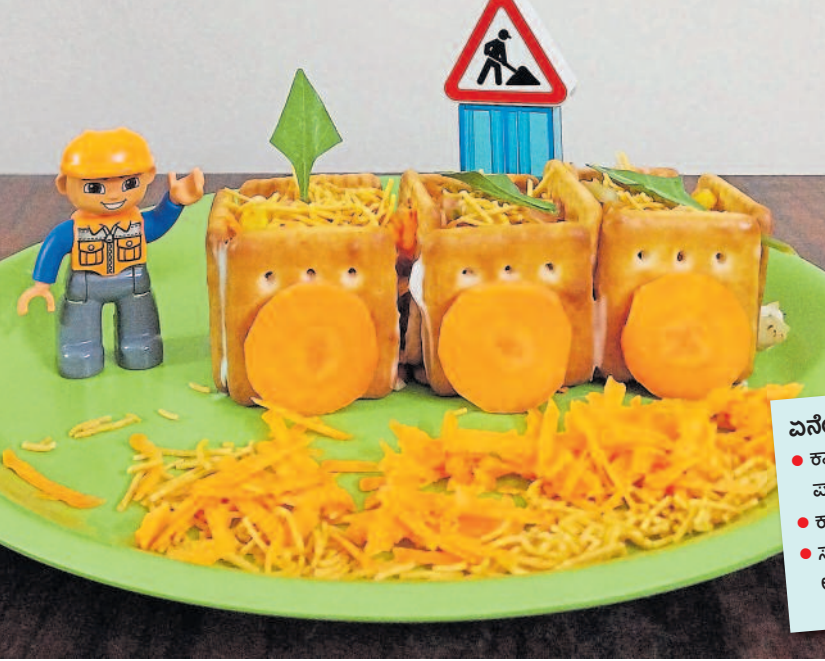




# ಮಕ್ಕಳಿಗಾಗಿ ಚುಕುಬುಕು ರೈಲು, ಸಂದೇಶ್

ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಲ್ಲಿರುವ ಆಸಕ್ತಿಗೆ, ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿನ ಬೆಂಕಿಯ ಸಹಾಯವಿಲ್ಲದೆ ತಿಂಡಿ ಮಾಡುವಂತಹ ಸ್ಪರ್ಧೆಗಳು ನೀರೆರೆಯುತ್ತವೆ. ಅಂತಹ ಕೆಲವು ತಿಂಡಿಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



## ಚುಕುಬುಕು ರೈಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೋ, ಸಿಹಿ ಜೋಳ, ದಾಳಿಂಬೆ ಕಾಳು, ನಿಂಬೆ ರಸ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಿಸ್ಕತ್ ತುದಿಗೆ ಕೆನೆ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಚ್ಚಿ ರೈಲು ಡಬ್ಬಿಗಳ ರೀತಿ ಜೋಡಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಡಬ್ಬಿಗಳ ಒಳಗೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಖಾರಾ ಶೇವ್ ಉದುರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ. ಗುಂಡಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿರುವ ಕ್ಯಾರಟ್ ಚಕ್ರವನ್ನು ಆಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿ ಇಡಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕ್ಯಾರಟ್ ಜಾಕ್ ಬಿಸ್ಕತ್ ಎರಡು ಪ್ಯಾಕ್
- ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಿಹಿ ಜೋಳ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ದಾಳಿಂಬೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಖಾರಾ ಸೇವ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ನಿಂಬೆ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು
- ಕೆನೆ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಪೇಸ್ಟ್

## ಗುಲಾಬಿ ಗೋಡಂಬಿ ತ್ರಿಕೋನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕಂಡೆನ್ಸೆಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಕಲಸಿ ಎರಡು ಭಾಗಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಬಿಳಿಯ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಸುತ್ತಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
- ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಕಂಡೆನ್ಸೆಡ್ ಮಿಲ್ಕ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳು
- ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣ ಎರಡು ಹೆನ

