

හැමි - බේකන් ගෙදරදීම හදමු (තෙවන කොටස)

සෑම ගෘහිණි ද සිල්වා විසිනි.

ඉතා අඩු වියදමකින් හැමි - බේකන් ගෙදරදීම සොද ගත හැකි ක්‍රමයක් පිළිබඳව විස්තර කෙරෙමින් ලියන ලිපි පෙළෙහි තවත් කොටසකි මේ. මුල් ලිපි දෙක පුනී හා සැප්තැම්බර් කලාපවල පළ විය.

බේකන් සඳහා කොටස් ලබා ගන්නේ මළකඳේ උදර (Belly) කොටසිනි. මෙම බේකන් කොටස් සෑදී ඇත්තේ මේද හා මාංශ ස්ථර ප්‍රත්‍යාවර්තව එකිනෙක මත ස්ථරාකාරව සැකසීමෙනි. මුළු මළකඳින්ම බේකන් නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිතා කරන්නේ මෙම කොටස් පමණි.

ප්‍රතිකාර කිරීමේ ක්‍රියාවන් ආරම්භ කිරීමට පෙර බේකන් කොටස්වල මතුපිටින් ඇති ඉලඳුට ඉවත් කරන්න. මෙහිදී ඉලඳුටවලට මස් කොටස් නොඑන ලෙස ප්‍රවේශමෙන් ඉලඳුට සූරා යන ලෙස පිහිය ගෙන යන්න. පසුව, ශුද්ධ කරන ලද බේකන් කොටස් වතුරමුදාකාර ලෙස කපා හොඳින් සකසා ගන්න.

මෙසේ පිළියෙළ කරගත් මාංශ කොටස් හොඳින් ජලයෙන් සෝද විනාඩි 30 ක් පමණ වතුර බේරීමට කම්බි කොකු මගින් එල්ලා තබන්න.

(වියලි ප්‍රතිකාර කිරීම) (Dry Curing Method)

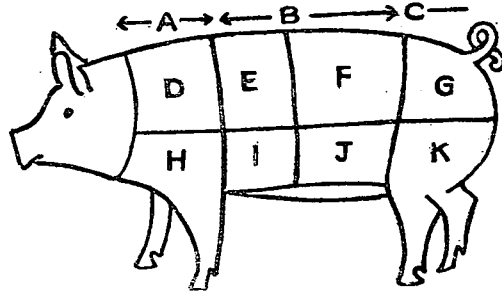
මේ සඳහා භාවිතා කරන බ්‍රැන්ඩ් මිශ්‍රණයේ අනුපාතය පහත සඳහන් පරිදිවේ.

12 : 2 : 8/1
ලුණ රා. සිනි රා. වේඩ් ලුණු රා

මේවා වෙන වෙනම කුඩු කර පසුව හොඳින් මිශ්‍ර කරගන්න. පිරිසිදු ලෑල්ලක් මත මෙම මිශ්‍රණය අතුරා ඒ මත මස් කැබැලි තබා මස් තුලට හොඳින් මිශ්‍රණය කැවෙන සේ මස් මතු පිට මෙම මිශ්‍රණය අතුල්ලන්න. මෙලෙස ප්‍රතිකාර කරනු ලැබූ මස් තැන්පත් කරන භාජනයේ අධියෙහිද මිශ්‍රණයෙන් ස්ථරයක් අතුරා පළමුව එය උඩින් හැමි කොටස් හම ඇති පැත්ත යටට සිටින සේ තැන්පත් කරන්න. පසුව උරස් කොටස් ද, අවසානයේදී භාජනයේ උඩින් ම බේකන් සාද ගන්නා උදර කොටස් ද තැන්පත් කරන්න. උඩටම තබන මාංශ කොටසේ පමණක් හම ඇති පැත්ත උඩට සිටින සේ තබන්න. පසුව උඩින් ද මිශ්‍රණයේ ස්ථරයක් අතුරා භාජනය සුදුසු ස්ථානයක දින තුනක් පමණ තබන්න. දින තුනකට පසුව මස්වල පැති මාරු කරන්න. සම්පූර්ණ දින පහක් ගත වූ පසු නටන ජලයේ මෙම මාංශ කොටස් පැය 5 ක් 6 ක් පමණ කාලයක් ගිල්වා තබන්න. පසුව නැවත හොඳින් සෝද මිශ්‍රණයේ ලවන කොටස් මාංශ කොටස් පුරා හොඳකාර පැතිරී යාමට පුරා දින එකක් පමණ එල්ලා තබන්න. පසුව සම්පූර්ණ දින එකක් මෙම මස් දුම් ගසා සකසා ගන්න.

තේන් ප්‍රතිකාර කිරීම (Sweet Pickle method)

ඉහත භාවිතා කළ බ්‍රැන්ඩ් මිශ්‍රණය වෙන වෙනම හොඳින් කුඩු කර පසුව එකට හොඳින් මිශ්‍ර කර උණු ජලයේ දිය කරන්න. ගන්නා ජල ප්‍රමාණයෙන් මිශ්‍රණය උපරිමව (තව දුරටත් දිය නොවී පතුලේ මිශ්‍රණය ඉතිරි වන තෙක්) දිය කර අධියන්තෘප්ත ද්‍රාවණයක් සාදගන්න. පසුව ද්‍රාවණය නිවේන්තට ඉඩ හරින්න. පෙර සේ මස් කැබැලි සෝද විනාඩි 30 ක් දිය බේරී මට එල්ලා තබන ලදුව, සිරිත්පයක් මගින් මෙම මස් කැබැලි තුලට බ්‍රැන්ඩ් ද්‍රාවණය විදින්න. හැමි කොටස් සඳහා විදින විට අස්ථි හා සන්ධි අතරට වැඩිපුර ද්‍රාවණය විදිය යුතුය. ද්‍රාවණය විදින විට මාංශ කොටස් ඉදිමෙන්තට පටන් ගනී. මුලින් කිබුණු ප්‍රමාණය මෙන් දෙගුණයක් තරමට මාංශ කොටස් ප්‍රසාරණය වූ පසු විදීම නවත් වන්න. මෙහිදී අවශ්‍ය තරමට පමණක් ද්‍රාවණය විදීමට වග බලා ගත යුතුය. එසේ නැතිව ද්‍රාවණය වැඩි වුවහොත් මාංශ කොටස් උණු අධික



‘අයි’ සහ ‘ජේ’ කොටස් බේකන් සඳහා පාවිච්චි කෙරේ.

හා තෙතමනයෙන් යුක්ත වන අතර ගුණාත්මයද අඩුවීමට පුළුවන. මෙසේ ද්‍රාව්‍ය වීදිමෙන් සාමාන්‍යයෙන් ප්‍රතිකාර කිරීමට ගතවන කාලය 1/3 දක්වා අඩුකර ගත හැක. මෙලෙස ප්‍රතිකාර කරන ලද මස් කැබලි අධිසංතෘප්ත බ්‍රයින් ද්‍රාවණයක සම්පූර්ණයෙන් ගිල්වා තබන්න. දින තුනකට පසු මස් කොටස්වල පැති මාරු කරන්න. මස් කොටස් සම්පූර්ණයෙන්ම ගිල්වා තැබිය යුත්තේ දින 5 ක් පමණි. එම කාලය අවසන් වූ පසු මෙම මස් කොටස් නටන ජලයේ පැය 5 - 6 දක්වා කාලයක් තම්බා ගන්න. පසුව පිරිසිදු ජලයෙන් සෝදා දිය බේරීමට දින 1 ක් එල්වා තබන්න.

මස් දුම් ගැසීම

දුම් ගැසීම සඳහා පිළියෙළ කරගන්නා කාමරය අතිකුත් ගොඩනැගිලි වලින් වෙන්විය යුතුය. මෙසේ විය යුත්තේ ගිනිගැනීමේ උවදුර නැති කිරීමටය. මෙහිදී අඩි 10 - 12 ක් උස, අඩි 6 X 6 වර්ග ප්‍රමාණය ඇති කුටියක් සෑමේ. වායු සංසරණය සඳහා අඩි 8 - 10 ක් උසින් 1 X 1 වර්ග ප්‍රමාණයේ ඉඩක් තබන්න. සතුන් ඇතුළු වීම වැළැක්වීමට මෙම ඉඩ කොටස වසා දැලක් ගසන්න. බීම සිට අඩි 5 - 6 ක් උසින් මස් එල්ලීම සඳහා කම්බි අදින්න. ලී කුඩු හෝ අභයියා ගිනි තැබීම මගින් දුම් ලබාගත හැක.

ප්‍රතිකාර කරන ලද හැම් සහ බේකන් කොටස් කම්බි කොකු වලින් එල්වා සම්පූර්ණ දින 1 ක් නොනවත්වාම දුම් ගැසීමට භාජනය කරන්න. මස් කැබලි අතරින් හොඳින් දුම් සංසරණය වීම සඳහා කැබලි එකිනෙක ගැටීමෙන් වලක්වන්න.

දුම් ගැසීමෙන් අත්වෙන ප්‍රයෝජන

1. මස් කැබැල්ලේ අඩංගු ජලය යම් ප්‍රමාණයකට ඉවත් වීමෙන් හා පෘෂ්ඨයේ සිදුරු වැසී යාමෙන් ද මස් සංරක්ෂණයට උදව් කරයි.
2. දුම් ගැසීම මගින් මස් වලට ඉතා සුදුසු රසයක් හා සුවඳක්ද ගෙනදේ.
3. කල්තබා ගැනීමේ හැකියාව (**keeping quality**) වැඩිකරණ අතර මස්වල පෙනුමද දියුණු කරයි.
4. දුම්ගැසීම මගින් මස් කැබැල්ලේ පුස් බැදීම ආදිය වැළැක්වේ.
5. මස්වල පරණ රසයක් ඇතිවීම වළක්වයි.
6. මස්වලට හොඳ වර්ණයක් ලබාදෙයි.

ගබඩා කිරීම.

දුම්ගසන ලද මස් උණුසුම ඉවත්වීමට විකවේලාවක් තබා පසුව බුරුසුවකින් හොඳින් පිරිසිදු කර පාවීමත් හෝ සන කඩදසියකින් ඔතා කඩදසියට පිටතින් පිරිසිදු ගෝනි කැබැල්ලකින් ද දවවීමෙන් පසු තද කර බදින්න. පසුව මෙය හොඳින් වායු සංසරණය වන අඳුරු, සිසිල්, වියළි ස්ථානයක එල්වා තබන්න. එල්වන ලද කම්බිය හෝ නූල දිගේ කුඩා කාමීන් මස් කැබැල්ල තුළට ගොස් එයට හානි සිදු කළ හැකි නිසා මස් කැබැල්ල එල්ලන විට ගෝනි කැබැල්ලට පිටතින් නූල ගැට ගසන්න. අවශ්‍ය වූ විට මෙම බේකන් හා හැම් කොටස් සියුම් පෙතිවලට කපා සාස්පාතක ආධාරයෙන් බැඳ කෙලින්ම ආහාරයට ගන්න.