

ತೆಂಗು ಹಂಪುರಣೆ : ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತಯಾರಿಸುವುದು

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ರಿಟಗ/ಉಂಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು ಹೊಳು ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು

ಉಂಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲಿತ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಹವೆಯಾಡುವ ಎತ್ತರದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ 8-10 ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು. ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಯು ಒಳಗಿರುವ ನೀರನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡು ಒಣಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಒಣಗಿಸಿದ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಅಲುಗಾಡಿಸಿದರೆ ಒಳಗಿನ ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಕಟ ಕಟ ಸದ್ದು ಕೇಳಿಸುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು, ಕವಚವನ್ನು ಒಡೆದು ಉಂಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಹೊರ ತೆಗೆಯಬೇಕು.

ಹೊಳು ಕೊಬ್ಬರಿ (ಬಟ್ಟಲು ಕೊಬ್ಬರಿ)

ಇಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲಿತ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗಳ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಸುಲಿದು ಎರಡು ಹೊಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಹೊಳುಗಳನ್ನು ಜನಿಲನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಒಣಗಿದ ಕೊಬ್ಬರಿಯಿಂದ ಕವಚ ತಂತಾನೇ ಬೇರ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇದನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.