

FAQs

HOME SCIENCE

प्रश्न1:—सोयापीठ तयार करण्याची पध्दत कशी आहे ?

उत्तर1:—सोयापीठ तयार करण्याच्या दोन पध्दती आहेत.

- (1) गरम पाण्यात ब्लाचिंग करणे
- (2) भिजवून वाफ देणे

गरम पाण्यात ब्लाचिंग करणे :-हया करिता परिपक्व, चांगले सोयाबीन दाणे निवडायचे व्यवसायिक गिरणीद्वारे टरफळे काढायचे आणि दाळ तयार करायची. हया दाळीला गरम पाण्यात ब्लाचिंग करण्यासाठी तीन पट उकळत्या पाण्यात एक किलो सोयाबीन घेऊन 30 मिनिट उकळायचे. उकळलेली सोयाबीन चे संपूर्ण पाणी काढल्यावर ऊन किंवा शुष्कक यंत्र/सोलर ड्रायर मध्ये वाढवायचे हया प्रमाणे एक किलो तयार सोयादाळ नऊ किलो गहू मध्ये मिसळता येते.

भिजवून वाफ देणे :-

- हया पध्दतीत सुद्धा एक किलो सोयाबीन मध्ये तीन पट पाणी घालून दोन ते तीन तास भिजवत ठेवायचे. त्यामुळे हाताने सोयाबीनचे साल काढता येते.
- हया सोयाबीनला पुन्हा स्वच्छ पाण्याने धुवायचे. संपूर्ण पाणी काढल्यावर सोयाबीनला 6-7 कुकरची शिटी होई पर्यंत वाष्पित करायचे.
- जास्त ओलावा काढण्याकरिता वाष्पित/शिजलेली सोयाबीनला एक तास ट्रे मध्ये पसरायची आणि सावलीत वाळयला ठेवायची.
- सावलीत ठेवलेली सोयाबीन 8-10 तास उन्हात वाढायला ठेवायची.
- ही प्रक्रिया करण्याकरिता मार्च ते मे महिन्याचा तापमान म्हणजे $35^{\circ}-44^{\circ}$ अत्यंत उपयोगी असते.

हया प्रमाणे वाढलेली सोयाबीन आपल्याला प्राप्त होते. ही तयार सोयादाळ साठवणूक करून वर्षभर वापरू शकतो.

प्रश्न2:—तैयार सोयादाळ साठवायची कशी ?

उत्तर2:—सोयादाळ साठवण्यासाठी हवाबंद डबा पाहिजे असतो. सोयापीठाला गेल्वानाईस्ड कोठयाही (G.I. bins) चालतात. अथवा सोयापीठाला आपण पॉलीपॅक पण करू शकतो. पाकीट उघडल्यास 15 दिवसाच्या आत पीठ वापरणे आवश्यक आहे.

प्रश्न3:—हळद पावडरातील भेसळ कशी ओळखावी ?

उत्तर3:—हळद पावडर पाण्यात टाकून त्यात तीव्र हायड्रोक्लोरिक आम्ल टाकल्यास मिश्रणाला/लालसर रंग येतो. हा रंग हळद पावडर शुद्ध असल्यास थोड्याच वेळात नाहीसा होतो. परंतु त्यात मेटॅनील यलोची भेसळ असल्यास लालसर रंग तसाच राहतो.

प्रश्न4:—काटेरी वांगी आणि भेंडी तोडत्या वेळेस हाताला बोचणारे काटेर्यान पासून कसा बचाव करता येईल ?

उत्तर4:—काटेरी आणि वांगी तोडतांना त्यांच्या देठावरील असणाऱ्या बारीक काट्यांमुळे बोटांना इजा होण्याचा संभव असतो. त्यासाठी महात्मा फुले कृषि विद्यापीठाने कात्री प्रमाणे पाती असलेला चिमटा विकसित केलेला आहे. हा चिमटा वापरण्यास अतीशय सोपा असून याच्या बाहेरील बाजूस गोलाकार कडे असून अंगठा व बाजूचे बोट त्यात अडकवून भेंडी, वांगी, गुलाबाची फुले, पालक आणि इतर भाजीपाला सहजपणे तोडता येतात.

या अवजारामुळे हाताला जखमा होत नाही. या चिमट्यामुळे श्रमाची आणि वेळेची मोठया प्रमाणात बचत होते. हा चिमटा बाजारात विक्रीस उपलब्ध आहे.