Preparations for Hammeerah. (The wafer for Holy Qurbana.)

ആവശ്യമുള്ളസാധനങ്ങൾ.

വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കുന്ന വെള്ളവിരി. പോഷ്സലൈൻ പ്ലേറ്റ്, പോഷ്സലൈൻ കപ്പ്. ടേബിൾ സ്പൂൺ, അടപ്പുള്ള പ്ലാസ്റ്റിക് പാത്രം, അടപ്പുള്ള ചെറിയ സ്റ്റീൽ പാത്രം, ബാംബൂ സ്പ്ലിന്റ്, ബേക്കിംഗ് ഷീറ്റ്. ടോസ്റ്റർ ഓവൻ.Toast R oven അല്ലെങ്കിൽ റെഡി സെറ്റ് ഗോ. Ready set Go നന്നായി അരിച്ചെടുത്ത പുതിയ ഗോതമ്പു പൊടി, ഒലിവെണ്ണ പ്ലാസ്റ്റിക്ബ്രഷ്.

ഒരുക്കേണ്ടവിധം.

(രണ്ടര ഇഞ്ച് വ്യാസമുള്ള അച്ചുപയോഗിക്കുമ്പോൾ.)

നൂറ് ഗ്രാം പൊടിയ്ക്കു അറുപതു മില്ലി.60ml വെള്ളം ഒരുനുള്ളുപ്പ്.

കുഴച്ചു വയ്ക്കുന്നയാൾ രണ്ടു കൈകളിലേയും നഖം വെട്ടി വൃത്തിയാക്കിയതിനു ശേഷവും നന്നായി കുളിച്ചതിനു ശേഷവും സോപ്പിട്ടു കൈകൾ കഴുകി വൃത്തിയാക്കിയതിനു ശേഷവും കുഴച്ചു വയ്ക്കേണ്ടതാണ്. പ്രാർഥനാപൂർവ്വവും മന:ശുദ്ധിയോടെയും ഈ ശുശ്രൂഷ നിവൃത്തിയ്ക്കേണ്ടതാണ്. കുഴച്ചു വയ്ക്കുന്ന സമയത്ത് ഒരുകൗമോയും ആമ്പത്തി ഒന്നാം മസുമൂറായും വിശ്വാസപ്രമാണവും ചൊല്ലിശീലിക്കേണ്ടതാണ്.

കുഴച്ചു വയ്ക്കുന്നതിനു സൗകര്യമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു മേശ ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണു നല്ലത്. ആ മേശ നന്നായി വൃത്തിയാക്കി, വെള്ള മേശവിരി വിരിച്ച് കുഴച്ചു വയ്ക്കുന്നതിനുപയോഗിക്കുന്ന പ്ലെയ്റ്റ് നന്നായി കഴുകിയതിനു ശേഷം നേരത്തേ നാം സൂക്ഷിച്ചു വച്ചിട്ടുള്ള പുളിപ്പ് കഴുകി പൂപ്പൽ കളഞ്ഞു കുഴയ്ക്കുന്നതിനുള്ള പ്ലേയ്റ്റിൽ വയ്ക്കണം പിന്നീട് എടുത്തു വച്ചിരിക്കുന്ന 60mlവെള്ളം പ്ലേയ്റ്റിൽ ഒഴിക്കുക.തുടർന്നു വെള്ളത്തിൽ ഉപ്പു ഇട്ടു ലയിപ്പിക്കുക. വീണ്ടും, ഗോതമ്പു പൊടി ഇട്ട് സാവധാനം കുഴച്ച് ഒരു ഉരുള പോലെയാക്കുക. പിന്നീട് അത് രണ്ടു കൈകൾ കൊണ്ടും ഉരുട്ടി നീളത്തിലാക്കുക. അതിൽ നിന്നും അൽപം മുറിച്ചെടുത്ത് പുളിപ്പിനായി സൂക്ഷിക്കണം. എന്നിട്ട് അതു രണ്ടു തുല്യകഷണ മായി മുറിച്ചെടുക്കുക. അതു പ്ലേയ്റ്റിൽ വച്ച് തള്ളവിരൽ കൊണ്ട് ഒരറ്റം മുതൽ മറ്റേ അറ്റം വരെ കുരേശ്ശെയ്യായി തേക്കുക എന്നിട്ട് വീണ്ടും ഉരുട്ടി ഉരുളയും രണ്ടു കൈകൾ കൊണ്ടും അമർത്തി ഉരുട്ടി നീളത്തിലുമാക്കുക. മുമ്പു തേച്ചെടുത്തതു പോലെ രണ്ടു തവണ കൂടി ആവർത്തിക്കുക.രണ്ടു കഷണങ്ങളും ഇതുപോലെ തേച്ചു മയപ്പെടുത്തി രണ്ടുകൈകൾ കൊണ്ടും സാവധാനം ഉരുട്ടി പാടുകാണാത്ത വിധം ഉരുളകളാക്കുക.വെള്ളത്തിന്റെ കുറവുകൊണ്ടു മാവിനു മയക്കുറവുണ്ടെങ്കിൽ മാവിന്റെ ഉരുളയിൽ പാടുണ്ടാകും അങ്ങനെ കണ്ടാൽ കൈവെള്ളയിൽ അൽപം വെള്ളം നനവു കൊടുത്തുരുട്ടി എടുത്താൽ മതിയാകും.

പുളിക്കാനായി വയ്ക്കുന്ന വിധം.

അഞ്ചിഞ്ചു ഡയമീറ്റർ ഉള്ള രണ്ടു പ്ലാസ്റ്റിക്ക് പാത്രങ്ങൾ കഴുകി വൃത്തിയാക്കി വയ്ക്കുക. അതിൽ ആറിഞ്ചു ചതുരമായി മുറിച്ച വാക്സ് ഷീറ്റുകൾ വച്ച് ഉരുട്ടി വച്ചിരിക്കുന്ന മാവുരുളകളിൽ ഒന്നു അതിൽ വയ്ക്കണം.പുളിപ്പിന്നായി വേർ തിരിച്ചു മാറ്റിവച്ച മാവും അതിൽ ഒന്നിൽ വച്ച് അടച്ചു സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കുക. മാവുരുളകൾ പ്രത്യേകം സൂക്ഷിക്കുന്നതാണ് നല്ലത്. അല്ലെങ്കിൽ മാവു തമ്മിൽ ഒട്ടി അതിന്റെ ആകൃതി നഷ്ടപ്പെട്ടു പോകുവാൻ സാധ്യതയുണ്ട്.ഈ പാത്രങ്ങൾ ഒരു സിപ് ലോക്കു ബാഗിൽ അടച്ചു സൂക്ഷിക്കുന്നതു നല്ലതാണ്. അപ്പോൾ ഉറുമ്പ് കയറാതെയും, തണുപ്പു കാലത്തു മാവു തണുത്തു പോകാതെയും ഇരിക്കും.എട്ടുമണിക്കൂർ സമയം ഇങ്ങനെ സൂക്ഷിക്കുന്ന മാവ് അടുത്തദിവസം മതിയായ വിധത്തിൽ പുളിച്ചും വേണ്ടത്ര കുതിർന്നും സുഗന്ധത്തോടും ഇരിക്കും. ഒരോ അമ്മീറായ്ക്കു വേണ്ട മാവു ഓരോ ഉരുളയായി ഇരിക്കുന്നതു കൊണ്ടു പിറ്റേ ദിവസം അതു നേരേ എടുത്തു അച്ചിൽ വയ്ക്കാം. അടിച്ചു കാച്ചാനുള്ള സമയത്തിൽ വളരെ സമയം ലാഭിക്കാനും കഴിയും.

അടിച്ചു കാച്ചൽ.

അടിച്ചു കാച്ചലും വളരെ ശ്രദ്ധയോടെ ചെയ്യേണ്ട സംഗതിയാണ് വെടിപ്പും വൃത്തിയുമാണ് ഇതിൽ പ്രധാനം. കുഴച്ചു വയ്ക്കുന്നതിനുസ്വീകരിച്ച അതേ മുന്നൊരുക്കങ്ങൾ ഇതിനും സ്വീകരിച്ചു വേണം അടിച്ചുകാച്ചൽ ആരംഭിക്കുവാൻ.തലേ ദിവസം ചൊല്ലിയതുപോലെ അതേ പ്രാർത്ഥനകൾ ഇതിനും ചൊല്ലിക്കൊണ്ടിരിക്കണം.

അടിച്ചുകാച്ചുവാനുപയോഗിക്കുന്ന അച്ച് തലേ ദിവസം എടുത്തുകഴുകി വൃത്തിയാക്കി വയ്ക്കണം അടിച്ചു കാച്ചുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നതു ടോസ്റ്റർ ഓവനോ അല്ലെങ്കിൽ **റെഡി സെറ്റ് ഗോയോ** ആണെങ്കിൽ അതു പ്രീ ഹീറ്റ് ചെയ്യുവാൻ സ്വിച്ചു ഓൺ ചെയ്യണം. അടിച്ചുകാച്ചുവാനാരംഭിക്കുമ്പോൾ രണ്ടോ മൂന്നോ തുള്ളി ഒലിവെണ്ണ കൈവെള്ളയിൽ ഒഴിച്ച് അച്ചിന്റെ എല്ലാ കുരിശുകളിലും നന്നായി പുരട്ടണം.എന്നിട്ട് പാകമായ മാവു എടുത്തു സാവധാനം വാക്സ്പേപ്പർ മാറ്റി ഷേപ്പു വ്യത്യാസം വരാതെ മാവുരുള അച്ചിൽ വച്ച് സാവധാനം തള്ള വിരൽ കൊണ്ടു കുരിശുള്ള എല്ലാ ഭാഗത്തും നന്നായി അമർത്തി പതിപ്പിക്കണം. അപ്പോൾ ഹമ്മീറായുടെ വൃത്താകൃതി നഷ്ടപ്പെടാതെ നോക്കിക്കൊള്ളണം. വിരലു കൊണ്ടു മാവിൽ അമർത്തി നോക്കി അച്ചിന്റെ എല്ലാഭാഗത്തും മാവു ചെന്നിട്ടുണ്ടു എന്നു ഉറപ്പാക്കണം.അടുത്തതായി, കുഴച്ചു വയ്ക്കുന്നതിനു ഉപയോഗിച്ച വാക്സ് പേപ്പറിൽ ഒരു തുള്ളി ഒലിവെണ്ണ ഒഴിച്ചു ഹമ്മീറായുടെ വലിപ്പത്തിനനുസരണമായി തേച്ചു പിടിപ്പിക്കണം. എന്നിട്ടു സാവധാനം സൂക്ഷിച്ചു അച്ചിൽ നിന്നും ഹമ്മീറാ ഇളക്കിയെടുത്തു വാക്സ് പേപ്പറിൽ വയ്ക്കണം. തുടർന്നു വൃത്തിയാക്കി വച്ചിരിക്കുന്ന ഈർക്കിൽ കൊണ്ടു കുരിശാകൃതിയിൽ അഞ്ചു കുത്തുകൾ ഇടണം. **"റെഡി സെറ്റ് ഗോ"** ആണെങ്കിൽ വാക്സ് പേപ്പർ ഉപയോഗിക്കണം. ടോസ്റ്റർ ഓവനാണെങ്കിൽ അലൂമിനിയം ഷീറ്റ് ഉപയോഗിക്കണം.എന്നിട്ടു പ്രീ ഹീറ്റു ചെയ്തിട്ടുള്ള റെഡി സെറ്റ് ഗോയിൽ വാക്സ് പേപ്പറോടുകൂടി വച്ചു ആറു അല്ലെങ്കിൽ ഏഴു മിനിട്ടു നേരം ബേക്കു ചെയ്യുക. അതിനോടകം വെന്ത മണം വരും. ഓവന്റെ ചൂടിൽ അൽപ സമയം കൂടി വച്ചു വേവു ഉറപ്പാക്കാം. പക്ഷേ അങ്ങനെ വച്ചാൽ അടി വശം കട്ടി പിടിക്കും.ടോസ്റ്റർ ഓവനാണെങ്കിൽ 350ഡിഗ്രി ചൂടിൽ 12 മിനിട്ടു ബേക്കു ചെയ്യണം. മുകൾ വശം നല്ല ഗോതമ്പു നിറം വരും നല്ല സുഗന്ധവും വരും.കുഴച്ചു വയ്ക്കാനുപയോഗിച്ച പ്ലേയ്റ്റു ഓവന്റെ അടുത്തു പിടിച്ചു കൈ പൊള്ളാതെ സാവധാനം ഓവനിൽ നിന്നു ഹമ്മീറാ മാറ്റി അടപ്പുള്ള പ്ലാസ്റ്റിക്കു പാത്രത്തിൽ ചൂടു പോകാൻ പാകത്തിലും നേരിട്ടു തുറന്നു വയ്ക്കാതെയും വച്ചു ആറിക്കഴിയുമ്പോൾ പള്ളിക്കുള്ളിലേക്കു കൊണ്ടു പോകാം.

ചൂടു പോകുവാനായി പാത്രം തുറന്നു വച്ചാൽ ഹമ്മീറായുടെ മാർദ്ദവം നഷ്ടപ്പെടും. ഹമ്മീറായുടെ പുറത്തു പതുക്കെ തട്ടി നോക്കിയാൽ നല്ല ശബ്ദം വരും. അടിച്ചു കാച്ചി ക്കഴിഞ്ഞാൽ അച്ച് ലിക്വിഡ് സോപ്പിട്ടു ബ്രുഷ് ഉപയോഗിച്ചു വൃത്തിയായി കഴുകണം. ഇപ്രകാരം കഴികിയ അച്ചു തലേദിവസം കഴുകണ്ടാ. അച്ചു കഴുകണം എന്നു അറിവില്ലാഞ്ഞോ എന്നറിയില്ല എണ്ണ കുടിച്ചു കനച്ചതും പൂപ്പലുള്ളതുമായ അച്ച് ഇവിടേയും നാട്ടിലും കണ്ടിട്ടുണ്ടു. പ്ലേയ്റ്റ്, പാത്രങ്ങൾ ഇങ്ങനെ ഇതിനുപയോഗിക്കുന്ന എല്ലാ പാത്രങ്ങളും വൃത്തിയായി കഴുകി സിപ് ലോക്കു ബാഗിൽ സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കണം. ഇതിനുപയോഗിക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ ഓവൻ എന്നിവ ഇക്കാര്യത്തിനല്ലാതെ മറ്റൊരു കാര്യത്തിനും ഉപയോഗിക്കരുത്. ശുശ്രൂഷയ്ക്കു കൈവയ്പു ലഭിച്ചിട്ടുള്ളവരല്ലാതെ മറ്റാരും കുഴച്ചു വയ്ക്കുകയോ അടിച്ചു കാച്ചുകയോ ചെയ്യരുത്. അങ്ങനെയുള്ളവർ സഹായം ചെയ്യുന്നതിനു തടസ്സമില്ല. സ്ത്രീകളേക്കൊണ്ടും മാവിൽ തൊടീക്കരുതു. പ്രത്യേകിച്ചു അശുദ്ധിയുള്ളപ്പോൾ ഒരു സഹായവും ചെയ്യരുതു. ഈ ക്കാര്യം ഏറെ ശ്രദ്ധയോടെയും ഊനമില്ലാതെയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ഹമ്മീറാ ഊനമുള്ളതാണെങ്കിൽ അതു കുർബ്ബാനയ്ക്കു ഉപയോഗിക്കുവാൻ പാടില്ല. ഒരായിരം തവണ അടിച്ചു കാച്ചുമ്പോഴേ ഒരുവൻ ഇക്കാര്യത്തിൽ വൈദഗ്ധ്യം നേടുകയുള്ളൂ. അമേരിക്കയിലെ പ്രത്യേക സാഹചര്യത്തിൽ ശനിയാഴ്ച സന്ധ്യക്കു കുഴച്ചു വയ്ക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നില്ലെങ്കിൽ ഐസു വാട്ടർ ഉപയോഗിച്ചു നേരത്തെ കുഴച്ചു വച്ചാൽ കുഴപ്പമില്ല. ഇതിൽ, കൂടുതൽ വൈദഗ്ധ്യം ഉള്ളവരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ സ്വാഗതം ചെയ്യുന്നു.