

දොඩම් මාර්ගලේඛ

මෙම නිෂ්පාදනය පලතුරු ජෛව නිෂ්පාදනයක්ම වන අතර ජෛව සහ මාමර්ලේඛි අතර ප්‍රධාන වෙනස වනුයේ, මාමර්ලේඛි නිෂ්පාදන වල දොඩම් පොතු අන්තර්ගත කර තිබීමයි. මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා විදේශිකයින්ගේ හොඳ ඉල්ලුමක් තිබේ.

කාදන ක්‍රමය :

හොඳින් පැසුණු දොඩම් ගෙඩි කිහිපයක් පිරිසිදු වතුරින් කිහිපවිටක් සෝදා ගන්න. සෝදාගත් දොඩම්වල පොත්ත ඉවත් කරන්න. මෙම පොතු කුඩාවට කපා වතුර ස්වල්පයක් එකතු කර විනාඩි 10 පමණ තම්බා ගන්න.

පොතු ඉවත් කර ගත් දොඩම් කැබලි වලට කපා එම කැබලි ප්‍රමාණය වැසෙන සේ යන්තම් වතුර එකතු කර පැය භාගයක් පමණ හොඳින් තම්බා ගන්න. තම්බා ගත් දොඩම් කැබලි රෙදි කඩක් ආධාරයෙන් පෙරා ගන්න. පෙරාගත් ද්‍රාවණය කිලෝ 1 කට සීනි කිලෝ 1 ක් එකතු කර මෙම මිශ්‍රණය ලිපේ තබා හොඳින් හැඳිගාමින් ජෛව පද්ම එනතුරු රත්කර ගන්න.

පසුව මෙම මිශ්‍රණය තම්බාගත් කැපු දොඩම් පොතු ස්වල්පයක් ද එකතු කර පෙර පීචානුහරණ කරන ලද හිස් ජෛව බෝතල්වලට දමා මුඛි හොඳින් සීල් කර ගන්න. මෙම මාර්ගලේඛි පාන්වල තවරා ආහාරයට ගත හැකිය.

දොඩම් ක්ෂණික බීම (අර්.වි.එස්.)

වට්ටෝරුව :

- දොඩම් යුෂ ලීටර් 01
- වතුර ලීටර් 1.5
- සීනි ග්‍රෑම් 400
- සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ෆයිඩ් මි.ග්‍රෑම්. 70

ඉදුණු හොඳින් පැසුණු දොඩම් තෝරා ගන්න. තෝරාගත් දොඩම් පිරිසිදු වතුරෙන් කීපවිටක් සෝදා ගන්න. සෝදාගත් දොඩම්වල පොතු ඉවත් කර යුෂ මිරිකා ගන්න. මිරිකා ගත් දොඩම් යුෂ පිරිසිදු රෙදි

කඩකින් හොඳින් පෙරා ගන්න. වට්ටෝරුවේ සඳහන් ආකාරයට සීනි දී ඇති වතුර ප්‍රමාණයේ දිය කර මෙම සිරප් ද්‍රාවණය යන්තම් රත්කර ගන්න. රත්කර ගත් සීනි ද්‍රාවණය පෙරා ගන්න. පිලියෙල කර ගත් යුෂ ප්‍රමාණයට සිරප් ද්‍රාවණය ටිකින් ටික එකතු කරමින් හොඳින් මිශ්‍ර කර ගන්න.

මෙසේ සාදා ගත් ක්ෂණික බීම ලීටරයක් සඳහා ආහාර කල්තබා ගැනීමේ ද්‍රව්‍යයක් වන සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ෆයිඩ් මිලි ග්‍රෑම් 70 වන පරිදි එකතු කර මිශ්‍ර කර ගන්න. පාට අවශ්‍ය වන්නේ නම් ආහාර සඳහා අනුමත පාට වර්ග එකතු කර පෙර පීචානුහරණය කරන ලද ක්ෂණික බීම බෝතල් වලට පිලියෙල කරන ලද ක්ෂණික බීම දොඩම් වත් කර බෝතල් සීල්කරන යන්ත්‍රය ආධාරයෙන් සීල් කර ගන්න. සීල් කර ගත් බෝතල් නැවත නටන තෙක් රත් වූ වතුරට දමා විනාඩි 15 පමණ තම්බා ගන්න. පසුව මෙම බෝතල් වතුර භාජනයෙන් පිටතට ගෙන ලේබල් කර වෙළඳපොල වෙත යවන්න.

දොඩම් කෝඩියල්

ලෝකයේ ප්‍රියතම පලතුරු බීමකි. ලොකු කුඩා කවුරුන් ප්‍රිය කරති. පහත සඳහන් ආකාරයට දොඩම් යුෂ වලින් කෝඩියල් සෑදීම කල හැකිය.

හොඳින් ඉදුණු දොඩම්/ නාරං තෝරා ගන්න. මේවා හොඳින් පිරිසිදු වතුරෙන් කීපවිටක් සෝදා ගන්න. සෝදාගත් දොඩම්වල පිට පොත්ත හොඳින් ඉවත් කර දොඩම් යුෂ මිරිකා ගන්න. මිරිකා ගත් දොඩම් යුෂවල ඇට ඉවත් කිරීම සඳහා පිරිසිදු කපු රෙදි කඩකින් පෙරා ගන්න. පෙරා ගත් දොඩම් යුෂ කෝඩියල් සෑදීම සඳහා යොදා ගන්න.

වට්ටෝරුව :

- දොඩම්/ නාරං යුෂ ලීටර් 02
- සුදු සීනි කිලෝ 1.5
- වතුර ලීටර් 1.0
- සිට්‍රික් අම්ලය/ දෙනි ග්‍රෑම් 40

දී ඇති වට්ටෝරුව අනුව අවශ්‍ය සීනි හා ජලය මිශ්‍ර කර සිරප් ද්‍රාවණය යන්තම් රත් කර ගන්න. පසුව මෙම රත්කර ගත් සිරප් ද්‍රාවණය හොඳින් රෙදිකඩක ආධාරයෙන් පෙරා ගන්න. වට්ටෝරුවේ සඳහන් දොඩම් යුෂ ප්‍රමාණය මතට මෙම සිරප් ද්‍රාවණය ටිකින් ටික එකතු කරමින් මිශ්‍රණය හොඳින් මිශ්‍ර කර ගන්න. මේ අතරම ඇඹුල් ගතිය මදිනම් වට්ටෝරුවේ ප්‍රමාණයට සිටික් අම්ලය හෝ දෙහි මෙම මිශ්‍රණයට එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර කර ගන්න. පාට අවශ්‍ය නම් ආහාර සඳහා අනුමත පාට මෙම මිශ්‍රණයට එකතු කරන්න.

කෝඩියල් කල්තබා ගැනීම අවශ්‍ය වන්නේ නම් කෝඩියල් ලීටර් 01ක් සඳහා කල්තබා ගැනීමේ ද්‍රව්‍යයක් වූ සෝඩියම් මෙටා ඩයිසල්ෆයිඩ් මිලි ග්‍රෑම් 610 ක් වන පරිදි එකතු කර මිශ්‍ර කර ගන්න. මෙම කෝඩියල් පෙර පීචානුහරණය කරන ලද හිස් කෝඩියල් බෝතල් තුළට වත්කර මුඩු සීල් කර ගන්න.

වියළුන ලද දොඩම් පෙති

හොඳින් පැසුණු ඉදිමට ආසන්න දොඩම් පිරිසිදු වතුරෙන් සෝදා ඉතා තුනීවට කපා හිරුළුයේ හෝ යාන්ත්‍රිකව වියළා ගන්න. වියළා ගත් දොඩම්, කේක්, පාන්, බනිස් ආදී බේකර් නිෂ්පාදන සැදීමේදී රස කර ගැනීම සඳහා යොදා ගත හැකිය. එමෙන්ම රසකැවිලි නිෂ්පාදනයේදී ද දොඩම් රසය ගැනීම සඳහා මෙම නිෂ්පාදන එකතු කර ගත හැකිය. වියළා ගත් දොඩම් පොලිහීන්, පොලිප්‍රොපිලින් හෝ ඇලමිනියම් පොයිල් තුළ අසුරා කල්තබා ගත හැක.

සැකසුම : එම්.පී.බී. ආචන්ද්‍ර
(ජර්ජියන් නිලධාරී)

විමසීම් : නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ (ජර්ජියන්),
ප්‍රාදේශීය කෘෂිකර්ම මධ්‍යස්ථානය,
බණ්ඩාරවෙල

දොඩම් ආහාර නිමැවුම්

