කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු

කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු කඩිනමින් ගොවි ජනතාව අතරට ලබාදීමේ අත්වැලකි

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානයේ ප්‍රකාශනයකි

තාක්ෂණික පත්‍රිකා අංක 17 - 2019 ජූලි

නිර්මාංශකයින්ට සොසේජ් හැඩයේ කෑමක්

කොස් මදුළු වලින්............

වාර්ෂිකව කොස් ගෙඩි මිලියන 150 ක් පමණ මෙරට නිපදවෙත් දී ඉන් කොපමණ ප්‍රමාණයක් මිනිස් පරිභෝජනයට හසුවන්නේ ද යන්න කිසිවෙකු ගණනය කර නැත. කෙසේවෙතත් මේ අගනා බෝගයෙන් සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයක් අපතේ යන බවනම් සත්‍යයකි. විටෙක එය එළවළුවකි. විටෙක පලතුරකි. ඇතැම් අවස්ථාවක ප්‍රධාන ආහාරය ලෙස ද භාවිතා වන්නකි. තනි වගාවක් ලෙස නොපිහිටියත්, දිවයිනේ භූමියෙන් හෙක්ටයාර් 31000 ක් පමණ කොස් වගාව මගින් අත්පත් කරගෙන ඇති බව ගණන් බලා තිබේ. සම්ප්‍රදායික පරිභෝජන රටා වලින් බැහැරව, නව මාදිලියේ කෑම වට්ටෝරු බිහිවෙන පසුබිමක, කොස් අනුභව රටාවන් ද නවීකරණය කිරීමට ගත් උත්සාහයක් ගැන හොරණ, කනන්විල පලතුරු පර්යේෂණ හා සංවර්ධන ආයතනය වෙතින් වාර්තා වේ. ලොවපුරා නිර්මාංශකයින් අතර කොස් මදුළු ජනප්‍රිය වීමට හේතුව සොයාගිය පලතුරු ආයතනයේ පර්යේෂකයින් තේරුම් ගෙන ඇත්තේ තන්තු සහ පිෂ්ටය යම් අනුපාතයකට මිශ්‍රවී, කොස් මදුලේ වයනයේ බිහිව ඇති සත්ව මාංශයට ඇති සමානකම නිසා, මස් වලට අනුප්‍රාප්තිකයක් ලෙස ලොව පුරා මෙය ජනප්‍රිය වෙමින් පවතින බවයි. කාලයට හා සමාජ පිළිවෙතට ගැළපෙන්නට, කොස් මදුලු ප්‍රධාන සංඝටකය ලෙස ප්‍රධාන සංඝටකය යොදා සාදන නිර්මාංශ "සොසේජස්" වර්ග දෙකක් මූලිකව හඳුන්වා දී ඇති අතර ඉන් එකකට පැළවෙන මුං බීජත්, අනෙකට ඔකාරා නමැති සෝයාබෝංචි අවශේෂත් යොදාගෙන තිබේ. සෝයාබෝංචි අඹරා ටෝෆු නමැති ආහාරය සාදාගැනීමට එහි කිරි වෙන්කරගත් පසු, පෙරහනේ ඉතිරිවන අවශේෂය ඔකාරා සේ හැඳින්වේ. මෙය පෝෂණ ගුණයෙන් අනූනය. ඇතැම් විස්තර වල ඔකාරා යනු පෝෂණ බලාගාරයක් සේ පවා හඳුන්වා දී ඇත්තේ, ඒ තරමටම එය තන්තු, ප්‍රෝටීන්, කැල්සියම් වැනි දෑ වලින් පොහොසත් බැවිනි. ටෝෆු කර්මාන්තයේ දී නිපදවෙන ඔකාරා බොහෝවිට ඉවත දැමේ. නැතහොත් සත්ව ආහාර ලෙස භාවිතා කෙරේ. එවැන්නක් මිනිස් ආහාරයට සුදුසු ද්‍රව්‍යයක් බවට පත්කිරීමට හැකියාවක් ලැබීම ද මෙම ව්‍යාපෘතියේ ජයග්‍රහණයක් යයි පැවසීමට පුළුවන.

හුමාලයෙන් තම්බා ගත් කොස් මදුළු ග්‍රෑම් 500 කින් පිළියෙළ කිරීම ඇරඹුවා යයි සිතන්නේ නම් ආහාරය පිළියෙළ කරගැනීම උදෙසා පහත දැක්වෙන දෑ සූදානම් කරගත යුතුවේ.

- හුමාලයෙන් තම්බාගත් ඔයිස්ටර් හතු ග්‍රෑම් 250
- හුමාලයෙන් තම්බාගත් පැළවෙන මුං ග්‍රෑම් 250
- සුදු හාල්පිටි ග්‍රෑම් 250
- මාජරින් ග්‍රෑම් 160
- සැන්තම් ගම් තේ හැන්දක් (එසන්ස් වර්ග අලෙවිකරණ වෙළඳසැල් වලින් මිලදී ගත හැකිය)
- ගම්මිරිස් කුඩු තේ හැන්දක්
- ලොකු සුදුළූණු බික් 4 ක්
- මිරිස් කුඩු තේ හැඳි 2 ක්
- කුරුඳු කුඩු හා සාදික්කා කුඩු ස්වල්පය බැගින් (කුඩු වෙනුවට කැබලි වුවද යොදාගත හැකිය)
- කරාබු නැටි 2 ක්
- අවශ්‍ය පමණට ලුණු කුඩු

පිළියෙළ කරගන්නා ක්‍රමය

තම්බාගත් කොස් මදුළු, හතු සහ පැළවෙන මුං වෙන වෙනම බ්ලෙන්ඩරයක දමා අඹරා ගන්න. අනතුරුව මේ ද්‍රව්‍යයන් සියල්ල, කුළුබඩු හා මාජරින් සමඟ එකතුකර හොඳින් අනාගත යුතුයි. මිශ්‍රණයෙන් ග්‍රෑම් 35 ක් පමණ ගෙන වෙළඳපොලේ දැක පුරුදු සොසේජ් එකක් තරමට එන පරිදි පොලිතීන් දවටනයක් තුළ රෝල් කර දෙකොන ගැටගසා "සොසේජ්" එක පිළියෙළ කරගන්න.

අනාගත් මිශ්‍රණය

මෙය පැය 12 ක් අධිශීතකරණයේ තැබිය යුතුයි. අනතුරුව පිටතට ගෙන පොලිතීන් ඇසුරුම ගලවා දමා ඇලුමිනියම් දවටනයකින් වසා විනාඩි 15 ක් හුමාලයේ තැම්බීමෙන් පිළියෙළ කිරීමේ කටයුතු අවසන් වේ.

ගෘහස්ත පාරිභෝජනයට නම් ඇලුමිනියම් දවටනය පිටින්ම මෙය අධිශීතකරණයේ මාසයක් පමණ කල් තබාගත හැකිය. අවශ්‍ය විටදී ආවරණය ඉවත්කර, අයිස් තත්වය දියවීමට හැර කලින් පිසූ සාමාන්‍ය සොසේජස්, තෙල් ස්වල්පයකින් බැදගන්නා සේම පිසගත හැකිය. රික්ත ඇසුරුම් ක්‍රමවේදය යටතේ ඇසිරීමේ හැකියාව ඇත්නම් ඒවා මාස 2 ක් වුවත් අධිශීත තත්වය යටතේ ගබඩා කළ හැකිවේ.

මුං වෙනුවට ඔකාරා යොදන්නේ නම් අවශ්‍ය ද්‍රව්‍යය ප්‍රමාණයන් පහත දැක්වේ

- හුමාලයෙන් තම්බා ගත් කොස් මදුලු ග්‍රෑම් 500
- හුමාලයෙන් තම්බාගත් ඔයිස්ටර් හතු ග්‍රෑම් 42 (මෙය සෙන්ටිග්‍රේඩ් 100 ක උෂ්ණත්වයක දී පැයක් වියළා ගන්න)
- ඔකාරා ග්‍රෑම් 210 (මෙය සෙන්ටිග්‍රේඩ් 100 ක උෂ්ණත්වයක දී පැයක් වියළා ගන්න)
- සුදු හාල්පිටි ග්‍රෑම් 33
- මාජරින් ග්‍රෑම් 42
- ගම්මිරිස් කුඩු තේ හැන්දක්
- ලොකු සුදුළූණු බික් 4 ක්
- මිරිස් කුඩු තේ හැඳි 2 ක්
- කුරුඳු කුඩු හා සාදික්කා කුඩු ස්වල්පය බැගින් (කුඩු වෙනුවට කැබලි වුවද යොදාගත හැකිය)
- කරාබු නැටි 2 ක්
- අවශ්‍ය පමණට ලුණු කුඩු

මෙම ප්‍රණීත නිර්මාංශ ආහාරය සඳහා අවශ්‍ය වන ද්‍රව්‍යය වසර පුරාම පහසුවෙන් ලබාගත හැකි ද්‍රව්‍යයන් නිසාත්, ඇතැම් අවස්ථාවලදී අපතේ යන කොස් ඵලදාවට කල්තබාගත හැකි ආහාරයක භාවිතයක් අත්කරදෙන නිසාත්, ව්‍යාපාරික ප්‍රවේශයක් වුවද ලබාගතහැකි නිසාත්, කාලෝචිත අනාවරණයක් යයි පිළිගත හැකිවේ. පසුගියදා ගන්නෝරුවේ දී පැවති තාක්ෂණ නිර්දේශ කිරීමේ කමිටු රැස්වීමේදී කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ නිර්දේශය හා අනුමැතිය ද මෙම ක්‍රමවේදයට හිමිවිය.

පිටපත : සනත් එම්. බණ්ඩාර - සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ, ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානය, ගන්නොරුව

තාක්ෂණික කරුණු : මනෝජි බුලත්කන්දගේ, සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ (ආහාර තාක්ෂණ)

රසාංජලී ගුණවර්ධන - පර්යේෂණ සහකාර, චානක කැලිස්ටන් - විද්‍යාගාර උප සහකාර

පලතුරු පර්යේෂණ හා සංවර්ධන ආයතනය, හොරණ

පරිගණක නිර්මාණය : ගෝතමී ලියනගේ

අධීක්ෂණය හා උපදෙස් : එස්. පෙරියසාමි (අධ්‍යක්ෂ - තොරතුරු හා සන්නිවේදන), අයි.එස්.එම් හලීම්දීන් (සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ)