



ශීතකල බිම්මල් කොසේජස්

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

අමු බිම්මල්	- 800 g
සෝයාපිටි	- 200 g
කෝන්ඔයිල්	- 50 ml
සුදු ඵෂණු	- 8 g
කුරුඳු	- 0.5 g
කරාබු නැටි	- 0.5 g
සාදික්කා	- 0.5 g
ලුණු	- රසයට අවශ්‍ය පමණ
ගම්මිරිස්	- රසයට අවශ්‍ය පමණ

සාදන ක්‍රමය

- පිරිසිදු කරගත් අමු බිම්මල් මත කෝන් ඔයිල් තවරා හුමාලයෙන් තම්බා ගන්න
- තම්බාගත් බිම්මල් පොඩි කරන්න (ග්‍රයින්ඩරයක ආධාරයෙන්)
- වියට සෝයාපිටි, කුඩුකරගත් ගම්මිරිස්, කුරුඳු, කරාබු නැටි, සාදික්කා, වසාවාසි, අඹරාගත් සුදු ඵෂණු එක්කරන්න
- අවශ්‍ය තරම් ලුණු යොදා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. සොසේජස් Filing කවරවලට මෙම මිශ්‍රණය පුරවන්න පුරවා ගත් සොසේජස් විනාඩි 20ක් පමණ වාෂ්පයෙන් තම්බා ගන්න
- සිසිල්වූ පසුව නයිලෝන් හෝ පොලිතින් ඇසුරුමක ඇසුරා අධිශීතකරණයක ගබඩා කරන්න

● මෙසේ සකසා ගත් බිම්මල් සොසේජස් කිසිදු රසායනිකයකින් තොරව මාස 03ක කාලයක් තබාගත හැකිය

ආහාරයට ගැනීම

ගැඹුරු තෙලේ බැඳීමෙන් හෝ සාස්පානක තෙල් ස්වල්පයක් දමා රත් කිරීම තුළින් මේවා ආහාරයට ගත හැකිය. එසේ නැතහොත් බිම්මල් සොසේජස් ව්‍යංජනයක් ලෙස සකසා ගෙන ආහාරයට ගත හැකිය.

ඉහත නිෂ්පාදන දෙක සඳහාම ලංකාවේ දැනට බහුලව වගා කරන ඕයිස්ටර් සහ ඇබලෝනි බිම්මල් වර්ග දෙකම යොදා ගත හැකිය. මෙම නිෂ්පාදනවල තත්ත්වය රැක ගැනීමට නම් කල් ඉකුත් නොවූ නියම තත්ත්වයේ බිම්මල් යොදා ගැනීම ඉතාමත් වැදගත්ය.

මෙය ව්‍යාපාරයක් ලෙස කිරීමට නම් ව්‍යාපාරික ලියාපදිංචි අංකයක් ලබාගත යුතුව ඇත. එසේම නියමිත ප්‍රමිතියෙන් යුත් ඇසුරුමක් ද යොදාගත යුතුව ඇත. නයිලෝන්, පොලිප්‍රොපිලීන් ලැමිනේට් කරන ලද ගේජ් 300 අසුරුණුවක ඇසුරා ඇතුළත වාතය ඉවත්කොට සීල්කර (Vacuum Packaging) අධිශීතකරණයක ගබඩා කරන්නේ නම් සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව මාස 06 කට වැඩි කාලයක් තබා ගත හැකිය.

තාක්ෂණික කරුණු
ඩබ්.ආර්.ඩී.එම්.ඒ.කේ. විකුමසිංහ
කෘෂිකර්ම උපදේශක

අධීක්ෂණය
ආචාර්ය කේ.එච්. සාරානන්ද
ආහාර පර්යේෂණ ඒකකය, ගන්නෝරුව

සැකසුම
ශ්‍රව්‍ය දෘෂ්‍ය මධ්‍යස්ථානය, ගන්නෝරුව

මුද්‍රණය
කෘෂිකර්ම ප්‍රකාශන ඒකකය, ගන්නෝරුව



බිම්මල්

පවුඩර් සහ සොසේජස්

බිම්බල් පවුඩර් සහ බිම්බල් සොසේජස්

රස ගුණ පිරි බිම්බල් වගා කිරීම දැනට ලංකාවේ බහුලව කෙරෙන ව්‍යාපාරයකි. ව්‍යාපාරයක් ලෙස බිම්බල් වගා කිරීමේ දී හොඳ තත්ත්වයෙන් පවතින බිම්බල් සඳහා වෙළඳපොල විශාල ඉල්ලුමක් පවතී.

නමුත් බිම්බල් වගාකරුවන් අතර පවතින ප්‍රධාන ගැටළුවක් වන්නේ වගා කාලය තුළ හා අවසානයේ හට ගන්නා කුඩා බිම්බල් වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කිරීමට අපහසු වීමයි. එමඟින් වගාකරුවන් සඳහා ලැබෙන ආදායම අඩුවන අතර ඊට විසඳුමක් ලෙස බිම්බල්වලින් වෙනත් නිෂ්පාදනයන් සිදු කිරීම තුළින් නිෂ්පාදකයන්ගේ ආදායම නැංවිය හැකිය.

මෙහිදී වගාවෙන් ලැබෙන කුඩා බිම්බල් විවිධ ආහාර නිෂ්පාදනවලට යොදා ගැනීමට හැකිය. බිම්බල්වල පවතින උසස් පෝෂණීය තත්ත්වය හා රසය නිසා ආහාරවල පෝෂණ මට්ටම ඉහළ නැංවීමට මෙන්ම රසවත් කිරීමට යොදා ගත හැක.

ගෙදර දොර විදිනෙදා ආහාර වේලේ දී භාවිතා කරන ව්‍යංජන, සම්බෝල ආදියට බිම්බල් එකතු කිරීමෙන් රසය මෙන්ම පෝෂණය වැඩිකර ගැනීමේ හැකියාව ඇත.

බිම්බල්වල පවතින මෙම ආහාර රස කරන ස්වභාවික ගුණය උපයෝගී කරගෙන නිෂ්පාදන රාශියකටම යොමු විය හැකි අතර එය බිම්බල් වගා කරුවන්ට මහත්සේ ප්‍රයෝජනවත්ය. විවිධ නිෂ්පාදන වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කළ හැකිය.

අඛණ්ඩ හෝ ඔයිස්ටර් යන බිම්බල් වර්ග යොදා ගෙන එම නිෂ්පාදන සකසන අයුරු පහත සඳහන් පරිදි වේ.



බිම්බල් පවුඩර් නිෂ්පාදනය

- බිම්බල් වගාවේ දී ලැබෙන කුඩා බිම්බල් යොදා ගෙන මෙම නිෂ්පාදනය සිදු කළ හැකිය
- කල් ඉකුත් නොවූ, හොඳ තත්ත්වයේ පවතින බිම්බල් නෙලා ගන්න
- හොඳින් පිරිසිදු කර ගන්න
- අනතුරුව මල කොටස වෙනම හා නටුව වෙනම වන ලෙස වෙන්කර තරමක් කුඩාවන ලෙස ඉරා ගන්න
- නටන උණු ජලයේ මෙම බිම්බල් ගිල්වා විනාඩි 2 ක් පමණ තබා සිසිල් ජලයෙන් සෝදා ජලය පෙරන්න. (නටුව හා මල කොටස වෙන වෙනම උණු ජලයේ ගිල්වන්න - බ්ලාන්ච්කරණය)
- අනතුරුව වියළා ගන්න
 - වියළීම සඳහා කෘත්‍රිම වියලන යන්ත්‍රයක් භාවිතා කරන්නේ නම් 55 C⁰- 60 C⁰ උෂ්ණත්වයේ පැය 4-4 1/2 පමණ වේලා ගන්න
- වියළා ගත් බිම්බල් අඹරා ගන්න (Grind)
- සුළං නොවිදින ලෙස අසුරා ගන්න
 - ඇසිරීමේ දී ගේජ් 300 පොලි ප්‍රොසිලින් හෝ ආලෝකය විනිවිද නොයන ඇසුරුම් භාවිතය වඩාත් වැදගත් වේ
- වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කිරීම
 - නිසිලෙස සැකසූ ලේබලයක් යොදා 20g -25g ප්‍රමාණයේ ඇසුරුම් ලෙස වෙළඳ පොළට ඉදිරිපත් කළ හැකියි.



බිම්බල් පවුඩර්

චැදගන්

- ✓ අවසාන නිෂ්පාදනයේ තෙතමන ප්‍රතිශතය 5% ප්‍රමාණයේවත් තිබිය යුතුය. නිෂ්පාදනයේ තත්ත්වය සුරැකෙන පරිදි ඇසිරීම කළ යුතුය
- ✓ බිම්බල් පවුඩර් (Powder) ලෙස මෙය වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කළ හැක.
- ✓ සුප් වර්ග සෑදීමේ දී යොදා ගත හැකිවේ.
- ✓ ඊට අමතරව විදිනෙදා ගෙදර දොර පිසින පරිප්පු, සම්බෝල වැනි ව්‍යංජනවලට යෙදීමෙන් රසය වැඩි කරගත හැකිවේ. එමෙන්ම ඒවායේ ගුණාත්මය ද වැඩිවේ

බිම්බල් සොසේජස් නිෂ්පාදනය

- නැවුම් බිම්බල් හෝ බිම්බල් වියළි කුඩු යොදාගෙන මෙම නිෂ්පාදනය කළ හැකිය. වියළි බිම්බල් කුඩුයොදා ගැනීමෙන් නිෂ්පාදන වියදම අධික වන බැවින්, නැවුම් බිම්බල් යොදා ගැනීම වාසිදායකය
- ව්‍යාපාරයක් ලෙස මෙම නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී අවශ්‍ය උපකරණ ලෙස සොසේජස් පිරවීමට උපකරණයක් (මැෂිමක්) හා පිටකවරය අවශ්‍යවේ



බිම්බල් සොසේජස්