

කෝපි වේලීම

කෝපි, ශාස්ත්‍රානුකූල ලෙස වේලා ගන්නා සැටි මේ ලිපියෙන් පැහැදිලි වෙයි.

කෝපි ගෙඩිය පැසුණුවිට, එය රිදිවත් සිවියකින් වටවූ ඇට දෙකකින් සංයුක්ත වී තිබෙන බව පෙනෙයි. මේ සිවිය ලෙලිලකින් හෙවත් පොත්තකින් වටවී ඇත. මේ ලෙලිලි හා සිවි විබිමත් ලෙස ගලවා වේලා ගනු ලබන කෝපි වෙළඳුම පිණිස නඩනු ලැබේ. පානය පිණිස ගනු ලැබෙන්නේ මේ විසලි කෝපි ඇට බැඳ කුඩුකර ගැනීමෙනි. කෝපි වේලන ක්‍රම දෙකක් වෙයි. ඒ මෙසේය:—

(1) විසලි ක්‍රමය.—ජලය හිඟ විටත්, කෝපි ප්‍රමාණය කුඩාවූ විටත් මේ ක්‍රමය අනුගමනය කළ හැකිය.

(අ) අවිච්චි වේලීම: හොඳට පැසුණු කෝපි ගෙඩි කඩා අසලා සීමෙහෙත් කොන්ක්‍රීට් කෝ ගඩොල් පොළොවේ හෝ පැදුරුවල අතුරා වැනිය යුතුය. සමලෙස වේලෙනු සඳහා කෝපි ගෙඩි දිනකට කි විටක්ම ඒ මේ අත පෙරලිය යුතුය. තුන් වැනි දිනයේදී පමණ ඒවා වැස්සෙත් පින්හෙත් පරිස්සම් කර ගත යුතු වෙයි. සති දෙකක් හෝ තුනක් හොඳට වේලෙනු විට ඕනෑ පමණ කාලයක් අඩුකු කොට නබාගත හැකිවෙයි.

(ආ) කෙටිම: හොඳට වේලෙනු පසු වහේලා මෝලෙන් කොටා හෝ

කෝපි ලෙලි ගලවන මැසිමක බහා පිට ලෙලිලි හා ඇතුල් සිවිය ගලවාගත හැකිය.

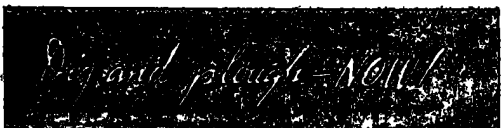
(ඉ) පෙලීම: කොටාගැනීමෙන් පසු කුලිලකින් පොලා රොඩු කරගත් කෝපි ඇට වෙන්කර ගත හැකි වේ.

(2) තෙතමන සහිත ක්‍රමය.—මේ ක්‍රමයෙන් වේලෙනු ලබන්නේ කෝපි ප්‍රමාණය ඉතා විශාල වූ විටය. මේ ක්‍රමය ඉතා ඉක්මන් ය.

(අ) පිටලෙලි ගැලවීම: පැසුණු ගෙඩි එකතුකොට වේලා පෝදා ලෙලි ගලවන මැසිමක දමා පිට ලෙලිලි ගලවනු ලැබේ.

(ආ) පැස්වීම: ඉන්පසු එම ගෙඩි පැසෙනු පිණිස විශාල කොන්ක්‍රීට් භාජනවල දමනු ලැබේ. ඒ පිට ලෙලිලිට යට තිබෙන සිවිය බුරුල්වනු සඳහාය. සාමාන්‍ය කෝපිවලට මේ සඳහා පැය 24-48 සැගේ. එහෙත් වඩා ඝනවූ සිවි ඇති “ලයිබේරි” කෝපි සඳහා දින 4ක් 5ක් ගතවේ.

(ඉ) සේදීම: ජල බදුන්වල බහා හෝ ගලාගෙන යන ජල නල-



දැන් දැන්ම, කොමන්ඩ් ! කාන්ඩ !

යකට අල්ලා සිවියේ සෙවල ගතිය සේදී යනු පිණිස සෝදනු ලැබේ.

(ඊ) වේලීම: ඉන්පසු කළ පුත්තේ අවිවේ ලා කෝ වේලන්නට විශේෂයෙන් වෙන්කළ පොලෝ ලා කෝ කොඳු කැටි වේලා ගැනීමය. මේ සඳහා දින කීපයක් ගතවේ.

(උ) කෙටීම: ඉන්පසු වගන්ලා කෝ කොටන මැසීමක ලා පිට සිවිය ගලවා පොලා ගත හැකිය.

ලෙලි ගලවා මෙසේ වේලා ගැනීමෙන් පසු කෝපි විකුණා කෝ බැඳ කොටා පාවිච්චියට ගත හැකිය. කෝපි බදිනවිට එහිත් නිකුත් වන වාතය පිටත යා නොදී එහිම රැඳෙනු පිණිස වසාපු බඳුනක කෝ කෝපි බදින විශේෂ බඳුනක කෝ බහා බැඳී යුතුය. බැඳ කොටා ගැනීමෙන් පසු වාතාශ්‍රය නැති භාජනයක බහා කෝපි කුඩු තබාගත යුත්තේ එහි සාරවත් ගතිය සුළුගේ නොයනු පිණිස ය.



කෝපි පලදාව කඩයි.

Waste not - want not

නාස්ති නොකිරීමෙන් නැති බැරි කම පිටුදකින්න.