

- તેને ત્વચ્ચ પાણીને ઉકાળવું અને ઠાંથવું.
- બેમથી દઝાચાન સામનય થીતે તેવથિધકટે તે પણ, સત્ત્તપાન કથવવું.
- ઝાડા થય ત્ત્તયાટે બળકને ઘણુ ંધુપત્ત્ત્યાહી આપવું. સારુ કહીચે તે સારુ ઉકળેલ પાણીનો દટેક પત્ત્તયાલો (૨૫૦ ગત્ત્તથમ) તેને આવત દટેક ઝાડાના જેટલો આપવો જોઈ.

□□□□ □□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□
□□□□ □□□□□ □□□□ □□□□ □□□□□ □□□□□ ?

- થતેથતભેજવો.
- પાણીને અને ટાઈને ભેજવાળા કપડાને ંહાટ કાઢો અને હુકાળી જગત્ત્તયામં થખો. (ફણગાત્ત્તલા)
- ડટ કલાક પછી જત્ત્તયાટે ફણગાત્ત્ત નીકળે ત્ત્તયાટે તેને સુથત્ત્તચના પત્ત્તચકાશમં સુકવો અથ્થા શેકવા સુકો.
- તેમંથી લોટ બનાવો.

સાથી થીતેથંધેલુ અને છુંદેલુ અનાજ દુધની અને ખાંડની સાથેભેળાવીને વધટે કેલથી અને પત્ત્તથેટીનની જૂથ્થીચાતમટે આપી શકાય છે. કુગેલ કઠોળ અને વાલ વગેટે વાપથી શકાય છે. અનાજ જેવા કે ઘઉં, બજથે, નાચ્છી, જુવાર અને કઠોળ જેવા કે મ્મા (પુથ) ફણગાવી શકાય છે.

□□□□□□

- કેલથીનો વપથશ વધથી શકાય છે. ફણગાવવાની પત્ત્તચકથિ થિયા દઝાચાન સત્ત્તટાથ ૨, પારુક થસના maltose વધટે પડત ઉત્ત્તિ પાદનને લીધેખાંડમં ફેથ્થવી શકાય છે. આવી થીતેતેને malt ખાંડનો સત્ત્તવાદધિત્ત્ત પોથક કહેવાય છે. સત્ત્તટાથ અને ખાંડમં પથવિથત્ત્ત ત્ત્ત કથત્ત્તયા પછી, પાત્ત્તળી કાંજી બને છે. આની સાથેશશ્ચિ વધટે કાંજી ખાશે અથ્થા કાંજીને જાડી બનાવવા તેમં વધટે લોટ ભેળવવામં આવશે.

- આ ઉથ્થવાળો ગાઠ પોથક બનાવવાનો મ્મત્ત્તવનો ફાયદો છે કે તેપહેલાથી થંધેલો હોય છે. આ થીતેઆ અનાજો ભુકા આકાથમં હવા ંધબટલીમં ભ્થી શકાય છે. આ ઉકળત પાણીમં ભેળાવી શકાય છે, થેડી મનિટિ થંધીને શશ્ચિને ખવડાવી શકાય છે.

- આના સવિાય ૧ થી ૧.૧/૨ અચ્ચ malt અનાજ કાંજી, ખીરડી અને બેજા ઘવણ છોડાવત પોથકની સાથેઉભ્થી શકાય છે, જેમંથી ચીકાશની મત્ત્તથ છે થિ થય છે અને બળક વધટે પોથક ખાય છે. આ ક બ્મુ સાથે થ્સત્ત્ત તે ઘવણ છોડવવાવાળો પોથક કથ્થ ઉથ્થ જાની ઘનત વધથ્થવાનો છે.

maltની પત્ત્તચકથિ થિયા riboflavin, niacin ના પાત્ત્તથ્ને વધટે છે. જુદીજુદી દાળો અને કઠોળમં વટિમૈન Bનો સુમ્મદાય અને વટિમૈન C ની મત્ત્તથ વધટે છે. તે છત, આ પોથક આખો દવિસ ન આપવો જોઈ, પણ આખા દવિસમં ૧ થી ૨ વાથ આપવો જોઈ. આનુ કાથ્થ છે કે બળકે દટેક પોથકનો સત્ત્તવાદ વકિસતિકથ્થવો જોઈ અને નકાથ્થવો ન જોઈ. આના વપથશની અવધત્ત્ત છે છે ંટલે malting દટેક ત્ત્તથ અથ્થા ચથ અઠવાડીચે કથ્થવું જોઈ.