

අවිචාරු

අවිචාරු ආහාර වෙල රසවත් කරන ජනප්‍රිය ආහාරයකි. මේවා ආහාර ගැනීමේ රුචිකත්වය වැඩි කරන අතර, පළතුරු සහ එළවළු අවිචාරු සාදාගැනීම සඳහා වඩාත් සුදුසුය. පිපැස්සා අවිචාරුවල පෝෂණ ගුණය, බිත්තර, බත්, ලුණු සහ තක්කාලිවල අඩංගු පෝෂණ ගුණයට වඩා වැඩිය. ලුණු, විනාකිරි සහ ලැක්ටික් ඇසිඩ්, අවිචාරු පිලියෙද කිරීමේදී පාවිච්චි කරන ප්‍රධාන ද්‍රව්‍ය වේ. මේවා නියම ප්‍රමාණයන්ගෙන් යොදා ගත්විට තනි තනිව හෝ ඊකාරාසිව කල්තබා ගැනීමේ කාරක වශයෙන් ක්‍රියා කරයි. ලුණු සහ විනාකිරිවල දමා ආහාර කල්තබා ගැනීම. "අවිචාරු" වශයෙන් හැඳින්වේ. මේවාට කුච්ඤ්ඤ හා කෙල ද පාවිච්චි කරනු ලැබේ.

තද ලුණු වතුරෙහි හෝ ලුණු සෑහෙන ප්‍රමාණයක් සමඟ අසුරා තැබූ විට එළවළු තරක් නොවේ. ප්‍රතිශතය 15% 20% දක්වා වැඩි කිරීමට අවශ්‍ය තරම් ලුණු එකතු කිරීමෙන් ආහාර තරක්වීම වැළැක්වේ. විනාකිරි, අවිචාරු කල් තබාගැනීමට උපකාරී වේ. අවසන් නිෂ්පාදනය ඉතා හොඳ තත්ත්වයක තිබීමට නම් (ලැක්ටික්) ඇසිඩ් ප්‍රතිශතය 2% කට අඩු නොවිය යුතුය. එළවළුවල ඇති වතුර ගතිය විනාකිරි එකවීමෙන් දියාරු ස්වභාවයකට පත්වීම වළක්වා ගැනීමට එළවළු 10% සැර විනාකිරි ද්‍රාවණයක දමා දින කිහිපයක් තබනු ලැබේ. ඇසිඩ් නොමැති විට බැක්ටීරියා වර්ධනය වේ. 8-10% ක ලුණු ප්‍රතිශතයක මුඛව මේවාට වර්ධනය විය හැකිය. එහෙයින් ලුණු මුසු කිරීමෙන් අනවශ්‍ය ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් වර්ධනය වීම වැළැක්විය යුතුය. මේ අතර ලැක්ටික් ඇසිඩ්වලට තවදුරටත් පැසවීමට ඉඩ හරි. එළවළුවල ඇති සීනි, ලැක්ටික් ඇසිඩ් බැක්ටීරියාවලට ආහාර සපයයි. සාමාන්‍යයෙන් අමුද්‍රව්‍ය කි.ග්‍රෑ. 100 කට, ලුණු කි.ග්‍රෑ. 2-3 ක් දමා පැය 12-24 ක කාලයක් තිබෙන්නට හරි. මෙසේ තැබීමෙන් සෑහෙන යුග ද්‍රාවණයක් සෑදේ. එළවළුවල සෑහෙන තරම් යුග නැත්නම් ලුණු 5% ක් මුසුකරනු ලැබේ. සෑහෙන තරම් ලැක්ටික් ඇසිඩ් පැසුණු පසුව, ලැක්ටික් ඇසිඩ් බැක්ටීරියා ක්‍රියාකාරීත්වය නවතී. මේ නිසා සංයුතියේ තවදුරටත් වෙනස්වීම් සිදු නොවේ. ඇරොබික් ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගෙන් අවිචාරු ප්‍රවේශම් කරගත යුතුය. වාතය රැඳී තිබෙන විට ලැක්ටික් ඇසිඩ් විනාශ වී යයි. ලැක්ටික් ඇසිඩ් බැක්ටීරියා හොඳින්ම ක්‍රියාත්මක වන්නේ සෙ.ග්‍රේ. 30" දී ය. එම නිසා ලැක්ටික් අම්ලයෙන් පැසවන අතර වාරයේදී උෂ්ණත්වය සෙ.ග්‍රේ. 30" පමණ විශේෂයෙන්ම ආරම්භයේදී පවත්වාගෙන යා යුතුය.

අමුද්‍රව්‍ය

අවිචාරු සෑදීමට ඕනෑම වර්ගයක පිරිසිදු ලුණු පාවිච්චි කල හැකිය. ලුණුවල යකඩ සහ මැග්නීසියම් අඩංගු නොවිය යුතුය. හොඳ විනාකිරිවල අවම වශයෙන්

ඇසිටික් ඇසිඩ් 4% ක් අඩංගු විය යුතුය. උසස් තත්ත්වයේ අවිචාරු සාදාගැනීමට ඇසිටික් ඇසිඩ් 4-6% ක් සහිත විනාකිරි පාවිච්චි කළ යුතුය. සාමාන්‍යයෙන් මෝල්ට් හෝ සයිඩර් විනාකිරි පාවිච්චි කරනු ලැබේ. විනාකිරි යකඩ සමඟ නොගැටෙන බවට වග බලා ගත යුතුය. එසේ වුවහොත් කලු පැහැ ගැන්විය හැකිය. දිගු කලක් තරක් නොවී තබාගැනීමට නම්, නිම් නිෂ්පාදනයේ අඩංගු ඇසිටික් ඇසිඩ් ප්‍රමාණය 2% ට අඩු නොවිය යුතුය.

පැණි රස අවිචාරු වර්ග සාදාගැනීමේදී හොඳ සීනි පාවිච්චි කළ යුතුය. අවිචාරුවලට ස්ථාවර බවක් ලබාදීමට ඇතැම්විට ඇලුමි එකතු කරනු ලැබේ. අවිචාරුවලට හොඳ සුවදක් භාර සයක් ලබාදීමට කුච්ඤ්ඤ එකතු කරනු ලැබේ. මේ සඳහා මිරිස්, ගම්මිරිස්, අමු ඉහුරු, අබ, පැපරිකා, කොත්තමල්ලි, තුනපහ, කැමියා, කරදමුණ, කරාඤ්ඤා, කුරුඳු, සාදික්කා ආදිය පාවිච්චි කරයි. මෙවැනි කුච්ඤ්ඤ වර්ග සුව වශයෙන් යොදාගනු ලැබුවත්, එය අවිචාරුවල රසය වැඩි කිරීමට හෝ අඩු කිරීමට හේතු විය හැකිය. මෙහිදී සමබර රසයක් ගෙනදීමට උනන්දු විය යුතු අතර, එක කුච්ඤ්ඤ වර්ගයක් වුවමනාවට වඩා පාවිච්චි නොකිරීමට වගබලා ගත යුතුය. මූලික අමුද්‍රව්‍ය වල රසය තවත් වැඩිකරන ආකාරයට මේවා පාවිච්චි කළයුතුය.

මෙම කුච්ඤ්ඤ වර්ග සම්පූර්ණ ලෙස කොටා, අඹරා වියළි හෝ ආසවන වර්ග, ඔලියෝ රෙසින ලෙස පාවිච්චි කළ හැකිය. අවිචාරු ඇසිරීම සඳහා පළඳු කටක් සහිත සාජු බරණි පාවිච්චි කිරීම වඩාත් සුදුසුය. වාලා පරිමාණයෙන් නිෂ්පාදනය කරන්නේ නම් ජලය කාන්දු නොවන ලීටර් 225 බැගේ හෝ බැරල් පාවිච්චි කළ හැකිය. පිසීමට මළ නොබැඳෙන භාජන පාවිච්චි කළ යුතුය. යකඩ සහ තඹ වලින් තැනූ භාජන සුදුසු නැත. මළ නොබැඳෙන වානේ සහ ඇළුම්ණියම් භාජන වඩාත් යෝග්‍යය.

කල් තබාගැනීමේ ද්‍රව්‍ය

විනාකිරි අන්තර්ගත ඇසිටික් ඇසිඩ් හෝ කෙලින්ම දමන ඇසිටික් ඇසිඩ් අවිචාරු කල්තබා ගැනීමට උපකාරීවේ. 3.5% කල් තබාගැනීමේ දර්ශකයක් සහිත අවිචාරු වර්ගවලට ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගෙන් හානි පැමිණීමට ඇති ඉඩකඩ අඩුය.

කල්තබාගැනීමේ දර්ශකය -
$$\frac{\text{සම්පූර්ණ ඇසිටික් ඇසිඩ් ප්‍රමාණය} \times 100}{100 \text{ සම්පූර්ණ සෙණ ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය}}$$

සීනි සහ ලුණු මුසු කිරීම නිසා මෙම දර්ශකය වැඩිවේ. නති නතිව වුවද, මේවායේ කල්තබාගැනීමේ ගුණය ඇත. අවිචාරු හෝ සෝස් වර්ගවල අඩංගු සල්ෆර්ඩයොක්සයිඩ් ප්‍රමාණය 100 p.p.m. නොඉක්මවිය යුතු අතර, මිනයිල් හෝ ප්‍රොපිල් p - ගයිඩ්‍රොක්සි බෙන්සොයිට් ප්‍රමාණය 250

p.m. ට වැඩ නොවිය යුතුය. ඇල්තයිල් p හයිඩ්‍රොක්සි මෙන්සොටිට් වර්ග යෙදීමෙන් උපරිම ප්‍රතිඵල ලබාගත නොහැක. එම නිසා කැප්තො ගැනීමේ කාරකයක් වශයෙන් හා අර්ථනිර්මිත වැඩකා ගැනීමට, රසය හා සුඛද වැඩිකිරීමට ප්‍රධාන වශයෙන් පාවිච්චි කරන්නේ සැල්ෆර් ඩයොක්සයිඩය.

වර්ණකාරක

වැඩ පාරිභෝගික විදිගැනීමක් ලබාගැනීමට අවිචාරවලට වර්ණකාරක යොදනු ලැබේ. මේ සඳහා FPO ප්‍රමිතිවලට අනුකූලව වර්ණකාරක යොදාගත යුතුය. අපනයනය සඳහා පිලියෙළ කරනු ලබන්නේ නම්, අදාල රටේ ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතුය. වර්ණ, අම්ල උපරිමයේ උෂ්ණත්වයට ඔරොත්තු දිය යුතුය. එමෙන්ම විනාකිරී, ලුණු සහ සුර්යාලෝකයට ඔරොත්තු දිය යුතුය. කන පැහැ ගැන්වීමට ටර්මරික් හෝ වාටාසීන් වෙන් වෙන්ම හෝ එකට පාවිච්චි කළ හැකිය. වාටාසීන් පාවිච්චිය වඩා යෝග්‍ය වන අතර ටර්මරික් වර්ණය, හිරුඑළියට පිටවීමට ඉඩ තිබේ. වාටාසීන් ස්වල්පයක් මුසුකිරීමෙන් මෙය අවමකර ගත හැකිය. කොරික්ලටර් අවිචාරවලට ටර්මරික් මෙන්ම කැනිම ටර්ණකාරක පාවිච්චි කළ නොහැක. 7:3 අනුපාතයට වාටාසීන් සහ පුළුන්ති පාවිච්චි කිරීමෙන් හොඳ කොළ පැහැයක් ලබාගත හැකිය. තද පැහැති නිෂ්පාදන ටර්ණ ගැන්වීමට කැරමල් පාවිච්චි නොකරයි.

සාදන ක්‍රමය

අවිචාර කැබ්ලි අවස්ථා දෙකක් තුළින් සිදුවේ.

- i පැමි කිරීම හෝ පැසවීම
(විදුලි දැණ දැමීම, ලුණු වතුරේ පැසවීම, පැසවීමෙන් පසුව ලුණු වතුර දැමීම, ලුණු වතුරේ පැසවීමෙන් පසුව ලුණු දැමීම)
- ii නිම කිරීම සහ ඇසීම

වියළි ලුණු දැමීම

මෙහිදී එළවළු, වියළි ලුණු වලින් සිදියම් කරනු ලැබේ. එළවළුවල ඇති වතුර උරාගැනීම නිසා ලුණු දියරයක් සෑදේ. මෙය ලැක්ටික් සහ බැක්ටීරියා වලින් පැසවයි. එළවළු සකසාගෙන ගැලියන ඇල්වතුරෙන් හොඳට සෝදනු ලැබේ. ඉන්පසු වතුර පෙරා හරිනු ලැබේ. මෙසේ සකසා ගන්නා එළවළු කි.ග්‍රෑ. 100 කට ලුණු කි.ග්‍රෑ. 03 බැගින් යොදනු ලැබේ. එළවළු අතර මැදට, ලුණු දමා තට්ටු වශයෙන් බැරලයක් තුළ තැන්පත් කරයි. බැරලය 3/4 ක් පිරිලුණු පසුව, එය මහා වරක් කබනු ලැබේ.

මෙසේ කිරීම නිසා, පැය 24 ක් ඇතුළත ලුණු දියරය සෑදේ. ලුණු දියරය සෑදෙන්නට පටන්ගත් වහාම, 0.2

බ්‍රිලි එ ගටගනී. උෂ්ණත්වය සෙ.ග්‍රේ. 27^o - 32^o දක්වා වූ තත්ත්වයන් යටතේ පැසවීම සාමාන්‍යයෙන් දින 8 - 10 කදී නිමවේ. ඇල්වතුරේ පැසවීම නිමවීමට සති 2 - 4 ක් ගතවේ. පැසවීම නිමවූ පසුව වායු බුහුණු ගටගැනීම නවතී. වාතය ඉවත්කර ගැරීමෙන් නිෂ්පාදනය කළ බහා ගත හැකිය. මෙසේ නොකළහොත් මතුපිට "පෙන" ස්වභාවයක් ගටගනී. එවිට පැසවීම තුළින් ගටගත් ලැක්ටික් ඇසිඩ් විනාශ වේ. මෙහි අවසාන ප්‍රතිඵලය වන්නේ නිෂ්පාදනය නරක් වීමයි.

පහත සඳහන් ආකාරයට වාතය ඉවත් කළ හැකිය.

රූපඳුට පාල හෝ කපුඳුට පාල මතුපිට වත් කිරීමෙන් වාතය ඇතුළු නොවන තට්ටු වශයෙන් ගත හැකිය. පොල්, ලුණු දියරයට වඩා සැහැල්ලු හෙයින් ලුණු දියරය මතුපිට තෙල් ස්ථරයක් ගටගනී. 1/4" ක් ඝණකම තෙල් ස්ථරයක් ප්‍රමාණවත්ය. කෙසේ වෙතත් එළවළු, එළියට ගන්නා විට ඒවායේ පොල් තැවරේ.

තවත් ක්‍රමයක් නම්, පැසවීමෙන් පසුව මුද්‍රා බහා අඩ 1/2 ' ක පමණ සිදුරක් සෑදීමයි. වාතය ඉතිරි නොවන ආකාරයට, බැරලය ලුණු දියරයෙන් පුරවන්න. එමසේ පැය 24 ක් හෝ වැඩිපුර ගටගැනීම නවත්වන තුරු, තිබෙන්නට හරී. බැරලය, සිසිල් වියලි ස්ථානයක තැබිය යුතු අතර අවශ්‍ය වූවහොත් ලුණු දියරය එක් කළ යුතුය.

තවත් ක්‍රමයක් නම්, කාබන් ඩයොක්සයිඩ් ගටගැනීමෙන් පසුව, ලුණු දියරය මතුපිටට "ලුණු පැරලින්" වත් කිරීමයි. මට්සිලිඳු පැරලින් තට්ටුව, වාතය ඇතුළුවීම වැළැක්වන මුද්‍රාවක් ලෙස ක්‍රියා කරයි.

ලුණු වතුරේ දැමීම

නිත්විත සංයුතියකින් යුත් ලුණු ද්‍රාවණයක, එළවළු කිසියම් කාලයක් තුළ බහා තැබීම ලුණු වතුරේ දැමීම ලෙස සලකනු ලැබේ. මෙසේ පිලියම් කරනු ලබන්නේ වියලි ලුණු, දියකිරීමට තරම් ප්‍රමාණවත්, යුගයක් පිටිනාවන පිපිඤ්ඤා වැනි එළවළු සඳහා පමණි. ලුණු, වතුරේ දියකර ගොටුවලින් පෙරා ගැනීමෙන් ලුණු දියරය නිදාගනු ලැබේ. සැලේ මීටරය හෝ සැලිහෝ මීටරය තුළින් හැඳින්නට පැසකරණයකින් ලුණු දියරයේ සැර, මැනනනු ලැබේ. එළවළු, ආවරණය කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ලුණු ද්‍රාවණය, පැසවීම සඳහා ගන්නා ප්‍රමාණයෙන් ආගයක් පමණ වේ. උදාහරණයක් වශයෙන් කි.ග්‍රෑ. 50 ක බැරලයක් පුරවන්නේ නම්, අවශ්‍ය ලුණු ප්‍රමාණය 25% ක් පමණ වේ. ලැක්ටික් ඇසිඩ් බැක්ටීරියා ලුණුවලට මාරාන්තු දැන නිසා, හොඳින් වර්ධනය වන්නේ 8% - 10% දිය 5% ක ලුණු සහිත ලුණු දියරයක පැසවීම සාමාන්‍යයෙන් හොඳින් සිදුවේ. (සැලේ මීටරය 200) ලුණු 10% ක් ඇති ලුණු දියරයක පැසවීම සිදුවන්නේ පහතර්ථය. 15% ක ප්‍රතිගතයක් ඇතිවිට, පැසවීම සම්පාත් දුරට සිදුවුවත්, 20% දී සම්පූර්ණයෙන්ම ගවතී.

වමනිසා ලැක්ටික් ඇසිඩ් සෑදීමට, ඉඩකඩ සැලසෙන පරිදි, එළවළු මුලින් 10% ලුණු ද්‍රාවණයක බහාලනු ලැබේ. ඉන්පසුව අවිචාරුච සෑදී නිමවන අවස්ථාවේදී ප්‍රතිශතය 15% දක්වා වැඩිවන ආකාරයට ක්‍රම ක්‍රමයෙන් ලුණු එකතු කරනු ලැබේ. එළවළුවල රැඳී ඇති හෙතමන සීට්ටිම නිසා ලුණු ද්‍රාවණයේ ශක්තිය අඩුවන බව මතක තබාගත යුතුය. මියළි ලුණු දැමීමෙන් අවශ්‍ය ලුණු ප්‍රතිශතය පවත්වාගෙන යා හැකිය. නිසි පැසවීමක් සිදුවීමට ගතවන කාලය පළපුරුද්දෙන් තීරණය කළ යුතුය.

ලුණු දියරයකින් හොඳින් මිදියම් වූ එළවළු විනාකිරීමට බහා දිය කාලයක් තබාගත හැකිය. ලුණු දියරයේ බහා තබන කාලය ඉතාමත් වැදගත් ප්‍රභව සැලකිය යුතුය. මෙයේ බහා තබන කාලය දිනවනම් සැකසෙන්නේ මෘදු අවිචාරුචකි. බහා තබන කාලය එක් රැස්ක් පමණ කෙටි එකක් නම්, එළවළු නිසි ලෙස පදම් නොවන නිසා නියමිත රසය හෝ වයනය නොලැබේ. පදම් කිරීමේදී එළවළුවල පැහැය වරප්පේ පෙනීමේ කොළ පැහැයට හෝ කහ පැහැයට හුරු කොළ පැහැයකට හැරේ. හොඳින් පදම්වූ විට මෙය සිඳුවේ. මේ සඳහා අවම වශයෙන් සති 4-5 ක් ගතවේ. සුදුසු තත්වයන් යටතේ ගබඩාකර තබන්නේ නම්, මෙය කිරීමෙන් දින කාලයක් තබාගත හැකිය. 10% ලුණු ද්‍රාවණයක එළවළු බහාලන්නේ නම් භාජනයෙන් ජාතය සම්පූර්ණයෙන්ම ඉවත් කළ යුතුය. පදම් කළ එළවළුවල ඇත්තේ ස්වාභාවික එළවළුවල ස්වරූපය නොවේ. ඒවා වහා තද, හැපෙන සුළු ස්වරූපයට පත්වේ.

පැසවීමෙන් තොරව ලුණු දැමීම

මෙම ක්‍රමය යටතේ පැසවීම වැලැක්වෙන ආකාරයට, එළවළු, ලුණු විශාල ප්‍රමාණයක අසුරා තබයි. සාමාන්‍යයෙන් එළවළු කි.ග්‍රෑ. 1,100 කට ලුණු කි.ග්‍රෑ. 25 ක් භාවිත කරයි. එළවළු පදම්වූ පසුව, ඇල් හෝ උණුවතුල් දමා තබා අමතර ලුණු ඉවත්කර ගනී. මෙසේ ලුණු ඉවත්කර ගැනීම පසුව, 10% ශක්තියක් ඇත. විනාකිරීමද දමා සති කිහිපයක් තිබේනම් හරි. මෙසේ කිරීම නිසා පසුව පැණි රස හෝ විශේෂ විනාකිරීමල අසුරා තබන අවස්ථාවේදී ඒවා උරාගැනීම පහසු කරයි.

කුළුබඩු වර්ග දැමූ විනාකිරී

අවිචාරු සාදාගැනීමට පෙර කුළුබඩු දැමූ විනාකිරී මිශ්‍රණය සාදාගත යුතුය. නොකෙටූ කුළුබඩු වර්ග මාස 2 - 3 ක් විනාකිරී වල බහා තැබීමෙන් මේවා සාදාගනී. ඉන්පසුව කුළුබඩු වල සාරය මේවා විනාකිරී තිබේනම් හැර ඒවා පෙරාගනු ලැබේ. තවත් ක්‍රමයක් යටතේ කුළුබඩු වර්ග දැමූ විනාකිරී ඒවායේ සාරය සම්පූර්ණයෙන්

නිස්සාරණය වන ආකාරයට උණුකර පෙරා ගනී. මේවා සාදා ගන්නා ආකාරය පහත දැක්වේ.

i කුළුබඩු දැමූ පැණි රස විනාකිරී

| | | |
|--------------|-----------|------|
| සීනි | කි.ග්‍රෑම | 21 |
| කරාලුනැටි | ග්‍රෑම | 500 |
| කොත්තමල්ලි | ග්‍රෑම | 585 |
| අඹ | ග්‍රෑම | 725 |
| එනසාල් | ග්‍රෑම | 68.5 |
| Celery seed | ග්‍රෑම | 56 |
| ඉඟුරු | ග්‍රෑම | 170 |
| Caraway seed | ග්‍රෑම | 23 |
| විනාකිරී | ලීටර් | 19 |

සීනි සහ විනාකිරී එකට උණු කරන්න. කුඩා මල්ලකට දැමූ කුළුබඩු එයට දමන්න. මෙය පැය 6 ක් කෙමින් රන් කරන්න. ඉන්පසුව සීනිපිකර කුළුබඩු මල්ල ඉවත් කර බොහෝමල පුරවා ගබඩාකර තබන්න.

ii විශේෂ විනාකිරී

| | | |
|-----------------------|-----------|------|
| සුදු විනාකිරී | ලීටර් | 75 |
| වතුර | ලීටර් | 65 |
| සුදුලුණු | ග්‍රෑ. | 300 |
| Cayenne, ground | ග්‍රෑම | 650 |
| හීස ඉවත් කළ (කොටන ලද) | | |
| කරාලු නැටි | කි.ග්‍රෑ. | 1.25 |
| කොටන ලද කොත්තමල්ලි | කි.ග්‍රෑ. | 1.26 |
| කොටන ලද අඹ | ග්‍රෑ. | 220 |
| කොටන ලද "බේ" කොළ | ග්‍රෑ. | 650 |
| Caraway, ground | ග්‍රෑම | 100 |
| කොටන ලද ඉඟුරු | ග්‍රෑ. | 900 |

මෙම කුළුබඩු විනාකිරී වල බහා සතියක් පමණ තිබේනම් හැරිය යුතුය.

අවිචාරු වර්ග

වෙළඳපොළේ විවිධ අවිචාරු වර්ග තිබේ. විනාකිරී දැමූ අවිචාරු වර්ග විදේශීය රටවල වඩාත් පෙනීයයි. පැණි රස, ඇඹුල් රස, විශේෂ සහ අඹ අවිචාරු වර්ග මේ අතර වේ. එදා අවිචාරු(වලට අපනයනයේදී ප්‍රධාන තැනක් හිමිවේ. ඊළඟට ජනප්‍රිය වන්නේ මිශ්‍ර අවිචාරුය. පළතුරු වර්ග සාමාන්‍යයෙන් රස ගැන්වූ සහ කුළුබඩු දැමූ විනාකිරී දමා කල් තබා ගන්නා අතර, එළවළු අවිචාරු සාමාන්‍ය ලුණු දමා කල් තබා ගනු ලැබේ. වතුර බහා තබා අමතර ලුණු කොටස් ඉවත් කර ගනු ලැබේ. මෙම ලුණු දියරයෙන් පැසුරුම් කළ ද්‍රව්‍ය ඇසිඩ්ක් ඇසිඩ් 10% අඩංගු සාමාන්‍ය විනාකිරී දමා සති කිහිපයක් තිබේනම් හරි. ඉන් පසුව සියළුම ද්‍රව්‍ය විනාකිරී වලින් ඉවතට ගෙන

එවා බරනි වලට දමා ද්‍රව්‍ය ආවරණය වන පරිදි විනාකිරී වක්කර, පියන්වලින් වසා මුදා තබනු ලැබේ. ඇසිටික් ඇසිඩ් සාන්ද්‍රණය තෙතමනය 100% පදනම මත 3.6% ට නොඅඩු විය යුතුය.

වාණිජමය වශයෙන් ලුණු සහ තෙල් අවිචාරු වර්ග කිහිපයක් සාදනු ලැබේ. මේ අතර වඩාත් වැදගත් වන්නේ, අඹ සහ දෙහි අවිචාරුය. මෙවැනි අවිචාරු කළු නබා ගත හැකි කාලය ලුණු සාන්ද්‍රණය මත රඳා පවතී. මීට අමතරව අබ, ඉහුරු, සුදුලුණු, කහ, සුදුරු, මාදුරු සහ උපතාල ආදිය ද දමයි. අවිචාරු සෑදීමට තල හෝ අබ තෙල් පාවිච්චි කරනු ලැබේ. අපනයනය සඳහා අවිචාරු සාදන විට සකස් කළ ද්‍රව්‍ය වල ඇති අමතර ලුණු සෝදා හරිනු ලැබේ. ඉහුරු සහ සුදුලුණු හොඳින් අඹරා මිරිස් සහ කහ කුඩු දමා කලින් රත් කරගත් තෙල්වල පිසගනු ලැබේ. ඉන් පසුව සකස් කරගත් ද්‍රව්‍ය සහ සීනි දමා තවදුරටත් පිසගනී. අන්තිමට කුඩුකරගත් කුළුබඩු (දැහැල්, එන්නාල්, කරාලු හැටි සහ කරුණු) සහ ඇසිටික් ඇසිඩ් එකතු කරන්න. සාමාන්‍ය අවිචාරුව නිමෙන්නට හැර අවශ්‍ය බැරල්වල පුරවා, සීසිල් වූ පසුව විදුරු බරනිවලට දමා පියන් වසා මුදා තබන්න.

FPO ප්‍රමිතීන්ට අනුව, විනාකිරී වල ඇසිටික් ඇසිඩ් 2% කට නොඅඩු ප්‍රමාණයක් තිබිය යුතුය. පැහැරී යූෂ් හෝ ලුණුවල බහාලු අවිචාරුවල ලුණු ප්‍රතිශතය 12% නොඅඩු විය යුතුය. තෙල් අවිචාරු වර්ග සෑදීමට ඔනෑම වර්ගයක ආහාරයට ගන්නා තෙල් පාවිච්චි කළ හැකිය.

ඇපල් අවිචාරු

| | |
|--------------------------|---------------|
| ඇලේ රසානි ඇපල් | කි.ග්‍රෑ. 1.8 |
| විනාකිරී | 710 මි.ලී. |
| සීනි | ග්‍රෑ. 900 |
| අඟල් 3 ක කරුණු කැබැල්ලක් | |
| මිශ්‍ර කුළු බඩු | හේ හැඳි 1 |
| කරාලු හැටි | 20 |

ඇපල් ලෙලි ගසා කපා, තහඩු නොපිපෙනවට වතුරවල දමා තබන්න. විනාකිරී, සීනි සහ කුළුබඩු විනාකිරී 5 ක් රත්කරන්න. ඉන්පසුව ඇපල් කැබලි එක්කර ඒවා වාදුවන තුරු මදගින්නේ පිස ගන්න. පළතුරු ඉවතට ගෙන බරනිවල අසුරන්න. විනාකිරී සහ සීනි, සිරස් එකක් සෑදෙන තුරු නැවත උණුකරන්න. උණුවෙන් තිබියදී ඇපල් වලට දමා පියන් වසා මුදා තබන්න. අවශ්‍ය නම් කුළුබඩු වර්ගද මිශ්‍ර කරන්න.

කොස් අවිචාරු

පොළොස්, පොහුහැර අඟල් 1/2 - 3/4 කැබලිවලට කපන්න. මේවා 8% ලුණු දියරය සහිත බරනිවල අසුරන්න. ලුණු සාන්ද්‍රණය 15% වනතුරු, දිනපතා

දියරයේ ගස්කිය 2% කින් වැඩි කරන්න. පොළොස් කැබලි මාදුවන තුරු දින 08-10 ක් තිබෙන්නට හරින්න.

කුළුබඩු දැමූ පැණි රස විනාකිරී අවිචාරු

| | |
|-------------|----------------|
| සීනි | කි.ග්‍රෑ. 1.35 |
| 8% විනාකිරී | කි.ග්‍රෑ. 1.80 |
| පැය | මි.ලී. 675 |

ගිස කැඩු කරාලුනැටි, කරුණු, සොත්තමලේලි ඇට, කුඩු කළ අබ සහ ඉහුරු ග්‍රෑම් 1 බැගින් අවශ්‍ය වේ.

ඒෂ්‍රු අවිචාරු

විවිධ වර්ගවල එෂ්‍රු අවිචාරු නිබේ.

- ලුණු බික් පැසීමට නබා පැයයේ - සුදු ඇසිඩ් මධ්‍යසාර වල බහාලීම. (එතරම් පිලිගැනීමකට පාත්‍රවී නැත)
- පැස්ටරීකරණය කර ඇසිඩ් යුද් ප්‍රමාණයක් දමන ලද එෂ්‍රු (මේවා නබාගත හැක්කේ ඉතා හොටි කාලයකි)

විශ්කම්භය සෙ.මි. 2.5 පමණ වූ කුඩා එෂ්‍රු දියරයක බහා ලුණු ප්‍රතිශතය 5% පමණ දක්වා අඩුකර, 6% ඇසිටික් ඇසිඩ් මධ්‍යසාරයේ දමා ඇසිඩ් ප්‍රමාණය 2.5% වූ විට ආම්ලියතාව 5% වූ ඇසිඩ් මධ්‍යසාර සමග බරනිවල අසුරනු ලැබේ. අවශ්‍ය නම් මධ්‍යසාරවලට සීනි සහ කුළුබඩු එකතු කළ හැකිය.

පැසවීමෙන් තොරව අවිචාරු දමන එෂ්‍රු දෙකොත් කපා පිරිසිදුකර සැලැස්මිටරයේ සෙ. 85" ක් වූ ලුණු ද්‍රාවණයක් සමඟ බෝතලයක දමා පැය 48 කට පසුව, එම ද්‍රාවණය වෙනුවට සංතෘප්ත ලුණු ද්‍රාවණයක බහාලනු ලැබේ. ග්‍රෑම් 32 ක බඳුනකට මේවා බයිසල්ෆයිට් ලීටර 100 ක් දමා ලුණු විරූපනය කරනු ලබයි. සීනි දෙකකට පමණ පසුව අවිචාරුව කැමට ගත හැකිය.

පැසවීමේ ක්‍රියාවලියේදී එෂ්‍රු දින 2 - 3 ක් දක්වා වතුරේ පොහවා තවත් දින 4-5 ක් 5% ලුණු දියරයක තිබෙන්නට හරී. ඉන් පසුව දියරය පෙරා හැර, සැලැස්මිටරයේ 600 හෝ වූ ලුණු දියර එක් කරනු ලැබේ. ඉන් පසුව එෂ්‍රු පැය 12 ක් උණු වතුරේ පොහවා තබයි. ඉන් පසුව පෙරා 4% ඇසිටික් ඇසිඩ් ලුණු වලට එක්කරයි. ඉන් පසුව එෂ්‍රු ඉවතට ගෙන 5% ඇසිටික් ඇසිඩ් හෝ සුදු විනාකිරී එකතුකර බෝතල්වල පුරවා පියන් වසා මුදා තබනු ලැබේ. හොඳ පෙනුමක් ලබාදීමට මිරිස් කරල් කිහිපයක් සහ සුදු අබ ඇට ස්වල්පයක් ද එකතු කරයි. අවශ්‍ය නම් විශේෂ විනාකිරී ද දමාගන්න.

බීටරූට් අවිචාරු

බීටරූට් පිරිසිදු කර පැය 1-2 ක් වතුර හෝ හුමාලයෙන්

තමිනානු ලැබේ. උතුරු වතුරට ලුණු 2% ක් ද දමන්න. ඉන් පසුව පොතු හැර සිසිල් වන්නට තබා පෙනී ගසන්න. ඉන් පසුව 2% ලුණු සහ සීනි ස්වල්පයක් දමා බරණියකට දමන්න. වායු ඒක්තයක් ඇති කළ හැකි අම්ලවලට සරෝන්තු දෙන පියනකින් වසා මුදා තබන්න. බරණිය මැද ඇති කැබලිවල සෙ.පෙ. 750⁰ ක උෂ්ණත්වයක් ලැබෙන පරිදි අවම වශයෙන් විනාඩි 25 ක් බරණි පැස්ටරීකරණය කරන්න.

කොමඩු අවිචාරු

රතු මිදිය සහ ඇතුළත කොළ පැහැති වටය (rind) සුරා ගන්න. මළ කොටස අවශ්‍ය හැඩයට කපා 7.5% ලුණු වතුරේ පැය 12 ක් දමා තබන්න. ඉන් පසුව ඒවා ඉවතට ගෙන උණු වතුරේ දමා යන්නම් ඉදෙන තුරු තබන්න. සීනි 30% හා විනාඩි 2.5% යොදා ඝන සිරප් එකක් සාදා ගන්න. ඉන් පසුව කුප්පු ද දමා සිරප් එක උණුකර තමිනාගත් ද්‍රාවණයට දමා බදුගේ පියන වසා මුදා තබා සිසිල් වන්න හරින්න. විනාඩි සහ සීනි ලීටර් 1000 ක ද්‍රාවණයකට කුප්පු කි.ග්‍රෑම් 6 ක් දැමූ පොට්ටනයක් ද දමා උණුකර ගන්න. බරණිවල ඇතිරීමෙන් පසුව කුරුඳු කැබැල්ල බැගින් දමන්න.

* කොමඩු පැණුවට පිපියැඳූ වුවද පාවිච්චි කළ හැකිය.

මිශ්‍ර අවිචාරු

මේවාට කෝලිංලටර්, ලුණු, ගර්කින් වැනි එළවළු වර්ග පාවිච්චි කළ හැකිය. කෝලිංලටර් සහ ගර්කින් ලුණු දියරයේ පැසවන අතර, එහි ලුණු වල පැසවා ගෝ නැතිව ගත හැකිය. ලුණු ද්‍රාවණය ඉවත්කර 5% පමණ ලුණු නැවත දමන්න. ඉන් පසුව 6% ඇසිටික් ඇසිඩ් සහිත ඇසිඩ් මධ්‍යසාරවල බහා ආම්ලිකතාව 2.5 වූ විට, 5% ක ඇසිටික් ඇසිඩ් ආම්ලිකතාවයක් ඇති ඇසිඩ් මධ්‍යසාරය සමඟ බරණිවල අසුරන්න. සමතුලිත ඇසිඩ් ප්‍රමාණය 3.3% විය යුතු අතර, ලුණු සංයුතිය 2% විය යුතුය. අවශ්‍ය නම් සීනි සහ කුප්පු එකතු කරගන්න. කෝලිංලටර් පැස්ටරීකරණය කරන්න. අඩු ආම්ලිකතාවයක් ඇති මධ්‍යසාර ද්‍රාවණයක් සමඟ අසුරන්න.

තෙල් අවිචාරු

කෝලිංලටර් අවිචාරු

කෝලිංලටර් වල පිටත කොළ සහ නාරට ඉවත් කරන්න. ඉන් පසුව කැබලිවලට කපා සෝදා පෙරා තෙතමනය ඉවත් කිරීමට පැය 2-3 ක් වෙලන්න. අල හැර පහත දැක්වෙන සියළුම කුප්පු සියුම්ව කොටා ගන්න. මේවා

තෙලෙන් බැඳ, දුඹුරු පැහැ ගැන්වෙන විට කෝලිංලටර් ද එකතු කර ගොදිත් මිශ්‍රකරන්න. කෝලිංලටර් මාදුළු පසුව බා සිසිල් වෙන්නට තබන්න. ඉන් පසුව අල එකතු කර ගොදිත් කලවම් කරන්න. මෙම මිශ්‍රණය පැය 5 - 7 ක් අවිචේ වෙලන්න. ඉන් පසුව විනාඩි කි.ග්‍රෑ. 2.2 ක් එකතු කර තවත් දින 3 ක් වෙලන්න.

| | | |
|--|------------|-------|
| සකස් කළ කෝලිංලටර් | කි.ග්‍රෑම් | 18.0 |
| ලුණු | කි.ග්‍රෑම් | 1.125 |
| මිරිස් කුඩු | ග්‍රෑම් | 560 |
| සුදුරු, කරාඳුනැටි සහ කුරුඳු (සමාන ප්‍රමාණ වලින්) | | 168 |
| එනසාල් | ග්‍රෑම් | 28 |
| අමු ඉඟුරු | ග්‍රෑම් | 560 |
| කපාගත් එළුණු | ග්‍රෑම් | 560 |
| රූපසීඩ් තෙල් | කි.ග්‍රෑම් | 2.250 |
| අබ ඇට | ග්‍රෑම් | 560 |

පැණිරස අවිචාරුවක් සාදාගැනීමට සීනි කි.ග්‍රෑම් 4.5 ක් එකතු කරන්න.

අවිචාරුව බරණියක දමා වැසෙන සේ තෙල් දමන්න. සතියකින් පමණ ආහාරයට ගත හැකිය.

අඹ අවිචාරු

හොදින් පැසුණු අඹ සෝදන්න. මළ හොබැඳෙන මාංශ මිනියකින් දිග අතට කපාගන්න. කප්පැහැටීම වැලැක්වීමට 2-3% ලුණු දියරයේ බහා තබන්න.

| | |
|-------------------|---------------|
| අඹ කැබලි | කි.ග්‍රෑ. 10 |
| ලුණු කුඩු | කි.ග්‍රෑ. 2.5 |
| අඹරාගත් කුපුන්ප් | ග්‍රෑ. 300 |
| රතු මිරිස් කුඩු | ග්‍රෑ. 300 |
| කප් මිරිස් කුඩු | ග්‍රෑ. 300 |
| අනිසීඩ් (aniseed) | ග්‍රෑ. 300 |

අඹ කැබලි ලුණු සමඟ මිශ්‍ර කරන්න. මිශ්‍රණය ග්ලේස් කළ බරණියක අනුරා දින 4-5 ක් වෙලන්න. අඹ කැබලි ලා කහ පැහැටු පසුව අනිකුත් ද්‍රව්‍ය රූපසීඩ් තෙල් ස්වල්පයක් දමා මිශ්‍ර කරන්න. ඉන් පසුව බරණියක දමා රූපසීඩ් තෙල් තුනී තට්ටුවක් දමන්න. සති 2-3 කින් අවිචාරුව කැමට ගත හැකිය.

* සුසනකාල තොරතුරු ගොනු උපුටාගනිමකි.