

# මී වද අපතේ නොදමන්න එය වර්තා ද්‍රව්‍යයකි

මී මැසි පාලනයේ යෙදෙන ඔබ මී පැණි වගේම මී ඉටි ගැනත් හොඳින් දන්නවා. ඔබේ ගෙවත්තේ තිබෙන මී මැසි ජනපදවල අහක දමන මී ඉටි කැබලිවලින් ප්‍රයෝජන රාශියක් ඇති බව සමහර විටෙක ඔබ නොදන්නවා ඇත. මී මැසි පාලනයේ දී, මී පැණි අලවියෙන් මෙන්ම මී ඉටි අලවියෙන් ද ආර්ථිකව ආදායමක් ලබා ගන්නට හැකියාව තිබෙනවා. දැනට වෙළෙඳපොළේ මී ඉටි කි.ග්‍රෑ. 1 ක් රු : 700/- ක් වැනි මිලකට අලෙවි වෙනවා. දේශීයව මී ඉටි අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට නිෂ්පාදනය නොවන නිසා ඉන්දියාව වගේ රටවලින් ආනයනය කරනු ලබනවා.

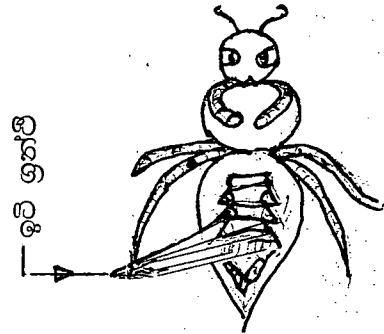
එකල මිනිසාගේ විශ්වාසය වූයේ මී මැස්සා පැණි සහ පරාග ගන්නවා වගේ මී ඉටින් ගස් කොළන්වලින් ලබා ගන්නා දෙයක් කියලයි. ඒත් මී ඉටි නිපදවන්නේ මී මැස්සාගේ ශරීරය තුළමයි. මී මැස්සා උගේ හය පට්ටම් වද කුටීරය හඳුලා තියෙන්නේ මේ ඉටි වලින් තමයි. ඒ සඳහා උගේ ශරීරය තුළ අති විශේෂ ග්‍රන්ථීන් පිහිටලා තිබෙනවා. ශරීරයේ උදර කොටසේ සලාක අතර මෙම ග්‍රන්ථි පිහිටල තියෙනවා. මේවා ඉටි ග්‍රන්ථි යැයි ව්‍යවහාර කරනවා. මී මැස්සෙකුට මෙවැනි ඉටි ගන්වීන් 08 තිබෙනවා. එක් සලාකයක ග්‍රන්ථි දෙක බැගින් 4,5,6,7 යන උදර සලාකවල මේවා පිහිටා තිබෙනවා. විශේෂයෙන් ම, ලපටි වැඩකාර මැස්සියනගේ ශරීරය තුළ මේවා වැඩිපුර නිපදවෙනවා. දින 6-13 අතර වයස් වූ වැඩකාර මැස්සියන්ගේ මෙම ඉටි ගන්වී ඉතාමත් ක්‍රියාශීලීයි. ග්‍රන්ථිවලින් ඉටි වැස්සීම ලයිපේස් නමැති එන්සයිමයේ ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් සිදු වෙනවා. මේ ආකාරයට දියරයක් ලෙස වැස්සෙන ඉටි සලාක තුළින් පිටතට ගලා එනවා. එවිට වාතයට නිරාවරණය වන ඉටි සහ ද්‍රව්‍යයන් බවට පත් වෙනවා. මේවාට ඉටි කොරපොතු යන නම මී මැසි පාලනයේ දී ව්‍යවහාර කෙරෙනවා.

පසුව, මී මැස්සා උගේ ඉදිරි පාදයෙන් ප්‍රවේශමෙන් ගලවා ගන්නා මෙම ඉටි කොරපොතු මුඛය තුළ දී කුඩා කොටස්වලට ඇඹරීම කරනවා. අපට දිස්වෙන ෂඩාශ්‍රාකාර වද කුටීර සෑදීම අරඹනු ලබන්නේ මෙම අඹරාගත් ඉටි කොරපොතු ආශ්‍රයෙනුයි.

මී ඉටි සෑදීමේ දී ප්‍රධාන මූලද්‍රව්‍ය වන්නේ මී පැණි ලෙස සලකන්න පුළුවනි. මී මැස්සාට මී ඉටි කි.ග්‍රෑ. 1ක් නිපදවා ගැනීම සඳහා මී පැණි

කි.ග්‍රෑ. 6-12 ක් ප්‍රමාණයක් වැය වන බව සොයා ගෙන තිබෙනවා.

තව ද, මී ඉටිවල ප්‍රයෝජන රැසක් තිබෙනවා. ඒ මෙසේ යි.



■ පැණි වද සඳහා වද අත්තිවාරම් තහඩු සෑදීම

පැණි වාරයේ දී මී මැසි පෙට්ටිවල පැණි රාමු සඳහා වද අත්තිවාරම් වශයෙන් යොදා ගන්නා ඉටිපත් තහඩු සාදයි. මෙවැනි වද අත්තිවාරම් පැණි රාමු සඳහා ලබාදීම මගින් පැණි වාරයේ දී වැඩි පැණි ප්‍රමාණයක් ලබා ගැනීමට හැකියාව ඇත. විශේෂිත උපකරණයක් මගින් මී වදයක මෙන් ෂඩාශ්‍රාකාර කුටීර සටහන් කර ඇති මෙම වද අත්තිවාරම් පැණි රාමුවක රඳවා ජනපදයට ලබාදුන් පසු මී මැස්සන් වද කුටීර සාදා ඇති රාමුව හොඳින් සකස් කර පැණි එකතු කිරීම ඉක්මණින් සිදු කරයි. මේ මගින් කෙටි කාලයක් තුළ පැණි වාරයකින් වැඩි පැණි අස්වැන්නක් ලබා ගැනීමට පුළුවන.

■ රෙදි කර්මාන්තය

විශේෂයෙන් බනික් කර්මාන්තයේ දී යොදා ගනී.

■ විවිධ ඖෂධ වර්ග සෑදීම

නොයෙක් ආකාරයේ බෙහෙත් වර්ග නිෂ්පාදනය සඳහාත්, විශේෂයෙන් කුලාල බෙහෙත් නිෂ්පාදනයේ දී, බිම් ක්‍රීම් වැනි නිෂ්පාදනයන් සඳහාත්, අස්ථි බිඳීමේ දී පත්තු බැඳීම සඳහාත් යොදා ගනී.

■ විශේෂ වූ ඉටිපන්දම් සෑදීමට

■ විවිධ පොලිෂ් හා කිත්ත වර්ගවල මූලද්‍රව්‍යයක් ලෙස

- වඩු කර්මාන්තයේ දී - සිදුරු වැසීම ආදී කටයුතු සඳහා
- විදුලි භාණ්ඩ කර්මාන්තයට
- ඉතාමත් සියුම් විද්‍යාත්මක උපකරණ ආරක්ෂාවට
- යුද්ධායුධ කල්තබා ගැනීමට
- දත්ත කර්මාන්තය සඳහා
- රූපලාවන්‍ය කටයුතු සඳහා නිෂ්පාදනය වන ආලේපන වර්ග සඳහා පෙට්‍රොලියම් ජෙල් වෙනුවට මැකක සිට මී ඉටි යොදා ගැනීම සිදු කරයි.

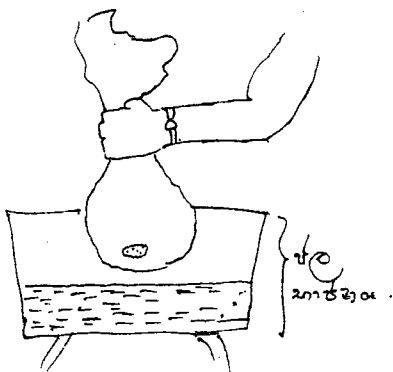
### මී ඉටිවල සංයුතිය

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| හයිඩ්‍රොකාබන්     | - 12% - 20% |
| මොනොඑස්ටර         | - 25%       |
| ඩයිඑස්ටර          | - 12% - 50% |
| ට්‍රයිඑස්ටර       | - 8%        |
| හයිඩ්‍රොක්සිඑස්ටර | - 15% - 40% |
| නිදහස් අම්ල       | - 2%        |

### මී ඉටි සැකසීම

- ▼ ජලයේ රත් කිරීමෙන්
- ▼ වාෂ්පීකරණයෙන්
- ▼ සූර්යතාපයෙන්

- ජලයේ රත් කිරීමෙන් - පිරිසිදු වතුර භාජනයක් හොඳින් රත් කරන්න. පසුව, මී ඉටි කැබලි දුහුල් රෙදි කඩක හෝ නෙට් රෙද්දක ඔතා පොට්ටනියක් ලෙස සාදා හොඳින් උණු කර ගත් ජලයේ දෙකුත් වරක් ගිල්වන්න. එවිට උණු ජලයේ මී ඉටි දිය වේ. ජලය සිසිල් වූ විට ඉටි වෙන් කර ගත හැකිය. ඉටි වල අපද්‍රව්‍ය රෙදි කඩයේ ඉතිරි වේ.



- වාෂ්පීකරණයෙන් - රූප සටහනේ ආකාරයට භාජනයට ජලය දමා එයට උඩින් ඉතා කුඩා සිදුරු සහිත දල් කැබැල්ලක් හෝ නෙට් රෙද්දක් දමා එයට උඩින් මී ඉටි කැබලි තබන්න. මෙය තවත් භාජනයකින් වසන්න. ජලය රත් කිරීමේදී (65% C°) එහි ජල වාෂ්ප ඉටි උණුවීම සිදු වේ. ඉටි කැබලිවල අපද්‍රව්‍ය උඩින් ඇති නෙට් හෝ දල් කැබැල්ලේ ඉතිරි වේ. ජලය සිසිල් වූ විට ඉටි වෙන් කර ගත හැකිය.

- සූර්යතාපයෙන් - සූර්ය තාපක ඉටි නිස්සාරකයක් හොඳින් වැටෙන සූර්යා ලෝකයට තැබූ විට අපට පහසුවෙන් ඉටි උණු කර ගත හැකිය. මෙම උපකරණයෙහි ඉටි දමන කොටසට ඉටි කැබලි දමීමෙන් අවශ්‍ය උෂ්ණත්වයේ දී, ඉටි උණුවන නිසා ඉටි නිස්සාරකයේ පහළින් ඇති කොටසට උණුවන මී ඉටි එකතු වේ. මෙම ඉටි නිස්සාරකය සම්බන්ධව වැඩි විස්තර බණ්ඩාරවෙල, බිඳුණුවැව පිහිටි මී මැසි සංවර්ධන ඒකකයෙන් ලබා ගත හැකිය.

එපමණක් නොවෙයි. පැණි වදවලින් පැණි ලබා ගැනීමේ දී අප කපා ඉවත් කරන පියන කොටස එකතු කර මී ඉටි සඳහා යොදා ගන්න ඔබට පුළුවනි.

ඒ වාගේ ම, එදිනෙදා ගස් වෙත, උගුල්, මුට්ටි, කල ආදියේ තිබෙන ජනපදවලින් මී පැණි ලබා ගැනීමේදී පැණි ලබා ගත් පසු, වද ටික ඔබ ඉවත දමනවා. ඒ වගේ වද ඉවත දමන්න එපා. ඒවා මී ඉටි සඳහා යොදා ගන්නට ඔබට පුළුවනි. මෙමගින් ක්‍රමවත් මී මැසි පාලනයකට යොමු වීමේ හැකියාව ඔබට ලැබේ.

තාක්ෂණික මී මැසි පාලනයේ දී, මී පැණි පමණක් නොවේ, මී ඉටි නිෂ්පාදනය කෙරෙහි ද ඔබගේ අවධානය වඩාත් යොමු විය යුතුයි. එවිට, මී ඉටි සඳහා විදේශවලට ඇදී යන මුදල් ප්‍රමාණය යම් තාක් දුරකට අඩු කර ගැනීමේ හැකියාවක් අපට තිබෙනවා.

**ගිණාපලි ප්‍රියංගිකා**

**කෘෂිකර්ම උපදේශක**

**මී මැසි සංවර්ධන ඒකකය - බිඳුණුවැව**

**බණ්ඩාරවෙල**