

# කෙසෙල් සහ වෙනත් ස්වභාවික කොළවලින් පදම් කරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය සැකසීම

**කෙසෙල්** කොළය අපගේ ජනජීවිතයට කෙලින්ම සම්බන්ධ වූ දෙයකි. මෙහි උද්භිද නාමය වන්නේ 'මියුසා එස් පී පී (*Musa spp*)' ය. අප ජන ජීවිතයේ මංගල කටයුතුවල දී මෙන් ම ආගමික කටයුතු වල දී ද මෙය අපි භාවිතා කරන්නෙමු. තව ද, හින්දු ආගමිකයන් ගේ ජන ජීවිතයට කෙසෙල් ගස මෙන් ම කෙසෙල් කොළය වඩාත් සමීප සම්බන්ධකමක් තිබේ. අප විවෘත ආර්ථිකය වැළඳ ගැනීමත් සමඟ ම යාන්ත්‍රීකරණය ද, අපගේ ජීවිත කරා ප්‍රවේශ විය. ලක්විය. ඒ අනුව අප අතර භාවිතයේ තිබූ කෙසෙල් කොළය අප වෙතින් ක්‍රම ක්‍රමයෙන් ඇත් විය. ඒ වෙනුවට අපි පොලිතින් භාවිතයට නැඹුරු වූනෙමු.

මෙම පොලිතින් අපගේ ජන ජීවිතයට මෙන් ම පරිසරයට ද හිතකාමී නොවන බැවින් මෙම වසරේදී එය අපගෙන් ඇත් කිරීමට දඩ් නීති රීති පැනවීමට කටයුතු සම්පාදනය වෙමින් පවතී. ඒ අනුව අපගේ ජන ජීවිතයෙන් ඇත් වූ කෙසෙල් කොළය නැවතත් අපගේ ප්‍රයෝජනයට ගත යුතු කාලය එළඹෙමින් පවතී. මේ අනුව ස්වභාවික පත්‍ර වලින් විශේෂයෙන් කෙසෙල් පත්‍රවලින් ආහාර ද්‍රව්‍ය සැකසීමට අවධානය යොමු කර ඇති අතර ඒ සඳහා ඉතා පහසු තාක්ෂණයක් මේ වන විටත් ජනනය කර ඇත.

සාමාන්‍යයෙන් ගින්නට යොමුකර පත්‍ර තවා ගැනීමෙන් ආහාර ද්‍රව්‍යවලට යොදාගන්නා වුව ද, මේ වනවිට එම ද්‍රව්‍ය පදම් කර කල් තබා ගෙන වඩාත් පහසු ආකාරයට භාවිතා කළ හැකි වන පරිදි සකස් කර ඇත. මෙසේ පදම් කර සකස් කර ගන්නා ද්‍රව්‍ය නැවත නැවතත් භාවිතා කළ හැකි අතර අවම වශයෙන් දින 05ක් එක දිගට භාවිතා කළ හැකි ය. සැකසූ ද්‍රව්‍ය සතියක් පමණ සාමාන්‍ය තත්ත්ව යටතේ ගබඩා කර තබා ගත හැකි අතර එම ද්‍රව්‍ය අතරට පත්කර කඩදැසි තබා මිටි වශයෙන් සකස් කර ශීතකරණයක තැබීමෙන් මාසයක් පමණ කල් තබා ගත හැකි ය. මෙවැනි ද්‍රව්‍ය සාදා ගැනීම ක්‍රම කිහිපයකට සිදු කළ හැකි ය. එය පියවර වශයෙන් පහත ආකාරයට දක්විය හැකිය.

- i. කෙසෙල් ගස්වලින් සම්පූර්ණ පත්‍ර කපා ගැනීම
- ii. පත්‍ර තලයෙන් කැබලි කපා ගැනීම
- iii. පත්‍ර කැබලි පිරිසිදු ජලයේ ගිල්වා සේදීම
- iv. පදම් කිරීමට යොදා ගැනීම

**පදම් කිරීම ක්‍රම කිහිපයකට සිදු කළ හැකි ය.**

- (අ) විදුලි උදුනක් මගින්
- (ආ) පීඩන උදුනක් මගින්
- (ඇ) තටන ජලය මගින්
- (ඈ) වාෂ්පයෙන්

**විදුලි උදුනක් මගින්,**

සෙල්සියස් අංශක 80 - 90 පමණ වූ උෂ්ණත්වයේ විනාඩි 5 - 10ක් පමණ වියලා ගැනීම

**පීඩන උදුනක් මගින්,**

පීඩන උදුනෙහි හුමාලය පිට වී එයින් කෙසෙල් කොළ සුවඳ නික්මෙන අවස්ථාවේ උදුන අක්‍රිය කර පත්‍ර ඉවතට ගත යුතු ය.

**තටන ජලය මගින්,**

ජලය තටන උෂ්ණත්වයට ආ විට කෙසෙල් පත්‍ර තත්පරයක් දෙකක් තටන ජලයේ ගිල්වා ඉවතට ගෙන වහා ම සිසිල් ජලයේ ගිල්විය යුතුයි. (වර්ණය වෙනස්වන බැවින්)

**වාෂ්පයෙන් කැමිබීම,**

කෙසෙල් පත්‍ර විනාඩි එකක් පමණ හුමාලයෙන් කම්බා ගැනීම.

මේ සෑම ක්‍රමයකදී ම පදම් කිරීමේ ප්‍රතිකාරය අවසන් වූ පසුව පත්‍රවල ඇති වැඩිපුර වතුර බේරා ඉවත් කර පැය 8 - 10 පමණ පවත්වා වියලා ගත යුතු ය.

මෙසේ වියලා ගත් පත්‍ර ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ගත හැකි ය. මෙහි දී සෑම පත්‍රයක් අතරට ම කඩදැසියක් තබා ගබඩා කිරීම වැදගත් වේ. පත්‍ර වල අග කෙළවරින් කැපී යන කොටස්

32 වෙනි පිටුව.....

**සරත් විජයගුණවර්ධන**  
**අලෙවි සහකාර / ප්‍රවෘත්ති හා ප්‍රකාශන නිලධාරී (වැ.ආ.)**  
**ප්‍රකාශන ඒකකය**  
 හෙක්ටර් කොබ්බෑකඩුව ගොවි කටයුතු පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ ආයතනය

28 වෙනි පිටුවෙන්.....

කෙසෙල් සහ වෙනත්.....

පදම් කර හොඳි වැනි දියර දැමීමට බඳුනක් ලෙසින්, එනම් පැනි මුලක් ආකාරයට සකසා ගත හැකිය.

කෙසෙල් දවටනයක් නැවත භාවිතා කරන විට ඉඳුල් සෝද ඉවත් කර නැවත වරක් නටන වතුරේ ගිල්වා ඉවතට ගෙන පවතේ විසඳීමට තැබිය යුතු ය. මේ ආකාරයට එම දවටනය ඉරි යන තුරු ම නැවත භාවිතා කළ හැකි ය.

මෙසේ කෙසෙල් පත්‍ර ලබා ගැනීම සඳහා කෙසෙල් වගාවක් පවත්වා ගැනීමෙන් කැන්වලට අමතර වශයෙන් ආදායමක් ලබා ගත හැකිය.

**හෙක්ටයාරයක කෙසෙල් වගාවකින් ලබා ගත හැකි ආදායම**

සිටුවන ගස් සංඛ්‍යාව - 3300

ගසකින් පත්‍ර 10 බැහින් - 33000

එක් පත්‍රයකින් දවටන 4 බැහින්

දවටන ගණන - 132000

එක් දවටනයකින් ශත 50 බැහින් අලෙවි කළ විට ආදායම - 66000

කැන්වලට අමතර ව පත්‍රවලින් ලැබෙන

ආදායම රු. - 66000

ක් වේ.

කෙසෙල් පත්‍රවලට අමතර ව නොඑම් කොළ, කැන්ද කොළ, හල්මල්ල කොළ, දියපර කොළ, බුක්සරණ කොළ (අරලුප්), වල් බෙලි කොළ, කොට්ටම්බා කොළ, මීලු කොළ, සුරිය කොළ ආදිය ද සාර්ථකව යොදාගත හැකි ය. එහෙත් ඒවා කෙසෙල් පත්‍ර කරම් දිගු කලක් තබා ගත නොහැකි අතර ඒ ඒ අවස්ථාවට අනුව භාවිතා කළ හැකිය. මේ සෑම ස්වාභාවික පත්‍රයකින් ම ප්‍රණීත ආහාර පාර්සලයක් සකස් කර ගත හැකි ය.

පසුගිය ද ගරු කෘෂිකර්ම අමාත්‍ය වමල් රාජපක්‍ෂ මහතාගේ ප්‍රධානත්වයෙන් හෙක්ටර් කොබ්බෑකඩුව ගොවිකටයුතු පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ ආයතනයේ පැවති වැඩමුළුවක දී තෙලිජ්ජවිල කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ ස්ථානයේ කාර්යභාර පර්යේෂණ නිලධාරී ආචාර්ය සුජාතා වීරසිංහ මහත්මිය විසින් කරන ලද දේශනය ඇසුරිනි.