



Taste & Trails

Rajasthani green chilli pickle



youtube.com/@OWNTasteandTrails

Chilli Pickle Recipe: মাত্র ১০ মিনিটে প্রস্তুত করুন মশলাদার রাজস্থানী কাঁচালঙ্কার আচার

Chilli Pickle Recipe: বাড়িতে ১০ মিনিটেই বানিয়ে ফেলতে পারেন এই সুস্বাদু আচারটি

Chilli Pickle Recipe: আমাদের ফুড জার্নালিস্ট প্রিশিকা, আবারও তাঁর "OWN Taste and Trial"-এর একটি নতুন পর্ব নিয়ে হাজির হয়েছে। এইবার দর্শকদের জন্য একটি বিশেষ চমক রয়েছে—একটি খাবার যা শুধুমাত্র আকর্ষণীয়ই নয় বরং সুস্বাদুও। প্রিশিকার মতে, তিনি আজ যে রেসিপিটি শেয়ার করবেন তা প্রায় প্রতিটি ভারতীয় বাড়িতে পাওয়া একটি অপরিহার্য প্রধান জিনিস। এটি ছাড়া, আমাদের খাবার সম্পূর্ণ হবে না।

প্রিশিকা এই সুস্বাদু রেসিপিটির বিশদ বিবরণ উন্মোচন করতে তাঁর একটি বন্ধুর বাড়িতে যাওয়ার জন্য রওনা হয়েছে। তাঁর বন্ধু, স্নেহা একটি ঐতিহ্যবাহী রাজস্থানী পরিবারের মেয়ে হওয়ায় আজ সে আমাদের সাথে একটি ক্লাসিক রাজস্থানী রেসিপি শেয়ার করবেন। প্রিশিকা স্নেহার কাছ থেকে উষ্ণ এবং আন্তরিক অভ্যর্থনা পায় এবং স্নেহা তাঁর জন্য কোন বিশেষ খাবার প্রস্তুত করতে চলেছে তা জিজ্ঞাসা করার জন্য কোন সময় নষ্ট করে না। স্নেহা রহস্যটি প্রকাশ করেছেন: একটি দ্রুত এবং স্বাদযুক্ত কাঁচালঙ্কার আচার যা মাত্র 10 মিনিটে তৈরি করা যায়।

স্নেহার হাতের তৈরি রাজস্থানী কাঁচালঙ্কার আচার রেসিপি

স্নেহা এবং প্রিশিকা এই আচার তৈরি করতে সরাসরি রান্নাঘরে যান। এটি একটি সহজ রেসিপি, তবুও স্বাদে পরিপূর্ণ।

উপকরণ:

- ১৫০ গ্রাম কাঁচালক্ষা
- ২-৩ টেবিল চামচ গণেশ মার্কা সরিষার
- তেল (স্নেহা এই ব্র্যান্ডটিকে এর স্বাদ এবং ঐতিহ্যের জন্য পছন্দ করেন)
- ২-৩ টেবিল চামচ বেসন
- ১ চা চামচ জিরে
- নুন স্বাদ মতো
- ১টি লেবু (লেবুর রসের জন্য)

এখন, স্টেপ বাই স্টেপ এই দ্রুত এবং সহজ কাঁচালক্ষা আচার তৈরির পদ্ধতিটি দেখে যাক:

১. কাঁচালক্ষা প্রস্তুত করুন:

প্রথমে কাঁচালক্ষাগুলি ছোট ছোট টুকরো করে কাটা শুরু করুন। টুকরাগুলি যত ছোট হবে, স্বাদও ততো বাড়বে। কাঁচালক্ষাগুলি যে কোনও রেসিপি একটি মশলাদার উপাদা, যা খাবারকে পরিপূরক করে।

২. তেল গরম করুন:

তারপর গ্যাসে একটি কড়াই বসিয়ে গরম হতে দিন। স্নেহা এই আচারে ২-৩ টেবিল চামচ খাঁটি এবং ঐতিহ্যবাহী গন্ধের জন্য গণেশ মার্কা সরিষার তেল দেয় কড়াইয়ে। এরপর তেলও গরম হতে দেয়।

৩. জিরে যোগ করুন:

তেল গরম হলে ১ চা চামচ জিরে ফোড়নের জন্য দিয়ে দিন। এটি একটি গুরুত্বপূর্ণ পদক্ষেপ, কারণ জিরের গন্ধ তেলে মিশে গেলে আচারটিও স্বাদ অনন্য হবে।

৪. মরিচ ভাজুন:

এখন, গরম তেলে কাঁচালক্ষা কুচি যোগ করার সময়। কাঁচালক্ষাগুলি নরম না হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে ভাজুন। এখানে ধৈর্য ধরুন - কাঁচালক্ষাগুলিকে ধীরে ধীরে রান্না করতে দিন যাতে তারা পোড়া ছাড়াই তেলের স্বাদ শোষণ করে।

৫. বেসন যোগ করুন:

কাঁচালক্ষা নরম হয়ে গেলে কড়াইতে ২-৩ টেবিল চামচ বেসন দিয়ে দিন। বেসন ভালো ভাবে নেড়ে নিশ্চিত করুন যে, এটি কাঁচালক্ষার সাথে ভালো ভাবে মিশে গেছে। বেসন আচারকে তার ঘন টেক্সচার দেবে এবং কাঁচালক্ষা মশলাকে ভারসাম্য বজায় রাখতে সাহায্য করবে।

৬. লেবুর রস দিয়ে রান্নাটি শেষ করুন:

এই রেসিপিটির চূড়ান্ত পদক্ষেপ হল তাজা লেবুর রস ছড়ানো। বেসন ভালো ভাবে মিশে গেলে উপর থেকে লেবুর রস ছড়িয়ে দিন। এটি আচারে একটি ট্যাঞ্জি ফ্লেভার যোগ করবে, যা এর সামগ্রিক স্বাদকে উন্নত করবে।

৭. আরও কয়েক মিনিট রান্না করুন:

এবার কড়াইকে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিন এবং আচারটিকে অল্প আঁচে আরও কয়েক মিনিট রান্না করতে দিন। এটি সমস্ত উপাদানগুলিকে পুরোপুরি একত্রে মিশে যেতে সাহায্য করে, যা আচারটিকে চূড়ান্ত সমৃদ্ধ স্বাদ দেবে। সেই সঙ্গে আপনার সহজ ও দ্রুত কাঁচালঙ্কার আচার প্রস্তুত।

কাঁচালঙ্কার আচার পরিবেশন ও সংরক্ষণ করা

এই আচারটি গরম পরোটা, লুচি এবং রুটির সাথে দারুণ লাগে। এটি যে কোনও খাবারের একটি দুর্দান্ত অনুষ্ণ, যা মূল খাবারের স্বাদ বাড়ায়। আরও ভালো ব্যাপার হল, এই আচারটি ফ্রিজে বায়ুরোধী পাত্রে ১০ দিন পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যায়। সময়ের সাথে সাথে স্বাদগুলি আরও ভালো হয় এবং আচারটি সহজে নষ্ট হয় না, এটি আপনার রান্নাঘরে একটি বহুমুখী সংযোজন করে তোলে।

প্রিশিকা আগ্রহের সাথে আচারের স্বাদ গ্রহণ করার সাথে সাথে তিনি এটিকে সুপারহিট ঘোষণা করেন। নরম, মশলাদার কাঁচালঙ্কা, সঙ্গে লেবুর রস এবং বেসনের সংমিশ্রণ স্বাদের একটি নিখুঁত সাদৃশ্য তৈরি করে। তিনি পরামর্শ দেন যে, প্রত্যেকেরই অন্তত একবার এই রেসিপিটি চেষ্টা করা উচিত কারণ, আচার প্রতিটি ভারতীয় পরিবারের একটি প্রিয় খাবার।

গোপন উপাদান: গণেশ মার্কা সরিষার তেল

স্নেহার সাথে কথোপকথনের সময়, প্রিশিকা আচারের সুস্বাদু স্বাদ এবং গন্ধ সম্পর্কে আগ্রহ প্রকাশ করেন। তিনি স্নেহকে তাঁর ব্যবহার করা তেল সম্পর্কে জিজ্ঞাসা করেন এবং স্নেহ গর্বিতভাবে শেয়ার করেন যে, তিনি সর্বদা গণেশ মার্কা সরিষার তেল ব্যবহার করেন। তিনি ব্যাখ্যা করেছেন যে, এই তেলের গন্ধ যে কোনও খাবারে একটি বিশেষ স্বাদ যোগ করে এবং এটি তাঁর গোটা পরিবারের প্রিয়।

"আমার শাশুড়ি মা এই তেল ব্যবহার করেছেন, এবং এখন আমি আমার রান্নাঘরে ঐতিহ্য বজায় রাখছি," স্নেহ বলেন। তিনি গণেশ মার্কা সরিষার তেলের অসংখ্য স্বাস্থ্য উপকারিতা এবং খাঁটি স্বাদ উল্লেখ করে সমস্ত দর্শকদের কাছে সুপারিশ করেন। তেলের কাঁচা, সরিষার স্বাদ রাজস্থানী আচারকে তাদের অনন্য স্বাদ দেয়। স্নেহ বিশ্বাস করেন যে, আপনি যদি এখনও এই তেলটি ব্যবহার না করে থাকেন তবে আপনার এখনই ব্যবহার করা শুরু করুন।

কেন প্রতিটি ভারতীয় পরিবারের একটি সুস্বাদু আচার রেসিপি প্রয়োজন

প্রিশিকা এবং স্নেহা তাঁদের আলোচনা শেষ করার সাথে সাথে একটি জিনিস পরিষ্কার হয় যে, আচার ছাড়া কোনও ভারতীয় খাবার সম্পূর্ণ হয় না। এটি একটি সাধারণ আলুর পরোটা বা রবিবারের মধ্যাহ্নভোজই হোক না কেন, একটি সুস্বাদু আচার যে কোনও খাবারকে একটি স্বাদযুক্ত ভোজে রূপান্তর করতে পারে।

আচার ভারতে শুধু একটি মশলা নয়, প্রজন্মের পর প্রজন্ম ধরে চলে আসা একটি সাংস্কৃতিক মেলবন্ধন। মশলাদার আমের আচার থেকে লেবু এবং কাঁচালঙ্কার আচার, ভারতের প্রতিটি অঞ্চলের নিজস্ব আচারের ঐতিহ্য রয়েছে। রাজস্থানে, যেখানে স্নেহার জন্ম, এখানে আচার হল খাবারের একটি অবিচ্ছেদ্য অংশ, প্রায়ই বাজরা রুটি বা ডাল রুটির সাথে পরিবেশন করা হয়।

উপসংহার: প্রশিকার সাথে একটি স্বাদযুক্ত রেসিপি

প্রিশিকা তাঁর রেসিপি খোঁজার কাজ শেষ করার সাথে সাথে, সে আজ যা শিখেছে এবং যা স্বাদ পেয়েছে তাতে সে সন্তুষ্ট। এই কাঁচালঙ্কার আচারটি শুধুমাত্র তাঁর প্রত্যাশা পূরণ করেছে। মাত্র কয়েকটি উপাদান এবং গণেশ মার্কা সরিষার তেলের স্বাদে তিনি একটি রেসিপি আবিষ্কার করেছেন যা দ্রুত, সহজ এবং স্বাদে পরিপূর্ণ।

প্রিশিকা তাঁর পরিবারের সাথে রেসিপি শেয়ার করার জন্য স্নেহাকে আন্তরিক ধন্যবাদ দিয়ে পর্বটি শেষ করেন এবং দর্শকদেরও বাড়িতে এই আচারটি তৈরি করার কথা বলেন। তিনি প্রত্যেককে তাদের নিজস্ব রন্ধনসম্পর্কীয় ঐতিহ্যগুলি অন্বেষণ করতে এবং নতুন স্বাদ নিয়ে পরীক্ষা করতে উৎসাহিত করেন। "খাদ্য হল ভালোবাসা এবং ভাগ করে নেওয়ার বিষয়," প্রিশিকা বলেন। এর সাথে, প্রিশিকা তাঁর দর্শকদের বিদায় জানিয়ে আরেকটি উত্তেজনাপূর্ণ রেসিপি নিয়ে শীঘ্রই ফিরে আসার প্রতিশ্রুতি দেয়।