



අනුරපුර සහල් සැකසුම් මධ්‍යස්ථානය

ජාතික වී අස්වැන්න වැඩි කිරීමටත්, එමගින් පිටරටින් ගෙන්වන හාල් ප්‍රමාණය ක්‍රමානුකූලව නවතා දැමීමටත් ශ්‍රී ලංකාව දරන උත්සාහය කවුරුන් දන්නවා. වී අස්වැන්නෙන් අප ලබන සහල් ප්‍රමාණය ඉහළ මට්ටමකට ගෙන ඒම මෙහිලා එක් වැදගත් අවශ්‍යතාවයක්. ඒත් ගොයම් කැපු ද ඉඳලා පිහානට බත් වීක බෙදෙන අතරතුර කාලයේදී ජාතික වී නිෂ්පාදනයෙන් 5-10% ප්‍රමාණයක් අපතේ යන බව දැනට හෙළි වී ඇති කරුණකි.

ගොයම් කැපු ද ඉඳලා බත ඉදෙන තුරු විශේෂ ක්‍රියාදාමයන් රැසක්ම කෙරෙනවා. වී හා හාල් අපනය සිදු වන්නේ මේ අතරතුරයි. වී ලබා ගැනීම, වී කෙටීම හා ගබඩා කිරීම මෙම ක්‍රියාදාමයන්ගෙන් ප්‍රධාන වෙනවා.

යල මහ දෙකේ අපි ගන්න වී වලින් 5-10% තරම අපතේ යනවා. ගොයම් පැහැණද ඉඳලා ලිඟලට හාල් මුට්ටිය වඩිනතුරු කමතේදී, වී මෝලේදී ගබඩාවේදී වෙන මේ ජාතික අපරාධය නවත්ත ගන්නේ කොහොමද? අනුරපුරේ අලුත් 'හාල් මෝල' මේක කරන හැටි ඔබට උගන්නාවි. ඒක නිකමීම හාල් මෝලක් නෙවෙයි.

මෙම ප්‍රධාන අවස්ථාවන් හා අතුරු ක්‍රියාවන් මනාව සංවිධානය කර ගතහොත් මෙම අපනය අඩු කර ගන්න පුළුවන්. අපට ලැබෙන සහල් ඉහළම ගුණාත්මක තත්ත්වය කින් ලබා ගැනීමත් තවත් අවශ්‍යතාවයක්.

මෙම කාර්යයන් දෙකම ජාතික මට්ටමකින් ඉටු කර ගැනීමට මහ පාදන මුල් පියවර වී අලෙවි මණ්ඩලය මගින් දැන් තබා තියෙනවා. ගොවි මහත්වරුන් මෙන්ම වී හා හාල් නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ සියළුම අංශවල අයට පුහුණුවක් ලබා දීම සඳහා සහල් සකස් කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයක් වී අලෙවි මණ්ඩලය දැන් අනුරාධපුරයේ පිහිට වලා තියෙනවා. පසුගිය සැප්තැම්බර් මස විවෘත කළ මේ ආයතනය ලෝක ආහාර හා කෘෂිකර්ම සංවිධානයේ හා එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවර්ධන සැලැස්මේ ආධාරද ඇතිව ඉදි වූවක්.

අනුරාධපුර සහල් සකස් කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයට ඉතාමත් නවීන යන්ත්‍ර සුත්‍ර සහිත වී මෝලක්ද අයත් වෙනවා. වී හා හාල් පිළිබඳ නොයෙකුත් පරීක්ෂණ පැවැත්විය හැකි රසායනාගාරයක්, කම්හලක් මෙන්ම පුස්තකාලයක්ද මීට අයත්ය. වී මෝලකට මොන රසායනාගාරයක්ද, පුස්තකාලයක්ද කියලා හිතෙයි. මේක වෙළෙඳාමට වී කොටන නැතත් නොවෙයි. වී කොටන නැතිනම්, හාල් හදන හැම දෙනාම පුහුණු කරවීමේ මධ්‍යස්ථානයක් පමණයි. අග්නිදිග ආසියාවේ සෙසු රටවල අයටද මෙහිදී පුහුණුවක් ලබා දීමට මෙම ජාත්‍යන්තර සංවිධාන බලා පොරොත්තුවෙනවා.

අපි දැන් මෙම නවීන මෝලේ වැඩ කෙරෙන හැටි බලමු. මුලින්ම වී නොගයක් ගෙනා විට ඇතුළුවීමේ දෙර අසල කිරුම් පාලමක් තියෙනවා. විවල බර (ලොරිය සමඟම) මෙකෙන් කිරා ගන්න පුළුවන්. එක්වරකට රාත්තල් 60,000 ක් දක්වා කිරන්න පුළුවන්. ඊට පස්සේ වී ඒ සඳහාම තැනුන වලකට දමනවා.

සයිලෝස්

ඉන්පසුව යන්ත්‍රානුසාරයෙන් වී වේලා ලොකු තැන්පතු භාජනවලට යවනවා. ඒවා අපේ බිස්සක් වගේයි. ඊට වැඩිය හරි විශාලයි. හැබැයි බිස්ස වගේ නොවෙයි. වාතය යැවිය හැකි අයුරිනුයි සාදා තියෙන්නේ. වී එක්වරම කොටන්නේ නැතිනම්, මෙම භාජනවල තාවකාලිකව තැන්පත්ව තියෙනවා. මේවායේ සාමාන්‍යයෙන් සුමාන්‍යක් ඇතුළත කොටන වී තැන්පත් වෙනවා. ඊට කල් ගත වෙනවා නම් එවැනි වී තබා ගැනීම සඳහා විශාල වී බිස්ස මෙහි තිබෙනවා. මේවා සයිලෝස් නමින් හැඳින්වෙනවා. සිලින්ඩරාකාර හැඩයෙන් යුතු මේවා තුළින් වාතය යැවීමට හා වී වල උෂ්ණත්වය වෙනස් වන ආකාරය දැන ගැනීමට පුළුවන්. මේ නිසා උෂ්ණත්ව වෙනසක් වූ විට වාතය යවා එය නිවැරදි කළ හැකි යි. එය ද අසාර්ථක වුවහොත් එය කෘමීන් ඇතුළු වීමකින් වන නිසා දුම් ගැසීමෙන් වී විනාශ වීම වලක්වා ගත හැකියි.

වී කැකුලෙන් කොටනවා නම්, කෙළින්ම ම එසේ කළ හැකි යි. තම්බපු හාල් අවශ්‍ය නම් වී තම්බන බොයිලේරුවලට යවනවා. තැම්බීමෙන් පසු ගෙන යාමේ පටි දිගේ වී පහළට එනවා. ඔය අතරේ පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුන් කෙරෙනවා. ගල්, වැලි, පස්, පිදුරු වැනි සියළු ම අපවිත්‍ර දෑ ඉවත් කරනවා. හදිසි අවස්ථාවක මෙම විශාල බොයිලේරු ද වී තැන්පත් කිරීම සඳහා යොදා ගත හැකියි.

මෙසේ එන වී ස්වයංක්‍රීය කිරුම් යන්ත්‍රයක් මගින් කිරනවා. ඉන්පසුව වී කොටන යන්ත්‍ර මගින් වී කොටනවා. වී පොතු (දහසියා) ඉවත් කර අර තැම්බුම් බොයිලේරුවට යැවිය හැකි යි. වී තැම්බීමේ

කටයුතු සඳහා මෙම දහසියා යොදා ගන්න පුළුවන් ආකාරයට සකස්ව තියෙන්නේ. දහසියා මෙහෙම ඉවත් වෙන කොට, කුල්ලක් මගින් හාල් පොලනවා. හොඳ හාල් වෙන්ව පහළට එන අතර වී ඇට ආපසු කොටන යන්ත්‍රයට යනවා.

පහළට එන හාල් මැදිවන්නේ පැහිමේ යන්ත්‍රයට යි. අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට මෙහි දී නිවුඩු ඉවත් කෙරෙනවා. නිවුඩු පිටතට වීන් එකතු වන අතර, හාල් පෙලීම සඳහා පහතට එවනු ලබනවා. මෙහි දී කැබලිති හා හුණුසහල් ඉවත් කර යවනවා. ඉතිරි වන හාල් ලොකු පොඩි යන ප්‍රමාණ අනුව වෙන් වී යළිත් ස්වයංක්‍රීය කිරීමකට ලක් වීමෙන් පසු ගෝනි වලට දමා ඉවත් කරයි.

හොඳ වී

වී කිරීමේ සිට සහල් ගෝනි කිරීම දක්වා සියළු ම කටයුතු යන්ත්‍රානුසාරයෙන් ම සිදුවීම මෙහි විශේෂ ලක්ෂණයක්. ඉතාමත් පිරිසිදු උසස් ගණයේ හාල් මේ අනුව ලබා ගත හැකි යි.

උසස් තත්ත්වයේ සහල් ලබා ගැනීමට උසස් තත්ත්වයේ වී අවශ්‍යයි. තම පොද්ගලික වාසිය තකාම තෙත අපිරිසිදු වී විකිණීම ඇතමුන් විසින් කෙරෙනවා. මෙය ජාතික වගකීම අමතක කිරීමක්. මේ නිසා වී මිළට ගැනීමේ දී උසස් තත්ත්වයේ මනාව වේදු, පිරිසිදු වී තම මෝල්වලට ගැනීමටත් විධිවිධාන යෙදිලා.

මේ සඳහා කිරුම් පාලම අසල කුඩා පරීක්ෂණාගාරයක් ද වෙනවා. ඇතුළු වන වී නොගවලින් ගන්නා නියැදි (සාම්පල) මෙහි තෙතමනය වැනි කරුණු පිළිබඳ පරීක්ෂාව කට ලක් වෙනවා. මෙම නියැදිය ඒ තුළදී ම පරීක්ෂාකර කොටා, සහල් ලබා ගත හැක. මෙම සහල් ප්‍රමාණය අනුව මුළු වී නොගයෙන් ම ලබා ගත හැකි සහල් ප්‍රමාණය ද ගණන් බලා වාර්තා කෙරේ. ඒ අනුව වී කෙටීමේ දී සිදු වන වංචාවන්ට ඉඩක් නො තැබීම මෙහි අරමුණ ය. විනාඩි 15 ක් වැනි කෙටි කාලයක් තුළ මෙම වාර්තාවක් ගත හැක.