

“අ) භාරවලට වැඩි වැඩියෙන් එළවළු සහ පලතුරු එකතු කර ගන්න. වසඟට ගිනත් කරාණව සිවීමට එය මගතු උපකාරයක් වේ.” මේ අවවාදය අපට දෙන්නේ ඇමරිකාවේ බර්කින්ග් කැලිෆෝනියා සරසවියේ දෙස්තර ලෙස්ටර් පාකර් ය.

ආභාර වේලට පලතුරු සහ එළවළු වැඩියෙන් එක්කර ගැනීම නිසා පරිභානික රෝග, දිගවැඩිතාව, අධිරාධීර ජීවිතය, කෘදුකඛාධ, පිළිකා ආදී රෝග රාශියක් වැළඳීමේ අවදානම පහත යෙදිය හැකි බව පිළිගැනීමට තරම් සාධක සමුදායක් අප සතු බව මේ විද්වතුන්ගේ අදහස ය. නමුත් අද වෙළෙඳ පොළේ විෂ රහිත පලතුරක් සෙවීම නිතිනි සොයාගැනීමට වඩා අමාරු ය. මෙයේ පලතුරු, විෂ වන්නේ රසායනික ආරාමාර, කෘමිනාශක දියර ඉසීම වැනි ක්‍රම වලින් පමණක් නොවේ. පලතුරු, ඉදවීමේදී ද ඒවාට විෂ එකතු විය හැකි ය.

පලතුරු ඉදවීම වෙළෙඳ ලෝකයට ඉතාම අත්‍යවශ්‍ය ක්‍රියාවලියකි. ඒ සඳහා විවිධ ක්‍රම භාවිත කිරීම සිදු කරයි. මේ අතරින් දුම් ගැස්සවීම, රසායනික ද්‍රව්‍ය උපයෝගී කර ගැනීම සහ ඉදුණු පලතුරු කොදරන අමු පලතුරු ඉදවීම ආදී ක්‍රම ප්‍රධාන තැනක් ගනී. මේ සඳහා ඉදුණු පලතුරු තෝරා ගන්නේ ඉදීම සඳහා අවශ්‍ය එහිලීන් නමැති රසායනික ද්‍රව්‍යය ඒවා තුළ ස්ඵටනවිකව නිපදවන නිසායි.

ලෝකයේ දිගුකාලීන රටවල මෙම වායුව කෘත්‍රීමව නිපදවා භාවිත කිරීමෙන් ඉතා උසස් තත්වයේ පලතුරු වෙළෙඳ පොළට

ලංකා විද්‍යාත්මක හා කාර්මික පර්යේෂණ ආයතනයේ විෂ රහිතව පලතුරු ඉදවන ක්‍රමයක්

ඉල්ලුම අනුව සැපයීම සිදුකරයි. ලංකාවේදී මෙම එහිලීන් වායුව කෘත්‍රීමව ඉතා ලාභදායී ක්‍රමයකට නිපදවා පලතුරු ඉදවීම ඉක්මන් කරගත හැකි බව විද්‍යාත්මක හා කාර්මික පර්යේෂණ ආයතනය පෙන්වා දෙයි.

මෙහිදී එතරල් නම් රසායනික ද්‍රව්‍යවල සංයුතිය හරිහැරීමෙන් එක්කළ විට එහිලීන් වායුව නිපදවා ගත හැකි ය. එතරල් ඉතා සුළු ප්‍රමාණයක් යොදා ගැනීමෙන් අපට අවශ්‍ය පලතුරු ඉදවීම සිදු කළ හැකි ය. එක් එක් වෙබ්ගෙ සඳහා අවශ්‍ය වන රසායනික ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය එම වෙබ්ගෙ අනුව වෙනස් වෙයි. ඒ සඳහා පර්යේෂණ කර කොත හත් දහතු අනුව යෙදිය යුතු ප්‍රමාණයන් සහ ඉදවීමට ගත වන කාලය

වර්ගය	එතරල් ප්‍රමාණය (ml)	කෝසිම්	ඉදීමට ගතවන කාලය (දින)
බර (Kg)		හරිහැරීමේ සංයුතිය (g)	
කෙසෙල් 10	0.3	0.1	2-3
අඹ 10	2.6	1.0	3-4
පැරපාල් 10	3.1	1.5	4-5

පහත වගුවෙහි දැක් වේ. කෝසිම් හරිහැරීමේ සංයුතිය 1 ක් ආසන්න වශයෙන් ග්රෑම් 8 ක් පමණ වේ. මෙම ක්‍රමය කොදරන පලතුරු ඉදවීමට පෙට්ටි තුළ ගෝ සිල් තැබිය හැකි කාමර

තුළ (දුම් ගඟන කාමර) පහසුවෙන් සිදු කළ හැක.

පෙට්ටි භාවිත කරන්නේ නම් :
සිදුරු රහිත පෙට්ටියක් තෝරාගෙන, එම පෙට්ටියේ අභියව ලී තවදුරටත් තබා එතරල් බඳුන එහි පතුලේ තබා බටහක් දමා ඉදවීමට බලපොදොත්තු වන වෝගය අසුරා ගන්න. මෙහිදී වායු ප්‍රවහාරව සිදුවීම සඳහා වෝගයට ඉහළින් 20% ක ඉඩක් තැබීම වැදගත් වේ. බටහ තුළින් කෝසිම් හරිහැරීම සහිතව එක් කර පසුව එම බටහ ඉවත් කරන්න. පසුව මෙම පෙට්ටිය සිල් වන අයුරින් හොඳින් වසා පැය 24 ක් තබා පසුව අර්ථන.

දුම්ගඟන කාමර භාවිත කරන්නේ නම් :

කෝසිම් හරිහැරීමේ සංයුතිය (g)

ආඹ ගස්ලොවු වැනි වෝග සිදුරු සහිත ලී ගෝ ජලාස්රික ඇයුරුම්වල මනා ලෙස අසුරා ඒවා පිළිවෙලකට දුම් කාමරය තැබිය යුතු ය. කෙසෙල් කැන පිටින් ම භාවිත කරන්නේ නම් ඒවාද කාමරය තුළ

පිළිවෙලකට අසුරා ගත යුතු ය. එම කාමරයේ ප්‍රමාණය අනුව එතරල් සහ කෝසිම් හරිහැරීමේ සංයුතිය යෙදූ බඳුන සමතුලිතව තැබිය යුතු අතර එමගින් නිකුත් වන වායුව වෝගවලට හොරන අයුරින් තැබිය යුතු ය. පසුව කාමරය පැය 24 ක් හොඳින් වසා තබා ඉන්පසු එය විවෘත කළ යුතු ය.

මෙම ක්‍රමය භාවිත කිරීමේදී

අැතිවන වාසිදායක තත්වයන් :

1. මෙහිදී නිපදවන්නේ එහිලීන් නැමති වායුව බැවින් මෙය වෝගත් දුරට ස්වාභාවික ඉදීමකට සමාන ය. (රසය සහ ගුණාත්මක භාවය ඉහළ ය.)
2. මෙම රසායනික ද්‍රව්‍ය වෝගය සමග නොගැටෙන බැවින් රසායනික ද්‍රව්‍ය පලතුරුවලට එකතු වීමක් සිදු නොවන නිසා සෞඛ්‍යකර්මීත ය.

මේ පිළිබඳ වැඩි විස්තර සඳහා කළමනාකාරණී පසු අස්වනු තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය, 363, බණ්ඩාරගොලා මාවත, කොළඹ 7, ගත ලිපිනයෙන් විමසන්න. දු. ක. : 683128 රැක්ස් : 686567 ඊමේල් : SHanthi@iti.lk

ඉන්දික