

නව නිෂ්පාදනයක්

තම්බන වේලන ගබඩාකරන උපකරණ

කෘෂිකර්ම උපදේශක එච්. අයි. ප්‍රනාන්දු මිසිනි.

ලංකාවාසීවූ අපට උවමනා මුළු භාල් ප්‍රමාණයෙන් 25% ක් පමණ පිටරටින් ගෙන්වනු ලබයි. එයට අවුරුදු පතා රු. කෝටි 30 ක් පමණ වියදම විනිමය වැයවෙයි. එහෙත්, ජූද්‍රමයට කරුණ මෙයයි. ස්වයංපෝෂණයට ප්‍රමාණවත් වන තරම් සහල් දැනටමත් අපේ කුඹුරුවලින් නිපදවෙන නමුත්, කුඹුරේ සිට පිහිනට එන ගමනේදී වන ධාන්‍ය නාස්තිය 25% පමණ වෙනැයි කිව හැකිය. මේ නාස්තිය යම් දිනකදී සම්පූර්ණයෙන්ම, අප වලකා ගතහොත් අන්ත එදිනට අප ස්වයංපෝෂිත වනු ඇත. විශ්වාස කළ නොහැකි තරම් වූ මේ නාස්තිය සිදුවන අයුරු දැන් අපි හදාරමු.

කුඹුරක අස්වනු කැපීම අනවශ්‍ය ප්‍රමාද කිරීමෙන් කුඹුරේදීම, සිදුවන “ධාන්‍ය ස්වසනය” නම් ක්‍රියාවලිය හේතුකොට ගෙන 5% පමණ මිනිස් ආහාර පවනට තුනී වී යයි. “බහිරවයා ගෙන ගිය අස්වැන්න” වශයෙන් ගම්මු හඳුන්වන්නේ මෙය වන්නට පිලිවන.

වී කරල් කහවත්ව පැසුනු විට අස්වනු නොකපනි. දුඹුරුවත්ව පැසෙන තෙක් කුඹුරේ තැබීමෙන් ඒ වකවානුව තුළදී, කරුල්ලන්ගෙන්ද, මියන්ගේද හානි වීමෙන් 5% ක් පමණ අස්වනු පාඩුවක් සිදුවේ.

වී කරල් ඉතාමත් හොඳින් පැසෙන්නට කුඹුරේ තැබීමෙන් අස්වනු කපන විට අධික ලෙස ඇට පැලීම කුඹුරේදීම සිදුවීම හේතු කොටගෙන 3% පමණ නාස්තියක් සිදුවේ.

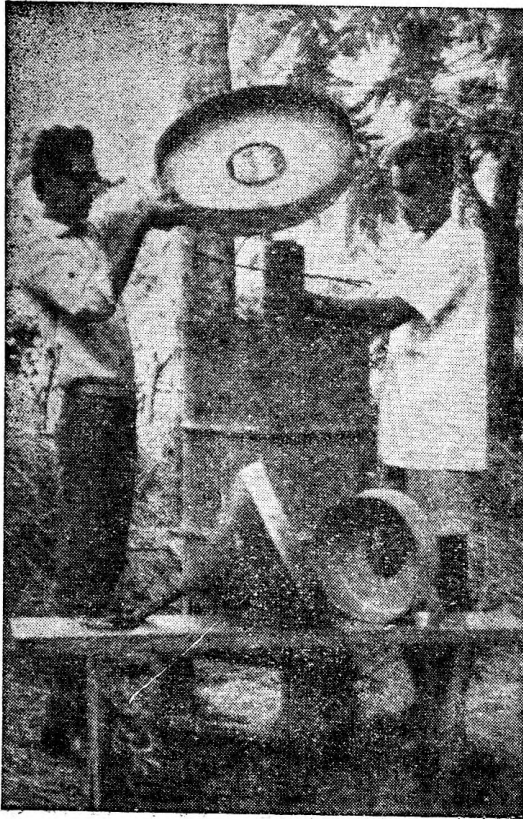
ඉතා තද අවි රැගීමෙන් වී කරල් කුඹුරේදීම වේලෙන විට විශලී කලාපයේ ගොවීන් සතුටුවන නමුත් වී ඇටය ඉරි තැලීම හේතු

කොටගෙන එකී වී, සහල් බවට පරිවර්තනය කිරීමේදී භාල් ඇට කැඩීම සිදුවීමෙන් අධික “සුණු සහල්” ප්‍රමාණයක් ඇති වේ. තවද, කැඩුණු භාල් ඇට අහිසි කුඩු බවට පරිවර්තනය වේ. නිවුඩු සමග මිශ්‍රවීමෙන් වටිනා මිනිස් ආහාරය අපතේ යයි. මෙයින් සිදුවන නාස්තිය භාල් මෝලක් අසල තිබෙන දහරියා ගොඩකින් දෝනක් ගෙන සුපරීක්ෂාකාරීව බැලීමෙන් හොඳින් ඔප්පු වේ. එය 5% පමණ නාස්තියකට හේතුවන බැව් ඔබටම ප්‍රත්‍යක්ෂ වනු ඇත. පර්යේෂණ වලින් මෙය සනාථ කොට ඇත.

පහත රට තෙත් කලාපයේ පහත් බිම් කුඹුරු බොහොමයක අස්වනු කපන අවධියේ පවතින වර්ෂාව හේතුකොට ගෙන, කුඹුරු වල ජලය පිරේ. පෙහෙත වී කරල් වේලීමට හිරු රැගීමේ නොමැති නිසා සමහරු කුඹුරු නොකපා හරිති. සමහරුන්ගේ කුඹුරුවලම කරල් පැළවන නිසා අස්වනු නාස්ති වෙයි.

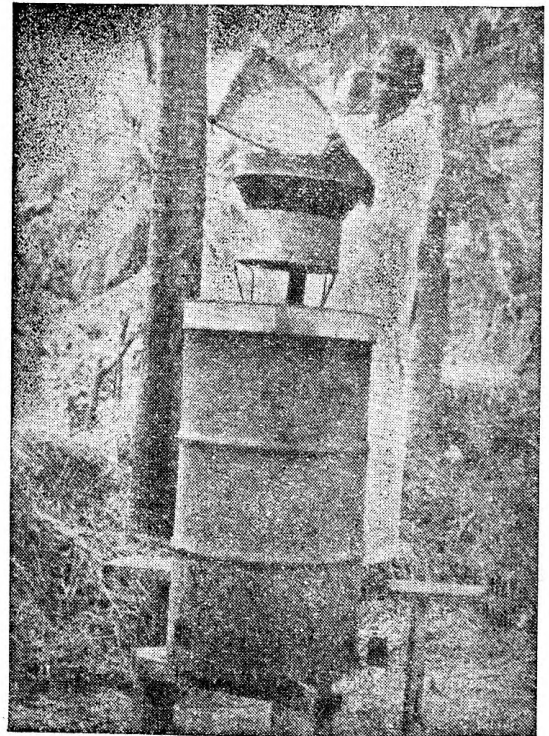
කාලගුණය අනුව වෙනස්වන නාස්තියෙහි මෙම සියයට ප්‍රමාණය නිශ්චිත වශයෙන් කීමට අසීරු වුවද, 2% පමණ යයි කිවහොත් එය සාධාරණයි.

තෙත් කලාපයේ වායුගෝලයේ, අධික ආද්‍ය තාවය නිසාත්, අස්වනු වේලා ගැනීමට හිරු රැගීමේ මද නිසාත්, ගබඩා කර තිබෙන වී වල තෙතමනය අධිකවේ. මේ හේතුවෙන් ගබඩාවේදී වී තොගය තුළ අධික ලෙස “උෂ්ණයක්” හටගනී. තෙතමනයත්, උෂ්ණත්වයත් හේතුකොටගෙන, දිලීර ශාකාණු සහ කෘමි සතුන් හට ගනී. මෙයින් සිදුවන පාඩුව 5% වෙනැයි ගණන් බලා තිබේ.



නව වී උදුනේ
කොටස් වෙන් කළ විට

නව වී උදුන
ක්‍රියා කරවද්දී



ඉහත සඳහන් කරුණු හයම සලකා බලන විට, අපේ කුඹුරුවලින් නිපදවන වී වලින් 25% පාරිභෝගිකයාගේ පිහානට ලඟ නොවන බැව් පැහැදිලි වෙනවා ඇත. “මේ සියල්ලම වලකා ගන්නේ කෙසේදැ” යි? අසන ප්‍රශ්නයට දිය හැකි එකම පිළිතුර “උදුනකින් වී වේලන්න” යන්නයි. ලංකාවේ අපට උදුනකින් වී වේලීම අළුත් අදහසකි. මේ අළුත් අදහස ක්‍රියාවට පරිවර්තනය කිරීමට අළුත් උපකරණයක් නිර්මාණය කර ඇත. මෙම උපකරණයෙන් වී වේලීමේ ඇති ප්‍රයෝජන මෙසේ ය:—

1. වී කරල් කහවත්ව පැසි අධිකතම ධාන්‍ය බර පවතින වීට අස්වනු කපා, එකෙනෙහිම උදුනෙන් වේලා ගැනීමෙන් ධාන්‍ය බර 5% අස්වැන්නට එකතු වනු ඇත.
2. කහවත් පැසීමේදී අස්වනු කැපීමෙන්, මියන්ගෙන්ද කුරුල්ලන්ගෙන්ද සිදුවන හානිය වලකිනු ඇත.
3. කහවත් පැසීමේදී වී ඇට කුඹුරේදී හැලී ම සිදු නොවන හෙයින් එකී පාඩුව වලකී.
4. කහවත්ව පැසුනු වී කරල්වල “හාල් ඇට ඉරි තැලීමක්” නොමැති නිසා, කෙටීමේදී, හුණු සහල් හෝ කුඩු හෝ වීම වලකී. තවද, අළුත් උදුනෙන් වී වේලීමෙන් හාල් ඇටය තුළ වූ වතුර කැකැටි පිෂ්ඨය ලැබූ බවට පරිවර්තනය වී, වී තැම්බීමද ඉබේට සිදුවේ. මේ ක්‍රියාවලිය නිසා කෙටීමේදී හුණු සහල් නොමැති සම්පූර්ණ හාල් ඇට ලබාගන්නට හැකි වේ.
5. පහතරට තෙත් කලාපයේ ගොවීන්ට හිරු එළිය නොමැති අවධියක මර වැස්සේ වුවද ගොයම් කපා නව උදුනේ බහා පහසුවෙන් වී වේලාගත හැකිය.
6. නව උදුනේ දෙවරක් දමා වේලා ගන්නා, වී, පටන් ගැනීමේදී 40% තෙත මනයක් තිබුණද, 12% දක්වා පහත බස්වා ගත හැකිය. එවිට ගබඩාවේදී දිලීරයන්ගෙන් ශාකාණු වලින් හෝ කෘමි සතුන්ගෙන් හානි නොවනු ඇත. යටත්

පිරිසෙයින් හයමසක් නිරූපද්විතම තබා ගත හැකිය. කුමක් නිසා මෙය නිර්මාණය කළේද? අවශ්‍යතාවය නිසාය.

“අවශ්‍යතාවය නිර්මාණයේ මවය” අපට කැමට සහල් අවශ්‍යය. එහෙත් අස්වනු වැඩි කර ගැනීමට වැය කිරීමට විදේශ විනිමය නොමැති නිසා එය ආරක්ෂා කර ගැනීමද, අවශ්‍යය. දැනට වන සහල් නාස්තිය වලක්වා ගැනීම අත්‍යවශ්‍යයයි. එහෙත් පිටරටවලට අධික මිල ගෙවා උදුන් ගැනීමට තරම් පොහොසත් කමක් අපට නැත. අපේ රටට ගැලපෙන අයුරු, ඉතාමත් සුළු උපකරණයක් නිර්මාණය කිරීමේ අවශ්‍යතාවය පැන නැගී ඇත. මේ උපකරණය ක්‍රියා කරවීමට අවශ්‍ය ධාවන බලය අප ලබාගන්නේ ගම්බදව බහුලව ඇති, කුඹුරුවලින්ම නිපදවන, දහසිය වලිනි. පිටරටවලින් එන තෙල් පිළිබඳ අප බලාපොරොත්තු නොවන නිසාම “සුවස් ඇල” ඇරුනද වැසුනද අපට ඉන් කම් නැත. මේ නව උදුන ක්‍රියා කරවීමට අවශ්‍ය ඉන්ද්‍රණය වේලිය යුතු ධාන්‍ය සමගම කුඹුරෙන්ම ලැබේ. දහසිය නම් වූ ඒ ඉන්ද්‍රණයෙන් නිපදවිය හැකි රශ්මිය කොපමණදැයි කිවහොත්, රාත්තල් 100 ක් පිළිස්සීමෙන් ලැබෙන උෂ්ණත්වයෙන් බ්‍රිතාන්‍ය තාප ඒකක (British Thermal Units) 5,00,000 ලබා ගත හැකිය. ගැ. 45 ක ප්‍රමාණයේ හිස් තෙල් බැරලයක අඩංගු කළ හැකි වූ මේ ප්‍රමාණයෙන් දිනක දී වී බ්‍රසල් 20 ක් තම්බා, වේලා, ගත හැකිවේ.

අවුරුදු 2500 ක් පැරණි අපේ ගොවිතැන් ක්‍රම උසස්ය. පැරැන්නන් නුදුටු තැන් අප අද විදු ඇසින් දැකගත යුතුව ඇත. පැරැන්නෝ දහසිය, පිළිස්සීමෙන් රශ්මිය ලබාගත හැකි බැව් දැන සිටියද, එම රශ්මියෙන් වී තම්බා වේලා ගැනීමට සුළු උපකරණයක් පරම්පරාගත නො කළේය. එම අඩු පාඩුව මේ නව නිර්මාණයෙන් පිරිමැසේ යයි සිතමි.

ජනතාවකට බත සැපයීමේ කාර්යයේ දී දහසිය වැනි ජාතික ධන සම්පත් කසල ගොඩ වල් තුළින් ගෙන එය ධනයට පරිවර්තනය කරන අයුරු මේ නව උදුන ක්‍රියා කරවන විට මඹට ඇසින් දැකගත හැකිය.