ගබඩාවේ නවත් නාස්තියක්

ධාන්‍ය වැනි කල්පවතින ආහාර දීඝ කලක් ගබඩා කිරීමේදී සිදුවන නාස්තියක් පිළිබඳව නිතර අසන්නට ලැබේ. මෙම නාස්තිය සිදුවන්නේ ගබඩා කිරීමේදී වන නොසැලකිල්ල නිසා බව අදාල අංශ පෙන්වා දෙති, උදහරණයක් වශයෙන් එක් ගබඩාවක ගිය වසරේ ධාන්‍ය තොගයක් ගබඩා කර ඇත්නම් ඊලඟ වසරේ අස්වැන්න නෙලූ පසුව ගබඩාවලට ලැබෙන අස්වැන්න පැරණි ධාන්‍ය මතම තැන්පත් කිරිම සිදු කෙරේ. එම ධාන්‍ය ආපසු ගැනීමේදී අලුතින් තැන්පත් කරන ලද ධාන්‍ය පළමුවෙන් ගැනීමට සිදුවන නිසා මුලින් තැන්පත් කළ ධාන්‍ය අලුත් ධාන්‍ය මෙන් දෙගුණයකටත් වඩා කල් ගබඩාවෙ තැබීමට සිදුවේ. මෙලෙස වැඩි කාලයක් එම ධාන්‍ය ගබඩා කිරීමට සිදු වීම නිසා ඒවා විනාශයට පත්වෙ.

මෙවැනි නාස්තිවීම් වැළැක්වීමට අපේ පාරම්පරික ගබඩා ක්‍රමය වන වී බිසි ක්‍රමයෙන් ආදර්ශයක් ලබාගත හැකිය. පැරණි වී බීස්සක වී තැන්පත් කිරීමේදී පළමුවෙන් තැන්පත් කල වී පළමුවත්, දෙවැනිව තැන්පත් කප වී ඒ මතත් ගබඩා වෙයි. එහෙත් එම වී ලබා ගැනීමේදී සිදුර වී බිස්සේ යටින්ම ඇති නිසා වි ආපසු ලබා ගැනිමේදි පළමුවෙන් ලැබෙන්නේ පළමුවෙන් තැන්පත් කළ වියි.

ඒ අනුව ගබඩා වල තැන්පත් කරන ලද වී වැනි ආහාර ආපසු ගැනීමේදී තැන්පත් කළ කාල අනුපිළිවෙල අනුව ආපසු ලබා ගන්නේ නම් ධාන්‍ය බොල්වීම, බර අඩුවීම, පැලවීම වැනි නාස්ති සැහෙන දුරට වලක්වාගත හැකිය.