

AANGAA AACHAAR (FISH PICKLE)

Aanttaannmaa iji aalo ngaane aanttaann khepaa haa misimi gaamaahonn aadulo chhin baa aanaapraa chhin baa aangaa chhin baa salaa setekaamaa praann minchhee aakonlugaagene baa aaponnsi aanjitaa aawrupyene baanhaane aanttaann haamegaajaa. Taambe baa aangaachi aachaar aajine aanttaann haamegaajaa iji mane taaju khaagaa aahrungumi. Aalichime echaago taambe baa aangaachi aajilaa aayaahujichi haa esaasigaagaa.

Aalotene aanjiyaa aamu(Ingredients)

1.	Aangaa(Fish) (Kalipraa, eyaanaa, aakkaa sumbyaa kesaasaa aapraalaane ichin ichin taanyelaa)	:-	khege keji (1Kg)
2.	Toosi (Mustard)	:-	Hun Graamm (10 g)
3.	Minchee Tinyaa (Green Chilli)(Ngechelaa)	:-	Maanaahun graam (50 g)
4.	Elonyi (Kapraa Pilaalaa)	:-	Maalon Kaani graam(200g)
5.	Aanjitaa(Kapraa Rekulaane ngechelaa)(Ginger)	:-	Maalon aalune maangaahun graam (150g)
6.	Minchhee tonn.(Chilli Powder)	:-	Maangaahun graam (50g)
7.	Eyen ton (Turmeric Powder)	:-	Kaani graam(2g)
8.	Toochi baa seasom tell	:-	Maalon Kaani mili liter (200ml)
9.	Aaponn chi shroo(Vinegar- acetic	:-	Maalon kaapi mili

	acid 1.5%)		liter(400ml)
10.	Praann (salt)	:-	Taayaahun graam(60g)
11.	Aahonn –si ton(Pepper powdered)	:-	Kaani point done maangaa graam(2.5g).
12.	Seni (Sugar)	:-	Hun gram(10g)
13.	Elaachi, Daalseni, Long ton (Cardamom, clove, cinnamon powdered)	:-	Khege point done maangaa graam.(1.5g)

Aaji myaabbaa (Method of Preparation)

Aangaamaa praane praann aalugaahigo ghaantaa kaani aadaagaaji. Aalimine aangaamaa praann haalaalaa libaa yene aangaa nyaahunhunbi etaangene maabu praapaawe. Ichuge telemaa aangaa etaangaaji. Etaannlaa aangaa phu mane hilaabine aakhaa togaaji. Aangaa etaannpo tel mane toosi, minchee tinyaa, elonyi, aanjitaa etaanhigo minchhee ton, aahonnsi ton eyen ton ethone etaann aalugaagaaji. Aamrohu khonlon yene aathaakaa imbi haalonnsige etaannhonn praayi. Aamrohu mane phu aabronl aagaaji. Aangaa phumaa ethnhigo praane yugaategaaji. Sinbaago aaponn chi shroo (Vinegar) long, elaachi, daalseni ton odone praann ethone praane yugategaaji. Halo echaalon daanbaagaa maachi ti ne then phumaa wrutegaaji. De batalmaa maachi tichi ikrul aane epaingaaji. Chhikrulaayim aanjiyaachi ti aajine tine aadaagaaji. Dringaagaa telme halo echaalon daanbaagaa yegehonn praayi.

Flexible pouches made of 12u polyester laminated with 118 u LD-HD co- extruded film can be used for packing the pickle.

AANGUKOO AACHAAR (PRAWN PICKLE)

Aalotene aanjiyaa aamu (Ingredients)

1.	Aangukoo (Kalipraa Pilaalaa)	:-	Khege Keji (1kg)
2.	Minchhee tinyaa (ngechelaa)(Green chilli cut into small pieces)	:-	Maangaahun graam(50g)
3.	Aanjitaa (ngechelaa) (ginger-small pieces)	:-	Maalon aalu maangaahun fraam(150g)
4.	Elonyi(Gralic)	:-	Maalon kaani graam(200g)
5.	Minchhee ton(chilli powder)	:-	Aasohun maangaa graam(35g)
6.	Eyen ton (Turmeric powder)	:-	Kaani graam(2g)
7.	Toochi /seasom tel (mustard oil/gingelly oil)	:-	Maalon kaani mili liter (200ml)
8.	Aaponn chi shroo thulebaa yene then yelaa(vinegar-1.5% acetic acid)(Boiled and cooled)	:-	Maalon kaani mili liter (200ml)
9.	Praann (Taayaahun graamjige) (salt)	:-	Suigaage
10.	Seni(sugar)	:-	Maangaa graam(5g)

Aaji myaabbaa (Method of Preparation)

Aangukoomaa praann phutene aakaalugaahigo ghaantaa khege/kaani libaa eenee tikoo aasaanngaaji. Ichuge tel mane aangukoo etaannhigo phu mane hilaanaagene ebaatommaa aakhaagaaji. Aangukoo etaannpo telma telmaa elonyi, aanjitaa minchhee tinyaa aayaahuji suheyaabaa etaannhigo minchhee odone eyen ton ethone etaannlugaagaaji.

Aamrohu khonlon yene aathaakaa imbi haalonnsige etaannhonn praayi. Aamrihu mane phu aabronl ahigo aangukoo phumaa yetene praane loyugaategaaji. Thenbaago aaponn chi shroo (vinegar) seni, prann ethotaann ethongaaji. Aawrudaa biyaago 1% acetic acid ethone suyi khuyi dombomaa yene haa praabaa aajigaaji.

12u polysteramo 118u LD-HD go aakune jipaamaa nyiotene baansaankhi aajilaachi maabu nobaalikhi aachaar epaingo aajilaawe.

Translated by

Sri Jatan Pulu

Retd. Asstt. Director of Research (Phil)

Govt. of Arunachal Pradesh.



AANGAA AACHAAR

Prepared by(Thaayigaa)

Dr.T.J Ramesha

Dr.L.N Murthy

Dr. B.M Rao

Dr. Jesmi D

Dr. M.M Prasad,

Mr. Jimmy Mize



Published by (aalonaahoyiyaa)

**Director, CIFT Junction ,
Matsyapuri , Po: Willingdon Island,
Cochin-682029**

**Krishi Vigyan Kendra
Lower Dibang Valley District
Arunachal Pradesh
2013**