

දෙහි කල්තබා ගැනීම

ආහාර පර්යේෂණ ඒකකය, තැ. පෙ. 53, ගන්නොරුව, පේරාදෙණිය.

එස්. එකනායක මහතා (පර්යේෂණ නිලධාරී) සී.සේ. රණවත් මිය (පර්යේෂණ සහකාර)

ශ්‍රී ලංකාවේ දෙහි සාමාන්‍ය කාලගුණික තත්වයන් යටතේ පෙබරවාරි, මාර්තු සහ ජූලි, අගෝස්තු මාස වල බහුලව දැකිය හැකි පලතුරකි. මෙම බෝගය කුරුණෑගල, මොණරාගල, රත්නපුර, බදුල්ල, අම්පාර සහ මාතලේ යන දිස්ත්‍රික්ක වල බහුලව හෙක්ටයාර් 6955 ක පමණ වගා කරන පලතුරකි. මේ හැරුණු විට තෙත් කලාපයේ ගෙවතු වගාවක් වශයෙන් ද දෙහි අතරින් පතර දැක්වීම ලැබේ.

දෙහි විටමින් සී වලින් යුත් සරු පලතුරක් වන අතර දෙහි යුෂ ග්‍රෑම් 100 ක විටමින් සී මිලි ග්‍රෑම් 16 - 20 ක් අතර ප්‍රමාණයක් පවතී.

දෙහි පානයක් ලෙස මෙන්ම ලුණු දෙහි වශයෙන් ද ආහාර රසකර ගැනීම සඳහාද යොදා ගත හැකි පලතුරකි.

දෙහි වලින් කළ හැකි නිෂ්පාදන කිහිපයක් ඇති අතර යුෂ භාවිතයෙන්, යුෂ කල්තබා ගැනීම, ඝනකාරී කිරීම, කොඩියල් වැනි නිෂ්පාදන කළ හැකි වන අතර ඉදුණු දෙහි භාවිතා කර ලුණු දෙහි නිෂ්පාදනය කළ හැක.

දෙහි ගෙඩි ලෙසම කල්තබා ගැනීම

වැලි තට්ටුවක් මත දෙහි තට්ටුවක් ද, එ මත නැවත වැලි තට්ටුවක් හා දෙහි තට්ටුවක් ලෙස ද මාරුවෙන් මාරුවට තට්ටු කීපයක් වන සේ එකමත එක අතුරා තැබීමෙන් ද දෙහි වික කාලයක් තබා ගත හැක.

එසේ නැතහොත් උෂ්ණත්වය සෙන්ටි ග්‍රේට් අංශක 9-10 ක් අතර සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය 85-90 ක් අතර ක්‍රියාකාරී තත්වය යටතේ දෙහි සති 6-8 ක් අතර කාලයක් තබා ගත හැක.

දෙහි වාරයේදී දෙහි අපතේ යෑම වළක්වා ගැනීම සඳහා හොඳම ක්‍රමය වනුයේ දෙහි මගින් විවිධ නිෂ්පාදන සාදා ගබඩා කර තැබීමයි.

දෙහි යුෂ වශයෙන් කල්තබා ගැනීම

දෙහි යුෂ කල්තබා ගැනීමේ පැරණිම ක්‍රමය වන්නේ මිරිකා ගත් දෙහි යුෂ වලට තරමක ලුණු කැට ප්‍රමාණයක් එක්කර හොඳින් මිශ්‍ර කර ප්‍රාචණ්ඩ තරමක් සාන්ද්‍ර වනතුරු උණුකර බෝතල් කර තැබීමයි. අවශ්‍ය නම් රත්කරන ප්‍රාචණ්ඩ විශලි මිරිස් කුඩු සහ තුනපහ කුඩු ස්වල්පයක් ද එක්කර ගැනීම සිදුකළ හැක. සකසාගත් දෙහි යුෂ බෝතල් වලට පුරවා යුෂ මතට ගම්මිරිස් ඇට කිහිපයක් එක් කිරීම ද මෙහිදී සිදු කරනු ලැබේ. මෙසේ සකසා ගත් බෝතල් විශලි සිසිල් ස්ථානයක ගබඩාකර අවශ්‍ය අවස්ථා වලදී රසකාරකයක් ලෙස භාවිතයට ගැනීම සිදුකළ හැක. මෙසේ සකස් කළ බෝතල් මාස හයක පමණ කාලයක් තබා ගත හැක.

දෙහි යුෂ වශයෙන්ම කල්තබා ගැනීම පහත සඳහන් ආකාරයට ද සිදුකළ හැක. මෙහිදී දෙහි යුෂ වලට ආරක්ෂක ද්‍රව්‍ය හැර වෙනත් ද්‍රව්‍යයන් එක් නොකිරීම ද, රත් කිරීමක් සිදු නොවන නිසාද දෙහි යුෂ එ ආකාරයෙන්ම කල් තබා ගත හැක.

මෙහිදී හොඳින් පැසි ඉදුණු දෙහි භාවිතා කරන්න. දෙහි වලින් ලබා ගන්නා යුෂ ගබඩා කිරීම සඳහා විදුරු බෝතල් යොදා ගන්න. දෙහි යුෂ බෝතල් තුළට දැමීමට ප්‍රථම බෝතල් හොඳින් පිරිසිදු කර උණුදියෙන් සෝදා විසවා ගන්න. මළ නොබැඳෙන වානේ පිහියකින් තොරා ගත් ඉදුණු දෙහි කපා යුෂ වෙන්කර ගන්න. එම යුෂ පිරිසිදු රෙදි කඩකින් පෙරා ගන්න. පෙරා ගත් දෙහි යුෂ වලට ආහාර සංරක්ෂණය සඳහා යොදා ගැනෙන පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆේට්, දෙහි යුෂ කිලෝ ග්‍රෑම් එකක් සඳහා ග්‍රෑම් එකයි දැමීම පහක් පමණ එකතුකර හොඳින් කලවම් කර දිය කරගන්න. දැන් මෙම මිශ්‍රණය පිරිසිදු කළ බෝතල් වලට දමා මුඛ වසා හිරු එළිය නොවැටෙන සේ ගබඩා කර තබන්න.

මෙසේ සාදාගත් යුෂ මාස හතරක් පමණ ගබඩා කර ගත හැක. දැන් මෙම යුෂ අවශ්‍ය නිෂ්පාදන සඳහා අවශ්‍ය විටකදී සයිපත් කර යුෂ ලබා ගත හැක. විදුරු බෝතලය පතුලේ දෙහි යුෂ වල කුඩා කොටස් තැන්පත් වන නිසා සයිපත් කිරීම මගින් පිරිසිදු යුෂය පමණක් ලබා ගත හැකි වේ. මෙම යුෂ විවිධ නිෂ්පාදන සඳහා යොදා ගත හැක.

දෙහි යුෂ කෝඩියල් වශයෙන් කල්තබා ගැනීම

මේ සඳහා තැවුම් දෙහි යුෂ හෝ ඉහත ආකාරයට සකසා ගත් දෙහි යුෂ හෝ භාවිතා කළ හැක. කල්තබා ගත් යුෂ භාවිතා කරන්නේ නම් කෝඩියල් සඳහා යොදා ගන්නා ආරක්ෂක ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය නියමිත ප්‍රමාණයට වඩා අඩුවෙන් යොදා ගත යුතුයි. එසේ නම් කෝඩියල් කිලෝ ග්‍රෑම් එකක් සඳහා පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆේට් මිලි ග්‍රෑම් 300 ක් යොදන්න. අලුත්ම දෙහි යුෂ භාවිතා කරන්නේ නම්, දෙහි කෝඩියල් කිලෝ එකක් සඳහා පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆේට් මිලි ග්‍රෑම් 610 ක් පමණ යෙදිය යුතුයි.

කෝඩියල් සඳහා වට්ටෝරා

දෙහි යුෂ	කිලෝ ග්‍රෑම්	1.0
සීනි	කිලෝ ග්‍රෑම්	1.25
වතුර	කිලෝ ග්‍රෑම්	1.0

ක්‍රමය :

පළමුව දෙහි යුෂ ලබා ගන්න. සීනි, වතුරේ දියකර යන්තමින් රත්කර පෙරා ගන්න. පෙරාගත් සීනි ප්‍රාචණ්ඩයට දෙහි යුෂ සෙමින් එක්කර මිශ්‍ර කරමින් නැවත පෙරා ගන්න. දැන් මෙම කෝඩියල් ප්‍රාචණ්ඩයට අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට රසායනික ද්‍රව්‍ය එක්කර පෙරා පිටානුසරණය කළ බෝතල් වලට වත්කර, සීල් කර ගන්න. සීල් කරගත් බෝතල් විශලි සිසිල් ස්ථානයක ගබඩා කර තබා ගන්න.

දෙවි සෂ්ඨික බිම් (ආර්.වි.එස්.)

මේ සඳහා දෙවි යුෂ කියලා ගුම් 1 ක් සඳහා පහත සඳහන් අමු ද්‍රව්‍යය භාවිතා කරන්න. මෙහිදී පිරිසිදු යුෂ සීනි භාවිතා කරන්න. දුඹුරු සීනි භාවිතා කිරීමෙන් බිම් වල අවපාටික් ඇති වේ.

සීනි	ගුම් 450-600
ජලය	කි. ගු. 1 - 1.5
පොරොසියම් හෝ කෝපිසම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් මි.ගු.	90

පළමුව සීනි ජලයේ දියකර පොරා ගන්න. පොරාගත් සීනි ද්‍රාවණයට දෙවි යුෂ එකතු කර හොඳින් මිශ්‍රකර නැවත පොරා ගන්න. දැන් මෙම මිශ්‍රණය සෙන්ටි ග්‍රේම් අංශක 70 ට පමණ රත් කරන්න. අරක්කක ද්‍රව්‍යය ද හොඳින් වෙනම දෙවි මිශ්‍රණය ස්වල්පයක දියකර මුළු මිශ්‍රණයටම එකතු කර කලවම් කර ගන්න. මෙම සෂ්ඨික බිම් පෙර පිවනුගරණය කරන ලද බෝතල් තුළට වත් කර මුඛි සමග සීල් කර ගන්න. සීල් කර ගත් බෝතල් සෙන්ටි ග්‍රේම් අංශක 80 විනාඩි 20 ක් පමණ තම්බා ගන්න. මෙසේ රත්කර ගත් බෝතල් ලේබල් කර විශ්ලී සීනිල ස්ථානයක ගබඩා කර වෙළඳ පොළට ඉදිරිපත් කරගන්න.

ලුණු දෙවි වශයෙන් කල්තබා ගැනීම

ක්‍රමය 1 :

මෙම ක්‍රමය පැරණි ලුණු දෙවි දැමීමේ ක්‍රමයට වඩා පහසු ක්‍රමයක් වන අතර ලුණු දෙවි කෙලින්ම බෝතල් කර තැබිය හැකිය. මේ සඳහා ඉඳහු දෙවි, අමු මිරිස්, ලුණු, අමු ද්‍රව්‍ය වශයෙන් කොළා ගැනේ. දෙවි හොඳින් කොළා කැබලි දෙකක් හෝ හතරක් වශයෙන් කපාගන්න. මේ සඳහා මළ නොබදින වානේ පිහිටා පාවිච්චි කරන්න. අමු මිරිස් කරල ද හොඳින් කොළා නැට්ටි කඩා දමා කරල වෙන්වී නොයන පරිදි දෙකට කරල පලා ගන්න.

පලාගත් දෙවි කියලා එකක් සඳහා ලුණු කුඩු ගුම් 250 ක් පමණ වන පරිදි දෙවි හා -ලුණු හොඳින් මිශ්‍ර කර ගන්න. දැන් මෙම ලුණු තැවරු දෙවි පිරිසිදු බෝතල් වලට දමා පලන ලද අමු මිරිස් කරල කිහිපයක් ද ඒකතු කරගෙන දෙවි යුෂ ස්වල්පයක් බෝතලයට වත්කර හොඳින් සියලල කොළවා මිශ්‍ර කර ගන්න. දැන් මුළු බෝතලය පුරවා ගන්න. (නැත්නම් දෙවි යුෂ වෙනුවට 4.5% ක සිටික් අම්ලය කැලී මතට දමා බෝතලය පුරවා ගන්න.)

දැන් බෝතලය මුඛි කර කොළවා මිශ්‍ර කර අළුවේ තබන්න. දෙවි වල පැහැය කහ පාටට හුරු දුඹුරු පාටකට හැරෙන තුරු මෙම බෝතල් අළුවේ තබන්න. පසුව මේවා ලුණු දෙවි වශයෙන් කෙලින්ම ආහාරයට ගත හැකිය.

ක්‍රමය 2 :

ලුණු දෙවි දැමීමේ පැරණිම ක්‍රමය පහත සඳහන් පරිදි වේ.

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- ඉඳහු පිරිසිදු දෙවි ගෙඩි කිහිපයක්
- ලුණු කැට
- දෙවි ඉස්ම
- මිරිස් කුඩු හා තුනපහ කුඩු
- කොළීම් ස්වල්පයක්

ක්‍රමය :

පළමුව ඉඳහු පිරිසිදු කරගත් දෙවි වෙන් නොවන සේ හතරට පලන්න. එම පලාගත් දෙවි මැදට ලුණු කැට පුරවා අළුවේ හොඳින් වේලා ගන්න. ලුණු පුරවා ගත් දෙවි හොඳින් විශ්ලනාව පසු වෙනත් බඳුනකට දෙවි ඉස්ම මිරිසා ගන්න. මෙම දෙවි ඉස්ම වලට රතු මිරිස් කුඩු, තුනපහ කුඩු දමා අළුවේ හෝ ලීප තබා හෝ ඉස්ම නටන තුරු රත් කරන්න. දැන් මෙය ලියෙන් බා තිවෙන්ට හරින්න. දැන් අළුවේ පියලා ගත් දෙවි මැටි බඳුනකට හෝ පිරිසිදු කර ගත් බෝතලයක හෝ අඟුරන්න. ඉන්පසු ඉහත සකසා ගත් දෙවි ඉස්ම දෙවි කැබලි හොඳින් වැසෙන සේ මැටි බඳුන තුළට හෝ විදුරු බෝතලය තුළට හෝ වත්කර හොඳින් මුඛි වසා දින කිහිපයක් විශ්ලී පිරිසිදු තැනක තබන්න. දින කිහිපයකින් ලුණු දෙවි නියම පදමට පැමිණේ.

මෙම ක්‍රමයට ලුණු දෙවි සැදීම සඳහා සැයෙන කාලයක් ගතවනවා මෙන්ම හිරු රශ්මිය හොඳින් නැත්නම් දෙවි වේලා ගැනීමට ද අපහසු වේ. එබැවින් මෙම ක්‍රමයට වඩා පහසු ලෙස හා කාලය අඩුවෙන් එනම් එක් දිනකින් හෝ දෙකකින් පමණ පහත ආකාරයට ලුණු දෙවි සාදා ගත හැක.

ක්‍රමය 3 :

දෙවි ගෙඩි		25
මිරිස් කුඩු	ගුම්	100-150
සීනි	ගුම්	150
විනාකිරි	මල ලීටර්	400-500
ලුණු කුඩු	ගුම්	75-100
තුනපහ කුඩු	ස්වල්පයක්	

ඉඳහු දෙවි පිරිසිදු කර වෙන් නොවන සේ හතරට කපා ගන්න. විනාකිරි, මිරිස් කුඩු, ලුණු හා තුනපහ කුඩු, මැටි බඳුනකට දමා උතුරුවා ගන්න. මිශ්‍රණය උතුරන විට කපාගත් දෙවි ගෙඩි ටික එයට එකතු කර මිශ්‍රණය තරමක උකු ගතියක් එනතුරු මද ගින්නේ පිස ගන්න. මිශ්‍රණය නිවුණු පසු පෙර පිළියෙල කරගත් පිරිසිදු බෝතල් වල අඟුරා විශ්ලී ස්ථානයක ගබඩා කරගන්න.

ක්‍රමය 4:

මෙහිදී පිරිසිදු ඉඳහු දෙවි හතරට වෙන් නොවන සේ පලා එ මැදට ලුණු කැට පුරවා ගන්න. මැටි බඳුනක මෙම දෙවි අතුරා දෙවි ගෙඩි හොඳින් වැසෙන සේ දෙවි වලට ටිකක් ඉහළින් සිටින ලෙස දෙවි ඉස්ම පුරවා ගන්න. දැන් මෙම බඳුන ලීප තබා මද උණුසුමේ පදමට එනතුරු දිනක් පමණ කකාරවා ගන්න. ඒ අතරතුර බැඳගත් මිරිස් කුඩු ස්වල්පයක් හා තුනපහ කුඩු ස්වල්පයක් ද එක් කරන්න. පදම ආ විට ලියෙන් බා තිවෙන්ත හැර බෝතල් කර ගන්න.