

තෝර පරිප්පු

වියලි කාලයේ, බෝග වැඩි ගණනක් යල් කන්නේදී සාර්ථකව වගා කළ නොහැකි මුත්, තෝර පරිප්පු වගා කිරීමෙන් හොඳ ප්‍රතිඵල ලබා ගත හැකි වන හෙයින්, එය වියලි කලාපයේ වගාවන් අතර සැලකිය යුතු ස්ථානයක් ගනී.

පසුගිය කාලවලදී තෝර පරිප්පු වල දියුණුව සීමා වූයේ මෙම බෝගයට හානි කරන කෘමීන් නිසාය. කෘමි හානි වැඩි වශයෙන් ඇති වන්නේ මල් හා කුඩා කරල් අවදියේදී බව මැනදී කළ පර්යේෂණවලින් පෙනේ. කෘමි මර්දනය සාර්ථකව ඉටු කිරීමට මෙම කාල සීමාව හැකි තරම් කෙටිවට තබා ගැනීම සඳහා ගොවිතැන් ක්‍රම හැඩගස්වා ගත යුතු වේ. මල් හට ගැනීමේ කාලය සීමා කළ හැකි නිසා වාර්ෂික පරිප්පු, ගස් පරිප්පු වලට වඩා යෝග්‍ය බව පිළිගෙන ඇත.

තෝර පරිප්පු මුල් ගැඹුරට ඇදී ගොස්, පසේ යට තව්ටුවල ඇති තෙතමනය ඇද ගත හැකි නිසා මෙම වගාව යල් මෝසමේ වියලි මාසවලට ඔරොත්තු දෙයි.

තෝර පරිප්පු සශ්‍රීකව වැඩෙන්නේ වියලි කලාපයේ ජලය මනාව බැසයන පස් ඇති ඉඩම්වලය. රතු පැහැති මෙම පස්, මනාව ජලය බැසයන අඩි 3 සිට 5 දක්වා ගැඹුරැති ඒවා වේ. සමහර අවස්ථාවේ මේ පසෙහි තිරුවානා සහ බොරලු ඇති අඩි 1 සිට 2 දක්වා තව්ටුවක් ද තිබේ. ගැමියෝ මෙයට ගුරු පස යයි කියති.

වග්

T 64 සහ T 85 නමැති වාර්ෂික තෝර පරිප්පු වලින් හොඳ ප්‍රතිඵල ලැබී තිබේ. ගස් පරිප්පුවල වර්ෂය තුල විවිත්විට මල් හටගන්නා හෙයින්, කෘමීන්ගෙන් මහත් හානි සිදුවේ. එහෙයින් ගස් පරිප්පු වගාව සඳහා සුදුසු නැත.

ගොවිතැන් ක්‍රම

තෝර පරිප්පු තනි බෝගයක් සේ සාම්කව වගා කළ හැකි මුත්, මිශ්‍ර බෝගයක් සේ වගාවට වඩා සුදුසු බව පෙනේ. තෝර පරිප්පු මිශ්‍ර වගාවක් සේ වගා කිරීමෙන් යල, මහ දෙකන්නට ම සරිලන සේ එකවැර බෝග දෙකක් ඉසීමට පුළුවන. මහඉලුප් පල්ලම වියලි කලාපීය පර්යේෂණායතනයේ මිශ්‍ර වගාවක් සේ කරල් ඉරිඟු සහ පරිප්පු සිට වූ විට ඉතා හොඳ ප්‍රතිඵල ලැබී තිබේ.

කරල් ඉරිඟු සහ පරිප්පු මිශ්‍රව වගා කළ විට කරල් ඉරිඟු ඉතා සිඝ්‍රව වැඩී පරිප්පු පැල යට කරයි. පෙබරවාරි මස ඉරිඟු කරල් කපා ඉපතාල්ල පරිප්පු පැළ අතරේ පසමත අතුරතු ලැබේ. මෙතැන් සිට පරිප්පු සිඝ්‍රව වැඩී, පැළවල අතු එකට එක ගැවෙන තෙක් විශාල වේ. මාර්තු මාසයේ ප්‍රථම මල් වලින් හටගන්නා සුළු කරල් ප්‍රමාණය සැලකිල්ලට භාජන විය යුතු නොවේ. නියම අස්වැන්න ලැබෙන්නේ ජූලි මාසයේ සිට හටගන්නා මල් වලිනි.

රසායන පෝර යෙදීම

තයිට්‍රිජන් හා ඒපාස්පරස් යෙදීමෙන් පරිප්පු වලින් හොඳ ප්‍රතිඵල ලැබේ. සුපර් ඒපාස්පේට් හොණ්ඩර 1 ක් ඇට සිටවන අවස්ථාවේදී, සල්පේට් ඔෆ් ඇමෝනියා හොණ්ඩර 1/2 ක් නොවැම්බර් මාසයේදී හොණ්ඩර 1/2 ක් මාර්තු මාසයේදී යෙදීම මැනවි.

කරල් රැස්කිරීම

ප්‍රථමයෙන් වතාවක් කරල් කඩා දෙවනුව සම්පූර්ණ පැළයම ගස මූලින් කපා අස් වැන්න එකතු කළ හැක.

කෘමි මර්දනය

දළඹුවන් වර්ගයක් මල් කැකුළු හා ලපරිස් කරල් විද ඇතුලට වී ඒවා විනාශ කරති. කුඩා මැස්සකුගේ පනුවන් ඇට විදින අතර කුරුමිණියකු විසින් මල් කා දමනු ලැබේ.

කෘෂි භටගත් වහාම සියයට 20 ක් සැර ඇති එන්ඩිජින් පයින්ට් 1 1/2 ක් අක්කරයකට ඉසීමෙන් ඔවුන් මර්දනය කළ හැක.

කරල් පැහීම

වර්ෂාවෙන් හානි නොවෙනම් කැපු පරිප්පු පැළ කුඩා මිටිවලට බැඳ කොළ සම්පූර්ණයෙන් වියලී වැටී කරල් ද මදක් පිපිරෙන තුරු දින කීපයක් එලිමහනේ තැබිය හැක. වියලී කරල්වලින් ඇට නොහැලෙන පරිදි කැපු පැළ කමතට ගෙන යාම උදාසන කළ යුතුයි.

කපාගත් පැළ තදින් සෙලවීමෙන් කරල් සහ ඇට වැඩි කොටසක් වෙන් කළ හැක. නොවැටෙන කරල් සහ ඇට පොලුවලින් ගසා වෙන් කළ යුතුය. නැතහොත් හරක් ලවා පැහීමෙන් ඇට වෙන් කළ හැකිය. මෙසේ වෙන් කර ගන්නා ඇට පෙලා පිරිසිදු කළ යුතුය.

අස්වනු ප්‍රමාණය

අක්කරයකින් පරිප්පු ඇට රාත්තල් 500 සිට 700 දක්වා ප්‍රමාණයක් බලාපොරොත්තු විය හැක.

වෙළඳාම සඳහා පරිප්පු පිළියෙළ කිරීම

පරිප්පු ඇට කුරුමිණි හානියට බහුලව හාජන වන හෙයින්, මෙම කෘෂිකර්මයේ ආරක්ෂා කර ගැනීම අවශ්‍යය.

(1) දවසට පැය 3 ක් බැගින් දින කීපයක් ඇට අවිච්චි මනාව වේලා ගන්න.

(2) ඇට ගබඩා කළ යුත්තේ කෘෂිකර්ම ඇතුළු විශ නොහැකි හාජනවල හෝ දුම් වදින තැනකය. කෘෂිකර්ම ඇතුළු විශ නොහැකි හාජන නොමැති විට මැටි බඳුනක ඇට, දමා, කොහොඹ කොළ තච්චුවක් ඒ මත අතුරා අඟලක් හෝ දෙකක් සන සිහිදු වැලි කච්චුවකින් වසා තැබිය යුතුයි.

පරිප්පු පියලි කිරීම

පරිප්පු පියලි කිරීමේ ක්‍රම දෙකකි. එනම් වියලී ක්‍රමය හා තෙත් ක්‍රමය වේ. වියලී ක්‍රමය අනුව පරිප්පු පියලි කිරීමට වැඩි විශදමක් ගතවන නමුත් ඒ අන්දමට පියලි කර ගන්නා පරිප්පු වඩා හොඳ බැව් පෙනී ගොස් තිබේ. කවර ක්‍රමයට පරිප්පු පියලි කරන්නේද ඇට මනාව වියලා ගැනීම සඳහා හිරු රශ්මිය වුවමනාය. ඇට පියලි කිරීමට ගන්නේ කුරක්කන් ගලක්ය. ඇට පියලි කිරීමේදී පොත්තද වෙන් වෙයි.

වියලී ක්‍රමය

මෙම ක්‍රමය පහත සඳහන් සේ අවස්ථා හතකට බෙදිය හැක :

(1) පළමු වේලීම :—

තද සුයෂී රශ්මියෙන් වේලීමට දින 3 ක් හෝ 4 ක් ඇට අවිච්චි දමන්න. රශ්මිය තද මදිනම් වැඩි කාලයක් ඇට අවිච්චි වියලීමට සිදුවේ.

(2) පළමුව ඇට බාගෙට පියලි කිරීම :—

ඇට පියලි කිරීම සාමාන්‍යයෙන් කරන්නේ හිර මුදුන් වේලාවේ. පරිප්පු ඇට වියලෙන විට රශ්මිය තිබියදීම ඒවා කුරක්කන් ගලකට දමනු ලැබේ. ඇට රාශියක් එකවර ගලට දමීමෙන් පොතු ගැලවීම පහසු වේ. පරිප්පු ඇට දමා කුරක්කන් ගල කරකැවූ විට පරිප්පු ඇට බාගයක් පමණ පියලී වේ. ඉහතින් සඳහන් අවස්ථා දෙක බෝගය කපා ගත් වහාම හෝ ඊට පසු විටක කළ හැක.

(3) පියලි කළ පරිප්පු තෙල් ගල්වා තැන්පත් කිරීම :—

පියලි කළ පරිප්පු රාත්තල් 100 ට එබරු තෙල් හෝ තල තෙල් රාත්තල් 2 ක් කලවම් කර තැන්පත් කර තබන්න. තැන්පත් කර තබන කාලය මසකට වැඩි නම් එබරු තෙල් යෙදිය යුතුය. එම කාලය මසකට අඩු නම් තල තෙල් යොදනු ලැබේ. තෙල්

ගැල්වු පියලි පරිප්පු අඩු වශයෙන් සති දෙකක් තැන්පත් කර තැබීම අවශ්‍යයි. එසේ කරන්නේ දෙවැනි වර පියලි කිරීම සහ පොතු ගැලවීම හොඳින් කර ගැනීම සඳහාය. තැන්පත් කර තිබෙන සම්පූර්ණ කාලයේදී ඇටවල තෙල් තැවරී තිබිය යුතු වේ.

(4) දෙවැනි වේලීම:—

තැන්පත් කාලය අවසන් වූ විට පියලි කළ පරිප්පු නැවතත් දින 2 සිට 5 දක්වා කාලයක් අවිච්චි වේලනු ලැබේ.

(5) අවසාන පියලි කිරීම:—

මෙයද හිර මුදුන් අවදියක කරනු ලැබේ. ප්‍රථම පියලි කිරීමේදී කුරක් කන් ගලට දමූ ඇට ප්‍රමාණයට අඩු ප්‍රමාණයක් මේ අවස්ථාවේදී දැමිය යුතුයි. මෙම වතාවේ පොතු වෙන්වීමත් ඉතිරි ඇට පියලි වීමත් සිදු වේ. ඇට කැබලි විය හැකි නිසා ගල කැර කැවීම සෙමින් කළ යුතුය.

(6) හැලීම හා පෙලීම:—

පියලි පරිප්පු මින් පසු හැලීමෙන් සහ පෙලීමෙන් පොතු ආදිය වෙන් කර ගනු ලැබේ. කුඩු වූ කැබලිද මෙවිට හැකි තරම් වෙන් කර ගත යුතුය.

(7) අවසාන වශයෙන් තෙල් ගැල්වීම:—

මෙම පරිප්පු රාත්තල් 100 ට එබරු තෙල් හෝ තල තෙල් රත්තල් 2 1/2 ක් මිශ්‍ර කළ විට පරිප්පු ප්‍රයෝජනයට ගත හැක. අවසාන තෙල් ගැල්වීම නිසා පරිප්පු කල්තබා ගැනීම හා කෘමි හානි වලක්වා ගැනීම පහසුවන අතර ඒවායේ ඔපයක්ද ඇතිවෙයි.

මෙම ක්‍රමයෙන් පරිප්පු සකස් කිරීම දෙවතාවක් තෙල් ගැන්වීම නිසාත් අතිරේක කුලී නිසාත් මිල අධික වේ.

ඒ අතර කැබලි වන පරිප්පු ප්‍රමාණය වැඩිය. ඇට රාත්තල් 100 කින් සකස් කළ හොඳ පරිප්පු රාත්තල් ෦6 ක් ලැබේ. ඉතිරි ප්‍රමාණය කැඩුන කොටස් හා පොතු වෙයි.

පරිප්පු සකස් කිරීමේදී ඉතිරිවන පොතු හා කැබලි ඉන්දියාවේ “ චුනි ” නමින් හැඳින් වේ. මෙය කිරි දෙනුන්ට ඉතා හොඳ ආහාරයක් ය.

තෙත් ක්‍රමයට පරිප්පු

රූස් කළ පරිප්පු ඇට පිප්පවල පැය 6ක් පමණ වතුරේ පෙහීමට හැර, වැඩි වතුර අස් කරනු ලැබේ. මින් පසු රතු කැට පස්වලින් හලාගත් සිනිඳු පස්, ඇට රාත්තල් 100 ට රාත්තල් 5 බැගින් මනාව කළවම් කරන්න. පෙඟු ඇට සහ පස් මිශ්‍රණය රාත්‍රියට ගොඩ ගසා තැබිය යුතුය. පසු දින ගොඩ කඩා අවිච්චි වේලීමට හරින්න. රත්මිය තද කම අනුව විශ්ලීමට දින එකක් හෝ දෙකක් ගතවෙයි. ඇට මනාව විශ්ලිත පසු මිශ්‍රණයට දිය කළ රතු පස් එකතු කොට රාත්‍රියට ගොඩ ගසා තබනු ලැබේ. පසු දින මිශ්‍රණය නැවතත් මනාව විශ්ලිය යුතුයි. මින් පසු ගල් සහ වෙනත් රොඩු අස් කිරීමට මනාව හැලිය යුතුවේ. අවසාන වශයෙන් ඇඹරුම් ගලේ ආධාරයෙන් ඇට පියලි කර ගනු ලැබේ.

තමන්ගේම ප්‍රයෝජනයට පරිප්පු සකස් කර ගන්නා ගොවින් මීට වඩා දීර්ඝ ක්‍රමයක් අනුගමනය කරන හෙයින්, ඉන් ලැබෙන සකස් කළ පරිප්පුවල තත්ත්වය වඩා හොඳය. ඔවුන් පරිප්පු ඇට වතුරේ දමා පෙහවීම වෙනුවට රතු පසට වතුර දමා එම මිශ්‍රණය පැයකට වරක්, පුරා දවසක්ම පරිප්පුවල ආලේප කරති. පස් මිශ්‍රණය ආලේප කරන සෑමවිටම පරිප්පු ඇට සමග මනාව දැවීම සඳහා ගොඩ ඒ මේ අත පෙර ලනු ලැබේ. මෙයින් ඇටවලට තෙතමනය හොඳින් ලැබෙයි. රාත්‍රි කාලයේ ගොඩ නො කඩා තිබිය යුතුයි. පසුදින මිශ්‍රණය අවිච්චි වේලා අනතුරුව ඇට පියලි කිරීමට ගලට දමනු ලැබේ.

සමහර පරිප්පු සාදන්නෝ ඇටවලට වතුර රාශියක් උරා ගැනීමට හරිත්. මෙවැනි පරිප්පු වියලූ විට හැකිලීම අධික නිසා, සකස් කළ පරිප්පු පියලි මැදින් බොකු ගැසේ. ඉහතින් සඳහන් ක්‍රමයෙන් සකස් කළ පරිප්පු පෙහීම ක්‍රමවත් නිසා එතරම් බොකු ගැසීමක් සිදු නොවේ.

තෙත් ක්‍රමයෙන් පරිප්පු ඇට රාත්තල් 100 කින් සකස් කළ පරිප්පු රාත්තල් 80ක් ලැබේ. ඇට කැඩීමද අඩු වෙයි. පෙහිවීමත්, වියලීමත් මාරුවට කරන්නේ ඇට පියලි කිරීම පහසු වීම සඳහාය.

පරිප්පු සකස් කිරීම ගැන සටහන්

ඉහතින් සඳහන් පරිප්පු සකස් කිරීමේ ක්‍රම ඉතා පහසුය. එ මෙන්ම මිල අධික උපකරණ අනවශ්‍යය. වියලි කලාපයේ පරිප්පු සකස් කිරීමට උවමනා තරම් වියලි දින තිබේ. ලාංකිකයෝ ආහාර සඳහා පරිප්පු විශාල ප්‍රමාණයක් ගනිත්. එම නිසා සුලු මහත්සියක් දැරීමෙන්, මෙරට ප්‍රයෝජනය සඳහා හොඳ තත්ත්වයේ පරිප්පු අපට සාදා ගත හැක. එමෙන්ම පරිප්පු බෝග මාරුව සඳහාද, මිශ්‍ර බෝගයක් සේ ද වගා කිරීමට ද සුදුසු බෝගයක් ය. මේ අතර පරිප්පු සකස් කිරීම මෙරට වියලි කලාපයේ ලාභ සහිත ගෘහ කර්මාන්තයක් සේද දියුණු කළ හැක.