ගම්මිරිස් අස්වනු නෙළීම සහ සකස් කිරීම

ගම්මිරිස් වගා කරන වෙනත් රටවල මෙන් නොව ශ්‍රී ලංකාවේ විශාල ප්‍රදේශයකට යල සහ මහ කන්න දෙකටම වර්ෂාව ලැබෙන නිසා ගම්මිරිස්වල වසරකට දෙවරක් මල් හට ගනී.

යල් කන්නයේ වර්ෂාව නිසා හටගන්නා මල් වලින් අස්වැන්න ලැබෙන්නේ නොවැම්බර්-ජනවාරි අතර කාලයේදීය.

මහ කන්නයේ වර්ෂාව නිසා හටගන්නා මල් වලින් ලැබෙන අනෙක් අස්වැන්න ලබාගත හැකි වන්නේ මැයි සිට ජූලි මාසවලදීය.

ගම්මිරිස් වැල්වලට හෝ පඳුරුවලට අවම හානියක් සිදුවන අයුරින් අස්වනු නෙලා ගැනීමට වග බලාගත යුතුවේ.

විවිධ ගම්මිරිස් නිෂ්පාදන අතර වෙළඳපොල සඳහා සකස් කරන ප්‍රධාන නිෂ්පාදන දෙකක් වේ.

1 කලු ගම්මිරිස් - හොඳින් මේරූ එහෙත් නොඉදුණු ගෙඩිවලින් සාදාගනී.

2. සුදු ගම්මිරිස්- ප්‍රධාන වශයෙන් රතු, කහ සහ හොඳින් මේරූ කොළ පැහැ ගැන්වූ ගෙඩිවලින් සාදාගනී.

ශ්‍රී ලංකාවේ ඉතා බහුලව සාදන්නේ කළු ගම්මිරිස්ය.

කළු ගම්මිරිස් සැකසීම

අස්වැන්න නෙළීම

ගම්මිරිස් කරලේ ඇටයක් දෙකක් කහ පැහැයට හෝ රතු පැහැයට හැරෙන අවස්ථාවේදී හෝ කරලේ අග ඇති ඇට අතින් පොඩි කිරීමට නොහැකි වන අවස්ථාවේදී අස්වනු නෙළීම සුදුසුය. ගම්මිරිස් කරලක ඇටයක් දෙකක් කහ පැහැයට හැරෙන අවස්ථාව වන විට එම කරල් වල පරිණතිය ගම්මිරිස් රැහැන් අදෙන අවස්ථාවේ සිට මාස අටක් පමණ වේ. මෙම අවස්ථාවේ අස්වැන්න නෙළීමෙන් ගොවියාට අස්වැන්න අඩුවීමකින් තොරව වගාවේ සම්පූර්ණ අස්වැන්නම ලබා ගත හැකිවේ. ගම්මිරිස් කරලේ අග ඇති ඇට අතින් පොඩි කිරීමට නොහැකි වන විට එම කරල් වල පරිණතිය ගම්මිරිස් රැහැන් ඇදෙන අවස්ථාවේ සිට මාස 7 ක් පමණ පසුවී ඇති අතර මාස 8 ට ආසන්නවී ඇත. ගම්මිරිස් අස්වැන්න නෙළීමේදී තෝරා නෙළීමේ ක්‍රමය අනුගමනය කරනු ලබයි. එනම් ඉදුනු හා පැසුනු කරල් පමණක් තෝරා නෙළීම නිර්දේශ කරයි.

නෙළනු ලබන අස්වැන්න එකතු කිරීම සඳහා ප්ලාස්ටික් බහාලුම් හෝ පොලිසැක් මළු හෝ භාවිතා කළ හැකිය. මේවා ඉතා පිරිසිදු තත්ත්වයෙන් තිබිය යුතුය.

අස්වනු නෙළා දින දෙකක් ඉක්ම යෑමට පෙර නටුවෙන් ඇට වෙන් කිරීම සුදුසු වේ. නෙලා ගත් ගම්මිරිස් පැය 12 සිට පැය 24 දක්වා වූ කාලයක් විවෘත බහාලුම් තුල හෝ ගොඩ ගසා තැබීමෙන් ඇට වෙන් කිරීම පහසු වේ. නමුත් එම කාලය දින 02 ට වඩා වැඩි වූ විට නිශ්පාදිතයේ ගුණාත්මය අඩු වීමට හේතු විය හැකිය. ඒනම් ඒහිදී කරල් වල පුස් ඇතිවීමට හා කරල් තැම්බී ගන්ධයක් වහනය වීමට ඉඩ ඇත. ඒමෙන්ම නටු තැම්බීමකට ලක් වීමද සිදුවේ.

ගම්මිරිස් කරලින් ඇට වෙන් කිරීම

සාමාන්‍ය ක්‍රමයට කරලින් ඇට වෙන් කිරීමේදී අතින් එය කරනු ලැබේ. මේ සඳහා ඇට වෙන් කරන යන්ත්‍ර ද (Pepper Thresher) භාවිතා කළ හැකිය. මේ සඳහා යන්ත්‍ර භාවිතා කිරීම මගින් සනීපාරක්ෂක ලෙසත්, අඩු කම්කරු ශ්‍රමයක් යොදවමින් ඉතා ඉහළ කාර්යක්ෂමතාවයකින් ඇට වෙන් කර ගැනීම කළ හැකිය. මේ සඳහා සෑම විටම පිරිසිදු සිමෙන්ති හෝ කොන්ක්‍රීට් යෙදූ බිමක් භාවිතා කළ යුතුය. කරලින් ඇට වෙන් කර ගන්නා යන්ත්‍රය ආකාර දෙකකින් හඳුන්වා දී ඇත. එක් යන්ත්‍රයක් මිනිස් ශ්‍රමය ආධාරයෙන් ක්‍රියාත්මක කරන අතර, එමගින් පැයකට කි.ග්‍රෑම් 150 -200 ප්‍රමාණයක ඇට වෙන් කරගත හැකිය. අනෙක් යන්ත්‍රය අශ්ව බල 2 ක මෝටරයක් සහිත විදුලි බලයෙන් ක්‍රියාත්මක කරවන අතර, එමගින් පැයකට කි.ග්‍රෑම් 600 – 700 ප්‍රමාණයක ඇට වෙන් කර ගත හැකිය. මිනිස් ශ්‍රමයෙන් ක්‍රියාත්මක කරන යන්ත්‍රයේ මිල විදුලි බලයෙන් ක්‍රියා කරන යන්ත්‍රයේ මිලට වඩා අඩුය. මෙම යන්ත්‍ර සුදු යකඩවලින් නිර්මාණය කළ යුතුය.

අමු ගම්මිරිස් බීජ තේරීම / වෙන් කිරීම

අපනයන තත්ත්වයේ නිෂ්පාදනයක් කිරීම සඳහා අමු ගම්මිරිස් ඇට වෙන් කළ පසු ලොකු ඇට, පොඩි ඇට සහ අල්පෙනෙති හිස් ආකාර ඇට වෙන් කිරීම කළ යුතුය. එමගින් ඒකාකාරී නිෂ්පාදනයක් ලබා ගැනීමට හැකි වේ. මේ සඳහා නොම්මර 5 සහ නොම්මර 8 කම්බි දැල් ගසා සකස් කර ගත් රැයිසි (සල්ලඩ) භාවිතා කළ හැකිය. ඒම නිසා නො5 දැල මත විශාල ඇට ද නො 8 දැල මත කුඩා ඇටද ඉතිරි වේ. දැනට මේ සඳහා යන්ත්‍රයක් ද නිර්මාණය කර ඇත. ~~මේ සඳහා~~ අමු ගම්මිරිස් බීජ තේරීමේ යන්ත්‍රය (Green Berry Sorter/Green Berry Shifter) භාවිතා කෙරේ. මෙම යන්ත්‍රය විදුලියෙන් ක්‍රියාත්මකවන අශ්ව බල 2 ක මෝටරයකින් සහිත අතර නොම්මර 5 සහ 8 දැල් වලින් යුත් සල්ලඩ දෙකකින් සමන්විතය.

කළු ගම්මිරිස් සෑදීමේදී අල්පෙනෙති හිස් ආකාර ඉතා කුඩා ඇට ඉවත් කිරීමට මෙම යන්ත්‍රය භාවිතා කෙරේ. තවද කළු ගම්මිරිස් නිෂ්පාදනයේදී ලොකු ඇට සහ කුඩා ඇට වෙන වෙනම සකසා ගැනීම වඩා යෝග්‍ය වේ.

ඉන්පසු අමු ගම්මිරිස් ඉතා පිරිසිදු ජලයෙන් සොදාගෙන උණු වතුර ප්‍රතිකාරය සඳහා භාජනය කරනු ලැබේ.

උණු වතුර ප්‍රතිකාරය

උසස් තත්ත්වයෙන් කළු ගම්මිරිස් සැකසීම සඳහා මෙම පියවර ඉතා වැදගත් වේ. සෝදා ගත් ගම්මිරිස් නටන ජලයේ මිනිත්තු 1-2 ත් අතර කාලයක් ගිල්වා තබා ගනී. ඉවතට ගෙන ඉන්පසු ජලය බේරෙන්නට හැර වියළා ගනී. මෙම උණු වතුර ප්‍රතිකාරය කිරීම නිසා පහත සඳහන් වාසි අත්පත් කර ගත හැකිය.

- ඒකාකාරී තද කළු පැහැයෙන් යුතු මතුපිට හොඳින් රැලි ගැසුනු ගම්මිරිස් ලබාගත හැකිවීම .
- අපද්‍රව්‍ය සහ ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ ප්‍රමාණය සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයකින් අඩුවීම.
- අව්වේ වියළීමට ගත වන කාලය හිතකර කාලගුණික තත්ත්ව යටතේ දින 2 ක් 3 ක් දක්වා අඩුවීම.
- නියමිත තත්ත්ව යටතේ ගබඩා කල විට වැඩි කාලයක් ගබඩා කර තබා ගත හැකිවීම.

උණු වතුර ප්‍රතිකාර කට්ටලය

මෙම උණු වතුර ප්‍රතිකාරය සඳහා භාවිතා කරන භාජන උණු වතුර ප්‍රතිකාර කට්ටලය ලෙස හඳුන්වයි. සුදුයකඩ වලින් සෑදූ බැරල් භාගයක් හෝ එවැනි විශාල භාජනයකින් සහ සුදු යකඩ නොම්මර 10 දැලකින් සකස් කර ගත් බැරල් භාගයට බහාලිය හැකි බඳුනක් මෙම කට්ටලයට අයත් වේ. මෙම

භාජනයේ ¾ ක පමණ පරිමාවක් ජලයෙන් පුරවා නටවාගත් පසුව උණුවතුර ප්‍රතිකාරය ලබාදීම සුදුසු වේ.

ඊළඟ උණු වතුර ප්‍රතිකාරය කිරීමට පෙර නැවත වරක් ජලය නැටවීම වැදගත්ය.

වියළීම

වියළන අවස්ථාවේ උණුවතුර ප්‍රතිකාරය කළ කොළ ගම්මිරිස් වල තෙතමනය 75% ක් පමණ වේ. මෙය 12% ක් දක්වා අඩු කිරීම වියළීම මගින් සිදු කරයි. මෙහිදී වැදගත්ම සාධකය වන්නේ අස්වනු නෙළාගත් පසු හැකි ඉක්මනින් වියළා ගැනීමයි. එමගින් ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරිත්වය අඩු කර ගත හැකිය. ගම්මිරිස් වියළීම සඳහා සූර්ය තාපය හෝ කෘතීම වියළන භාවිතා කරයි. හොඳින් මේරූ අමු ගම්මිරිස් වලින් ලබා ගත හැකි වියළි කළු ගම්මිරිස් ප්‍රමාණය අමු ගම්මිරිස් කි.ග්‍රෑම් 03 ට කළු ගම්මිරිස් කි.ග්‍රෑම් 01 පමණ වේ.

හිරු එළියේ වියළීම

හොඳින් හිරු එළිය වැටෙන ස්ථානයක් මේ සඳහා භාවිතා කල යුතුය. අව්වේ දමා වියළීමේදී උස්වූ ආරක්ෂිත පිරිසිදු කමතක් (පොළව මට්ටමින් අඩියක් පමණ උස්වූ සතුන්ට ඇතුළු විය නොහැකි පරිදි ආවරණය කළ) හෝ ටාපොලින් රෙදි මත හෝ සීරු මාරු කල හැකි අඩියක් පමණ උස්වූ ආධාරක මත රැඳවූ දැල් සහිත තැටි භාවිතා කිරීම මගින් බාහිර අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම අවම කල හැකිය. අතුරනය පුරා ගම්මිරිස් තුනී තට්ටුවක් වන පරිදි විසුරුවා හරිනු ලැබේ. විටින් විට අතින් හෝ රේක්කයක් මගින් ගම්මිරිස් පෙරළීම සිදු කළ යුතුය. එමගින් හොඳින් වියළීම සහ ඒකාකාරී කළු වර්ණයක් ලබාගත හැකිය. හිරු එළියේ වියළීමට දින 3-5 ක් දක්වා කාලයක් ගත වේ. මෙම කාලය කාලගුණික වෙනස්වීම් මත වෙනස් වේ.

කෘතීම වියළන

ගම්මිරිස් එළිමහනේ හිරු එළිය ආධාරයෙන් වියළා ගැනීමේ දී ගැටලු කිහිපයක් පැන නගී. වැසි සහිත දින වල නිසි ලෙස වියළා ගැනීමට නොහැකි වීමෙන් ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ඒ මත වර්ධනය වේ. තවද පරිසරයේ ඇති දූවිලි සතුන්ගේ අප ද්‍රව්‍ය ආදිය ගම්මිරිස් වලට එකතු වේ. සූර්යාලෝකය ආධාරයෙන් *වියළා ගැනීමේදී, උෂ්ණත්වය පාලනය කර ගත නොහැකි* වේ. ඉහත දුර්වලතා හේතු කොට ගෙන අවසන් නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මක භාවය අඩු වේ. මෙම ගැටලු වලට පිළියමක් වශයෙන් කෘතීම වියළන භාවිතය නිර්දේශ කරයි. කෘතීම වියළන භාවිතා කරමින් ගම්මිරිස් ඉතා උසස් ගුණාත්මයෙන් යුතුව වියළා ගත හැකිය. දූවිලි සහ නොයෙකුත් අපද්‍රව්‍ය ගම්මිරිස් සමග මිශ්‍ර නොවීමත් වැසි සහිත කාලගුණ තත්ත්ව වලදී පවා බාධාවකින් තොරව වියළා ගත හැකි වීමත්, වියළීම සිදු වන උෂ්ණත්වය පාලනය කරගත හැකිවීමත් මේවායේ ඇති වාසි කිහිපයකි. එම නිසා අවසානයේදී ගුණාත්මක භාවයෙන් ඉහළ නිෂ්පාදනයක් ලබා ගත හැකි අතර, එය වැඩි මිලකට විකුණාගත හැකි වීමෙන් ගොවි මහතුන්ට මහඟු වාසියක් සැලසේ. කෘතීම වියළනයකදී ගම්මිරිස් සඳහා භාවිතා කළ යුතු උෂ්ණත්වය 55 ^{0} C - 60^{0} C අතරවේ. උෂ්ණත්වය 60^{0} C ට වඩා වැඩි වුවහොත් ගම්මිරිස් වල වාෂ්පශීලී රසායනික සංයෝග ඉවත්වී ගුණාත්මක අගය පහළ යයි. කෘතීම වියළන ආධාරයෙන් වියළා ගැනීමේදී නොකඩවා එක දිගට වියළීම සිදු නොකළ යුතුය. මුලින් පැය 06 ක් - 08 ක් පමණ වියළීම සිදු කර පැය 02 ක් පමණ විවේකයක් ලබා දිය යුතුය. පසුව එක දිගට අඛන්ඩව අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට තෙතමනය අඩු වන තෙක් වියළීම සිදු කෙරේ.

ගම්මිරිස් ශ්‍රේණි කිරීම

අපනයන වෙළඳපොලට සැකසීමේදී වියළි ගම්මිරිස් බර අනුව ශ්‍රේණි කර ඉදිරිපත් කල යුතුය.මෙහිදී ලීටරයක පරිමාවක බර අනුව 1.2.3. ලෙස ශ්‍රේණි වර්ග කරනු ලබන අතර ඒ සඳහා ශ්‍රේණි කිරීමේ යන්ත්‍රයක් ද සකසා ඇත. මෙය එකලා විදුලියෙන් (Single Phase) ක්‍රියා කරන වායු පොම්පයකින් (Air Blower) සහ ශ්‍රේණි වෙන් කෙරෙන කුටීරයකින් සමන්විතය. වියළා ගත් ගම්මිරිස් බර අනුව ශ්‍රේණි කර ගැනීම සඳහා මෙම යන්ත්‍රය භාවිතා වේ. තවද වියළි ගම්මිරිස් වල අඩංගු දූවිලි, වියළි පත්‍ර කැබලි ආදිය ඉවත් කර ගත හැකි වීමද මෙහි ඇති අමතර වාසියකි. මෙම යන්ත්‍රයේ ධාරිතාවය පැයට කි.ග්‍රෑ. 200 ක් පමණ වේ.

ඇසිරීම හා ගබඩා කිරීම

ගබඩා කිරීම සඳහා යොදා ගන්නා ගම්මිරිස් වල තෙතමන ප්‍රමාණය 12% ට වඩා අඩුවිය යුතුය. ගම්මිරිස් ඇසිරීම සඳහා ඉතා පිරිසිදු වියළි මලු හෝ ඇසුරුම් යොදා ගත යුතුය. පොහොර හෝ වෙනත් කෘෂි රසායනික ද්‍රව්‍ය ඇසුරූ මලු මේ සඳහා යොදා නොගත යුතුය. මෙහිදී මලු වලට ඇතුළතින් පොලිතින් හෝ පොලිප්‍රොපිලින් මල්ලක් භාවිතා කිරීම මඟින් ගම්මිරිස් වාතයෙන් තෙතමනය අවශෝෂණය කිරීම වලක්වා ගත හැකිය. අඩු ආර්ද්‍රතාවයක් (65%) යටතේ හොඳින් වාතාශ්‍රය ලැබෙන ස්ථානයක ලී රාමු මත ශ්‍රේණි කළ ගම්මිරිස් වෙන වෙනම අසුරා ගබඩා කළ යුතුය. එමෙන්ම ගම්මිරිස් කෘෂි රසායනික ද්‍රව්‍ය හා වෙනත් ද්‍රව්‍ය සමඟ එකට ගබඩා නොකළ යුතුය.

මේ සඳහා ආර්ද්‍රතාවය අඩු කිරීමට ඩීහියුමිඩිෆයර්ස් dehumidifiers සවිකරන ලද ගබඩා හෝ වියලන පද්ධති භාවිතා කළ හැකිය. එමගින් වියලන ලද ගම්මිරිස් වල පුස් සෑදීම වලක්වා ගතහැකිය.

සුදු ගම්මිරිස් සකස් කිරීම.

සුදු ගම්මිරිස් සකස් කිරීමේදී කළ යුත්තේ කුමන ක්‍රමයකින් හෝ පොත්ත ඉවත් කිරීමයි. වඩාත් හොඳ නිෂ්පාදනයක් ලබාගැනීමට නම් නෙලා ගත යුත්තේ ගෙඩි 2-3 ක් ඉදුණු ගම්මිරිස් කරල් වේ. මෙම අවස්ථාව වන විට ගම්මිරිස් කරලේ පරිණතිය රැහැන් ඇදුන අවස්ථාවේ සිට මාස 8 ½ ක් පමණ වේ. හොඳින් පැසුණු ගම්මිරිස් කි.ග්‍රෑම් 04 කින් සුදු ගම්මිරිස් කි.ග්‍රෑම් 01 ක් ලබා ගත හැකිය.

සුදු ගම්මිරිස් සකස් කිරීමේ පියවර

මුලින්ම නෙලාගත් ගම්මිරිස් කරල් වලින් ඇට වෙන් කර ගත යුතුවේ. උසස් ගුණාත්මයෙන් යුතු සුදු ගම්මිරිස් සකසා ගැනීම සඳහා නෙලාගත් අස්වැන්න අමු ඇට තෝරන යන්ත්‍රයක් (Green Berry Sorter) මගින් වෙන් කල යුතුය. ලොකු ඇට (No.5 දැළ) සහ කුඩා ඇට (No.8 දැළ) වෙන් කිරීම අත්‍යාවශ්‍ය වන අතර, ලොකු ඇට පමණක් සුදු ගම්මිරිස් සෑදීමට යොදා ගැනේ. ඉතිරි කුඩා ඇට කළු ගම්මිරිස් සෑදීමට යොදා ගනු ලැබේ. අමු ඇට තෝරන උපකරණයක් නොමැති නම්, නොම්මර 05 දැලක් සහිත සල්ලඩයක් භාවිත කර හලා නොම්මර 05 දැල මත ඉතිරි වන ලොකු ඇට පමණක් සුදු ගම්මිරිස් සැකසීමට යොදා ගැනීම යෝග්‍ය වේ. මෙලෙස ලොකු ඇට පමණක් භාවිතා කිරීම මගින් ඒකාකාරී ලෙස පොතු ඉවත් වූ සමාන ප්‍රමාණයේ ඇට සහිත හොඳ නිෂ්පාදනයක් ලබා ගත හැකිය.

තෝරා ගත් බහුතරයක් ඉදුණු ගම්මිරිස් ඇට ගෝනි වල හෝ රෙදි මලු වල හෝ බහා දින 05ක් 07ක් පමණ ද, වැඩි ප්‍රතිශතයක් ඇත්තේ කොළපාට ගම්මිරිස් නම් පෙඟීමට වැඩි කාලයක්ද ගතවේ. මෙහිදී ගලා යන ජලයේ පෙඟවීම සුදුසුය. එසේ නොමැති නම් වතුර මාරු කළ හැකි ටැංකි ගම්මිරිස් පෙඟවීම සඳහා භාවිතා කළ හැකිය. ටැංකියේ ගම්මිරිස් ඇට දමා ඒවා වැසෙන තෙක් ජලය දැමිය යුතුය. ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරිත්වය මගින් ගම්මිරිස් වල පොත්ත බුරුල් කෙරේ. අප්‍රසන්න ගන්ධයක් එක්වීම වැලක්වීමටත්

ගම්මිරිස් අව පැහැවීම වැලැක්වීමටත් දිනක් හැර දිනක් ටැංකියේ වතුර මාරු කළ යුතුය. ජලය ඉවත් කරන සෑම දිනකදීම ටැංකියේ ඇති ජලය භාගයක් පමණ ඉවත් කර එම ඉවත් කළ ප්‍රමාණය පිරෙන තුරු අලුතෙන් ජලය දැමිය යුතුය. මෙමගින් ගම්මිරිස් පොත්ත මත ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරීත්වයට අවශ්‍ය ක්ෂුද්‍රජීවීන් රඳවා ගැනීමට හැකිවේ.

ඉන් පසු සල්ලඩයක ඇතිල්ලීමෙන් හෝ පොත්ත ඉවත් කිරීමේ යන්ත්‍රයක් (සුදු ගම්මිරිස් සැකසීමේ යන්ත්‍රය/Pepper Decorticator) භාවිත කිරීමෙන් පොත්ත පහසුවෙන් ඉවත් කළ හැකිය. මෙම යන්ත්‍රය අශ්ව බල (hp) 2 ධාරිතාවයෙන් යුත් එකලා විදුලියෙන් (Single Phase)ක්‍රියා කරන මෝටරයක් ආධාරයෙන් ක්‍රියා කරයි. මෙමගින් පැයකට කි.ග්‍රෑ. 150-200 ක් ප්‍රමාණයක පොතු ඉවත් කර ගත හැකිය.

ඉන් පසුව පිරිසිදු ජලයෙන් සෝදා 2% සිට්‍රික් අම්ල ද්‍රාවණයක පැය 1 ක කාලයක් ගිල්වා තැබීමෙන් තීව්‍ර සුදු පැහැයක් ලබා ගත හැකිය. ඉන් පසුව පිරිසිදු ජලයෙන් සෝදා හිරු එළියේ වියළීම හෝ සූර්ය වියළනයක් මගින් සුදු පැහැය වැඩි දියුණු කළ හැකිය. කෘත්‍රිම වියළන භාවිතා කළ විට ලැබෙන සුදු පැහැය සූර්යාලෝකය යටතේදී තරම් තීව්‍ර නොවේ. කෘත්‍රිම වියළන භාවිතා කිරීමේදී යෙදිය යුතු උෂ්ණත්වය 55^{0} C පමණ විය යුතුය. කිසිවිටක උෂ්ණත්වය 60^{0} C ට වඩා වැඩි නොවිය යුතුය. මෙලෙස උෂ්ණත්වය පාලනය කිරිම මගින් ගම්මිරිස් වල වාෂ්පශීලී තෙල් ඉවත්වීම වලක්වා ගතහැකිය. වියළීමේදී සුදු ගම්මිරිස් වල තෙතමනය 12% දක්වා අඩු කළ යුතුය.

සුදුගම්මිරිස් ඇසිරීම සඳහා ඉතා පිරිසිදු පොලිසැක් මලු හෝ ඇසුරුම් මේ සඳහා යොදා ගත යුතුය. පොහොර හෝ වෙනත් කෘෂි රසායනික ද්‍රව්‍ය ඇසුරූ මලු මේ සඳහා යොදා නොගත යුතුය. මෙහිදී මලු වලට ඇතුළතින් පොලිතින් හෝ පොලිප්‍රොපිලින් මල්ලක් (guage 250-300) භාවිතා කිරීම මඟින් ගම්මිරිස් වලට තෙතමනය අවශෝෂණය කිරීම වලක්වා ගත හැකිය. අඩු ආර්ද්‍රතාවයක් (65%) යටතේ හොඳින් වාතාශ්‍රය ලැබෙන ස්ථානයක ලී රාමු මත ශ්‍රේණි කළ ගම්මිරිස් වෙන වෙනම අසුරා ගබඩා කළ යුතුය. එමෙන්ම කෘෂිරසායනික ද්‍රව්‍ය හා වෙනත් ද්‍රව්‍ය සමඟ එකට ගබඩා නොකළ යුතුය.

ගම්මිරිස් යන්ත්‍ර නඩත්තුව

සෑම ගම්මිරස් අස්වනු නෙලීමක් අවසානයේදීම සියලුම යන්ත්‍ර සේවා කිරීමක් කළ යුතුය. ඒමෙන්ම ටා පොලින් රෙදි සොදා වියලා තැබිය යුතුය. අස්වනු බහාලුම් හොඳින් සෝදා වියලා ඊ ළඟ කන්නයේ ප්‍රයෝජනයට ගැනීමට නියමිත ස්ථානවල ගබඩා කර තැබිය යුතුය. වියලන වල තැටි හොඳින් පිරිසිදු කර අසුරා තැබිය යුතුය.

ගම්මිරිස් අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන

ගම්මිරිස් වලින් සාදාගත හැකි වටිනාකම වැඩිකල නිෂ්පාදන කිහිපයක් හඳුන්වා දිය හැකිය.

කොළ ගම්මිරිස්

අස්වනු නෙලීමෙන් පසු ගම්මිරිස් වල පවතින කොළ පැහැය ආරක්ෂා කර ගනිමින් විවිධ නිෂ්පාදන සැකසීම මෙහිදී සිදු කරයි. එම නිෂ්පාදන අතර ද්‍රාවණ තුල කල් තබා ගනු ලබන කොළ ගම්මිරිස්, අධි ශීත කළ කොළ ගම්මිරිස්, විජලිත කළ කොළ ගම්මිරිස් ප්‍රධාන වේ.

1. ලුණු ද්‍රාවණ තුල කල් තබා ගනු ලබන කොළ ගම්මිරිස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

ලපටි කොළ පැහැ ගම්මිරිස්

ලුණු

ඇසිරීමට සුදුසු බෝතල්

තම අවශ්‍යතාවය අනුව ඕනෑම අවදියක ඇති ගම්මිරිස් කරල් වශයෙන් හෝ ඇට වශයෙන් බෝතල් වල අසුරා කල් තබා ගත හැකියි. එහෙත් වඩාත්ම සුදුසු වන්නේ මාස 4 - 5 පමණ වයසැති නොමේරූ ගම්මිරිස් කරල්ය.

මුලින්ම 4% සිට 16% දක්වා තමන් කැමති ලුණු සාන්ද්‍රණයක් තෝරා ගෙන පිරිසිදු පානීය ජලයේ දියකර ලුණු ද්‍රාවණයක් සකසා ගන්න. එම ද්‍රාවණය ලීටර් 1කට සිට්‍රික් අම්ලය ග්‍රෑම් 20 ක් ද වශයෙන් දියකරගන්න. මෙම ද්‍රාවණය කල් තබා ගැනීමට අවශ්‍ය ගම්මිරිස් ප්‍රමාණය අනුව සකසා ගන්න.

ඉන්පසු ලුණු ග්‍රෑම් 20 ක් ජලය ලීටර් 1 ක දියකර 2% ලුණු තවත් ද්‍රාවණයක් සාදා ගන්න .

ඉන් පසු ගම්මිරිස් කරල් වලින් ඇට වෙන් කර හොඳින් සෝදා පැය 4 ක් පමණ එම ලුණු ද්‍රාවණයේ බහා තබනු ලැබේ. ඉන්පසු එම ද්‍රවණයෙන් ගම්මිරිස් ඇට බේරා වෙන් කරගන්න.

පසුව ගම්මිරිස් ඇට විනාඩි 08 – 10 ක් පමණ කාලයක් නටන ජලයේ තම්බා හැකි ඉක්මනින් ජීවාණුහරණය කරන ලද බෝතල් වල අසුරා ගත යුතුය. ඉන්පසු මෙම බෝතල් වලට 4%-16% දක්වා කැමති සාන්ද්‍රණයකින් සැකසූ ලුණු හා සිට්‍රික් අම්ල ද්‍රාවණය ගම්මිරිස් ඇට වැසෙන තෙක් පුරවා ගන්න.

ඉන්පසු බෝතල්වල මූඩිය ගසා සියළුම බෝතල් ද්විත්ව තාපනයකට (Double boiling) ලක් කරන්න. ඉන්පසු සුදුසු ලේබලයක් යොදා අලෙවිකළ හැකිය. මෙම ගම්මිරිස් ලුණු රසයක් සහිත අතර ආහාර රස ගැන්වීමටත් කොළ පැහැයෙන් යුක්ත නිසා ආහාර ද්‍රව්‍ය අලංකරණයටත් යොදා ගත හැකිය.

බෝතල් ජීවාණුහරණය කිරීම සඳහා නටන ජලයේ විනාඩි 15 ක් බෝතල් තැම්බීම හෝ සේලසියස් අංශක 150 ට රත් කළ උඳුනක විනාඩි 10ක් පමණ තැබීම සුදුසුය.

2. ලුණු හා විණාකිරි මිශ්‍ර ද්‍රාවණ තුල කල් තබා ගනු ලබන කොළ ගම්මිරිස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

ලපටි කොළ පැහැ ගම්මිරිස්

ලුණු

කෘතිම විණාකිරි

ඇසිරීමට සුදුසු බෝතල්

තම අවශ්‍යතාවය අනුව ඕනෑම අවදියක ඇති ගම්මිරිස් කරල් වශයෙන් හෝ ඇට වශයෙන් බෝතල් වල අසුරා කල් තබා ගත හැකියි. එහෙත් වඩාත්ම සුදුසු වන්නේ මාස 4 - 5 පමණ වයසැති නොමේරූ ගම්මිරිස් කරල්ය.

මුලින්ම පිරිසිදු පානීය ජලය ලීටරයක ලුණු ග්‍රෑම් 40 ක් දියකර 4% සාන්ද්‍රණයක් සහිත ලුණු ද්‍රාවණයක් සකසා ගන්න. එම ද්‍රාවණය ලීටර් 1කට සිට්‍රික් අම්ලය ග්‍රෑම් 20 ක් ද විණාකිරි මිලිලිටර් 20 ද වශයෙන් දියකරගන්න. මෙම ද්‍රාවණය කල් තබා ගැනීමට අවශ්‍ය ගම්මිරිස් ප්‍රමාණය අනුව සකසා ගන්න.

පසුව ලුණු ග්‍රෑම් 20 ක් ජලය ලිටර් 1 ක දියකර 2% ලුණු තවත් ද්‍රාවණයක් සාදා ගන්න .

ඉන් පසු ගම්මිරිස් කරල් වලින් ඇට වෙන් කර හොඳින් සෝදා පැය 4 ක් පමණ එම ලුණු ද්‍රාවණයේ බහා තබනු ලැබේ. ඉන්පසු එම ද්‍රවණයෙන් ගම්මිරිස් ඇට බේරා වෙන් කරගන්න.

පසුව ගම්මිරිස් ඇට විනාඩි 08 – 10 ක් පමණ කාලයක් නටන ජලයේ තම්බා හැකි ඉක්මනින් ජීවාණුහරණය කරන ලද බෝතල් වල අසුරා ගත යුතුය. ඉන්පසු මෙම බෝතල් වලට 4%-16% දක්වා කැමති සාන්ද්‍රණයකින් සැකසූ ලුණු හා සිට්‍රික් අම්ල ද්‍රාවණය ගම්මිරිස් ඇට වැසෙන තෙක් පුරවා ගන්න.

ඉන්පසු බෝතල්වල මූඩිය ගසා සියළුම බෝතල් ද්විත්ව තාපනයකට (Double boiling) ලක් කරන්න. ඉන්පසු සුදුසු ලේබලයක් යොදා අලෙවිකළ හැකිය. මෙම ගම්මිරිස් ඇඹුල් මිශ්‍ර ලුණු රසයක් සහිත අතර ආහාර රස ගැන්වීමටත් කොළ පැහැයෙන් යුක්ත නිසා ආහාර ද්‍රව්‍ය අලංකරණයටත් යොදා ගත හැකිය.

බෝතල් ජීවාණුහරණය කිරීම සඳහා නටන ජලයේ විනාඩි 15 ක් බෝතල් තැම්බීම හෝ සෙල්සියස් අංශක 150 ට රත් කළ උදුනක විනාඩි 10ක් පමණ තැබීම සුදුසුය.

වියළි කොළ ගම්මිරිස්

තම අවශ්‍යතාවය අනුව ඕනෑම අවදියක ඇති ගම්මිරිස් කරල් වශයෙන් හෝ ඇට වශයෙන් බෝතල් වල අසුරා කල් තබා ගත හැකියි. එහෙත් වඩාත්ම සුදුසු වන්නේ මාස 4 - 5 පමණ වයසැති නොමේරූ ගම්මිරිස් කරල්ය. ඉන් පසු ගම්මිරිස් කරල් වලින් ඇට වෙන් කර හොඳින් සෝදා ගන්න. පසුව ලුණු ග්‍රෑම් 20 ක් ජලය ලිටර් 1 ක දියකර 2% ලුණු ද්‍රාවණයක් සාදා ගන්න. පැය 4 ක් පමණ එම ලුණු ද්‍රාවණයේ ගම්මිරිස් බහා තබනු ලැබේ. ඉන්පසු එම ද්‍රවණයෙන් ගම්මිරිස් ඇට බේරා පිරිසිදු ජලයෙන් සෝදා ගන්න. ඉන්පසු සෝඩියම් මෙටා බයි සල්ෆයිට් ග්‍රෑම් 20 ක් ජලය ලීටරයක දියකර 2 % ද්‍රාවණයක් සාදා ගන්න. මෙය ගම්මිරිස් ප්‍රමාණය අනුව සකසා ගන්න.

ඉන් පසු අමු ගම්මිරිස් මිනිත්තු 10 ක් පමණ මෙම ද්‍රාවණයේ ගිල්වා තම්බා ගන්න. ඉන්පසු ප්‍රවේශමෙන් සෙල්සියස් අංශක 45-55 ත් අතර උෂ්ණත්වයක කෘත්‍රිම වියලනයක වියළා ගැනීමෙන් වියළි කොළ ගම්මිරිස් සකස් කර ගත හැකියි. මේවායේ සැර අඩුය. මෙම ගම්මිරිස් ආහාර රස ගැන්වීමටත් කොළ පැහැයෙන් යුක්ත නිසා ආහාර ද්‍රව්‍ය අලංකරණයටත් යොදා ගත හැකිය.

ගම්මිරිස් කුඩු

ඉතා බහුල වශයෙන් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ගම්මිරිස් නිෂ්පාදනයකි. ගුණාත්මයට හානි නොවන ලෙස සැකසීම හා සුදුසු ඇසුරුම් යොදා ගැනීම නිෂ්පාදකයෙකු සැලකිල්ලට ගත යුතු කරුණු අතර වැදගත් වේ. මෙහිදී කළු ගම්මිරිස් හොඳින් වේලා සකසා ගත යුතුය. මෙහිදී වැලි, ගල්, අපද්‍රව්‍ය, දූවිලි සහ සත්ව මළද්‍රව්‍ය හා සත්ත්ව කොටස් එකතු නොවන ලෙස වියළීම සිදුකළ යුතුය. මෙහිදී තෙතමන ප්‍රතිශතය 10% -8% අතරට පැමිණි පසු සිසිලන පද්ධති සහිත ඇඹරුම් යන්ත්‍රයක් හෝ වෙනත් සුදුසු

ඇඹරුම් යන්ත්‍රයක් යොදාගෙන අඹරා ගෙන ට්‍රිපල් ලැමිනේටඩ් ඇසුරුමක හෝ ලැමිනේටඩ් ඇලුමිනියම් පොයිල් ඇසුරුමක බහා ලේබල් කර වෙළඳපොළකට නිකුත් කළ යුතුය.

කුළු බඩු මිශ්‍රණ

පාවිච්චිය සඳහා සැකසූ කුළු බඩු මිශ්‍රණ අද ලංකාවේ බහුලව භාවිතා කෙරේ. විවිධ වට්ටෝරු අනුව සැකසූ මෙම මිශ්‍රණ වල ගම්මිරිස් ප්‍රධාන ලෙස අඩංගු වේ. මෙවැනි මිශ්‍රණ කුඩු දියර හෝ පේස්ට් ලෙස මිළදී ගැනීමට පුළුවන.

ගම්මිරිස් තෙල්

තලන ලද වියළි ගම්මිරිස් හුමාල හෝ ජල ආසවනයට ලක් කිරීම මගින් ගම්මිරිස් තෙල් නිස්සාරණය කරනු ලැබේ. මෙම තෙල් ලා කහ කොළ පැහැ ආවේණික සුවඳක් සහිත තෙල්ය. ශ්‍රී ලංකාවේ ගම්මිරිස් වලින් 1% සිට 3.7% පමණ තෙල් ලබාගත හැකිය. මෙම තෙල් සුවඳ විලවුන්, ආහාර කර්මාන්තය ඖෂධ නිෂ්පාදනය වැනි විවිධ කර්මාන්ත සඳහා යොදා ගනී.

ගම්මිරිස් ඔලියොරෙසින්

ගම්මිරිස් සුවඳ හා රසය සියල්ලම කැටි කර ගත් නිෂාපාදනය මෙයයි. වෙළඳපොළෙහි අධික මිලක් ලැබෙන මේවා නිෂ්පාදනය කිරීම සඳහා දියුණු තාක්ෂණික ක්‍රම උපයෝගී කර ගත යුතුය.

ගම්මිරිස් සෝස්

අපනයන කෘෂිකර්ම දෙපාර්තුමේන්තුවේ මාතලේ පර්යේෂණ මධ්‍යස්ථානය මඟින් කරන ලද පර්යේෂණ වල ප්‍රතිඵලයක් ලෙස තාක්ෂණය හඳුන්වා දෙන ලදී.

කොළ ගම්මිරිස් සෝස්

කොළ ගම්මිරිස් සෝස් නිපදවනුයේ ලපටි ගම්මිරිස් යොදා ගෙනයි. මෙහිදී ඉඟුරු, සුදු ලූණු. විනාකිරි වෙනත් කුළු බඩු හා සීනි අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය ලෙස යොදා ගනී. මෙය Green Chilli Sauce සඳහා ආදේශකයක් ලෙස යොදා ගත හැකිය.

රතු ගම්මිරිස් සෝස්

රතු ගම්මිරිස් සෝස් සැකසීමේදී ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය ලෙස යොදා ගනුයේ හොඳින් ඉදුණු ගම්මිරිස්ය. මෙය රතු මිරිස් සඳහා හොඳ ආදේශකයකි. නමුත් රසය වෙනස් වන අතර රතු මිරිස් වලට වඩා සිත්ගන්නා සුලු රසයකින් යුතුය.

කළු ගම්මිරිස් සියඹලා සෝස්

වෙනත් ගම්මිරිස් වල අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන

පාරම්පරික ගම්මිරිස් නිෂ්පාදන වලට අමතරව වෙනත් බොහෝ අගය වැඩි කළ නිෂ්පාදන සඳහා නොපැසුණු අවධියේ සිට ඉදුණු අවධිය දක්වා වූ ගම්මිරිස් යොදා ගැනීමට පුළුවන. ගම්මිරිස් වල අගය වැඩි කළ වෙනත් නිෂ්පාදන අතර ගම්මිරිස් ටොෆී සහ ගම්මිරිස් රසැති ජුජුබ්ස් ද වේ.

ශ්‍රේණි

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ ප්‍රමිතීන්ට අනුව කළු ගම්මිරිස් හා සුදු ගම්මිරිස් පහත දැක්වෙන පරිදි ශ්‍රේණිගත කෙරේ.

එම ප්‍රමිතීන්ට අනුව කළු ගම්මිරිස් ශ්‍රේණි තුනකට වර්ග කෙරේ.

කළු ගම්මිරිස් සඳහා සම්මත ප්‍රමිතීන්

කළු ගම්මිරිස් සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන් පහත සඳහන් පරිදි වේ.

පෙනුම : කළු මතුපිට ගැඹුරු රැළි සහිත
රසය සහ සුවඳ : ගම්මිරිස් වලට ආවේනික වූ සැර ,සුවඳ සහ රසයෙන් යුක්ත විය යුතු අතර වෙනත් රසයන් සහ සුවඳින් තොර විය යුතුය.

නිර්ණායක	1 ශ්‍රේණිය	2 ශ්‍රේණිය	3 ශ්‍රේණිය
1.බාහිර අපද්‍රව්‍ය ප්‍රතිශතය (උපරිම)	1	2	2
2. අල්පෙනෙති හිස් ආකාර ඇට ප්‍රතිශතය (උපරිම)	0.5	1	2
3. සැහැල්ලු ඇට ප්‍රතිශතය (උපරිම)	2	10	15
4. ලීටරයක පරිමාවක බර ග්‍රෑම් (අවම)	550	500	450

සැහැල්ලු බීජ හඳුනාගන්නේ 80% මධ්‍යසාර ද්‍රාවණයට දැමීමෙනි. එහි පාවෙන බීජ සැහැල්ලු බීජ ලෙස වෙන් කරයි.

කළු ගම්මිරිස් සඳහා රසායනික අවශ්‍යතා -

නිර්ණායක	1 ශ්‍රේණිය	2 ශ්‍රේණිය	3 ශ්‍රේණිය
1.තෙතමන ප්‍රතිශතය (උපරිම)	12	14	14
2.සම්පූර්ණ අළු ප්‍රතිශතය (උපරිම)	7	7	7
3. වාෂ්පශීලී නොවන මධ්‍යසාර නිස්සාරක ප්‍රතිශතය (අවම)	10	10	10
4.වාෂ්පශීලී තෙල්, මිලි ලීටර/ ග්‍රෑම් 100 (අවම)	3	3	3
5.පයිපරින් ප්‍රතිශතය (අවම)	7	7	7

ක්ෂුද්‍රජීවී අවශ්‍යතා -

පරීක්ෂණය	1 ශ්‍රේණිය	2 ශ්‍රේණිය	3 ශ්‍රේණිය
Escherichia coli (MPN/g)	නැත	නැත	නැත
Salmonella (detection/25g)	නැත	නැත	නැත

අපද්‍රව්‍ය -
පළිබෝධනාශක අවශේෂ - පළිබෝධනාශක අවශේෂ වලින් තොර විය යුතුය. නැතහොත් හැකි අවම මට්ටමකින් පවත්වා ගත යුතුය.
වෙනත් අපද්‍රව්‍ය - වෙනත් අපද්‍රව්‍ය වලින්තොර විය යුතු අතර නැතහොත් පාරිභෝගිකයාගේ සෞඛ්‍යයට හානිදායක නොවන මට්ටමකින් පැවතිය යුතුය.

සුදු ගම්මිරිස් සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්

සුදු ගම්මිරිස් සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන් පහත සඳහන් පරිදි වේ.

පෙනුම : සුදු හෝ ක්‍රීම් පැහැයෙන් යුක්ත විය යුතුය
රසය සහ සුවඳ : ගම්මිරිස් වලට ආවේනික වූ සැර, සුවඳ සහ රසයෙන් යුක්ත විය යුතු අතර වෙනත් රසයන් සහ සුවඳින් තොර විය යුතුය.

සුදු ගම්මිරිස් සඳහා භෞතික අවශ්‍යතා

නිර්ණායක	1 ශ්‍රේණිය	2 ශ්‍රේණිය
1.බාහිර අපද්‍රව්‍ය ප්‍රතිශතය (උපරිම)	1	2
2.කැඩුණු ඇට ප්‍රතිශතය (උපරිම)	3	4
3. සැහැල්ලු ඇට ප්‍රතිශතය (උපරිම)	1	1
4.ලීටරයක පරිමාවක බර ග්‍රෑම් (අවම)	600	600
5.කලු ඇට ප්‍රතිශතය	3	4

සුදු ගම්මිරිස් සඳහා රසායනික අවශ්‍යතා

නිර්ණායක	1 ශ්‍රේණිය	2 ශ්‍රේණිය
1.තෙතමන ප්‍රතිශතය (උපරිම)	13	15
2.සම්පූර්ණ අලු ප්‍රතිශතය (උපරිම)	4	4
3. වාෂ්ප ශීලී නොවන මධ්‍යසාර නිස්සාරක ප්‍රතිශතය (අවම)	8	8
4.වාෂ්ප ශීලී තෙල්, මිලි ලීටර/ ග්‍රෑම් 100 (අවම)	2	2
5.පයිපරින් ප්‍රතිශතය (අවම)	6	6

ක්ෂුද්‍රජීවී අවශ්‍යතා

පරීක්ෂණය	1 ශ්‍රේණිය	2 ශ්‍රේණිය	3 ශ්‍රේණිය

Escherichia coli (MPN/g)	නැත	නැත	නැත
Salmonella (detection/25g)	නැත	නැත	නැත

අපද්‍රව්‍යය

පළිබෝධනාශක අවශේෂ - පළිබෝධනාශක අවශේෂ වලින් තොර විය යුතුය. නැතහොත් හැකි අවම මට්ටමකින් පවත්වා ගත යුතුය.

වෙනත් අපද්‍රව්‍ය - වෙනත් අපද්‍රව්‍ය වලින්තොර විය යුතු අතර නැතහොත් පාරිභෝගිකයාගේ සෞඛ්‍යයට හානිදායක නොවන මට්ටමකින් පැවතිය යුතුය.

අස්වැන්න

ප්‍රභේදය, අනුගමනය කරන නඩත්තු ක්‍රියාවලි සහ වැල්වල වයස අනුව ලැබෙන ගම්මිරිස් ප්‍රමාණය විශාල වශයෙන් වෙනස් වේ. මනා නඩත්තුවක් යටතේ වවන වැල් වලින් දෙවන අවුරුද්දේ සිට ඵල දැරීම ආරම්භ වේ. දැනට හෙක්ටයාරයකින් ලැබෙන අස්වැන්න ප්‍රමාණය මෙට්‍රික් ටොන් 0.41 ක් පමණි. එහෙත් මනා නඩත්තු කිරිමක් යටතේ මෙට්‍රික් ටොන් 1.5 ක් දක්වා වුවද වැඩිකරගත හැකිය. තෝරාගත් දේශීය වරණ වලින් හා පැනියූර් හා කුචින් වලින්ද සම්පූර්ණයෙන් ඵලදරන විට වැලකින් වසරකට වියළි ගම්මිරිස් කිලෝග්‍රෑම් 1-1.5ක් ලබා ගත හැකිය. (හෙක්ටයාරයකට මෙට්‍රික් ටොන් 1.6 - 2.4) සාමාන්‍යයෙන් අවුරුදු 20ක පමණ කාලයිකට පසුව ඵලදාව අඩුවීමට පටන් ගනි.

ප්‍රයෝජන

ගම්මිරිස් වල ප්‍රයෝජන බොහෝය. ආදි කාලයේදී ඖෂධයක් ලෙස වැඩි වශයෙන් යොදා ගත්තද මෑත කාලයේ සිට විශේෂයෙන්ම ආහාර සඳහා රස කාරකයක් ලෙස ප්‍රයෝජනයට ගැනේ. ගම්මිරිස් ලෝකයේ වැඩි වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගන්නා කුළුබඩුව වේ. ලෝකයේ සෑම රටකම පාහේ කළු ගම්මිරිස් ආහාර රසවත් ගැනීම සඳහා භාවිතා වේ. විවිධාකාර ආහාර කර්මාන්ත වලදී ගම්මිරිස් බහුලව යොදනු ලබයි. ආහාර ඖෂධ කර්මාන්ත වලට අමතරව මධ්‍යසාර රසවත් කිරීමට හා සුවඳ විලවුන් නිෂ්පාදනයේදී ගම්මිරිස් තෙල් යොදා ගනී.