

# साखरेची पुरणपोळी

केदार म्हसवडे

पुणे, २ नोव्हेंबर २०२३

---

ही कृती मी माझी पत्री दीपा जोशी आणि सासूबाई कुंदा जोशी (अहो-आई) यांच्याकडून शिकलो आहे. इतक्या वेळा मी ही मूर्तिमंत महाराष्ट्रियन् नजाकत प्रत्यक्ष घडताना पाहिली आहे की मला ती शिकणे भाग होते. माझं वैयक्तिक (आणि म्हणूनच काहीसं विक्षिप्त) मत असं आहे की ही पुरणपोळी सर्व गोड मराठी पदार्थांची गोड आहे! अहो-आईनी ही पुरणपोळी आजवर निदान ९०-१०० वेळा केली असेल असा माझा अंदाज आहे.

काही चोखंदळ लोक पुरणपोळीचं पुरण म्हणजे गुळाचं असं म्हणतात आणि पुरण साखरेचं केलं की नाकं मुरडतात. त्यांनी आजपर्यंत खाल्लेल्या रुचीचा तो परिणाम असेल, पण असं वज्रलेप मत असायलाच पाहिजे असं नाही. नागपूरकडे होणारी ही पुरणपोळी इतकी सुंदर होते की अगदी कटूर गुळाचं पुरण आवडणाऱ्यांच्या तोंडाला देखील पाणी सुटल्याशिवाय राहणार नाही! जर तसं झालंच तर ते मान्य करण्याचा प्रामाणिकपणा हवा मात्र.

मी ही कृती पूर्णपणे टाइप-सेट करायचं ठरवलं आहे, पण एकदा ती हस्ताक्षरात लिहून काढली, म्हणजे बरेच दिवस ती लिहीत होतो (इतकं की दीपा म्हणायची, “झालं का तुझं पुरणपोळीच्या कृतीचं ‘पुस्तक’ लिहून?”). तूर्तासि पूर्ण कृती हस्ताक्षरातच वाचा, काही दिवसांनी टाइप-सेट करीन.

नक्की करा ही पुरणपोळी आणि समाधानाचे मळे फुलवा! आणि थोडंसं “आयतं” खावंसं वाटत असेल तर मला सांगा, मी तुमच्यासाठी करीन!

---

“साखरेचे खाणार

त्याला (तिळा)

पुरणपोळी. (साखरेची) देवी देणार !”

The most delicate Mh. recipe ever!

पुरण:

१. नेहमीच्या वाटीने हरबरा डाळ मोजावी.

साधारणत: ६-७ पोळ्या (मध्यम-मोठ्या)

१ वाटीत हीतात. डाळ सुमारे २(दोन)

तास मिजत घालावी. पाणी ढोड डाळीच्या

पृष्ठभागावर येईल असे पहावे. ज्या

भांड्यात डाळ कुकरमध्ये शिजवायची

त्यातच भिजत वेवायला हरकत नाही.

तसं केल्यास डाळ शिजून वर येते (उतु

नाऊ शकेल) हे ध्यानात असू घावे.

२. कुकरची भांडी तयार करावी. १ वाटीला

१.२५ वाटी (1: 1-25) पाणी घालावे.

Induction cooker वापरला तर pressure

असाल्यावर साधारणत: १४ मिन्टे १००°C

वर ते Maintain करावे. खूप जास्त पाणी

घातलं तर डाळ शिजते खरी, पण खूप

वेळ पाणी घालवायला (नंतर) लागतो.

३. डाळ शिजली, थंड पाणी की हाताला

मऊ लागली पाहिजे. आता पुरणाचं  
यंब प्रूवी वापरायचे, पण तो जमाना  
आता गेला. आता Immersion Blender  
वापरायला हवा.

IB(Immersion Blender) पुरण व स्मगाळ

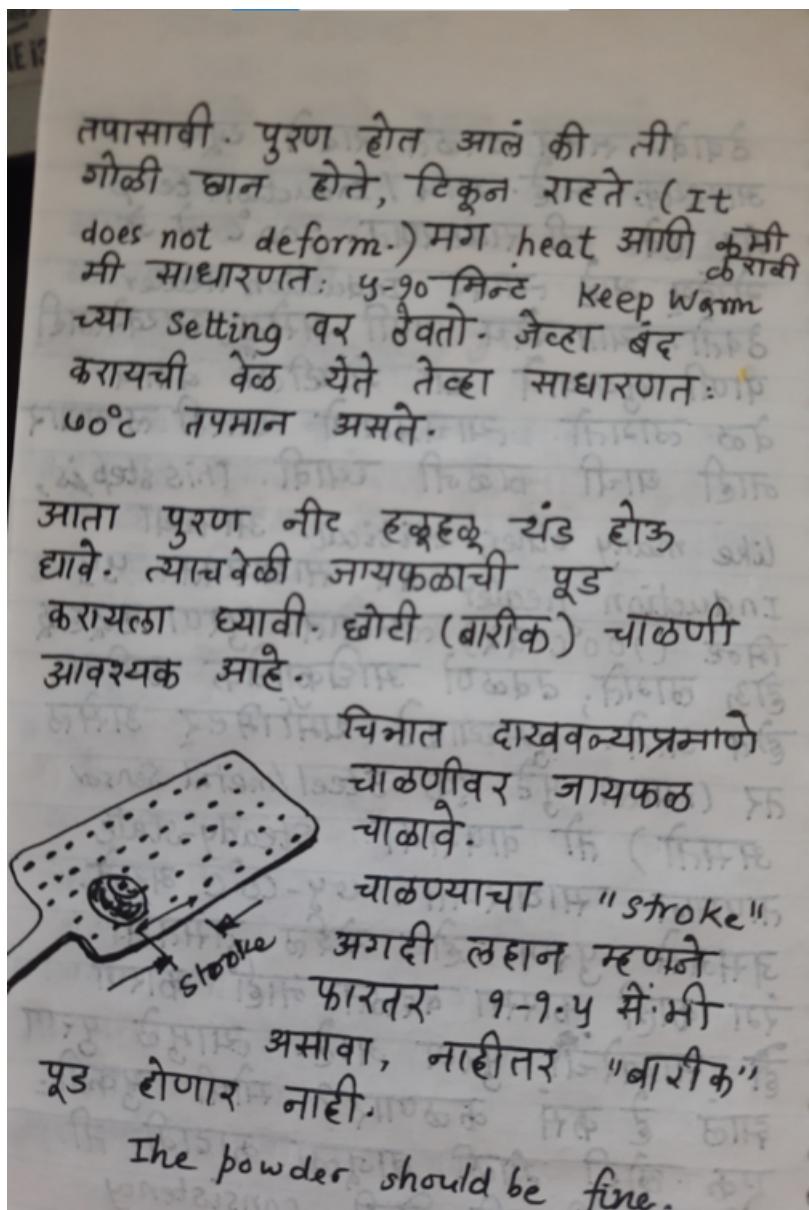
मऊ करायला कसा वापरावा?

3-1) IB खूपच जोरात फिरतो: ७५०० ते १००० RPM। काळजी घेणे आवश्यक.

3-2) स्मगली डाळ एका खोलगल भांडयात काढावी. जास्तीचे पाणी धालू नये.

3-3) \* आता साखर धालावी. नेहमीची साखर, साधारणत: १:१.२५ ते १:१.५० ऐवढी साखर लागते. साखर थोड्या वेळानेही लागेल तरी धालता येईल. नेहमीपेक्षा थोडी जास्त साखर चालेल, कारण त्यात पीछीचा (मैदा) अंदाज पण ध्यायला हवा. असे हे मिश्रण एका Induction container किंवा ग्रेसवर गरम करायला (Non-stick भांड घेतलं तरी चालेल.)

ठेवावे. सतत द्वक्त राहणे खूप  
 आवश्यक आहे. आच / Induction temp  
 मंद हवे. नी साधारणत:  $900^\circ\text{C}$  चे जे  
 जेटिंग आहे त्यावर Induction Heater.  
 ठेवतो. त्यात वरेच पाणी असेल, साखरेलाई  
 पाणी सुदृश्याने द्या गोष्टीला वराच  
 वेळ लागतो. त्याचप्रमाणे खात्री लागणार  
 नाही याची काळजी घ्यावी. This step is,  
 like many other, critical. आमच्या  
 Induction heater वर साधारणत: ५५  
 मिन्ट ( $900^\circ\text{C}$  वर) लागतात. पुरण हळूहळू  
 होऊ लागते; द्वक्तणे अधिकाधिक कठीण  
 होत जाते. तुमच्याकडे थर्मामिटर असेल  
 तर (त्याला पुढे एक Steel/metal Sensor  
 असतो) तो वापरावा. Steady-state  
 तापमान साधारणत:  $75-80^\circ\text{C}$  असते.  
 इसजसे पुरण होत येईल तसत्से।  
 रंग काही फारसा बदलत नाही कारण  
 ही साखरेची पुरण आहे. त्यामुळे पुरण  
 झाल ही कसं कळणार? सोपी शुक्ती:  
 एक छोटी गोळी बाजूला काढावी. ती  
 थंड झाली की तिची consistency



जायफक घालताना हात आखडता  
घेऊ नये. त्याचा घमधमता सुगंध  
आवश्यक आहे. नाहीतर एवढा खटाटोप  
कराला? जायफल्ल पूड  
अशी मुक्तहस्ते पुरणात सगळीकडे  
सारखं पसरावं. मग पुरणाचा योडा मळून  
गोळा करून ठेवावा. अगदी कणकेचा  
होती तसा गोळा नाही होत पुरणाचा.  
भांड्याला ते इकडे-तिकडे लागून रहाते.  
पण भांड्यावर झाकण ठेवावे. जायफळाच  
सुगंध इतक्यात सगळीकडे दरवळायला  
नको.

आता कसंय की सगळ्या गोष्टी  
Perfect झाल्या तर काहीच Problem  
(आणि मजा उ) नाही. पण असं होत  
नाही बहुतेक वेळा. अशा वेळी काही Tricks  
वापरून गाडे ठळावर आणावं लागतं.  
यालाच दीपा "Anti-pattern" असं म्हणते.  
पुरणाची consistency नीट झाली नाही  
तर हे दीन मार्ग आहेत. आणखीही  
गोष्टीमध्ये चूक होऊ शकते, कारण  
Murphy's Law प्रमाणे,

If something can go wrong, it will!

जाणि पुरगोपोकी सारख्या Recipes च्या महाराणीमध्ये कितीतरी गोष्टी विषडायला नव आहे !

१) पुरण तजर घट झालं (म्हणजे त्याचाचित 'कॅच-कॅच' खेळता येण्यासारखा बॉलचा झाला), तर हल्कया हाताने, वेळांनो व तक्कहाताला थड दूध लावून (हल्केच) पुरण चांगले मळवी. पुरणाच्या 'Chemistry' मुळे ते जरा ऊब लागून किंवा मैल होते.

२) पुरण खूपच जैल झालं, थोडं मळून, थड शाळ्यावर देखील, तर थोडं घट करण आवश्यक आहे. एका पिंचात cheese cloth - येडे Amazon वर ते पुरण घान बांधून त्याची पुरचुंडी करावी. आणि ती पुरचुंडी सरक प्रीजमध्ये ठेवावी - अधि-पाऊण नासी.

त्या थंडगार वातावरणात गोळा जराहीचिंह  
घट बायला मदत होते, कृषिशिक्षण

मैदा: या 'प्रोसेस' मध्ली दुसरी पायरी  
मूऱजे पोळीसाठी करायचा मैदा. काही  
लोक गवाची पोळी करतात, पण या  
Recipe मध्ये आपण मैदाचे वापर.  
मैद्याचा पोळीसाठी गोळा करण्यापूर्वी  
पूरणाच्या consistency ना एक "feel"  
घेण आवश्यक आहे. तेवढ्याच किंवा  
consistency (थोडी सैलू चालेल) ची  
मैद्याची गोळा करणं आलं. हा गोळा गोळ  
हील नाही, पण जरा मऊ, मुळायम,  
ओबडधोबड होती. ती तसाच हवा.  
ती गोळ करण्याएवजी जरा पातेल्याच्या  
आकाराचा सखल असाच करावा.

मैदा मूऱजे Refined wheat flour  
किंवा White flour. गव्हापासून मैदा  
तयार करताना त्यातल्या अनेक  
जीवनसत्वांचे निराकारण होते. त्यामुळे

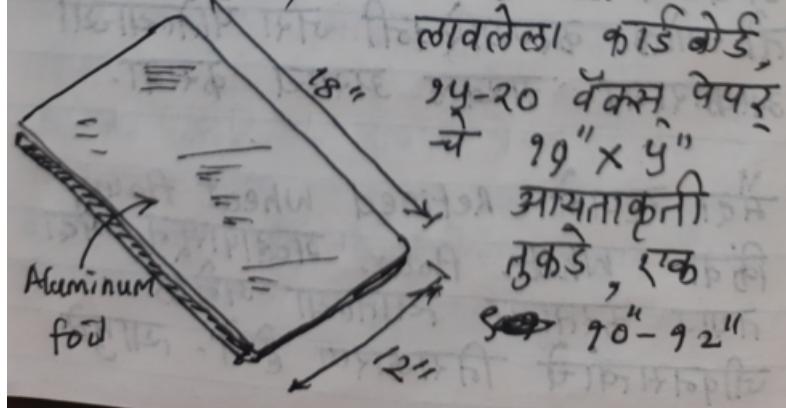
जॅसिडिटी पण बाढ़ राकती पण व्हांड आज  
पुरणपोछीला मेंदाच हवा कम्पक्त उड़ा

सैल-सैलच भिजवावा कणके सारखा  
गोळा कर नये. भिजवून तासभर  
तरी रेवावा लागती. तो चिकट असतो.  
त्यामुळे हाताळा किंचित तेल लावावे. कुणि

मेंदा तासभर भिजला की पोळीची  
समाळी मिळधता करावी.

1) Fatura चा जाड non-stick तवा (4 mm thick!) आवश्यक.

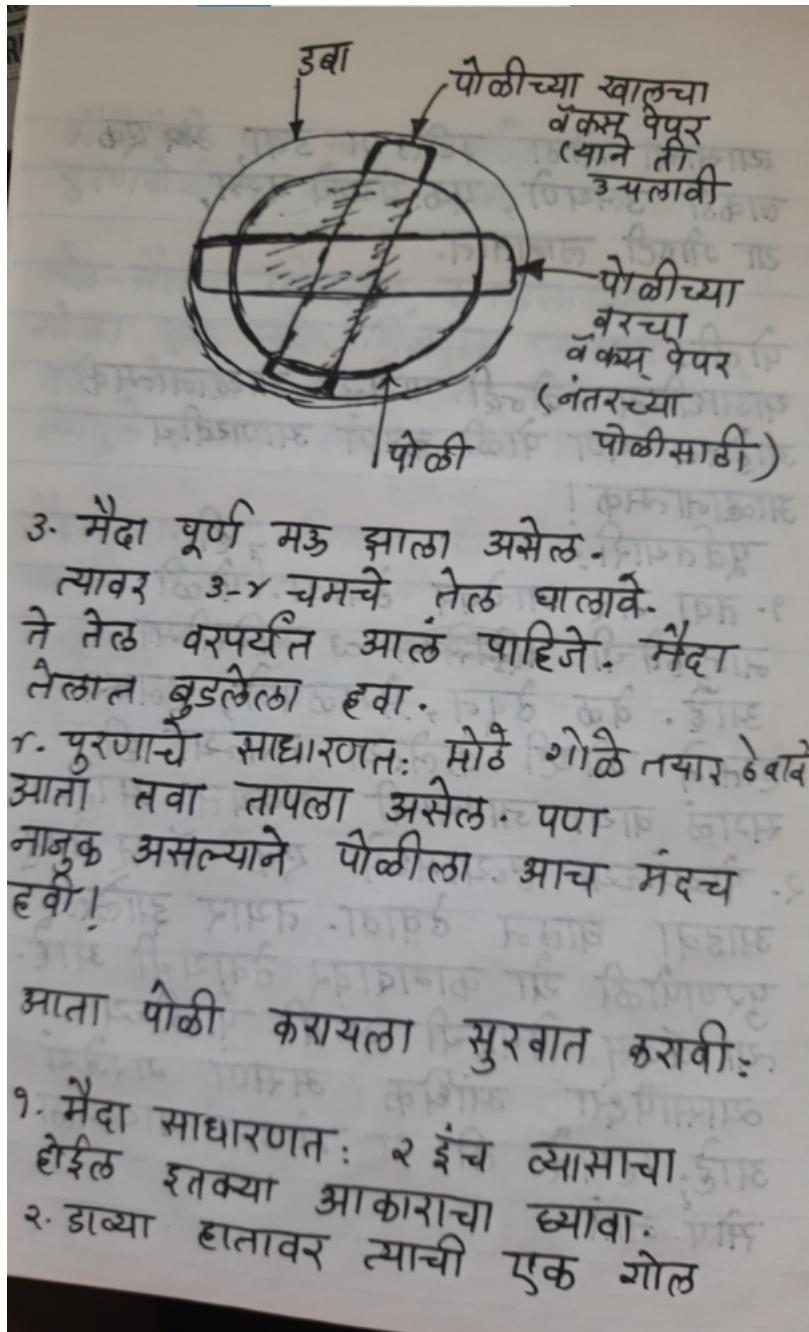
2) पोळपाट लाटण, भरपूर पिठी, दोन पांढरे कामद, aluminium foil.



व्यासाचा मोगा स्टीलचा डबा, ~~असे~~ एक  
लाकडी उलथणे, एक पंचाचे वस्त्र,  
या गोष्टी लागतात.

पोळी:  
याआधीच्या दोन्ही पायऱ्या आव्हानात्मक  
आहेतच. पण पोळी करणं आणखीच  
आव्हानात्मक!

- पूर्वतयारी:
१. तवा मंद आचेवर ठेवावा. (पोळी  
नाजुकतेची ~~परिसीमा~~ परिसीमा  
आहे. वेळ ठेवून, प्रेसठपणे, हलक्या  
हाताने गोष्टी केलेल्या नसव्या की  
सगळं वाया जाण्याची राक्षता आहे.)
  २. पोळ्यांच्या डव्यामध्ये एक वॅक्सू पेपर  
आडवा घालून ठेवावा. तयार झालेली  
पुरणपीकी या कागदावर ठेवायची आहे.  
त्या वॅक्सू पेपरची लांबी पोळीच्या  
व्यासापेक्षा घोधिक असणं गरजेचं  
आहे. म्हणजेत ती न मोडतावादायला  
सोप जातं. (जागुरुकाम ग्राफ्ट रोडिंग  
लाई छृष्ट नियां स्टार्ट ग्राफ्ट.)



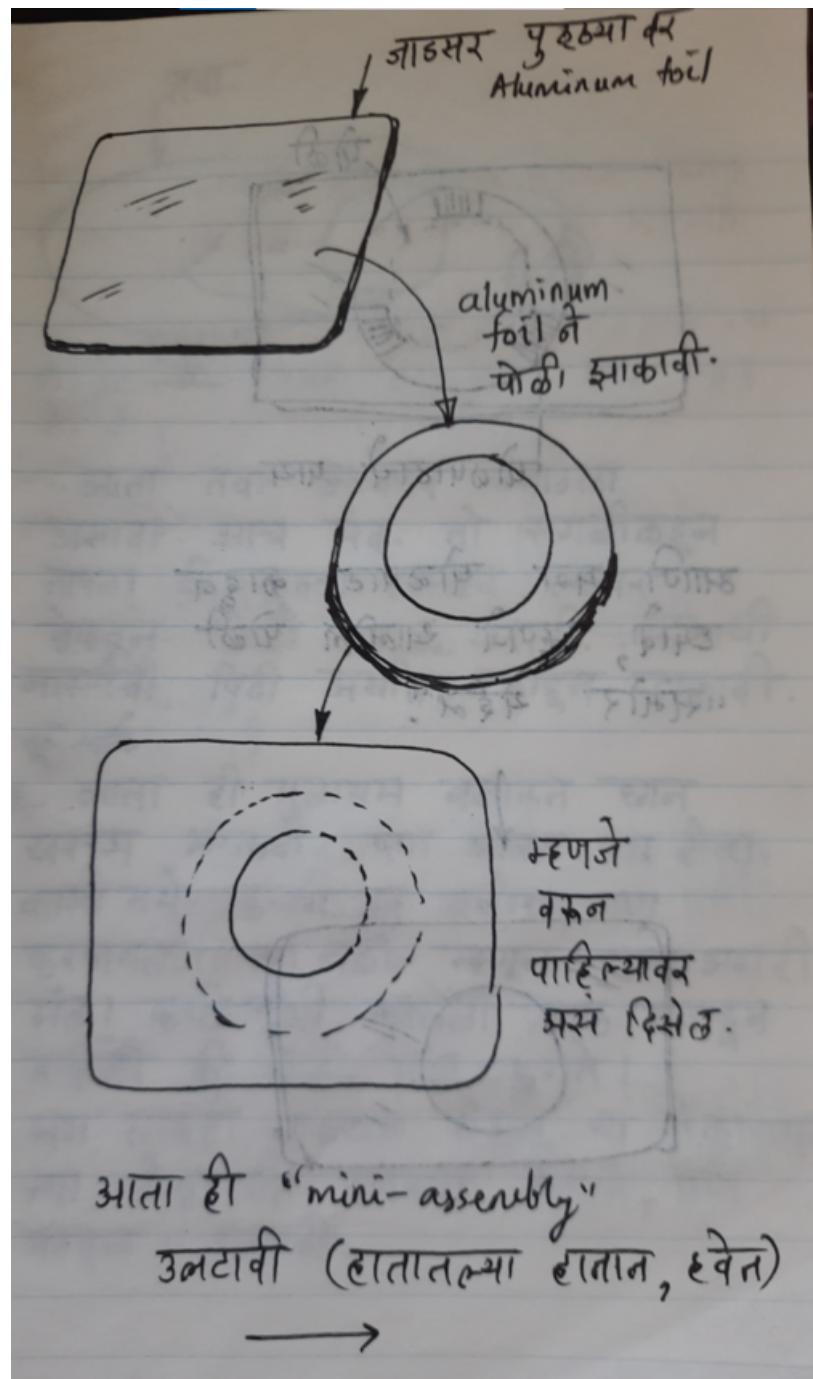
नवकडी कर्तन घ्यावी. २१२-३" व्यासाची  
होइपर्यंत डाव्या हातावर वाढवून घ्यावी.  
त्यामध्ये पुरणाचा गोळा हळूहळू  
बसवावा. आना मैद्याची तवकडी  
मोदकासारखी उजव्या मुगीने बंद करावी,  
हळूहळू. पुरण बाहेर येता कामा नये  
किंवा मैद्याचं आवरण खूप जाडही  
नको. Balance महत्वाचा! असा पुरण  
श्रलेला गोळा तयार झाला की जास्तीचा  
मैदा निमटा काढन केगळा करावा. ही  
झाली Locking arrangement.

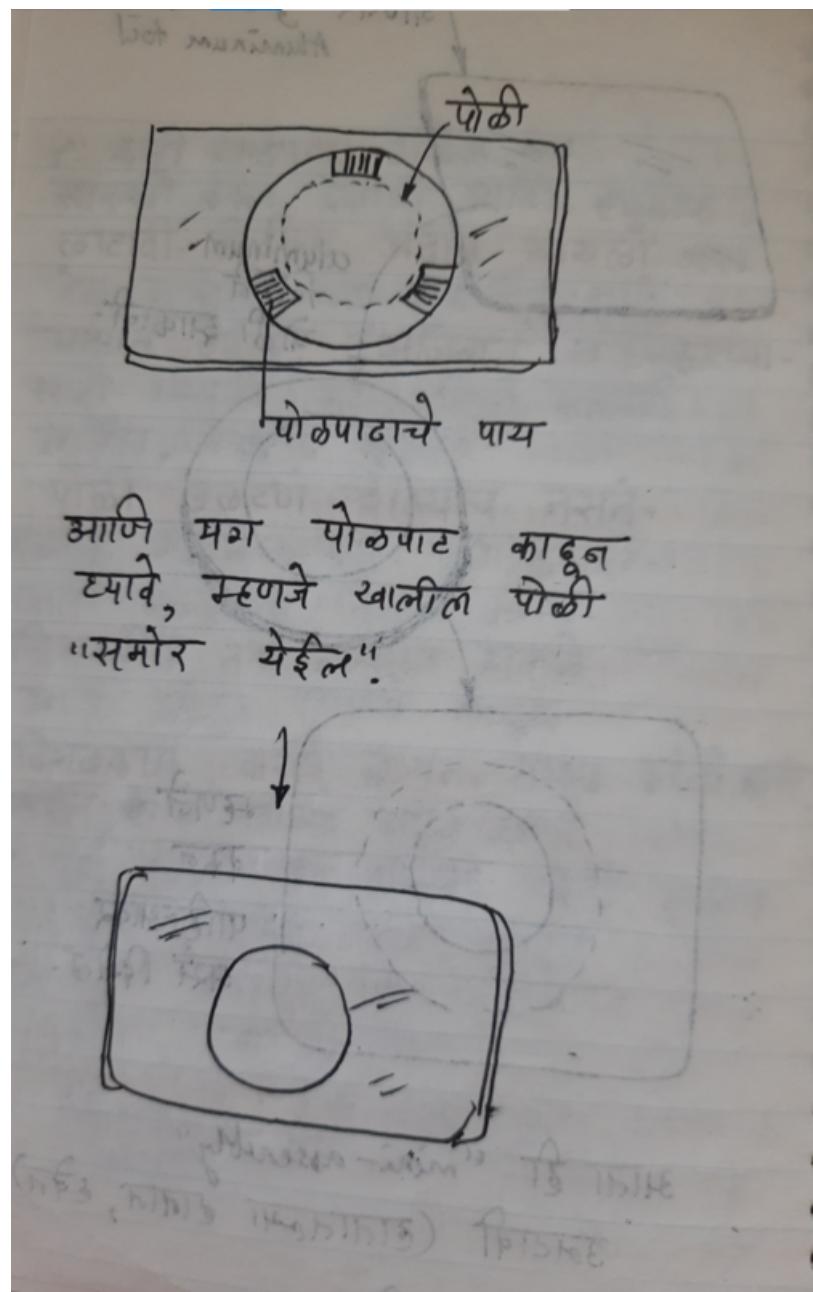
2. पोळपाटवर घान पिठी घालून पोळी  
लाटावी. सगळीकडून सारखी होऊ दे.  
खाली चिकदू नये म्हणून पोळपाट  
योडं हलवत राहील, हलकेच, की  
पोळी पण किंचित सरकते.

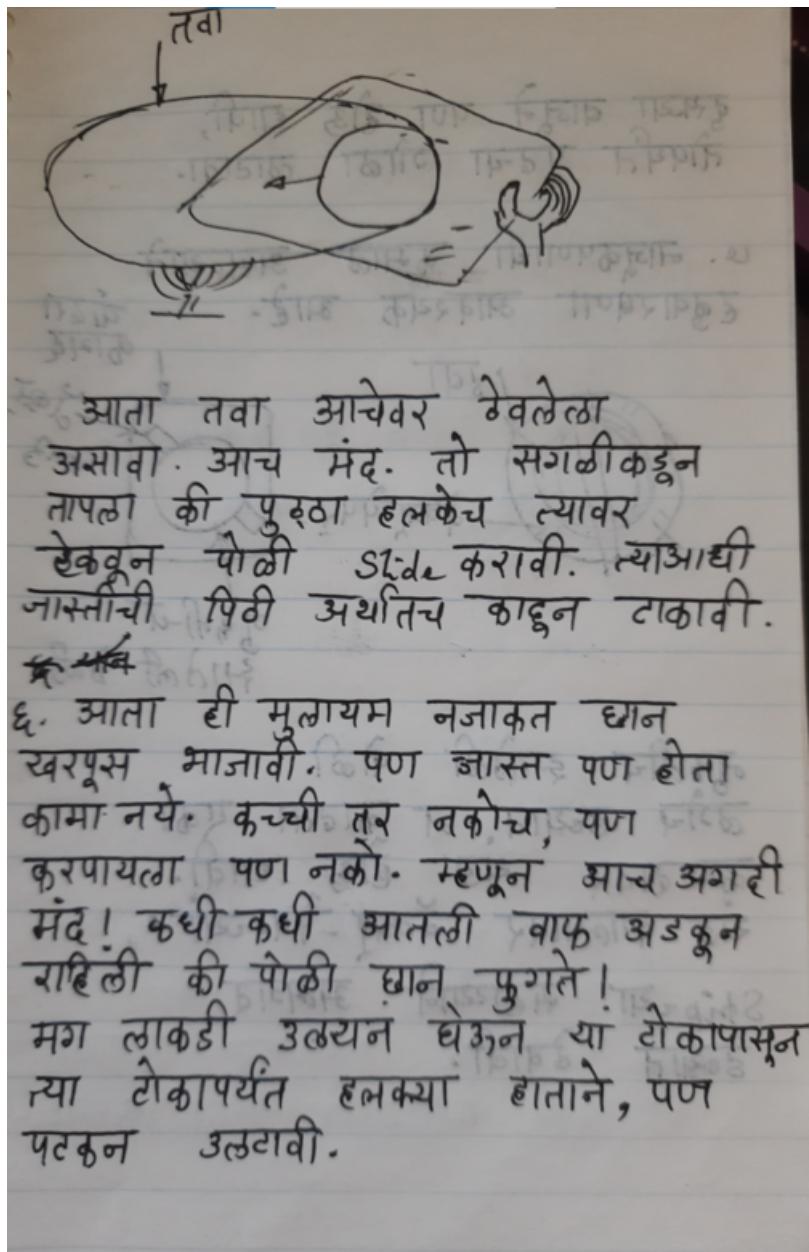
3. योव्य त्या आकाराची पोळी झाली  
की सगळीकडे नजर फिरवून पुन्हा  
रक्सारखी करावी.

५. काही जाडपणा असेल तर कृष्ण  
 सारखी करून घ्यावी आणि हळुवार  
 लाटावी. पिठीचा अंदाज घ्यायला जरा  
 वेळ लागतो, पण एक सूम अस्से  
 लक्षात रेवावः “अजिबात न चिकटव्या  
 सारी जितकी कमी अपिरी लावावी  
 लागेल, तेवढीच पुरे.”  
 औळी उलटण शक्यन्च नसतं.  
 एकाच बाजूने लाइन पूर्ण करावी  
 खाली चिकटता कामा नये.  
 चिकटलीच, तर हबक्या हाताने  
 अधी उलटन पिठीच नाजुक  
 ठिगळकाम कराव लागतं. तसेच कर्जी  
 वापरून सगळ सारख करून घ्यावं.  
 ५. पूर्ण झाली की सगळी पिरी हळुच  
 झटकून टाकावी. मग उलटन ठडी  
 घ्यायला आम्ही एक पुढी अपि ठिगळ  
 वापरतो, त्या पुढीवार

Aluminium फो लावलेली ठिगळ.  
 असते.

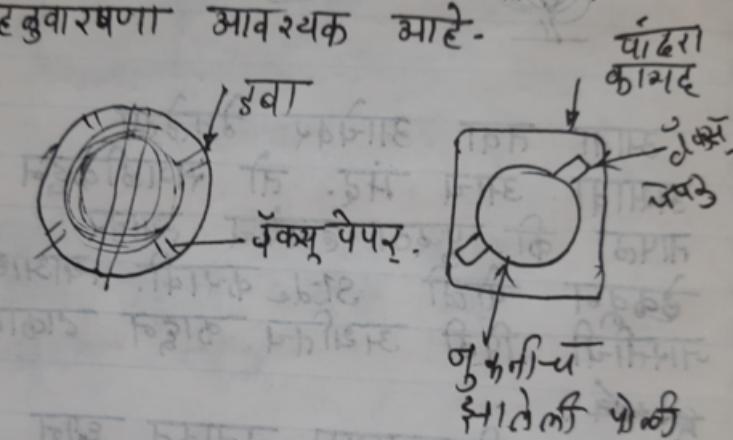






दुसऱ्या बाजूने पण होऊ घावी,  
तोपर्यंत पुढचा गोळा लगावा.

७. नाजूकपणाची कमाल असल्याने  
हलवारषणा आवश्यक भावे-



नुकतीच्या इलेली एपोळी  
लगेच डव्यात न काढता एका  
कागदावर थड होऊ घावी.  
थड झाल्यावर वैकम्प-पेपरच्या  
डव्यात सहाय्याने अनगद  
डव्यात ठेवावी.

स्थानिक:

१) पोळीचे / पुरणाचे  
१ वाटी डाळ = [६-५ पोळ्या]

१-२५ वाटी साखर.

१/२ जायफळ थोडे जास्त ही चालेठ.  
८-९० केलदोडे.

जायफळ वारीक पूळ कैलेठे हवे.

१ वाटी मैदा, पाणी, तेल.

तांदूळ पिरी

हरभरा  
डाळ

२) इतर महावाचे:

१) ओढा नीट स्वच्छ करावा.

२) पुरणपोळीचा मोगा डबा

३) पुरणपोळी उलटायचा पुढळा.

४) गरम पोळीसाठी पांढरे ठागद-

- ५) बटर पेपर / वैक्स पेपर.
- ६) लांदूळ पिठी.
- ७) पिठी इटकायला १-२ फटकी
- ८) उत्तम / जाड Non-stick तवा.
- ९) लाकडी उलथने
- १०) करंजी Tool.