

पारीक परिवार : रसोई

Duration : 02.38

Transcribed words : 336

- संगीत -

00.09 कमलेश पारीक : मैं अब आपको चपाती बनाना बताऊँगी... ये गेहूँ का आटा है... हम गेहूँ को साफ करते हैं... फिर उसको पिसवाते हैं, मिक्सी में या किसी मशीन में... फिर उसके बाद ये आटा बन जाता है... फिर इसमें हम थोड़ा सा नमक डालते हैं, हल्का सा, चुटकी भर... और फिर इसको हम पानी से गूँधते हैं... ऐसा... इस तरह का आटा बनता है फिर ये... अब इसकी मैं आपको चपाती बनाना बताऊँगी... तो ये थोड़ी सी गोल सी लोई ले ली... ऐसे राउण्ड राउण्ड किया... फिर इसके बाद इसको हम आटे से ये यूँ लगायेंगे... यूँ लगाके फिर इसको हम आहिस्ता आहिस्ता बेलेंगे... यूँ करके फिर आटा लगायेंगे फिर बेलेंगे... ऐसे करके अभी हम इसको बिलकुल राउण्ड बनायेंगे, एकदम... और फिर इसको ऐसे करके, और फिर गैस को गरम किया, इसको चलाया, फिर इसको हीट किया, और फिर हम इसको ऐसे टेस्ट करते हैं... कि हाँ, ये फ्लोर हो गया, कि हाँ आटा जलने लग गया, तो फिर ये तवा गरम हो गया, इसके बाद हम इसपे चपाती डालेंगे... फिर हम दूसरी, नैक्स्ट चपाती, इसी तरह से लेंगे आटा और फिर इसको गोल गोल बनायेंगे... फिर इसको वापस आटे से सूखा करेंगे और इसको बेलना स्टार्ट करेंगे... इतने में, अब ये इधर गरम हो गया है... ये इस तरह से, फिर इसको यूँ पलट देंगे... जितने गरम हो रही है, फिर इसको हम वापस बेलना स्टार्ट करेंगे... इस तरह से... अब इसको देखा, हो गया... फिर हमने इसको लिया और इसको इस पे डाल दिया... फिर इसको हटाया, दूसरे पे रखा... और फिर इसको, इसको कहते हैं चिमटा... फिर इसे, इसको हमने चपाती को ऐसे फुलाना चालू कर दिया... ये गोल गोल चपाती बन गई... फिर इसको हमने यहाँ रखा, फिर इसको रखा, फिर इसको पलट दिया... फिर, फिर अब जब से ये चपाती तैयार हो गई है, इसको हम घी लगायेंगे... घी लगा के और ऐसे फोल्ड करेंगे, ऐसे करेंगे, फिर ऐसे करेंगे, इस तरह से ये हमारी चपाती तैयार है...