

IPHT තාක්ෂණය යොදාගනිමින්

(අ) ප්‍රධාන ආහාරයක් ලෙස භාවිතා කල හැකි සහල් ආශ්‍රිත ආහාර

- 100% සහල් පිටි නුඩුල්ස්
- 30% සහල් පිටි මිශ්‍ර කල පාන්
- හබල පෙති (100% සහලින් නිපදවූ)
- ක්ෂණික ඉදිආපප (60% සහල් පිටි යෙදූ)
- ක්ෂණික බත් (Instant rice)
- ළදරු ආහාර (60% සහල් පිටි අඩංගු)

(ආ) කෙටි කැම වර්ග

- 100% සහල් පිටි වලින් නිෂ්පාදිත සහල් පිටි මුරුක්කු
- 100% සහල් පිටි අඩංගු බිස්කට්
- 100% සහල් පිටි අඩංගු කේක්
- අනෙකුත් බේකර් නිෂ්පාදන
- 50% සහල් පිටි අඩංගු බනිස්, වියානා රෝල්, බටර් බනිස්

(ඇ) සම්ප්‍රදායික ආහාර වර්ග

- ආපප, පිට්ටු
- ඉදිආපප, රොට්ටි
- ආස්මි, අළුවා
- කැවුම්, කොකිස්
- දොදොල්, කිරිබත්

සහල් පිටි බිස්කට්

100% සහල්පිටි පමණක් යෙදූ සහල්පිටි බිස්කට් පශ්චාත් අස්වැන්න පිළිබඳ තාක්ෂණ ආයතනයෙන් හඳුන්වාදී තිබේ. මේ සඳහා වෙළඳපලේ ඕනෑම සහල්පිටි වර්ගයක් යොදාගත හැක. වියල් ක්‍රමයට සැකසූ සහල්පිටි යන්ත්‍ර තුලදී රත් වීමක් සිදුවන නිසා නැවත බැඳගැනීමක් අවශ්‍ය නොවේ. නමුත් තෙත ක්‍රමයට සැකසූ සහල් පිටි නැවත බැඳගැනීමක් අවශ්‍ය වේ.

වර්ගෝච්ච

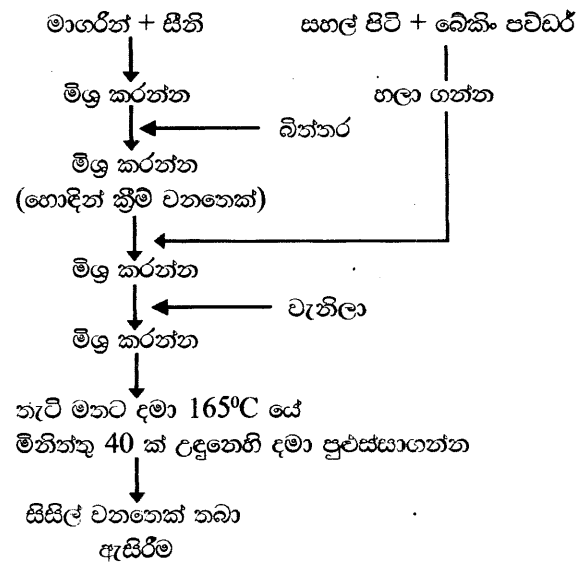
සහල් පිටි	ග්‍රෑම් 300
මාගර්න්	ග්‍රෑම් 75
සීනි	ග්‍රෑම් 125
බිත්තර	01
කිරි පිටි	ග්‍රෑම් 10
බේකින් පවුඩර්	තේ හැඳි 01

පළමුව සහල් පිටි චලට, බේකින් පවුඩර් එකතුකර හලා ගන්න. එය පසෙකින් තබන්න. කුඩුකරන ලද සීනි හා මාගර්න් ක්‍රීම් වන තෙක් හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. ඉන්පසු

බිත්තර එකතු කරමින් නැවත හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. මෙම ද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර කිරීම සඳහා මිශ්‍ර කිරීමේ යන්ත්‍රයක් යොදාගත හැක. ඉන්පසු සහල්පිටිද ස්වල්පය බැගින් එකතුකර පිටි මෝලියක් සාදාගන්න. ඉන්පසු ලෑල්ලක තුනීකර බිස්කට් අවුට්ටක් මගින් කපා උදුනක තබා 165°C උෂ්ණත්වයේ මිනිත්තු 15 ක් පුළුස්සා ගන්න. නිවුන පසු පැකට් කරන්න.

100% සහල් පිටි අඩංගු කේක්

සහල් පිටි	ග්‍රෑම් 250
මාගර්න්	ග්‍රෑම් 250
සීනි	ග්‍රෑම් 200
බිත්තර	04
බේකිං පවුඩර්	තේ හැඳි 02
වැනිලා	තේ හැඳි 01



සහල් පිටි මුරුක්කු

මේ සඳහා පහත සඳහන් අමුද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය වේ.

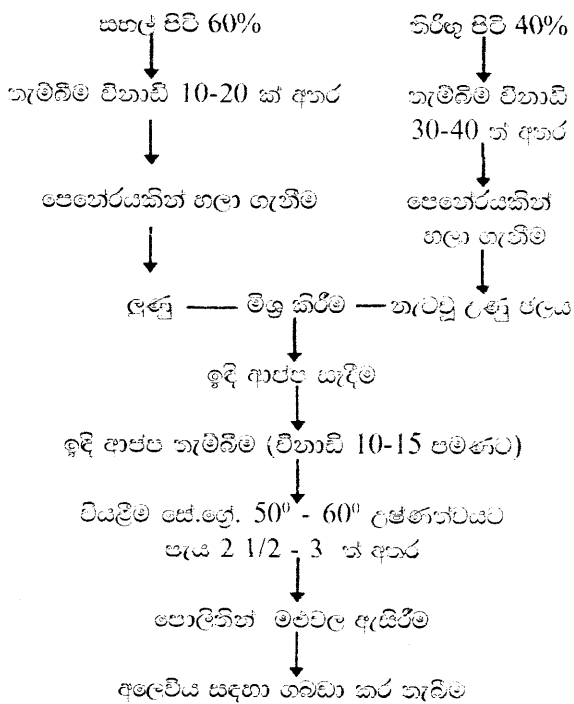
සහල් පිටි	ග්‍රෑම් 250
ලුණු කුඩු	ග්‍රෑම් 05
මිරිස් කුඩු	ග්‍රෑම් 10
ජලය (අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය)	
බැඳීම සඳහා පොල්තෙල්	

සහල් පිටි, ලුණු කුඩු හා මිරිස් කුඩු හොඳින් මිශ්‍රකර ඇල් ජලය ස්වල්පය බැගින් දමමින් අතේ නොඇලෙන පමණට අනාගන්න. (එම මෝලියේ පදම රොට් පදමට සමාන විය යුතුය) ඉන්පසු පොල්තෙල් ලීප තබා රත්කර, සාදාගත් පිටි මිශ්‍රණය ඉදිආපප වංගෙඩියක් ආධාරයෙන් උණු තෙලට වත් කොට ගැඹුරු තෙලේ බැඳ නිවුණු පසු අසුරුම් කරන්න.

ක්ෂණික ඉඳි ආප්ප නිෂ්පාදනය

සහල් පිටි 60% ක් සහ තිරිඟු පිටි 40% ක් මිශ්‍ර කර ඉඳි ආප්ප සාදා වේලා ගත් විට එය හොඳ ඇසුරුමක දමා මාස 06 ක් පමණ කල් තබාගත හැක. ඒවා ආහාරයට ගැනීමේදී එම ඉඳි ආප්ප භාජනයකට දමා එයට තටන වතුර වත් කොට මිනිත්තු 05 ක් වඩා තබා වැඩි වතුර ප්‍රමාණය පෙරා ඉවත් කර නැවුම් ආකාරයෙන් සකස් කර ගත හැක. සාදන නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය පහතින් දැක්වේ.

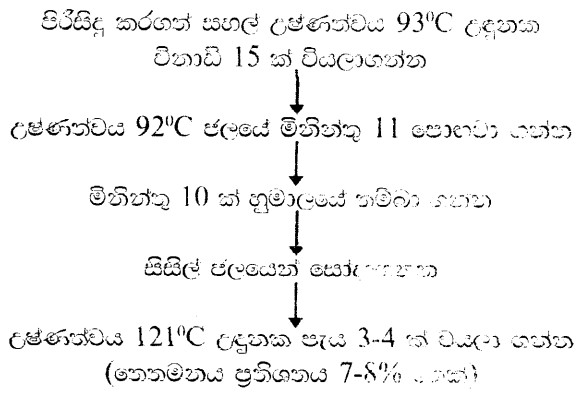
ක්ෂණික ඉඳි ආප්ප නිෂ්පාදනය



ක්ෂණික බත්

ක්ෂණික බත් (Instant rice) සෑදීමේ ක්‍රියාවලිය පහතින් දැක්වේ. ඒ අනුව සැකසූ ක්ෂණික බත් තට්ටන උණු වතුරේ මිනිත්තු 03 ක පමණ කාලයක් තබා වැඩි වතුර පෙරා ඉවත් කොට ආහාරයට ගත හැකිය.

ක්ෂණික බත් නිෂ්පාදනය



ළදරු ආහාර

පශ්චාත් අස්වැන්න පිළිබඳ තාක්ෂණ ආයතනයෙන් හඳුන්වා දෙන ළදරු ආහාරවල ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය වනුයේ සහල් පිටිය. එනම් 60% ක් සහල් පිටි අඩංගු වේ. මේ සඳහා රතු සහල් හෝ සුදු සහල් වලින් සකසන ලද ඕනෑම සහල් පටි වර්ගයක් ගිව්‍ය කල හැක.

ළදරු ආහාර ගෙදර පිළියෙල කරගැනීමෙන් ඇති වාසි

- * පිරිසිදුව හා විශ්වාසී දායකව සකස් කර ගැනීමට හැකිවීම
- * අඩු මුදලක් වැයකොට වැඩි පෝෂණදායී බවක් ලබාගැනීමට හැකිවීම
- * පිළියෙල කළ ළදරු ආහාරවල අඩංගු නොයෙකුත් රසායන ද්‍රව්‍ය එනම් කානිම රසකාරක මෙහි අඩංගු නොවීම

මවුකිරෙන් වැඩෙන ළදරුවාට මාස 04 දී සිට මවු කිරිට අර්ධ ඝන ආහාර ලබාදිය යුතුයි. පළතුරු, එළවළු මාංශභෝග මේ සඳහා අවශ්‍යය. ළදරුවාට අවශ්‍ය පෝෂණ පදාර්ථ නිසි කලට නොලැබුණු විට මන්දපෝෂණයේ බලපෑමෙන් බුද්ධිය අඩුවීම පවා ඇතිවන අවස්ථා දැක ඇත. එහෙයින් දිනපතාම ළදරුවාට එළවළු, පළතුරු මෙන් කලින් පිළියෙල කරගත් ළදරු ආහාරයක් නිවසේ තබාගැනීම මට්ට පහසුවකි.

- > ශක්තිය ලබාගැනීමට පිටි ආහාර එනම්, සහල් පිටි භාවිතා කළ හැක.
- > ප්‍රෝටීන් ප්‍රභවයක් ලෙස මාංශ හෝගයක් මුඤ්ච හෝ කවිපි භාවිතා කල හැක. පැල කරන ලද මුඤ්ච භාවිතයෙන් 28% ක ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණයක් ලැබේ. එමෙන්ම පැලවීමේදී පිටි සීනි බවට හැරෙන බැවින් දිරවීමද පහසු කරවයි.
- > මේදය ලබාගැනීමට සුදු කරන ලද තල හෝ රටකපු සොදාගත හැක. ළදරුවාට මාස 08 ක් පසු මේදය දිරවීමේ හැකියාව ඇත.

පැල කරන ලද මුං පිරි සකස් කිරීම

මුං ඇට රැයක් පමණ වතුරේ පොහොර වතුර ඉවත්කර තෙත රෝදකකයකින් සිසිල් ස්නානයක දිනක් පමණ වසා තැබීමෙන් පැලකරගත හැකිය. පැළවූ මුඤ්ච නැඹිලියක දමා පසමින් අතුල්ලමින් සෝදන විට පහසුවෙන් පොතු ඉවත් වේ. මෙසේ පොතු ඉවත්කල මුඤ්ච අවටි වියලා කබලේ යන්තමින් බැඳ ගැනීමෙන් පිටි කර ගත හැකිය.

පැල කරන ලද මුං ඇට පොෂණ ගුණයෙන් අධික වේ. පැල කිරීමේදී එහි ඇති පිෂ්ඨය එන්සයිම සීනි බවට පත් කෙරේ. ප්‍රෝටීන්ද අර්ධ වශයෙන් ජීරණය වේ. එහෙයින් පැල කරන ලද මුං ඇට ආහාරයට යොදාගැනීමෙන් ජීරණය වඩාත් පහසු කරවයි. තවද රත්ලි හෝග වන සෝයා මුං, කට්පි වල පවතින ප්‍රෝටීන් ජීරණය උද්වචන ට්‍රිප්සින් එන්සයිමය ක්‍රියාවිරහිත කරන රසායන ද්‍රව්‍ය පැල කිරීම මගින් විනාශ වී බඩපුරවා දැමීම වැනි අහිතකර ක්‍රියා වලක්වයි. තවද, මුං ඇට වල ඇති යකඩ ප්‍රමාණය අවශෝෂණය කල හැකි ආකාරයට පත් වේ. තවද තයමින්, රයිබොෆ්ලේවින් වැනි විටමින් B ද වැඩිවේ. විටමින් C නිපදවීමක් සිදුවේ. එමෙන්ම විටමින් A එනම් කැරොටින් ප්‍රමාණයද වැඩිවේ.

- ළදරු ආහාර පහසුවෙන් ජීරණය (දිරවිය) යුතු නිසා සෑම විටම පිටි කිරීමට පළමුව ධාන්‍ය වල පොත්ත ඉවත් කිරීම වැදගත් වේ.
- පුස් එනම් දිළිඳු ආසාදනය මගින් ඇතිවන ඇලලෝ ටොක්සින් වැනි විෂ ඇතිවීම වැලැක්වීම රටකපු,බඩඉරිහ වැනි ධාන්‍ය තෝරාගැනීමේදී හොඳින් පිරිසිදු වියලි බිජු යොදාගැනීම ඉතා වැදගත් වේ.

- ශක්ති ප්‍රභවය - සහල් පිටි
- ප්‍රෝටීන් ප්‍රභවය - පැල කරන ලද මුං ඇට පිටි
- මේද ප්‍රභවය - සුද්ද කරන ලද තල පිටි හෝ පිටිකරන ලද රටකපු

මෙම පිටි සියල්ලම යන්තමින් කබලේ බැද ගැනීම අවශ්‍ය වේ.

වට්ටෝරුව

සහල් පිටි	60%
පැල කරන ලද මුං පිටි	25%
ගුද්ධ කරන ලද තල පිටි හෝ පිටි කරන ලද රටකපු	15%

මෙම වට්ටෝරුව මගින් ප්‍රෝටීන් 15 - 16% ක ප්‍රමාණයකුත් ශක්තිය කැළඹී 380 ක පමණ ප්‍රමාණයකුත් ලැබේ.

ඉහත කී ආකාරයට ඔයට කැමති ඕනම වට්ටෝරුවක අනුපාතයකට කබලේ බැදගත් පිටි මිශ්‍ර කර එම මිශ්‍රණය සුළං නොවදින ලෙස ටින් එකක සනි 04 ක් පමණ අසුරා තබා ළදරුවා පෝෂණය කලහැකිය.

මෙම ආහාර වට්ටෝරුවකින් ග්‍රෑම් 50 ක පමණ ප්‍රමාණයක් දිනකට ලබාදීමෙන් කිරි වර්ත දරුවකුගේ දෛනික ප්‍රෝටීන් අවශ්‍යතාවයෙන් 60% ක්ද ශක්ති අවශ්‍යතාවයෙන් 25% ක්ද සපුරා ගත හැක.

ළදරුවාට කැමට දෙන අවස්ථාවේදී පිටි මිශ්‍රණය උණු පිටි කිරි වලින් හෝ උණු වතුරෙන් අනා අවශ්‍ය නම් සීනි සහ ලුණු ස්වල්පයක් එකතුකර තලපයක් ලෙස සාදාගත හැක.

ළදරු ආහාරය බිස්කට් ආකාරයට සෑදීම

පැල කල මුං පිටි	ග්‍රෑම් 60
සහල් පිටි	ග්‍රෑම් 120
පාන් පිටි	ග්‍රෑම් 120
සීනි	ග්‍රෑම් 125
මාගරින්	ග්‍රෑම් 75
බින්තර	01 - 02
කිරිපිටි මේස හැඳි	01 (වතුර ස්පල්යක් දමා සකස් කරන්න)

මුං පිටි හා සහල් පිටි යන්තමින් කබලේ බැද ගන්න. පළමුව සීනි සහ මාගරින් එකට මිශ්‍ර කර හොඳින් දියවන තුරු ගසාගන්න. ඉන්පසු බින්තර එකතු කර ගසාගන්න. පිටි වර්ග තුන (03) එකට මිශ්‍ර කර බේකින් පවුඩර්ද එයටම එකතුකර පෙන්නරයකින් හලා ඉහත මිශ්‍රණයටම එකතු කරන අතරතුර කිරි පිටිද එකතුකර තලපයක් ආකාරයට සකස් කරන්න. එම තලපය ලැල්ලක තුනීකර බිස්කට් ආකාරයට කුඩා කැලි වලට කපාගන්න. නැතහොත් එම මිශ්‍රණයට ඉන්දියන් ඉඳිආප්ප වංගෙඩියක් ආධාරයෙන් බිස්කට් ආකාරයට මරිකා ගෙන විදුලි උද්‍යාන අංශක 165 උෂ්ණත්වයේ පමණ මිනිත්තු 15 ක් පුළුස්සා ගන්න. මේ සාදන ලද බිස්කට් අඩංගු ද්‍රව්‍ය ඇතුළත් කොට පැකට් කර වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කල හැක.

ඉහත ප්‍රමාණවලට අමුද්‍රව්‍ය සාදාගත හොත් බිස්කට් 50 ක් පමණ එම මිශ්‍රණයේ සාදාගත හැක. එවිට අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වැයවන මුදල දළවශයෙන් රු. 600 ක් පමණ වේ.

හබලපෙනි

සහල් වලින් සකස් කරන ලද හබලපෙනි ඉතාමත් පෝෂ්‍යපදාර්ථ ආහාරයකි. මෙය උදෑසන ආහාරවේල සඳහා යොදාගත හැක. හබලපෙනි සෑදීමේ පියවරයන් පහතින් දැක්වේ.

- > වි පිරිසිදු කර ගැනීම
- > වි පැය 24 ක් ජලයේ පෙහවීම
- > පොහවන ලද වි මිනිත්තු 5 ක් හුමාලයෙන් තැම්බීම
- > කබලේ යන්තම පෞර්වන තෙක් බැඳීම
- > හබලපෙනි යන්ත්‍රයට දැමීම හෝ වංගෙඩියේ කෙටීම
- > හබලපෙනි වෙන් කිරීම

සහල් පිටි ආශ්‍රිත ඛේකර් නිෂ්පාදන

කෘෂිකාර්මික රටක් වන ශ්‍රී ලංකාවේ ඛේකර් නිෂ්පාදන සඳහා පහල්පිටි එක්කිරීමෙන් පෝෂ්‍යදායී බැවින් ඉහල ආහාර පාරිභෝගිකයා අතට පත් කල හැක. පාන්, බනිස් වැනි ඛේකර් නිෂ්පාදන සඳහා සහල් පිටි එක්කිරීමෙන් ඒවායේ පෝෂණ ගුණය වැඩිවනවා මෙන්ම තිරිඟුපිටි සඳහා විදේශ රටවලට වැයවන දේශීය මුදල් ප්‍රමාණයද අඩුකර ගත හැක. ඛේකර් නිෂ්පාදන සඳහා උපරිම වශයේ 20% - 50% දක්වා සහල් පිටි අඩංගු කල හැක. මේ සඳහා රුභු සහල් පටි හෝ සුදු සහල් පිටි භාවිතා කල හැක.

තමුත් මේසේ කිරීමේදී ගැටළුවක් ඇතිවේ. තිරිඟු පිටිවල පටහින ගලවනින් ප්‍රෝටීනය ජලයේ දියවූවට ගලවත් සැදේ. මෙය ජාලයක් ලෙස සැදී ඒවා අතර රඳාපවතී. පාන් සහ අනෙකුත් ඛේකර් නිෂ්පාදන වල හැඩයට මෙය බලපායි.

තමුත් සහල්වල මෙම ප්‍රෝටීනය අඩංගු නැත. එනිසා සහල්පිටි මිශ්‍රකර පාන් සෑදූවට එම මාංශ ගුණය තුළ කාබන්ඩයොක්සයිඩ් (CO2) රඳවාගත නොහැක. එවිට පරිමාව අඩුවේ. පාන්වල පිළුන බව අඩුය.

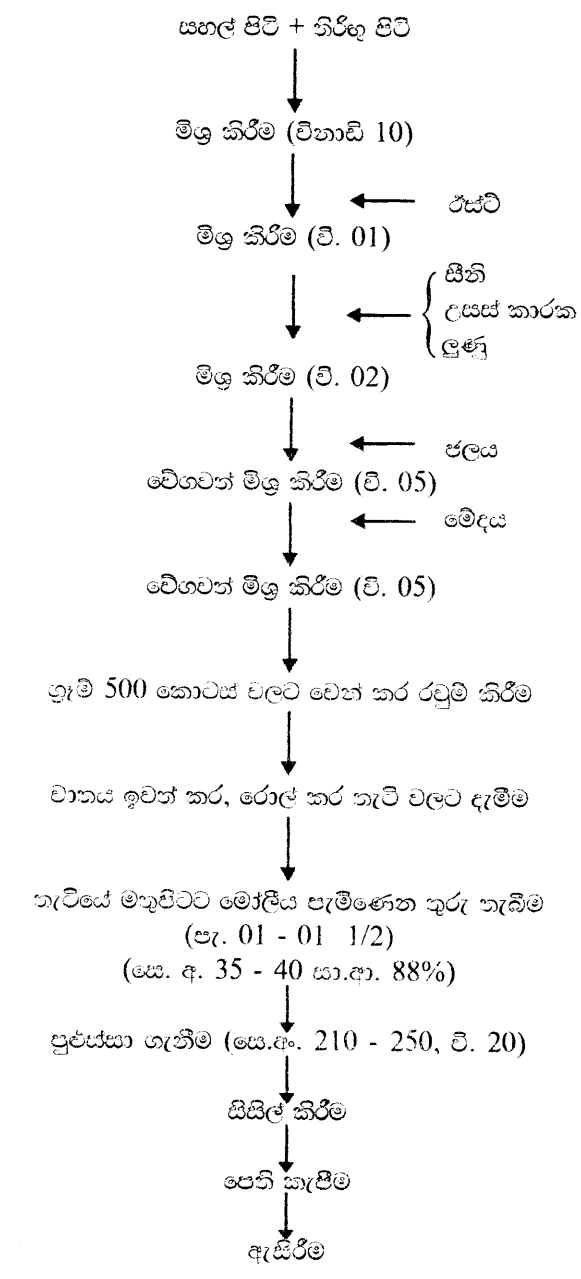
සහල්පිටි ආශ්‍රිත පාන් සාදන විට මේසේ වාත අවකාශවල බිත්ති කැඩීයාම වැළැක්වීමට බිත්ති සවිමත් කරලීම සඳහා විමටත් සී සෙති එක්කරයි. එවිට නැවත ඉහත අයුරින් ගලවත් ජාලය සෑදේ. හැකිලීම වලකී. දියුණුකල ක්‍රම යටපත් පිටි මිශ්‍ර කිරීම සඳහා මෝලිය මිශ්‍ර කිරීමේ යන්ත්‍රය යොදාගනී. අනිත් සියළුම පියවර සාමාන්‍ය ආකාරයෙන් සිදුකරයි. පොරණුවද අවා නම් විදුලිය මගින් ගො හැස් මගින් ක්‍රියාකරවන්නන් යොදාගත හැක.

සහල් පිටි ආශ්‍රිත පාන් නිෂ්පාදනය

සහල් පිටි 30% ක් යෙදූ පාන් නිෂ්පාදනයට අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය (ග්‍රෑම් 450 ක් කර පාන් 119 ක් සෑදීම සඳහා)

තිරිඟු පිටි	ග්‍රෑම් 2100
සහල් පිටි	ග්‍රෑම් 900
මේදය	ග්‍රෑම් 120
සීනි	ග්‍රෑම් 90
ලුණු	ග්‍රෑම් 45
ඊස්ට්	ග්‍රෑම් 30
උසස්කාරක	ග්‍රෑම් 30
ජලය	මි.ලී. 1600

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය



බටර් බනිස්

සහල් පිටි	ග්‍රෑම් 100
තිරිඟු පටි (පාන් පිටි)	ග්‍රෑම් 100
බිත්තර	01
බටර් / මාපරිත්	ග්‍රෑම් 25
යිස්ට්	ග්‍රෑම් 10
කිරිපිටි හෝ හැඳි	01 (අවශ්‍ය නොවේ)
සීනි මෙස හැඳි	01
ලුණු හෝ හැඳි	01

සහල් පිටි හා තිරඟු පිටි හලාගන්න. එයට ගසන ලද බිත්තර ලුණු සීනි එකතු කර කලවම් කරන්න. සීස්ටි ස්ට්‍රෙප්පය ජලයේ දියකර එයද මිශ්‍රණයට එක් කරන්න. ඉන්පසු අතේ නොඇලෙන පදමට ජලය අවශ්‍ය පමණට දමමින් මෝලියස් සාදාගන්න. ඉන්පසු මෙම මෝලිය මිනිත්තු 20 ක් පමණ පිපීමට තබන්න. (තෙත රෙදි කඩකින් වසා) ඉන්පසු එම මෝලියෙන් කුඩා බෝල 08 ක් පමණ සාදා ඒවාද මිනිත්තු 5 - 15 ක් පමණ පිපීමට තබන්න. 200° C උදුනක මිනිත්තු 15 ක් පුළුස්සා ගන්න.

සහල් පිටි ඛනිජ

කි.ග්‍රෑ. 03 නොගයක් සාදාගැනීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

තිරිඟු පිටි	කි.ග්‍රෑ. 2.4
සහල් පිටි	ග්‍රෑම 600
සීස්ටි	ග්‍රෑම 30
සීනි	ග්‍රෑම 400
මේදය (බී හයිට් මාගර්න්)	ග්‍රෑම 300
ලුණු	ග්‍රෑම 30
විටමින් සී	පෙති 03
ජලය	මි.ලී. 1600

තාක්ෂණික ක්‍රියාව

සහල් පිටි පාන් සාදන ආකාරය මෙනි.

මාංශ ගුලිය පැසවීමට තැබීමෙන් පසු අවශ්‍ය ප්‍රමාණය බරට මාංශ ගුලිය වෙන් කර අවශ්‍ය ආකාරයට හැඩයට සකසා ගත යුතුයි.

විසානා රෝල්ස්

කි.ග්‍රෑ. 03 නොගයක් සාදාගැනීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය (20% සහල් පිටි, තිරඟු පිටි 80%)

තිරිඟු පිටි	කි.ග්‍රෑම 2.4
සහල් පිටි	ග්‍රෑම 600
සීස්ටි	ග්‍රෑම 30
සීනි	ග්‍රෑම 500
මේදය (බී හයිට් මාගර්න්)	ග්‍රෑම 300
ලුණු	ග්‍රෑම 30
විටමින් සී	පෙති 03
ජලය	මි.ලී. 1600

තාක්ෂණික ක්‍රියාවලිය

මිශ්‍ර කිරීම සහල් පිටි පාන් සාදන ආකාරය මෙනි. ගැඩිය පමණක් එම අවශ්‍ය අයුරින් සැකසිය යුතුයි.

සහල් පිටි ආශ්‍රිත නුඩ්ලස් නිෂ්පාදනය

ඉහත කී ආහාර වර්ග වලට අමතරව මෙම ආයතනය මගින් 100% සහල් පිටි වලින් සැකසූ නුඩ්ලස් කුඩා පරිමාණයේ ව්‍යාපෘතියක් ලෙස ආරම්භ කිරීමට අවශ්‍ය තාක්ෂණික උපදෙස් ඕනෑම අයෙකුට ලබා දෙනු ලැබේ.

මෙම ක්‍රියාවලියේදී පළමුව සහල් පිටි කි.ග්‍රෑ. 10 ක් ගෙන එයට ජලය ලීටර් 4.5 ක් දමා හොඳින් මිශ්‍රකොට (මිශ්‍රණ යන්ත්‍රයක් මගින්) එම පිටි මිනිත්තු 45 ක් හුමාලයෙන් තබමින් ලැබේ. එම තැබීමේදී පිටි නුඩ්ලස් යන්ත්‍රයක් භාවිතා කිකීමෙන් පිටි සාදා, සීනින් තීරු වලට කපා මිනිත්තු 90 ක් පමණ තබමින් ලැබේ. ඉන්පසු හිරුඑළියෙන් හෝ වියලන යන්ත්‍රයක් ආධාරයෙන් තෙතමනය 10% දක්වා අඩුකර ගැනීම සඳහා වියලනු ලැබේ. ඉන්පසු ඇසුරුම් කරනු ලැබේ.

උපකරණ සඳහා යන වියදම රුපියල් ලක්ෂ 03 ක් පමණ වේ. මෙම යන්ත්‍ර භාවිතයෙන් මසකට නුඩ්ලස් කි.ග්‍රෑ. 300 ක් පමණ නිෂ්පාදනය කල හැක. නුඩ්ලස් කි.ග්‍රෑ. 01 ක් සඳහා නිෂ්පාදන වියදම රු. 65/- ක් වේ.

ත්‍යාගී ඉදිමානුකරණ පීඨ නිෂ්පාදනය

හා

තත්ත්ව සුරැකීම

අන්තර්ගතය

- සහල් වල පෝෂණ ගුණය හා වී සහල් තත්ත්ව පාලනය
- ධාන්‍ය ගබඩාකරණය
- සහල්පිටි නිෂ්පාදන කර්මාන්තයක සනීපාරක්ෂකතාවය පිළිබඳව පිළිපැදිය යුතු කරුණු
- සහල් ගැන ඔබ දැනගත යුතු දේ
- පරිසර දූෂණය පාලනය කිරීම
- ආහාර කර්මාන්තයට අදාළ විශේෂ නීතිරීති
- සහල් පිටි සඳහා ප්‍රමිති පිරිවිතර
- ත්‍යාගී ඉදිමානුකරණ පීඨ නිෂ්පාදනය
- සහල් ආශ්‍රිත පාන් නිෂ්පාදනය
- යන්ත්‍ර උපකරණ තොරතුරු

කා.ස.ම. තොරතුරු මොනුවකි
මුල රු. 500