

Experimentation

इन्स्टंट पुरण (Instant Pooran)

समस्या:

पुरण पोळीचा स्वयंपाक करणे हे खूप वेळखाऊ आणि कष्टाचे आहे.

Problem:

Puran Poli cooking is very time consuming & hard.

प्रकल्प:

पुरण पोळी बनवण्यासाठी पुरण वाळवून तयार केलेली पावडर म्हणजेच इन्स्टंट पुरण होय. यासाठी हरभरा डाळ, गूळ, साखर, जायफळ, वेलदोडे हे साहित्य वापरले. डाळ शिजवून पुरणयंत्रातून वाटून घेतले. मग बारीक केलेले पुरण उन्हात वाळविले. २५-३० अंश से. तापमानाला २ दिवसांत ड्राय पुरण तयार होते.

Project:

Puran is a powder made by drying Puran to make Poli. For this, used gram dal, jaggery, sugar, nutmeg, vilaychi. cooked dal were ground by Puran machine. Then this wet Puran kept for drying in sunlight at 25-30 degrees Celsius temp. Dry Puran is ready in 2 days at room temperature.

एकूण खर्च:

१५०/- रु./किलो.

Total Cost:

Rs. 150/Kg.

