



આખાત્રીજની જેતી : વૈશાખ સુદ - ત્રીજ

આ જેતી નવા ઘઉંની રોટલી અને ઘી-ગોળ થી થાય છે.

પૂજા માટે સાધન

: ઘાળી, રૂમાલ, ૨- વાડકી, પાટલો, લોટામાં પાણી, દીવી, કંડાવટી, ઘુપદાની, (મરજયાત), હાથઘોવા માટે વાસણ, નેપકીન.

પૂજા માટે સામગ્રી

: કુંડુ, ચોખા, કાચી સોપારી, અગરબત્તી, ઘૂપ ફૂલ અને ઘરો.

વસ્તુ બનાવવા માટે સાધન

: ઓરસીયો, વેલણ, તવો, આટો ચાળવાની ચાળણી.

વસ્તુ બનાવવા માટે સામગ્રી

: ૬૦૦ ગ્રામ (સવા શેર) ઘઉં, ૨૫૦ ગ્રામ ગોળ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘી.

રોટલી બનાવવાની રીત

: ૬૦૦ ગ્રામ (સવા શેર) ઘઉં દળાવી, આટો ચાળી અટામણ જુદું કરવું. ચાળેલા આટામાં મીઠું નાખ્યા વગર રોટલી બનાવવા માટે જોઈએ તેવો લોટ બાંધવો. રોટલી વણી તવા ઉપર ફુલાવવી. રોટલી બને નહીં તેનું ધ્યાન રાખવું. રોટલી ઘી થી ચોપડવી. કેટલાક કુટુંબો પૂજા કરતી વખતે રોટલી ચોપડે છે. અટામણ જેતી થઈ ગયા પછી જ ઘરમાં વાપરવું.

થાળીમાં નીચે પ્રમાણે સામગ્રી ગોઠવીને મુકવી :-

(૧) સાત રોટલી (બનાવેલી રોટલીઓ માંથી) (૨) વાટકીમાં ગોળ (૩) વાટકીમાં ઘી (૪) પાણીનો લોટો (૫) કંકાવટી કુંડુ તથા ચોખા (૬) સોપારી (૭) ફૂલ અને ઘરો (૮) અગરબત્તી (૯) ઘૂપ

આ બધી સામગ્રી ગોઠવી, ઉપર સ્વચ્છ રૂમાલ ઢાંકી દેવો. નક્કી કરેલી જગ્યાએ પાટલાની સ્થાપના કરવી. દિવાલ પર ચાંદલા કરવાના હોય તો તૈયાર કરેલી થાળી પાટલા પર મુકવી.

જેતી કરવાની રીત :-

હીરાણી કુટુંબો જ્યારે પાલણપુરમાં રહેતા હતાં ત્યારે માતાજી ની મેડીએ જઈ જેતી કરતા હતા. પાલણપુર માં હવે બે ચાર હીરાણી કુટુંબો રહ્યાં છે. બહાર રહેતા કુટુંબો ઘરમાં નક્કી કરેલ જગ્યાએ દિવાલ અથવા પાટલા ઉપર જેતીની વિધિ કરે છે. પાટલા ઉપર થતી જેતીને પાટલા જેતી કહેવાય છે.

- (૧) ઘરમાં જેતી દિવાલ ઉપર કરવાની પ્રથા હોય તો દિવાલ અને પાટલા ઉપર કરવાની પ્રથા હોય તો પાટલો મુકવાની જગ્યા સ્વચ્છ પાણી થી ઘોઈ ને સાફ કરવી.
- (૨) માતાજીની સ્થાપના રૂપે ઘીનો ટીવો પ્રગટાવવો, અને માતાજીનું સ્મરણ કરી અગરબત્તી અને ઘૂપ કરવો (ઘૂપ મરજીઆત છે).
- (૩) કંકાવટીમાં કુંડુ પલાળી દિવાલ અથવા પાટલા પર પાંચ ચાંદલા કરી ચોખાથી વઘાવવા.
- (૪) સોપારીની પાટલા પર સ્થાપના કરી ચાંદલો કરી ચોખા લગાડવા.
- (૫) પાંચ ચાંદલા કરેલ જગ્યા પર પાંચ ભાગ ફૂલ અને ઘરો ચઢાવવા.

- (5) સાત રોટલી સાથે રાખી, વચ્ચે ગોળ મુકી તેના ઉપર ઘી લગાવી રોટલીઓ અર્ધા ભાગથી વાળી પાંચ ટુકડા કરી ચાંલ્લા કરેલી જગ્યાએ ચઢાવવા.
- (6) પાટલા ને ચોરે બાજુ જમણી તરફથી શરૂ કરી જળાધારી કરી માર્જન કરવું. (માર્જન કરવું એટલે જગ્યાની મર્યાદા બાંધવી).
- (7) જેતી કરનારે પોતે, પોતાને ચાંલ્લો, ચોખા લગાડવા અને હાજર રહેલા કુટુંબના દરેક સભ્યને ચાંલ્લો કરવો.

કેટલાક કુટુંબોમાં જેતી કરતી વખતે ઘરના દરેક સભ્ય સાથે બેસે છે અને જેન સ્તુતિ-સ્તાવન કરે છે. આ રીતે જેતીની વિધિ પૂર્ણ થાય છે.

જેતીનો પ્રસાદ

માતાજીની જેતી માટે બનાવેલ વસ્તુ, માતાજીને ધરાવ્યા પછી પ્રસાદ કહેવાય. પ્રસાદ નો ઉપયોગ કરતાં પહેલાં હીરાણી મહેતા કુટુંબો પ્રથમ કુંવાસી ને જેતી ચખાડે છે અને ત્યાર પછી જ પ્રસાદનો ઉપયોગ કરે છે. સમય અને સ્થળને અનુસરી ને કેટલાક કુટુંબો માં ફેરફાર નીચે પ્રમાણે છે. તેમ છતાં કુંવાસીની અગત્યતા જળવાઈ રહી છે.

- (૧) કેટલાક કુટુંબોમાં જેતી માં ધરાવેલી ખાવાની વસ્તુ અને સામગ્રી, જેતી ની સમાપ્તિ બાદ ગાયને ખવરાવી દે છે. ત્યાર બાદ કુંવાસી (બહેન, દીકરી, ફઈ) ને ચખાડી, પછી જ ઘરના બધા સભ્યો તે વસ્તુનો ઉપયોગ કરે છે.

- (૨) કેટલાક કુટુંબો જેતીમાં ઘરાવેલી ખાવાની વસ્તુ અને સામગ્રી, જેતીની સમાપ્તિ બાદ, દરિયા, નદી અથવા કુવામાં પઘરાવી, ઘરના સભ્યો તે વસ્તુ નો ઉપયોગ કરે છે.
- (૩) કેટલાક કુટુંબો જેતી પહેલાં વાસણમાં થોડો વઘોરે ભાગ રાખે છે અને જેતી પુર્ણ થઈ ગયા બાદ, કુંવાસીના ઘેર તે ભાગ તથા જેતી ઊઘાડા પગે (ચંપલ કે બુટ પહેર્યા વિના) આપવા જાય છે. જેતી ની તે થાળીને કુંવાસી સવા રૂપિયો અથવા સાત આજી બદામ અથવા સાત ખોરક મુકી વઘાવે છે. કુંવાસીને ત્યાંથી આવ્યા બાદ ઘરના સભ્યો તે વસ્તુનો ઉપયોગ કરે છે. જો કુંવાસી ન હોય તો જેતી ગાયને ખવરાવી શકાય.
- (૪) કેટલાક કુટુંબો જેતી વખતે કુંવાસીને ઘેર બોલાવે છે, તે ઘરના બીજા સભ્યો સાથે જેતી પ્રસંગે સાથે બેસે છે. જેતી બાદ પ્રસાદ કુંવાસીના ચાખ્યા બાદ ઘરના બધા સભ્યો જેતી ચાખે છે, અને પછી તે વસ્તુનો ઉપયોગ કરે છે. કુંવાસી ન હોય તો કોઈપણ કુમારીકાને બોલાવીને જેતી ચખાડી શકાય. જેતીમાં ઘરાવેલી ખાવાની વસ્તુ અને સામગ્રી જેતી ની સમાપ્તિ બાદ (દીવો રામ થઈ જાય ત્યારે) ગાયને ખવરાવે છે, અથવા નદી, કુવો કે દરિયામાં પઘરાવી દે છે.

બળેવની જેતી : શ્રાવણ સુદ પુનમ

આ જેતી ઓહો અને માતર (સુખડી-ગોળ પાપડી) થી થાય છે.

પૂજા માટે સાધન અને સામગ્રી :-

અખાત્રીજ ની જેતી માટે લખેલ છે, તે પ્રમાણે, ઉપરાંત એક રાખડી

વસ્તુ બનાવવા માટે સાધન અને સામગ્રી :-

વાડકી, ક્કાઈ તાવીતો, મોટો ચમચો (ટબલ સ્પૂન) થાળી.

માતર બનાવવા માટે :- ૪૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘી, ૨૫૦ ગ્રામ ગોળ.

ઓહો બનાવવા માટે :- ૪૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘી, ૨૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ.

ઓહો અને માતર માટે મિશ્રણ :- એક માટો ચમચો, વરીયાળી / ઘઉં, કોપરૂ અને ગૂંદનું મિશ્રણ.

મિશ્રણ બનાવવાની રીત :- ગૂંદ, કોપરૂ, અને વરીયાળી અથવા ઘઉંનું મિશ્રણ બનાવવા માટે વરીયાળી અથવા ઘઉં સાફ કરી ઘીમા તાપે શેડવા, કોપરૂ છીંછીને ઘીમા તાપે શેડવું, અને ગૂંદને તળીને ભુકડો કરવો. આને વસ્તુના સરખા ભાગ નું મિશ્રણ કરી તૈયાર રાખવું.



માતર બનાવવાની રીત :-

ઘી ગરમ કરી તેમાં આટો નાખી, ઘીરા તાપે ઘેરો બદામી રંગ થાય ત્યાં સુધી શેકવો. તેમાં ગોળ કાતરી ને એકરસ થાય ત્યાં સુધી હલાવવો. ત્યાર બાદ થાળીમાં નાખી, વાટકીથી ઘેપી, તેના ઉપર વરીઆળી અથવા ઘઉં, અને કોપરાના તૈયાર કરેલા મિશ્રણમાંથી અર્ધું લઈ પાથરી દબાવી દેવું.

ઓહો બનાવવાની રીત :-

ઘી ગરમ કરી તેમાં આટો નાખી, ઘીરા તાપે શેકી, તેમાં દળેલી ખાંડ નાખી, બરોબર એકમેક થઈ જાય ત્યાં સુધી હલાવવું. બરાબર શેકાઈ ગયા પછી થાળીમાં નાખી, વાટકીથી ઘેપી, તેના ઉપર વરીયાળી અથવા ઘઉં, ગુંદ અને કોપરાનાં તૈયાર કરેલ મિશ્રણ નો બાકી વઘેલો ભાગ પાથરી દબાવી તેવું. કેટલાક કુટુંબો ઓહાને ઘેપતા નથી, પરંતુ આટાની જેમ છુટ્ટો રાખે છે.

જેતી કરવાની રીત :-

અખાત્રીજની જેતી માટે લખેલ વિધિ મુજબ, ઉપરાંત એક રાખડી મુકી જેતી કરવી. (ચોટલીને બદલે) ઓહો અને માતર ના પાંચ ભાગ (નાની ઢગલી) ચઢાવવા.

જેતીનો પ્રસાદ :-

અખાત્રીજની જેતી માં લખેલ છે તે પ્રમાણે ઉપયોગ કરવો, આ પ્રમાણે બળેવની જેતી પૂરી થઈ.



દશેરાની જેતી : આસો સુદ દશમ

આ જેતી રેશમીઓ ઘી થાય છે. રેશમીઓ બનાવવાની અનુકૂળતા ન હોય તો આ જેતી જલેબીથી કરી શકાય છે.

પૂજા માટે સાધન અને સામગ્રી :-

અખાત્રીજ ની જેતી માટે લખેલ છે, તે પ્રમાણે. ઉપરાંત કેટલાક કુટુંબો જવારા (જવારા એટલે મોટા ફોડીયા માં માટી ભરી તેમાં ઘઉંના દાણા રોપી ઉગાડવા) પણ મૂકે છે. જવારા નવરાત્રીના પહેલા દિવસે રોપે તે દશેરા સુધી તૈયાર થાય છે. કેટલાક કુટુંબો ઉગેલા ઘઉં પણ મૂકે છે. જ્યારે કેટલાક બન્નેમાંથી કોઈ જ ચીજ મૂકતા નથી.

વસ્તુ બનાવવા માટે સાધન અને સામગ્રી :-

કડાઈ, મોટી થાળી, તપેલી, ચમચો, ઝારો, ગ્લાસ, વાડકી, સવા કિલો મેંદો, સવા કિલો દળેલી ખાંડ.

રેશમીઓ બનાવવાની રીત :-

મેંદો ચાળી તેમાં આશરે બે વાડકી ભરી ઘીનું મોણ નાખવું- (ઓછું લાગે તો વધારે પણ નાખી શકાય) પછી નવાયા પાણીથી ભાજરી બનાવવા માટેના લોટ જેવો બાંધવો. વીસ મીનીટ લગભગ પલળવા દઈ, આટાને મસળી, એક ઈંચની સાઈઝ ના ગોળ દડા જેવી ગોળીઓ બનાવી કડાઈમાં ઘી નાખી ધીમા તાપે તળવી. તળાઈ જાય એટલે ચાસણી બનાવવી.

ચાસણી બનાવવાની રીત :-

તપેલીમાં નિર્ધારિત માપની દળેલી ખાંડ લઈ તેમાં એક ગ્લાસ પાણી નાંખી ગરમ કરવું. તેમાં એક ચમચો દુધ નાખવું. થોડીવાર ગરમ થયેથી, થોડો મેલ ઉપર આવશે, તે ચમચીથી કાઢી નાંખવો, ખાંડની ગોળી વળે તેવું મિશ્રણ થાય એટલે ઉતારી લેવું. આ તૈયાર થયેલી ચાસણીમાં લોટની બનાવેલી ગોળીઓ નાખી બરાબર હલાવવું જેથી ચાસણી બરોબર લોટની ગોળીઓ ઉપર પડની જેમ લાગી જાય. આ રીતે રેશમીઓ તૈયાર થઈ, તેને ઠંડી થયા બાદ ડબ્બામાં ભરી દેવી.

જેતી કરવાની રીત :-

અખાત્રીજ ની જેતી માટે લજેલ વિધિ મુજબ, (રોટલી ના બદલે) રેશમીઓ ચઢાવવી. ઉપરાંતમાં જવારા અથવા ઘઉં પાટલાની બાજુમાં મુકી જેતી કરવી (કેટલાક કુટુંબો બન્નેમાંથી એક પણ મૂકતા નથી).

જેતીનો પ્રસાદ :-

અખાત્રીજની જેતીમાં લજેલ છે તે પ્રમાણે ઉપયોગ કરવો આ પ્રમાણે દશેરાની જેતી પૂરી થઈ.



ઘનતેરશની જેતી : આસો વદ તેરસ

આ જેતી ખીર ઘી થાય છે.

પૂજા માટે સાધન અને સામગ્રી :-

અખાત્રીજની જેતી માટે લખેલ છે, તે પ્રમાણે, ઉપરાંત ચોટીવાળુ શ્રીફળ અથવા સુકા નાળીયેર નો ગોનો.

વસ્તુ બનાવવા માટે સાધન :-

તપેલુ, ચમચો

વસ્તુ બનાવવા માટે સામગ્રી :-

૧ લીટર દૂધ, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ

ખીર બનાવવાની રીત :-

તપેલીમાં દૂધ ઉભરો આવે ત્યાં સુધી ઉકાળવું. ચોખા ઘોઘળે તેમાં નાખવા અને હલાવતા રહેવું, ચોખા સીજી જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવી.

જેતી કરવાની રીત :-

અખાત્રીજની જેતી માટે લખેલ વિધિમુજબ પૂજા કરવી. જેતી કરવા માટે થોડી ખીર તપેલીમાં લાવી રાખવી, માતાજીને ખીર ચઢાવતા પહેલા ખીરમાં દળેલી ખાંડ અને ઉપર ઘી નાખી, ઘી, ખાંડ, ખીર સાથે

આવે તે રીતે પાંચ ભાગ ચઢાવવા, ચોટીવાલા શ્રીફળ અથવા સૂકા નાળિયેરનાં ગોળા ઉપર સાથીયો અથવા ચાંદલો કરી પૂજામાં મૂકવું. દિવાળીની જેતી માટે દળ કરવાનો હોય તો સાથે દળનો શેકેલો ઘાણો (જુઓ દિવાળીની જેતી) એક વાટકીમાં લઈ તેમાં દળેલી ખાંડ તથા ઘી ભેળવી જેતીના સમયે મુકવો, પૂજા થઈ જાય ત્યારે શ્રીફળ અથવા ગોળો દળના વાસણમાં અથવા દળ ન કરવાના હોયતો સાચવી ને દિવાળીની જેતી માટે રાખવો. દિવાળીની જેતી માટે દળ કરવાનો હોય તો ઘનતેરશની જેતી કર્યા પછી સારા મુહૂર્તમાં દળ ફીણવા લેવો.

જેતીનો પ્રસાદ:-

અખાત્રીજની જેતી માટે લખેલ તે પ્રમાણે ઉપયોગ કરવો. આ પ્રમાણે ઘનતેરશની જેતી પૂર્ણ થઈ.

દળ ફીણવા માટે સાધન:-

મોટો થાળ અથવા કથરોટ

દળ ફીણવા માટે સામગ્રી (૮ કિલો મેંદા માટે):-

૨.૫ કિલો ખાંડ - ૨.૫. કિલો ઘી

દળ ફીણવાની રીત:-

દળેલી ખાંડ અને ઘી ને થાળ અથવા કથરોટમાં ભેગું કરી હથેળીથી ખુબજ ફીણવું. સરસ સંફેદ મિશ્રણ તૈયાર થશે તેમાં તૈયાર કરેલ દળનો ઘાણો નાખી ભેળવી બરોબર એકમેક કરવો અને સારી રીતે પેક કરી મુકી દેવો, કેટલાક કુટુંબો તે દળના મોટા સાત લાડવા કરીને મુકી રાખે છે.

દિવાળીની જેતી પહેલા આ દળ ચખાય નહીં તેમજ તેને પવિત્ર રહે તેમ રાખવો.



દિવાળીની જેતી :

આસો વદ અમાસ

આ જેતી દળ, દોઠાં અને મેંદા ના જુદા જુદા ઘાટના બનાવેલા અમકડાંની થાય છે. દળને પૂરસાઈ કહેવાય છે. દળ બનાવવાની અનુકૂળતા ન હોય તો દળના બદલે મોતીચુર અથવા મીઠાઈ પણ વાપરી શકાય.

પૂજા માટે સાધન :

થાળી, રૂમાલ, વાડકી, પાટલો, લોટામાં પાણી, નેપકીન, દીવી, કંકાવટી, ઘૂપદાની (મસ્જીયાત), હાથ ઘોવા વાસણ, સાત અથવા નવ કોડીયાં, ૩ અથવા વાટ, મોટો થાળ, અને મેરાયા માટે સમી (ખીજડો) અથવા શેરડી ની ૨ ઇંચ X ૧૮ ઇંચની લાકડી, ૧/૨ ઇંચ X ૬ ઇંચ લાકડાના બે ટુકડા, ૧૦૦ ગ્રામ તેલ, માટી અને વાટ બનાવવા કપડું.

પૂજા માટે સામગ્રી :

કુંડુ, ચોખા, કાચી સોપારી, ફૂલ, ઘરો, અગરબત્તી, ઘુપ, સાત નાગરવેલનાં અણી શુદ્ધ પાન (પાન ની ઉપરની દાંડી થી નીચેની અણી સાથે) પાંચ ચાંદીના રોકડા રૂપિયા, બોર, કોડી, ટીંડોળા, ચોળાફળી, (છેલ્લા પાંચમાં થી જે મળે તે ચાલે) એક ચમચો ઘાણી અને ચણા અથવા સાકર, ૧૨૫ ગ્રામ મિઠાઈ, ૧૨૫ ગ્રામ ઘાટ અથવા પતાસાં અથવા સાકરીયા ચણા.

દળ અને દોઠાં બનાવવા માટે સાધન :

કથરોટ, મેંદા ચાળણી, ચોખા ચાળણી.

દળ બનાવવા માટે સામગ્રી :

૮ કિલો મેંદો (જુના રીવાજ પ્રમાણે) ૧.૨૫૦ કિલો ધી.

દોઠા બનાવવા માટે સામગ્રી :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ ધી મોણ માટે, ૪૦૦ ગ્રામ ધી તળવા માટે.

દળ બનાવવાની રીત :

મેંદા-ચાણણી વડે મેંદો ચાળી, તે કથરોટમાં લઈ, ૧.૨૫૦ લીટર નવાયું પાણી અને ૧.૨૫૦ કિલો ધી નાંખી બરોબર હલાવી ધાબો આપવો. (ધાબો આપવો એટલે બરોબર ભેળવી, દબાવી, રહેવા દેવું). પંદર મિનીટ પછી લોટને મસળી ચોખા ચાણણી થી દાણો પાડવો. દાણો પડતો જાય તેમ તેમ કડાઈમાં દાણાને ધીમા તાપે આછો ગુલાબી ધાય ત્યાં સુધી શેડી નીચે ઉતારવો, અને ચોખા ચાણણી થી દાણો ચાળવો. જે ચાણણીની ઉપર રહી જાય તેને હાથથી ભાંગી પાછો ચાળી ને લઈ લેવો. ઠંડો ધાય ત્યારે ડબ્બામાં ભરી દેવો.

આ દાણા ને પુરસાઈ કહેવાય છે. દિવાળીના આઠ-દસ દિવસ પહેલાં સાડે મુહૂર્ત જોઈ આ દાણા બનાવી શકાય. અને ઘનતેરશની જેતી કર્યા પછી દાણાને ફીણવો. (ફીણવાની રીત ઘનતેરશ ની જેતી માં આપેલ છે.) આ દાણો, દળેલી ખાંડ અને ધી સાથે બરોબર ફીણાઈ તૈયાર ધાય તેને દળ કહેવાય.

દોઠાં બનાવવાની રીત :

મેંદાંમાં ધીનું મોણ નાખી, નવાયા પાણીથી પૂરીના લોટ જેવો કઠણ લોટ લાંઘવો, લોટને બરોબર મસળી ઝીણા ભીના કપડામાં અર્ધો કલાક ઢાંકી રાખવો લોટ સુકાય નહી તેનું ધ્યાન રાખવું ત્યાર બાદ લોટને ફરીવાર મસળી નાના નાના લુઆ કરવા અને પહેલા સાત દોઠાં પુરી જેવા વણવા. વણીને તેને ચપટીઓ

ભરવી જેથી તળતી વખતે કુલે નહીં. આ લોટ માંથી નાના નાના નીચે પ્રમાણે દરેક ઘાટનાં સાત રમકડાં બનાવવા: (૧) તપેલી (૨) ઢાંકણા (૩) વેલણ (૪) ચમચા (૫) ઘુઘરા (૬) શીંગોડા (૭) પાનના બીડાં (૮) શાકર પારા (૯) પોટલી (વણેલી પુરીમાં ગોળ મૂકીને પોટલી બનાવવી) (૧૦) ચોટલો (૧૧) ગુંથણી (૧૨) પાટણની પોળ (૧૩) ખરમાં (સુપડા ઉપર લુઓ દાબી બે ભાત પકે તે) (૧૪) સોપારી (૧૫) ઓસ્સીયો (રમકડાંના ઘાટ જેટલા બની શકે તેટલા કરાય) ઉપર મુજબ બનાવ્યા પછી બાકી રહેલ લોટની નાની પુરી વણી, ચપટીયો ભરી, બધી પુરીઓ, રમકડાં, દોંઠા વિગેરેને સુકવવા દેવાં, ત્યાર બાદ ધીમાં તળવા, લાલ થવા દેવા નહીં, ઠંડા થાય એટલે ભરી દેવાં. કેટલાક કુટુંબો રમકડાંના ઉપરલખેલ ૧૫ ઘાટથી વધારે ઘાટ બનાવે છે.

આરતીની ઘાળી :

દિવાળી જેતી સાંજે ઘાય છે. સાંજની જેતી વખતે માતાજીની આરતી કરીએ છીએ. તે માટે બપોરના સાત અથવા નવ કોડીયામાં પાણી ભરી એક ઘાળમાં મુકવા, કલાક પછી પાણી કાઢી, કોડીયાં સુકવી નાખવાં, ૩ ની દિવેટ કોડીયા ટીઠ જ બનાવી ધીમાં બરોબર ભીજવી દેવી. દરેક કોડીયામાં ચાર દિવેટ મૂકવી.

મેરાયું બનાવવાની રીત :

મેરાયું એટલે મશાલ. અગાઉના વખતમાં વીજળી અથવા બીજા દીવા નહોતા, અને દિવાળીની જેતી સાંજે શરૂ થઈ મોડી રાત સુધી ચાલતી, તેથી મેરાયું તે જમાનામાં બહુ ઉપયોગી હતું. મેરાયું રામી (ખીજડા) ના ઝાડના લાકડાનું બનાવવું. તે ન મળે તો શેરડીમાંથી બનાવતા. આશરે ૨ ઇંચ જાડા અને ૧૮ ઇંચ લાંબા ટુકડાને ઉપરથી ૬ ઇંચ લાંબી ચાર ફાયર કરી તેમાં અર્ધો ઇંચ જાડા અને ૬ ઇંચ લાંબા બે લાકડાના ચીરા નાખવા. જેથી ચાર ફાયરો જુદી રહે તે ફાયર ઉપર કપડું લપેટી તેના ઉપર ભીની માટી ચોપડી, સુકવી નાંખવી. સુકાઈ જાય ત્યારે ઉપરના ભાગમાં કપડાની પાટ બનાવી તેલ નાખવું. તેલ બહાર ન જાય તેનું ધ્યાન રાખવું. મેરાયું જેતી થઈ ગયા પછી આરતી કરવા માટે પ્રગટાવવું. (હવે મેરાયા ની પ્રથા નથી).

જેતી કરવાની રીત :

દિવાળીના દિવસે સવારે સારા ચોઘડીયામાં જેતીની જગ્યા સ્વચ્છ પાણીથી ધોવી, (કેટલાક કુટુંબો ઘોચા પછી તે જગ્યા લીપે છે) અને ૨૪" X ૨૪" ની જગ્યા ઉપર લીની ખડીથી સાથીયો કરવો તેને છેડો લગાવ્યા કહેવાય છે, (છેલ્લા પાને સાથીયો બતાવ્યો છે.) સાંજે સારા ચોઘડીયામાં જેતી કરવી. જેતી કરતી વખતે પાટલો સાથીયાની ઉપર મુકવો, અને આખાત્રીજની જેતી માં લખેલ છે તે વિધિસર ટીવો કરવો, ફૂલ ઘરો ચઢાવવા, અગરબત્તી કરવી. ઉપરાંત ઘનતેરશ ના પૂજનનું શ્રીફળ વઘેરવું, તેની શેષ પણ ચડાવવી. દળ અને દોઠાના પાંચ ભાગ, દેરક રમકડામાંથી એક, ઘાણી, બોર, કોઠમડું, કોડી, ટીંકોળા વિગેરે હોય તે પણ ચઢાવવા. પાંચ પાન સાથે રાખી ઉપર સાથીયો કરી, પાંચ રૂપિયા ઉપર ચાંલ્લો કરી ચોખાથી વઘાવી પાન ઉપર મુકવા. કેટલાક કુટુંબો રૂપિયા મુકતાં પહેલાં તેને દુધે ઘોઈ પછી પાણી થી ધુએ છે.

આ પ્રમાણે જેતી થઈ ગયા બાદ થાળમાં રાખેલાં કોડીયા માં બધા જ દીવા પ્રગટાવી થાળી થી માતાજીની આસ્તી ઉતારવી. કેટલાક કુટુંબો ત્યાર બાદ મેરાયા થી પણ આસ્તી ઉતારે છે, અને મેરાયું ચાર રસ્તા ઉપર અથવા ઓટલા પાસે સુરક્ષિત મુકે છે.