

බිම්මල් වගාව ස්වයං රැකියාවක් මෙන්ම බිම්මල් අතුරු නිෂ්පාදන මගින්ද ආදායම් උපදවා ගතහැකි නිසා එයද ස්වයං රැකියාවක් ලෙස හැඳින්විය හැකිය. අතුරු නිෂ්පාදන අමු සහ වියලි බිම්මල් වලින් නිෂ්පාදන කල හැකිය.

අමු බිම්මල් වලින්

1. බිම්මල් පෙති බැදුම

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ බිම්මල් ග්‍රෑම් 100, පාන්පිටි, පොල්තෙල්, කෝන් පිටි, ලුණු කුඩු, ගම්මිරිස් කුඩු ස්වල්පය බැගින්



සාදන ක්‍රමය

හැටි කපා කඩදාසියක තවරා තෙත ඉවත කර ගත් බිම්මල් වලට අවශ්‍ය තරමට ලුණු කුඩු සහ ගම්මිරිස් කුඩු එක්කර කෝන් පිටිවල තවරා ගන්න. පාන්පිටිවලට අවශ්‍ය පමණට ලුණු එක්කර බැටර් එක සාදාගන්න. මෙයට ඇඹරෑ සුදුළුපිණු සහ ඉඟුරුද එක්කර ගත හැකිය. සකස් කල බිම්මල් බැටර් එකේ ගිල්වා බිස්කට් කුඩුවල තවරා ගැඹුරු පොල් තෙලේ රන්වන් පැහැ වනතුරු බැඳ ගන්න.

2. බිම්මල් සුප්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

බිම්මල්, අර්තාපල්, කැරට්, ගෝවා සහ ලික්ස් ග්‍රෑම් 100 බැගින්, රටළුපිණු ගෙඩි 1, කෝන් පිටි ග්‍රෑම් 50, අවශ්‍ය නම් සුප්කැට 02, කිරි පිටි ග්‍රෑම් 50, සැල්දිරි, පාස්ලි හෝ කොත්තමල්ලි කොල ස්වල්පය බැගින්, ගම්මිරිස්, රම්පේ, කරපිංචා, ලුණු ස්වල්පය බැගින්,



සාදන ක්‍රමය

පිරිසිදු කරගත් අර්තාපල් කැරට්, ගෝවා සිහින්ව කපා අවශ්‍ය තරමට ජලය යොදා තම්බා ගන්න. බිම්මල්, සැල්දිරි, ලික්ස්, රටළුපිණු, රම්පේ, කරපිංචා සිහින්ව කපා තෙම්පරාදු කර ඉහත මිශ්‍රණයට එකතු කර ගන්න. අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු, ගම්මිරිස්, සුප් කැටද එකතු කර ගන්න. දියකරගත් කෝන් පිටි සහ කිරි පිටි, සාදාගත් මිශ්‍රණයට එකතු කිරීමෙන් සුප් එක උකුටට සාදා ගත හැකි අතර එය ඉතා රසවත් වේ.

3. බිම්මල් සැන්ඩ්විච්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

බිම්මල්, පාන් පිටි, මාගරන්, සලාද කොල, තක්කාලි, රටළුපිණු ග්‍රෑම් 100 බැගින්, පාන් ගෙඩියක්, බිත්තරයක්, අඬ, ගම්මිරිස්, කහකුඩු, ලුණු කුඩු ස්වල්පය බැගින්



සාදන ක්‍රමය

කලින් සඳහන් කල ආකාරයට බිම්මල් පෙති බැදුම සාදා ගන්න. සිහින්ව කපා ගත් පාන් පෙතිවල අඬ, ගම්මිරිස්, ලුණු කුඩු මිශ්‍රණය තවරන්න. පාන් පෙති දෙක අතරට සලාද කොලයක්, තක්කාලි පෙත්තක්, බී ඵෑණු පෙත්තක් තබා බැඳගත් බිම්මල් පෙත්තක්ද තබා පාන් පෙත්ත ත්‍රිකෝණාකාරව කපා ගන්න.

4. බිම්මල් කට්ලට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

බිම්මල් ග්‍රෑම් 300, රතුඵෑණු ග්‍රෑම් 100, අමු මිරිස් ග්‍රෑම් 25, අර්තාපල් ග්‍රෑම් 250, පාන්පිටි ස්වල්පයක්, බිස්කට් කුඩු ග්‍රෑම් 10, උම්බලකඩ කුඩු, ගම්මිරිස් කුඩු, ලුණු කුඩු, පොල්තෙල් අවශ්‍ය පමණට



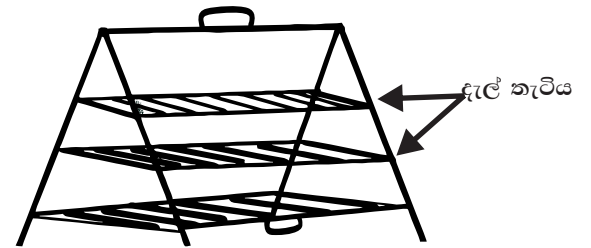
සාදන ක්‍රමය

බිම්මල් කුඩා කැබලි වලට කපා වැඩි ජලය මිරිකා හැර සිහින්ව කපා ගත් රතුඵෑණු, අමුමිරිස්, කරපිංචා හා උම්බලකඩ කුඩු සහ අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු කුඩු එක්කර තෙම්පරාදු කර තරමක් පොඩිකර ගත් අර්තාපල්ද එක්කර හොඳින් මිශ්‍ර කර ලිපෙන් බා දෙහි ඇඹුල් ස්වල්පයක් එක්කර ගන්න. නිවුණු පසු ගලි සාදා උකු පාන් පිටි වලින් සාදාගත් බැටර් එකේ ගිල්වා බිස්කට් කුඩුවල දවා රන්වන් පැහැ වනතුරු ගැඹුරු තෙලෙන් බැඳගන්න. මෙයින් කට්ලට් 12---15 පමණ සෑදිය හැකිය.

වියලි බිම්මල් වලින්

වියලි බිම්මල් සාදා ගැනීම

මේ සඳහා සුර්‍යය තාප විජලනයක් පහත ආකාරයට සැකැල්ල ලී සහ ජලාස්ථික් ආවරණය සහිත කුකුල් දැල් ආධාරයෙන් A හැඩයට අවශ්‍ය පර්මාවට පහසුවෙන් සාදාගත හැකිය. මෙය ඝන පොලිතින් මගින් එක් පසක් උස්සා බිම්මල්, දැල් තැටිය මත ඇති පිරිසිදු රෙදි කැබැල්ලට දැමිය හැකි ලෙස ආවරණය කරගත යුතුය. අමු බිම්මල් සිහින්ව ඉරා තැටිය මත ඇති රෙදි කැබැල්ල මත තුනීකර සුරියාලෝකය හොඳින් වැටෙන ස්ථානයක තැබීමෙන් පිරිසිදු ලෙස පහසුවෙන් වියළි බිම්මල් සකස්කර ගත හැකිය. වියළි බිම්මල් පොලි ප්‍රොපලින් මව්වල අසුරා මාස 5--6 කල්තබා ගත හැකිය.



1. සිනි සම්බෝලය

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

වියලි බිම්මල්, අමු මිරිස් ග්‍රෑම් 100 බැගින්, කුඩුකරගත් උම්බලකඩ, රතුඵෑණු, කැලි මිරිස් ග්‍රෑම් 50 බැගින්, විනාකිරි සහ පොල්තෙල් බෝතල් 1/4, එනසල් කරල් 6, කුරුඳු පොතු කැබලි 2, කරපිංචා අවශ්‍ය පමණ, කහකුඩු, ලුණු, සීනි හා සුදුළුපිණු රස තරමට



සාදන ක්‍රමය

වියලි බිම්මල් විනාඩි 20ක් උතුරන වතුරේ පොගවා මිරිකා කහ, විනාකිරි හා ලුණු කුඩු එක්කර රන්වන් පැහැ වනතුරු ගැඹුරු තෙලේ බැඳගන්න. සිහින්ව කපාගත් රතුඵෑණු, අමු මිරිස්, කරපිංචා, උම්බලකඩ ගැඹුරු තෙලේ බැඳ එයට බැඳගත් බිම්මල් හා කැලි මිරිස් එකතු කර රස තරමට ලුණු හා සීනි එක්කර ගන්න. තාව්වියක් ලිප මත තබා එයට තෙල් ස්වල්පයක් දමා සිහින්ව කපාගත් සුදුළුපිණු රන්වන් පැහැ වනතුරු බැඳ එයට ඉහත මිශ්‍රණය එක්කර මද ගින්නේ විනාඩි 05 පමණ රත්කර මිශ්‍රකර ගන්න. හොඳින් නිවුණු පසු පොලිතින් හෝ වියලි බෝතල්වල අසුරා මෙම මිශ්‍රණය මාස 02 ක් පමණ කල්තබා ගත හැකිය.

1. බිම්මල් මොජු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

වියළි බිම්මල්, භාල්මැස්සන්, උම්බලකඩ, රට ඉඳි, රතුඵෑණු, අමු මිරිස් ග්‍රෑම් 100 බැගින්, අඬ හේ හැඳි 1, කරදමුංගු කරල් 6, කුරුඳු පොතු කැබලි 2, විනාකිරි කෝප්ප 1/4, තක්කාලි සෝස් මේස හැඳි 2---3 පමණ, කහ කුඩු, ලුණු, සීනි, ඉඟුරු හා සුදුඵෑණු රස තරමට



සාදන ක්‍රමය

වියළි බිම්මල් විනාඩි 20ක් උතුරන වතුරේ පොඟවා මිරිකා කහ, විනාකිරි හා ලුණු කුඩු එක්කර රන්වන් පැහැවන තුරු ගැඹුරු තෙලේ බැඳ ගන්න. සිනිත්ව කපාගත් රතුඵෑණු, අමු මිරිස්, කරපිංචා, උම්බලකඩ හා භාල්මැස්සන් සියල්ල ගැඹුරු තෙලේ බැඳ රස තරමට ලුණු එක්කර ගන්න. වෙන වෙනම අඬරාගත් රට ඉඳි, අඬ, සුදුඵෑණු හා ඉඟුරු විනාකිරි වල දියකර එයට මිරිස් කුඩු, ලුණු, සීනි, කරදමුංගු හා කුරුඳුපොතු රස තරමට එක්කර එයට තක්කාලි සෝස්ද එක්කර උතුරවා එයටම බැඳගත් ඉහත සියල්ල එක්කර හොඳින් මිශ්‍රකර ගන්න. හොඳින් නිවුනු පසු පොලිතින් හෝ වියළි බෝතල්වල අසුරා මෙම මිශ්‍රණය මාස 02ක් පමණ කල්තබා ගත හැකිය.

2. බැඳගත් බිම්මල් සම්බෝලය

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

වියළි බිම්මල්, රතුඵෑණු/බිඵෑණු, අමු මිරිස් ග්‍රෑම් 100 බැගින්, විනාකිරි කෝප්ප 1, පොල්තෙල් බෝතල් 1, මිරිස් කුඩු ග්‍රෑම් 20, උම්බලකඩ ග්‍රෑම් 50, තක්කාලි සෝස් හෝ දෙහි යුෂ, කහ කුඩු, ලුණු රස තරමට



සාදන ක්‍රමය

වියළි බිම්මල් විනාඩි 20 උතුරන වතුරේ පොඟවා මිරිකා කහ, විනාකිරි හා ලුණු එක්කර රන්වන් පැහැවන තුරු ගැඹුරු තෙලේ බැඳ ගන්න. අමු මිරිස්, රතුඵෑණු/බිඵෑණු සිනිත්ව කපා උම්බලකඩද එක්කර රස පමණට ලුණු හා දෙහි එක්කර හොඳින් කවලම් කර එයට බැඳගත් බිම්මල්ද එක්කර ගන්න. දෙහි යුෂ වෙනුවට බිම්මල්වලට තක්කාලි සෝස් එක්කර සම්බෝලය සාදාගත හැකිය.

3. බිම්මල් කටහැස්ම

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

වියළි බිම්මල්, මුරුක්කු ග්‍රෑම් 100 බැගින්, සුදු ඵෑණු ග්‍රෑම් 20, කරපිංචා අවශ්‍ය පමණට, කඩල පරප්පු, රටකපු පියලි ග්‍රෑම් 50 බැගින්, පොල්තෙල් බෝතල් 1/4යි, කහකුඩු, ලුණු රස පමණට



සාදන ක්‍රමය

වියළි බිම්මල් විනාඩි 20 උතුරන වතුරේ පොඟවා මිරිකා ගන්න. එය සිනිත්ව කපා එයට කහ, ලුණු, විනාකිරි එක්කර රන්වන් පැහැ වනතුරු ගැඹුරු තෙලෙන් බැඳ ගන්න. කඩල පරප්පු හා රටකපුද පැය 2ක් පමණ ජලයේ පොඟවා රන්වන් පැහැ වනතුරු ගැඹුරු තෙලෙන් බැඳගන්න. සිනිත්ව කපාගත් කරපිංචාද, සුදුඵෑණුද, ගැඹුරු තෙලෙන් බැඳ ගන්න. සියල්ල එකට මිශ්‍රකර රස පමණට ලුණු, මිරිස් කුඩු එක්කර ගන්න. මෙය පොලිතින් හෝ වියළි බෝතල්වල අසුරා මාස 2 පමණ කල්තබා ගත හැක.

තාක්ෂණික උපදෙස් - ඉන්ද්‍රා ඊරියගම --- ඒකක භාර පර්යේෂණ නිලධාරී බිම්මල් ඒකකය.

තාක්ෂණික සහය - රමණා රණතුංග - පර්යේෂණ සහකාර

සංස්කරණය - කේ.ඩී. වනුන්දෙණිය - අධ්‍යක්ෂ උද්‍යාන බෝග පර්යේෂණ සහ සංවර්ධන ආයතනය

පරිගණක සැකසුම - කේ.ඒ. ඉන්දික කුමාර පියසිංහ -- පර්යේෂණ උප සහකාර

උද්‍යාන බෝග පර්යේෂණ හා සංවර්ධන ආයතනයේ ප්‍රකාශනයකි.

බිම්මල් වලින් රසවත් කෑම

බිම්මල් වගාව නාක්ෂණික පත්‍රිකා අංක 04



උද්‍යාන බෝග පර්යේෂණ හා සංවර්ධන ආයතනය.
තැ.පෙ. 11, ගන්නෝරුව, ජේරාදෙනිය
දුරකථන අංක : 081 2388011 - 13
අනුග්‍රහය -- KOPIA - Sri Lanka බිම්මල් ව්‍යාපෘතිය