



කෘෂි තාක්ෂණ නොරතුරු



කෘෂි තාක්ෂණ නොරතුරු කඩිනමින් ගොවි ජනතාව අතරට ලබාදීමේ අත්වැලකි

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ජාතික කෘෂිකර්ම නොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානයේ ප්‍රකාශනයකි

තාක්ෂණික පත්‍රිකා අංක 57 - 2021 අගෝස්තු

සීනි පැණි තුළ ඇඟිරු රඹුටන්

තවත් රඹුටන් වාරයක් පැමිණ තිබේ. රුපියල් සියයට ගෙඩි දහයක් පමණක් ලැබෙන තත්වයකින් ඇරඹුණද මේ වනවිට ඇතැම් වෙළඳුන් විසින් ගෙඩි විස්සක් වුවද ලබාදෙන තරමට මල පහල වැටී තිබේ. උෂ්ණාධික ආභාරයක් යයි පිළිගැනීමක් තිබෙන බැවින් බහුතරයක් පාරිභෝගිකයින්ද රඹුටන් කන්නේ සීමා සහිතවය. මේ නිසා රඹුටන් වාරයේ අවසාන භාගයේදී අස්වැන්න සැලකියයුතු කොටසක් අපතේ යන අවස්ථාද තිබේ. ලෙල්ල කළුපැහැ ගැන්වුණු රඹුටන් වල කඩ පිල්වල එල්ලා තිබෙනු ඒ ඒ කාලයට සුලභ දසුනකි. කෙසේ වෙතත් නැවුම් රඹුටන් ලාභයට ලැබෙන කලට ඒවා කල්තබාගනීමට පියවර ගන්නේ නම් මෙම අගනා පලතුර වසර පුරාවටම පරිභෝජනය කිරීමේ අවස්ථාව ලැබේ. මෙහිදී අප පෙන්වා දෙන්නේ තනුක සීනි ද්‍රාවණයක් යොදාගෙන ලෙල්ල ඉවත්කළ රඹුටන් කල් තබාගන්නා පිළිවෙලයි. අප තවම නොකලත් රඹුටන් ඇසුරෙන් මෙවන් දෑ නිපදවා අපනයනය කිරීමට පවා ආසියාතික රටවල් කීපයක්ම මේ වනවිටත් පියවර ගෙන ඇති අතර මහා පරිමාණ ව්‍යාපාර පවා මේ හරහා බිහිවී තිබේ.



බඳුන තුළ කෙතරම් කලක් කල්තබා ගන්නේද යන්න ගැන අප සීමාවක් සඳහන් නොකරන්නෙමු. පිරිසිදුව හා ක්‍රමානුකූලව අසුරන්නේ නම් එවැනි සීමාවක් පැනවිය නොහැකි නිසාවෙනි. එනම් ඔබ නොසිතන කාලයක් මෙය නැවුම් තත්වයෙන්ම තබාගත හැකිය. කෙසේ වෙතත් ගෘහස්තව පිළියෙළ කරගන්නා මෙවැනි රඹුටන් බඳුනක් ඊළඟ රඹුටන් වාරය එනතෙක් භාවිතයෙන් තොරව පවතිවිදැයි නම් සැක සහිතය.

එය ඒ තරමටම ජනප්‍රිය පලතුරක් බැවිනි. ඒ නිසා කල් ඉකුත්වෙන දිනය සලකුණු කරන්නට එතරම් වෙහෙස විය යුතු නොවේ. විදෙස් රටවල ඇතැම් නිෂ්පාදනයන්හි රඹුටන් ඇටය පවා ඇතැම් විට ඉවත්කර අසුරා ඇති නමුත්, මෙහි විස්තර කර තිබෙන්නේ ලෙලේල පමණක් ඉවත්කළ රඹුටන් කල් තබාගැනීමේ ක්‍රමවේදයයි. නැවුම් හා හොඳට ඉදුණු රඹුටන් තෝරාගැනීම මෙහි පළමු අවශ්‍යතාවය වන අතර එලිමහනේ විකුණන්නට තබා ඉතිරිවූ කල්ගතවූ ගෙඩි මේ සඳහා සුදුසු නැත.

වායුරෝධක වන පරිදි හොඳින් වැසිය හැකි විදුරු බෝතල් අවශ්‍ය පමණ ගෙන හොඳින් සෝදා, පියන්ද සමග ජල බඳුනක බහා රත්කළ යුතු අතර, උතුරන තත්වයේ විනාඩි 10 ක් තබාගැනීමෙන් ඒවා ජීවානුහරණය කරගනු ලැබේ. මෙතැන් සිට ඒවාහි ඇතුලත හා පියන සවිවෙන ස්ථානය අවට වැනි ස්ථාන අතින් ඇල්ලීමෙන් වැළකිය යුතු වන්නේ පවිත්‍රතාවය පවත්වා ගැනීම ඉතා අවශ්‍ය කරුණක් බැවින්ය. 10% ක සීනි ද්‍රාවණයක් වෙනම සාදා ගත යුතුය. සීනි ග්‍රෑම් 10 ක් ජලය මිලිලීටර් 90 ක දියකිරීමෙන් හෝ වැඩිපුර අවශ්‍යනම් එම අනුපාතයට අනුව මාත්‍රාව වැඩිකර ගැනීමෙන් මෙය කල හැකිය. පිරිසිදු රෙදි කැබැල්ලකින් පෙරා ගන්නා ලද මෙම ද්‍රාවණය උතුරන තෙක් රත්කර පසෙකින් තබන්න. පැණි බවට පත්වෙන තරම් ඉතිරිවීම නොකළ යුතුය. පොතු ඉවත්කරගන්නා ලද රඹුටන් ඉහත කී බෝතල් තුලට දමා ඒවාට සීනි ද්‍රාවණය පුරවන්න. එහෙත් එය කලයුත්තේ ඉහලින් සෙන්ටිමීටරයක පමණ අවකාශයක් නිසිව ඉතිරිවෙන පරිදිය. මෙම බෝතල් විවෘතව තිබියදීම රත්කළ හැකි භාජනයක් තුල ඇසිරිය යුතු අතර, බෝතල් වලින් තුන්කාලක් පමණ ජලයට යටවෙන සේ මෙම විශාල බඳුනට ජලය දමා රත්කිරීම ඇරඹිය යුතුවේ. වතුර උතුරදීදී බෝතල් තුල තිබෙන සීනි ද්‍රාවණයද රත්වී බුබුළු දමනවා පෙනේවි. එතැන් සිට විනාඩි 10 ක් පමණ දිගටම රත්කළ යුතුය. අවසානයේදී බෝතල් වායුරෝධක වනසේ හොඳින් වසා, අනතුරුව බෝතල් සියල්ල සම්පූර්ණයෙන් ගිලි යන පරිදි බඳුනට වතුර පුරවා තවත් විනාඩි දහයක් පමණ උතුරන වතුරෙන් රත්කළ යුතුවේ. බෝතල් වසා ඇති බැවින් ඒවා තුලට ජලය යන්නේ නැත. ජල බඳුන වසා රත්කිරීමද නුසුදුසුය. එසේ කළහොත් ඇතුලත පීඩනය වැඩිවී උෂ්ණත්වයද ඉහල යා හැකි බැවිනි.



විවෘත නොකරන්නේ නම් කැමති කාලයක් තබාගෙන තම සිතැති පරිදි ආහාරයට ගත හැකි නිපැයුමකි මෙය. ගෘහ කර්මාන්තයක් ලෙස ඉදිරියට සංවර්ධනය කරගැනීමටද ඉතාමත් යෝග්‍යය.

පිටපත : සහන් එම්. ඔන්ඩාර - සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ, ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානය, ගන්නොරුව
තාක්ෂණික කරුණු : සෙනරත් ඒකනායක, ආහාර තාක්ෂණ විද්‍යාඥ

පරිගණක නිර්මාණය : ගෝතමී ලියනගේ
 අධීක්ෂණය හා උපදෙස් : ඩබ්.එල් හිරාන් පීරිස් (අධ්‍යක්ෂ - තොරතුරු හා සන්නිවේදන), අයි.එස්.එම් හලිමිදින් (සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ)