නව ක්‍රමයෙන් වියළි කහ නිපදවා වැඩි වැඩියෙන් මුදල් උපයමු

වෙළඳ පොල සඳහා විශාල වශයෙන් කහ සකස් කිරීමේදී උපයෝගී කරගත හැකි කාර්යක්ෂම ක්‍රමයක් ගැන මෙම ලියුම්කරු විස්තර කරයි.

කෑගල්ල දිස්ත්‍රික්කයේ කෘෂිකර්ම උපදේශක (උද්‍යාන විද්‍යා)

ඇම්. ඒ. ආර්. ජයතිලක විසිනි

මෙතෙක් කල් අප රටට පාරිභෝජනය සඳහා අවශ්‍ය වන වියළි කහ පිටරටින් ගෙන්වීම සඳහා විශාල රට සල්ලි ප්‍රමාණයක් අවුරුදු පතා යෙදවීමට සිදුවිය. නමුත් අප රටේ විශාල වශයෙන් සාර්ථකව වගා කළ හැකි "කහ" පිටරටින් ගෙන්වීම රජය විසින් තහනම් කිරීම නිසා මෙතෙක් ඒ සඳහා වැය වූ රට සල්ලි ප්‍රමාණයත් දැන් ඉතිරි වන බව පැහැදිලිය. දැනට විශාල වශයෙන් මෙම වගාව තෙත් කලාපයේ කෙරෙන අතර වියළි කලාපයේද සුළු වශයෙන් ජල සම්පාදනය යටතේ කරනු ලැබේ. මෙම වගාවලින් ලබන අස්වනු ප්‍රමාණය ලංකාවේ පාරිභෝජය සඳහා අවශ්‍ය වන වියළි කහ ප්‍රමාණය ලබාගැනීමට ප්‍රමාණවත් වන අතර එම වියළි කහ නිෂ්පාදනය සඳහා අනුගමනය කරන පැරණි ක්‍රමය නිසා වගාකරන්නන් අධෛර්යමත් කිරීමට කරුණු යෙදී ඇත. මෙයට හේතුව තමන් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන විශාල අමු කහ ප්‍රමාණය පැරණි ක්‍රමයට වේලීමේදී ඒ සඳහා ඔවුනට අධික කාලයත්, ශ්‍රමයත්, වැය කිරීමට සිදුවීමය.

පැරණි ක්‍රමය අනුව, මැටි බඳුනක් ගෙන එයට පිරිසිදු කරන ලද අමු කහ දමා ඒවා යම්තම් වැසෙන පරිදි ජලය පුරවා ඒ මත කහ කොළ අතුරු ගෝනි කැබැල්ලකින් හොඳහැටි වසා, සියල්ල හොඳින් වැසී යන පරිදි මැටි බඳාමක් යොදා පැය තුනක් පමණ කාලයක් තම්බා ඉන් ඉවතට ගෙන වේලා ගැනීමයි. එම ක්‍රමය ගෙවතු වගා වශයෙන් සුළු අස්වැන්නක් ලබන්නට සිදුකිරීමට පහසු වුවත් ආර්ථික වගාවක් වශයෙන් පුළුල් ලෙස කිරීම දුෂ්කරය. තවද එම ක්‍රමයෙන් එක් වියළි කහ රාත්තලක් සාදාගැනීමට අමු කහ රාත්තල් 5-6 ප්‍රමාණයක් අවශ්‍යවේ. මෙම කරුණු නිසා ව්‍යාපාරයක් වශයෙන් කරන පුද්ගලයින්ට ඉතා පහසු අන්දමින් සහ ඉක්මනින් හොඳ තත්ත්වයකින් යුත් වියළි කහ නිෂ්පාදනය සඳහා පහත සඳහන් නව ක්‍රමය අනුගමනය කළ හැක.

නව ක්‍රමය අනුගමනය කිරීමේදී, කහ අස්වනු නෙළන කාලය පිළිබඳව ප්‍රධාන වශයෙන් සැළකිය යුතුවේ. සාමාන්‍යයෙන් ජනවාරි, පෙබරවාරි වැනි වියළි කාලගුණයක් ඇති කාලයේදී මෙම වගාවේ අස්වනු නෙලීම සුදුසු වේ. මෙම කාලයේදී කහ පඳුරුවල කොල කහ පැහැයට හැරී වියළී යාමට පටන් ගනී. වගාකරුවන් විසින් මෙසේ කහ කොල වල පැහැය වෙනස් වී වියලී යාමට පටන් ගන්නා අවස්ථාවේදීම අස්වනු නෙලීම මෙතෙක් කල් කරගෙන ගියද, එය හොඳ තත්ත්වයේ කහ නිපදවීමට බාධාවක් වනු ඇත. මේ නිසා කහ වගාවේ කොල හොඳින් වියලුනු පසුද ටික කලක් (සති තුනක් පමණ) එම භූමියේම රැඳී තිබෙන්නට හැර පසුව ගලවා ගත යුතුය. මෙසේ ලබාගත් අමුකහ වියලි කහ බවට හැරවීමේදී ප්‍රථමයෙන්ම කළ යුත්තේ තැම්බීමය. විද්‍යාණුකූලව සලකා බැලීමේදී වියලීමට පෙර තැම්බීමේ ප්‍රධාන අරමුණ වන්නේ පහත සඳහන් කරුණුය.

අ. අමු කහවල තිබියේ ඇති කුහරවල ක්‍රියා කාරීත්වය අත්හිටුවීම.

ආ. සෛල වලින කහ වර්ණකයන් නිකුත් කිරීම.

ඇ. සිව්යේ පටකවල රැඳී ඇති වායුව ඉවත් කිරීම.

මෙම කරුණු සාර්ථකව ඉටු කර ගැනීම සඳහා වියලි කහ නිෂ්පාදනයේදී අමු කහ තැම්බීම පහත සඳහන් ක්‍රමයට කළයුතු අතර ඒ සඳහා උපයෝගී කරගත යුතු දෑ මෙසේය.

අ. තැම්බීම සඳහා උපයෝගී කරගත හැකි පියන සහිත භාජනයක් (මැටි, ඇලුමිනියම්, ගැල්වනයිස් තහඩු).

තවද මෙම භාජනය විශාල වන ප්‍රමාණයට වැඩිපුර අමුකහ ප්‍රමාණයක් එක් වර තම්බා ගත හැක.

ආ. කහ සේදීම සඳහා සුදුසු වෙනත් භාජනයක්.

ඇ. වේවැල් කූඩ කිහිපයක්.

ඈ. ලෝහමය රාමුවක කම්බි දැල් සවිකර සාදාගත් මිටක් සහිත බඳුන (මෙම භාජනයේ විශාලත්වය තම්බන භාජනයේ ප්‍රමාණයට වඩා මඳක් කුඩාවිය යුතුය).

ක්‍රමය :

නෙලාගත් අමු කහ ප්‍රමාණයෙන් ස්වකීය ඉදිරි කාලයේ වගාවට අවශ්‍ය බීජ ප්‍රමාණයට සුදුසු ඇඟිලි අල පමණක් වෙන්කොට තබා ගෙන වියලීම සඳහා ඇඟිලි අල සහ මව් අල යන දෙවර්ගයම ගන්න. මෙම අල සියල්ලේ මුල් කැබලි ආදී අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය ඉවත්කොට සෝදන භාජනයට දමා හොඳින් සෝදා ගන්න. මෙසේ පිරිසිදු කරගත් අලවලින් මවු අල ප්‍රමාණය වෙන්කර දිගු අතට කෑලි හතරක් හෝ පහක් වනසේ කොටස්වලට කපා ගන්න. මෙසේ සාදාගත් කහ ඉහත සඳහන් කරන ලද කම්බි දැල් මගින් සාදන ලද භාජනයකට දමා තබා ගන්න.

එම භාජනය සාදා ගන්නා අන්දම මෙසේය :

ලෝහමය රාමුවක් ගෙන එයට අඟල් 1/8 ප්‍රමාණයේ කම්බි දැල් මගින් සිලින්ඩරාකාර හැඩයට තිබෙන සේ භාජනයක් සාදා ගන්න. මෙම භාජනයේ විශාලත්වය හා කම්බි රාමුවට ප්‍රමාණය, ඔබ කහ තැම්බීමට උපයෝගී කර ගත් භාජනයේ තුළ රඳවා එහි පියන වැසීමට හැකි වන පරිදි විය යුතුය. භාජනය තුළට බැස්වීමෙන් පසුව එම භාජන දෙක අතර පරතරය අඟල් 4-6 ප්‍රමාණයක් පමණ විය යුතුවාක් මෙන්ම පියන වැසීමට අවහිරයක් නොවන සේ ඇතුලේ ඇති භාජනය උසින් මඳක් අඩුවිය යුතුය. (රූප සටහන් අංක 1 බලන්න.)

II අදියර—තැම්බීම :

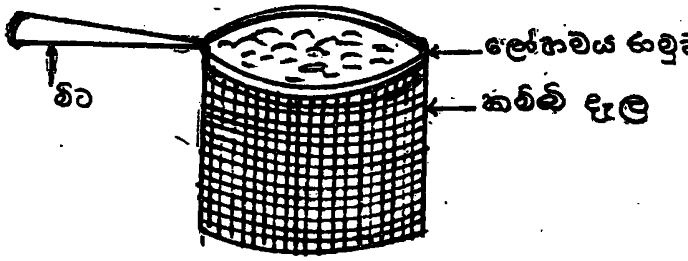
ඔබ විසින් කහ තැම්බීමට උපයෝගී කර ගනු ලබන පියන සහිත භාජනය ගෙන ඉන් තුනෙන් එකක් (1/3) පමණ පිරිසිදු ජලය පුරවන්න. ඊටපසු ලිප මත තබා හොඳින් ජලය පැසෙන තුරු තබන්න. මෙසේ ජලය උතුරන විට පළමුව තබාගත් කහ සහිත කම්බි දැල් භාජනය උතුරන ජලයේ බහාලන්න. මෙම කහ සහිත භාජනය සම්පූර්ණයෙන්ම ජලයට යටවිය යුතුය. මේ අවස්ථාවේදී බුබුලු දමමින් තිබූ ජලයේ බුබුලු දැමීම නතරවනු ඔබට දැකිය හැකිය. මෙයට හේතුව ජලයේ උෂ්ණත්වය අඩුවීමයි. දැන් හොඳට ජලය නැවත උතුරන පරිදි හොඳින් ගින්දර දමන්න. මෙසේ රත්කිරීමේදී ජලය නැවත උතුරයි. මෙම අවස්ථාවේ පියන වසා එම මොහොතේ සිට විනාඩි 20ක් දිගටම එලෙසම තැම්බීමට ඉඩ හරින්න. මෙසේ විනාඩි 20ක් ගත වූ පසු පියන හැර කහ හොඳින් තැම්බී ඇත්දැයි ඔබ බැලිය යුතුය. කහ සුදුසු ප්‍රමාණයට තැම්බී ඇත්ද කියා පහත සඳහන් කරුණු සලකා බැලීමෙන් ඔබට නිගමනය කළ හැක.

(අ) කහ කැබැල්ලක් ගෙන දෙකට කැඩීමේදී එම කහ කැබලි දෙක අතරින් නූල් වැනි දෙයක් ඇදීම.

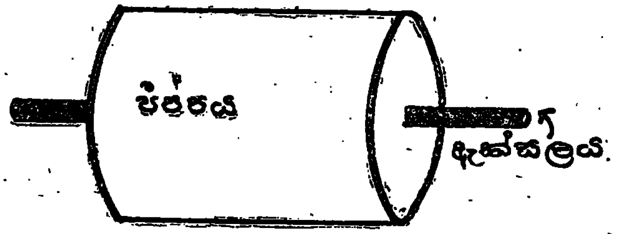
(ආ) කුමන අන්දමක හෝ කූරකින් පහසුවෙන් කහ කැබැල්ලක් පසා කිරීමට හැකිවීම.

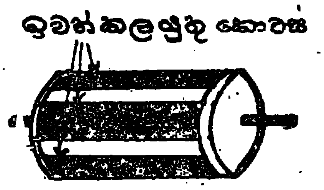
මේ කරුණු හරියාකාරව සැලකීමෙන් පසුව එනම් කහ හරි හැටි තැම්බී ඇති බවට ඔබ නිගමනය කල විගසම කම්බි දැල් කූඩුව තුල

රූප සටහන අංක 1

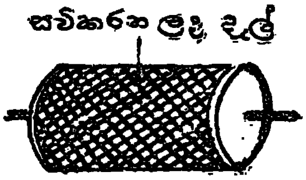


රූප සටහන අංක 2

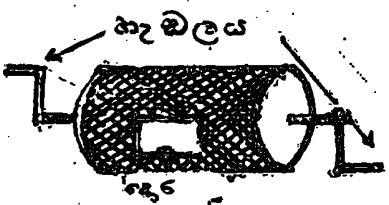




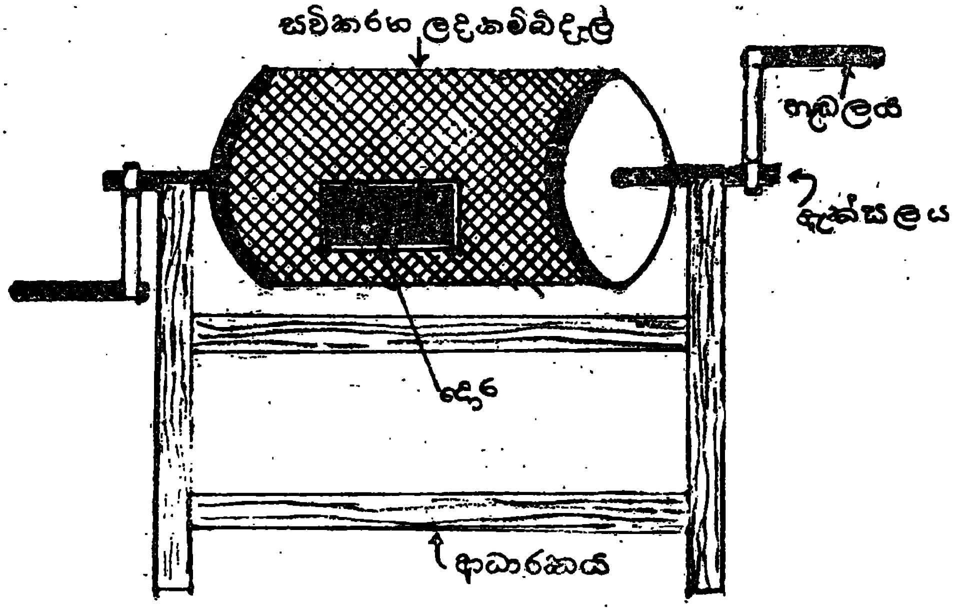
රූප සටහන අංක 3



අංක 4



අංක 5



රූප සටහන අංක 6

ඇති කහ උතුරන ජලයෙන් පිටතට ගෙන කුඩා විලට දමා ගන්න. ඉන්පසුව මෙම කහ පැය 24-48 ක් අතර කාලයක් පවතෝ වේලා ගත යුතුය. මෙයින් කහ වියලීමේදී සිදුවන හැකිලීම බොහෝ දුරට මගහරවා ගත හැකිය. ඉන්පසු තද අව්වේ දින 5-6 දක්වා කාලයක් දිගටම වේලාගත යුතුය. නැතහොත් කෘත්‍රිම වියලනයක මාර්ගයෙන් හෝ වේලා ගන්න. මෙසේ වේලාගත් කහ තද දුඹුරු අඳුරු වර්ණයක් ගෙන ඇති බව ඔබට පෙනෙනු ඇත. මෙම අයුරින් වෙළඳ පොලට යැවීමට නොහැකි වන අතර, හොද මිලක් ලබා ගැනීමට වියලන ලද කහ හොඳින් ඔප දමා ගත යුතුය.

III අදියර—ඔප දැමීම :

මේ සඳහා සාදා ගත යුතු විශේෂ උපකරණයක් ඇත. මෙය පහසුවෙන් ක්‍රියා කිරීමට හැකි අතර විශාල ප්‍රමාණයක් එකවර ඔප දැමීමටද හැකිවනු ඇත.

මේ උපකරණ සෑදීමට අවශ්‍ය දේ :

(අ) අඩි 2ක පමණ විෂ්කම්භය ඇති අඩි 3 ක් පමණ උස පීප්පයක් ;

(ආ) කොන්ක්‍රීට් දැල් කැබැල්ලක් ;

(ඇ) පීප්පය වැසීමට හැකි පියනක් ;

(ඈ) මිටවල් 2ක් සවිකල හැකි ඇක්සල යක් (අඩි 4 ක් පමණ දිග හා විෂ්කම්භය අඟල් 3 ක් පමණ)

(ඉ) අඟල් 1/8 න් ප්‍රමාණයේ කුඩා සිදුරු සහිත කම්බි දැලක් ;

(ඊ) ලීයෙන් සාදාගත් ආධාරකයක්.

ඉහත සඳහන් ප්‍රමාණයේ පීප්පය ගෙන එම පීප්පය මැදින් විද ඇක්සලය සවි කරන්න. එම ඇක්සලය පීප්පයත් සමග කැරකැවීමට හැකි වන පරිදි තදින් සම්බන්ධ කළ යුතුය. (රූප සටහන අංක 2 බලන්න)

මෙසේ සම්බන්ධ කිරීමෙන් පසුව පීප්පයේ තහඩුව කොටස් වශයෙන් කපා ඉවත් කරන්න. (රූප සටහන අංක 3 බලන්න) ඉන්පසු පෙර සඳහන් කළ ප්‍රමාණයේ කොන්ක්‍රීට් දැල සිලින්ඩරාකාරව නවා හිස් වූ කොටස් (ඉවත් කල කොටස්) වැසී යන සේ සවි කරන්න. (රූප සටහන් අංක 4) මෙසේ එම දැල සවි කිරීමෙන් පසුව, අඟල් 1/8 ප්‍රමාණයේ කුඩා සිදුරු සහිත කම්බි දැල ඒ අයුරින්ම කොන්ක්‍රීට් දැලට පිටතින් සවි කර ගන්න. මින්පසු මෙම උපකරණය තුලට කහ දැමීමට සහ ගැනීමට පහසු වන පරිදි වැසිය හැකි දොරක් සාදා ගන්න. (රූප සටහන් අංක 5)

දැන් මෙම උපකරණයට සවි කර ඇති ඇක්සලයට දෙදෙනෙකුට දෙපැත්තෙන් සිට කර කැවිය හැකි වනසේ හැඩලයක් (Handle) දෙකක් සවිකළ යුතුය. දැන් උපකරණය සෑදීම නිම කර ඇත. එය ක්‍රියා කරවීමට පහසු වන පරිදි පොළවේ සිට අඩි 4 ක් පමණ උඩින් සිටින සේ තබා ගැනීමට ආධාරකයක් සාදා ගත යුතුය. ඒ සඳහා අඟල් 4—2 පරාල උපයෝගී කරගෙන (රූප සටහන් අංක 6) සාදා ගත යුතුය. ඒ සඳහා අඟල් 4×2 පරාල උපණය කර ගැවීමට පහසු වන පරිදි තබා ගන්න. මෙසේ සාදා ගත් උපකරණය තුලට එම දොරින් ගල් කැට හා කුඩා යකඩ කැබලි ටිකක් දමන්න. ඊට පසු එය තුලට වේලාගත් කහ පීප්පයෙන් අඩක් පමණ පුරවා විනාඩි 20 ක් පමණ හොඳින් කරකවන්න. එවිට පීප්පය තුල ඇති කහවල පිට පොත්ත ඉවත් වී පිරිසිදු වී ඔප වැටේ. මෙලෙස එම උපකරණයෙන් විශාල ප්‍රමාණයක් එකවර ඔප කර ගත හැකිය. විශාල වශයෙන් මෙම ව්‍යාපාරය කරන අය මෙවැනි උපකරණ කිහිපයක් සාදා උපයෝගී කරගැනීම අතිශයින්ම කාලෝචිත වනු ඇත.

මෙම ඔප දැමීමෙන් පසු කහ වල තවත් සුලු වශයෙන් හෝ දුර්වර්ණයක් පෙනේ නම් කහ කැබලි ස්වල්පයක් කුඩුකර තමන්ට අවශ්‍ය ප්‍රමාණයක ජලයේ දියකර එම මිශ්‍රණයේ ඉහත ඔප දමාගත් කහ බහා නැවත ගත් පසු හොඳ පැහැයක් ලබාදෙයි. මෙලෙස සාදා ගන්නා ලද වියලි කහ, මෙතෙක් ඉන්දියාව වැනි රටවලින් ගෙන්වන ලද කහවල තත්ත්වයටම සමාන වන අතර ඒ සඳහා විශාල ඉල්ලුමක්ද පවතී. මෙම ක්‍රමයෙන් එක් වියලි කහ රාත්තලක් සෑදීමට යෙදිය යුත්තේ අමු කහ රාත්තල් හතරකි.

මෙකී ක්‍රමය අනුගමනය කිරීමෙන් වියලි කහ නිෂ්පාදනය සඳහා නිෂ්පාදකයින් උනන්දුවන්නේ නම්, අප ලංකාදිව නිපදවන කහ පිටරටට අපනයනය කිරීමට හැකිවන කාලය එතරම් දුර නොවනු ඇත.