

පියවර 5

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



තටන වතුරේ ගිල්වා ඇති පිඟන් කට්ටලය

පියවර 6

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



අච්චුවෙන් ගලවා ඉවත්කර ගත් පිඟන්

පියවර 7

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



ඉරුණු සහ වියලුණු පත්‍රවලින් සැකසූ පිඟන්



ඉරුණු 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 තුළ එක ගසකින් අඩුම තරමින් පත්‍ර 05 ක් පිඟන් සැකසීමට යොදා ගත්තේ නම් එක් පත්‍රයකින් අවම වශයෙන් පිඟන් 03 ඔරගින් 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 සුජානා වීරසිංහ
 කාර්ය මාර්ග පර්යේෂණ නිලධාරී
 කෘෂිකම් පර්යේෂණ ජ්‍යෙෂ්ඨ උපාය, ආලෝක විද්‍යා
 දු.ක: 041-2240464

"අපි වචමු - රට නගමු"

කෙසෙල්

කොළ වලින් පිඟන් සකස් කිරීම



කෙසෙල් ගසෙහි කැන්වලට අමතරව පත්‍ර, පත්‍ර නටු සහ කඳුන් භාවිතා කර විවිධ නිර්මාණ කිරීම තුළින් අමතර ආදායම් ලබාගත හැකිවේ. මෙහිදී කෙසෙල් පත්‍රවලින් ආහාර ද්‍රව්‍ය සකස්කිරීම සහ පිඟන් සකස් කිරීම ප්‍රමුඛත්වයක් ගනී. මේ සඳහා සුළඟට ඉරැනු පත්‍ර, ආහාර ද්‍රව්‍ය සකස්කිරීමේදී ඉවත ලූ පත්‍ර කැබලි, ඉදුණු පත්‍ර සහ වියළි පත්‍ර සහ ඕනෑම පත්‍ර කොටසක් භාවිතා කළ හැකිය. විවිධ තත්ත්වයන්ට අයත් පත්‍ර කැබලි මිශ්‍ර කිරීමෙන් විච්චුවන් 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 තත්පර 20 - 30 පමණ තම්බා ඉවතට ගන්න. ඉහත ක්‍රම දෙකෙන් කුමන හෝ ක්‍රමයකට පදම්කර ගත් පත්‍ර පවහේ වියලීමට තබන්න.



නුමාලයෙන් තම්බා ගැනීම



පවහන් වියළා ගැනීම

පියවර 2

පදම් කල පත්‍ර එකිනෙකට ඇලවීම සඳහා සවි මිශ්‍රණයක් සාදා ගන්න. ඒ සඳහා හොඳින් පොඟවාගත් සවි පසුව උණුවතුරේ දියවීමට සලස්වා උකුටට සිටිනසේ කැඳක් ආකාරයට පිසගන්න.



සවි ආලේප කිරීම

පියවර 3

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

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

පියවර 4



විඟන් 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 පෙන්නන ආකාරය



අතින් කැපකඩිය හැකි තැබීම

විඟන් තබන හැඩුව

පැත්තකින් බැලූවිට පෙනුම



විඟන් කට්ටල කිහිපයක් එකවර සවිකිරීම