

කල් තබා ගත හැකි ක්‍රම ගැන වැටහීමක් ඇත්නම් එළවළු - පළතුරු බොහොමයක්ම අවාරයේදීන් ප්‍රයෝජනයට ගත හැකිය.

එළවළු පළතුරු කල් තබා ගන්නේ මෙහෙමයි

වනිතා ලකා

වෘරයේ දී බහුලව වැඩෙන පළතුරු, එළවළු ආදිය කල් තබා ගත හැකි ක්‍රම ගැන දැන සිටියොත් ඔබට අවාරයේ දී ඒවා ප්‍රයෝජනයට ගත හැකි නොවේ ද? අවාරයේ දී අධික මිළක් ගෙවා පළතුරු එළවළු ගැනීමට සිදු වීමෙන් වැළකී සිටීමට ද එමගින් ඔබට හැකි නොවේ ද?

මේ ලිපියෙන් අප බලාපොරොත්තු වන්නේ පළතුරු, එළවළු ආදිය වියළා කල් තබා ගැනීමේ ක්‍රමය පිළිබඳ විස්තර ඉදිරිපත් කිරීමට ය.

ආහාර කල් තබා ගැනීම සඳහා යොදා ගත හැකි හොඳ උපක්‍රමයකි, වියළීම. ජලය ඉවත් වීමත්, ඉලුණු පළතුරු ආදියෙහි සිදු වන රසායනික විපර්යාසය නැවැත්වීමත් වියළීමෙන් සිදු වෙයි.

වියළීමේ දී පිරිසිදු කම අත්‍යවශ්‍යය. පිරිසිදු ජලය රැස් කර ගැනීම, පිළියෙළ කිරීම, වියළීම හා ගබඩා කිරීමත් මෙයින් අදහස් කෙරේ.

එළවළු, පළතුරු හැමවිටම පිරිසිදු තත්ත්වයේ තබා ගැනීම සඳහා පහත සඳහන් කරුණු තුන මතක තබා ගත යුතු ය.

1. නරක් නොවූ එළවළු, පළතුරු පිරිසිදු භාජන වලට එකතු කොට පිරිසිදු ජලයෙහි හොඳින් සෝද පිළියෙළ කොට බන්දේසි හෝ පැදුරු වල තබා වියළීම. (කිසිවිටෙකත් පොළව හෝ වැලි මතු පිට නොතබන්න.)

2. වියළීම පිණිස තැබූ ආහාර මැස්සන් වැනි කෘමීන් ගෙන් ද, දූලි, කුණු රොබු වලින් ද බේරා ගැනීම සහ,

3. හොඳාකාර වියැල්ලු ආහාර කෘමීන් ගෙන් හා දූලි වලින් ද ආරක්ෂා වෙන අන්දමින් හොඳාකාර තද කොට වැසිය හැකි භාජනවල අසුරා ගබඩා කිරීම.

ආහාර වියළීමේ දී වඩාත් හොඳ ප්‍රතිඵල ලබා ගැනීමට නම් වාතය උණුසුම් ව වියළීම් තිබිය යුතු අතර, සංසරණය අවශ්‍ය කෙරේ.

එළවළු, පළතුරු වියළීම සඳහා මුලිකව අවශ්‍ය කෙරෙන්නේ හොඳට කැපෙන පිහියක්, සේදීමට භාජනයක්, ලෑල්ලක්, බන්දේසි හෝ මාගල් පැදුරු හෝ වැනි උපකරණ කිහිපයක් පමණි. මෙහි දී සේදීම සඳහා පිරිසිදු ජලය පමණක් යොදා ගත යුතු බව ද සැලකුම් මැනවි.

වියළීම සඳහා පිළියෙළ කිරීම

පළතුරු, අල වර්ග ආදියෙහි පොතු ඉවත් කළයුතුව ඇත. එළවළු බොහොමයක්ම සඳහා මෙය අවශ්‍ය නොකෙරේ. වියළීම වඩාත් සාර්ථක වන්නේ කුඩා කැබලි වලට කැපූව හෝත් නිසා අමු ද්‍රව්‍යයන් ලොකු කැබලි වලට කපන්න. එසා, පොතු ඉවත් කිරීමට සිදු වන ආහාර වර්ග එසේ කිරීමෙන් පසුව ලුණු ද්‍රාවණයක (සියයට 2 ක පමණ ලුණු සහිත) බහා වික වේලාවක් තැබීමෙන් කහට

පිළිම-වළක්වා ගත හැකි ය. අළු කෙසෙල් වැනි ඵලවළු වල කහට පිළිම පොල් කිරි චිකක් යොදා සේදීමෙන් ඉවත් වෙයි. තවත් සමහර වර්ගවල කහට පිළිමට දෙහි ඇඹුලින් වළක්වා ගත හැකි ය.

බලාන්චිකරණය

හුමාලයෙන් හෝ උණු වතුරෙන් හෝ සුළු වෙලාවක් තැම්බීම බලාන්චිකරණය නම්. වියළීමට පෙර ඵලවළු බලාන්චිකරණය කළයුතු ය. එසේ කිරීමෙන් ඒවායේ එන්සයිමීය ක්‍රියාකාරීත්වය නවතින අතර, විටමින් හා බේසිජ වර්ග ද ආරක්‍ෂා කර ගත හැකි ය.

වාෂ්පයෙන් තම්බන්නේ නම් එක් වතාවකට ටික ටික බැගින් ගෙන උතුරන උණු වතුරට ඉහළින් හුමාලය වදින සේ සුළු වෙලාවක් එල්ලා තැබිය යුතු ය.

මේ සඳහා, උණු වතුරම යොදා ගන්නේ නම් උණුවතුරෙහි ගිල්වා තැබිය යුත්තේ විනාඩි 3 ටත්, 6 ටත් අතර සුළු කාලයකි.

ඉදුණු පළතුරු බලාන්චිකරණයට සුදුසු නැත. සල්ෆයිඩ් කිරීම.

බලාන්චිකරණ කිරීමට පෙරාතුව යෝධියම් හෝ පොටෑසියම් සල්ෆයිඩ් නො හොත් බයිසල්ෆයිඩ් ද්‍රාවණයක පැය කාලටත්, බාගයටත් අතර කාලයක් තුළ ගිල්වා තැබීම වඩා සුදුසු ය. ද්‍රාවණය තනා ගතයුත්තේ වතුර ගැලුමකට සල්ෆයිඩ් ද්‍රව්‍යය එකක් මිශ්‍ර කර ගැනීමෙනි.

යට දැක් වූ ආකාරයෙන් පිළියෙළ කර ගත් ආහාර ද්‍රව්‍ය පිරිසිදු බත්දේසි හෝ පැයුරු මාගල්වල හෝ අසුරා අවටේ තබන්න. හොඳකාර සුළු වදන, කෙලින් ම අවට වැටෙන ස්ථානයක් මිනිසුන්ගෙන් හා සතුන්ගෙන් ද, දුලි කුණු රොඩු වලින් ද ඇත් කොට වැස්සෙන් පින්තෙන් ආරක්‍ෂා වන සේ තබා වියළීමට මතක තබා ගත යුතු ය.

දිනකට දෙකුත් වතාවක් පමණ හොඳාකාර පැති පෙරළමින් දින දෙක තුනක් පමණ ආහාර ද්‍රව්‍ය වියළිය යුතු ය. හොඳාකාර වියළි ඇද්දැයි දැන ගැනීමට කැබලි කිහිපයක් ගෙන මිරිකා බලන්න. වතුර නොගැටේ නම්, එසේම අත දිග හැරිය විට කැබල්ලද, දිග හැරෙයි නම් හොඳින් වියළි ඇති බවට සාධකයකි.

පදම් කිරීම

වියළුන ලද ඵලවළු, පළතුරු ආදිය පදම් කිරීමට ද අවශ්‍ය වේ. එසේ කරනු ලබන්නේ පුළු බැඳීම වැනි උපද්‍රව වලින් ආරක්‍ෂා කිරීම පිණිස ය. වියළා ගන්නා ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය ලොකු භාජනයක දමා රෙදි කඩකින් කට වසා බඳින්න. දිනකට දෙකුත් වර බැගින් දින අටක් දහයක් පමණ ගෙවෙන තුරු දිනපතා භාජනය සොලවන්න.

ගබඩා කිරීම

දුලි, කුණු රොඩු නොවැටෙන, කෘමීන්ට ඇතුල් විය නොහැකි, තෙතමනය නොවදින භාජන මේ සඳහා යෝග්‍ය වේ. වියළි ලබු කැට, පොලිතින් හෝ සන කඩදැසි මලු, කළගෙඩි මැටි හෝ ගල් සරා ආදිය යොදා ගැනීමට පුළුවන. කුඩා ප්‍රමාණයේ භාජන සුදුසු ය.

කුඩා මළුවල ආහාර ද්‍රව්‍ය අසුරන්නේ නම් එම මලු එක් විශාල භාජනයක දෙවනුව තැන්පත් කරන්න.

ආහාර ද්‍රව්‍ය ඇසුරු භාජන හුළු නොවදින සේ වසා තැබීමට මතක තබා ගත යුතු ය. වියළි අසුරු, පිරිසිදු ස්ථානයක එම භාජන තැන්පත් කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා වියළි ස්වභාවයෙන් කිබෙන්නේ දැයි ඉඳි ගිට යෝදිසි කර බැලීම ද වටී.

**“අද ගොවියෝ
හෙට දෙවියෝ”**
බබත් ‘ගොවි ජනතා’ දයකයකු වන්න