පියවර 5

ඉන්පසුව එම කට්ටලය අච්චුව තුළ තිබියදීම මුළු සැකැස්මම නටන වතුරෙහි විනාඩි 3 - 4 පමණ ගිල්වා තබන්න. ඉන්පසුව එම සැකැස්ම ඉවතට ගෙන ඇල් ජලය බඳුනක විනාඩි 3 - 4 ක් ගිල්වා තබන්න.

නටන වතුරේ ගිල්වා ඇති පිඟන් කට්ටලය

පියවර 6

ඇල් වතුරෙන් ඉවතට ගෙන උපකරණය ලිහිල් කර සකස් වූ පිඟන් අච්චුව තුලින් ගලවා ඉවත්කර ගන්න.

අච්චුවෙන් ගලවා ඉවත්කර ගත් පිඟන්

පියවර 7

මෙම පිඟන් මද පවනේ පැය කිහිපයක් තබා තෙත සිඳුනු පසුව ශීතකරණයක ගබඩා කර තැබීමට හෝ භාවිතයට යොදා ගත හැකිය.

ඉරුණු සහ වියලුණු පත්‍රවලින් සැකසූ පිඟන්

ඉදුණු පත්‍රවලින් සැකසූ පිඟන් සහ පළඟාන

මෙම පිඟන් දෙවරක් තුන්වරක් පමණ නැවත භාවිතා කල හැකිය.

වාර්ෂික ක්‍රමයට කෙසෙල් වගාකරන විට එනම් හෙක්ටයාරයකට ගස් 3000 ක් සිටුවා එම අවුරුද්ද තුල එක ගසකින් අඩුම තරමින් පත්‍ර 05 ක් පිඟන් සැකසීමට යොදා ගන්නේ නම් එක් පත්‍රයකින් අවම වශයෙන් පිඟන් 03 බැගින් පිඟන් 45000 ක් සාදාගත හැකිය. මෙම පිඟන් රු. 2.00 - රු 5.00 දක්වා මිලකට පහසුවෙන් අලෙවිකළ හැකිය. එක් පිඟානක සම්පූර්ණ නිෂ්පාදන වියදම රු. 1.00 ක් පමණ වන අතර, අවම වශයෙන් රු. 50,000.00 ක අමතර ආදායමක් ලබාගත හැකිය.

වැඩි විස්තර සඳහා:

ආචාර්ය සුජාතා වීරසිංහ
කාර්ය භාර පර්යේෂණ නිලධාරී
කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ ස්ථානය,
තෙලිජ්ජවිල
දුරක: 041-2240464

Designed by AUDIO VISUAL CENTRE, Department of Agriculture, Peradeniya. Printed by AGRICULTURE PRESS, Gannoruwa.

"අපි වවමු - රට නගමු"

කෙසෙල් කොළ වලින් පිඟන් සකස් කිරීම

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ප්‍රකාශනයකි - 2009

කෙසෙල් ගසෙහි කැන්වලට අමතරව පත්‍ර, පත්‍ර නටු සහ කඳන් භාවිතා කර විවිධ නිර්මාණ කිරීම තුලින් අමතර ආදායම් ලබාගත හැකිවේ. මෙහිදී කෙසෙල් පත්‍රවලින් ආහාර දවටන සකස්කිරීම සහ පිඟන් සකස් කිරීම ප්‍රමුඛත්වයක් ගනී. මේ සඳහා සුළඟට ඉරුැනු පත්‍ර, ආහාර දවටන සැකසීමේදී ඉවත ලූ පත්‍ර කැබලි, ඉදුණු පත්‍ර සහ වියළි පත්‍ර සහ ඕනෑම පත්‍ර කොටසක් භාවිතා කළ හැකිය. විවිධ තත්ත්වයන්ට අයත් පත්‍ර කැබලි මිශ්‍ර කිරීමෙන් විචිත්‍රවත් පිඟන් නිර්මාණය කරගත හැකිය.

මෙම පිඟන් සෑදීමේ තාක්ෂණය, පියවර වශයෙන් පහත සඳහන් ආකාරයට දැක්විය හැකිය.

පියවර 1

කෙසෙල් පත්‍ර අවශ්‍ය ප්‍රමාණයේ පිඟන් වල හැඩයට කපා ගැනීම සහ එම කපාගත් කොටස් පදම්කර ගැනීම කල යුතුය. පදම්කර ගැනීම ක්‍රම 02 කට පහසුවෙන්ම කළ හැකිවේ. එනම්,

1. කට පළල භාජනයකට පිරිසිදු වතුර නටවා කපාගත් පත්‍ර කැබලි තත්පර 1 - 2 පමණ ගිල්වා ඉවතට ගන්න.

2. එසේ නොමැති නම් කට පළල බඳුනකට රෙදිකඩක් බැඳ ඒ හරහා වාෂ්ප එනවිට එම වාෂ්පයට හසුවන සේ රෙදිකඩ උඩින් කොළ කැබැල්ල තබා තත්ත්පර 20 - 30 පමණ තම්බා ඉවතට ගන්න. ඉහත ක්‍රම දෙකෙන් කුමන හෝ ක්‍රමයකට පදම්කර ගත් පත්‍ර පවනේ වියලීමට තබන්න.

හුමාලයෙන් තම්බා ගැනීම

පවනේ වියළා ගැනීම

පියවර 2

පදම් කල පත්‍ර එකිනෙකට ඇලවීම සඳහා සව් මිශ්‍රණයක් සාදා ගන්න. ඒ සඳහා හොඳින් පොඟවාගත් සව් පසුව උණුවතුරේ දියවීමට සළස්වා උකුවට සිටිනසේ කැඳක් ආකාරයට පිසගන්න.

සව් ආලේප කිරීම

පියවර 3

කෙසෙල් කොළ තට්ටු අතරට සව්කැඳ තවරා තට්ටු 3 - 4 ක් පමණ එකට සිටින සේ අලවාගන්න.

පත්‍ර කැබලි යොදා ගන්නේ නම්, නියමිත හැඩයට කපාගත් සම්පූර්ණ පත්‍ර කැබැල්ලක් මත ඉරී ගිය පත්‍ර කැබලි ඇලවිය යුතුය.

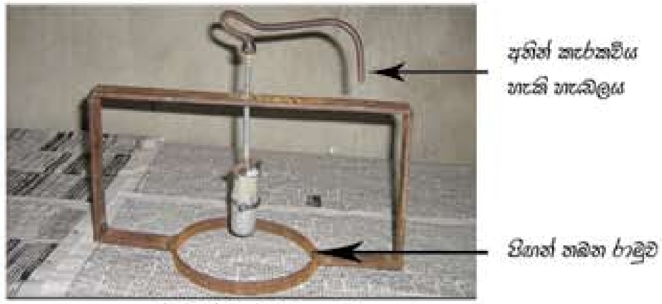
පියවර 4

පිඟන් අතරට තැබීම

ඉහත රූපයෙහි දක්වා ඇති පරිදි අලවාගත් කොළ කට්ටලය පිඟන් 02 අතරට හිරවනසේ හොඳින් තද කලයුතුය. මේ සඳහා මෙහි දැක්වෙන උපකරණය භාවිතා කල හැකිය. මෙයින් එකවර පිඟන් 7 - 8 වැනි ප්‍රමාණයක් එකවර අච්චුවකට දමා පිළියෙල කරගත හැකිය.

පිඟන් සාදන උපකරණය

මතුපිටින් පෙනෙන ආකාරය



පැත්තකින් බැලූවිට පෙනුම

පිඟන් කට්ටල කිහිපයක් එකවර සවිකිරීම