

සුවෙන් පෙරට
e ඉගෙනුම් පියස

මිනුවන්ගොඩ අධ්‍යාපන කලාපය

වාරය - තෙවන වාරය

ශ්‍රේණිය : 9 ශ්‍රේණිය	විෂයය : සෞඛ්‍ය හා ශාරීරික අධ්‍යාපනය	පාඨම : එළිමහනේ ආහාර පිසීම.
-----------------------	--	----------------------------

විවිධ ලිපි වර්ග.

- දර ලිපි
- ගැස් ලිපි
- විදුලි ලිපි

එළිමහනේ ආහාර පිසීමට භාවිතා කරන ලිපි වර්ග

- කරත්තකරුවාගේ ලිපි/ ගල් තුනේ ලිපි
- අඟල් ලිපි/ කාණු ලිපි
- ඒකක ලිපි
- කරු දෙකේ ලිපි
- පැතලි ගල් ලිපි
- ටින් පෝරණුව

දර භාවිතයෙන් සකස් කර ගන්නා විවිධ ලිප් වර්ග
 කරත්තකරුවාගේ ලිප /ගල් තුනේ ලිප
 අගල් ලිප/කාණු ලිප- Drain fire
 ඒකක ලිප - Unit fire
 කරු දෙකේ ලිප - Double fook fire
 පැතලි ගල් ලිප - Flat Rock Fire
 ටින් පෝරණුව - Tin Can stove

කරත්තකරුවාගේ ලිප/ ගල් තුනේ ලිප

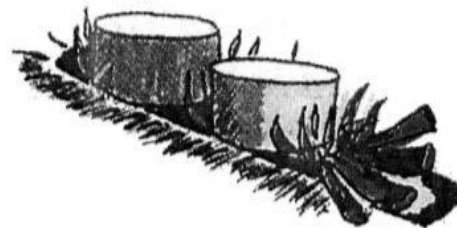
කණ්ඩායමකට වුව ද ආහාර පිසීමට සුදුසු මෙම ලිප් වර්ගය ඕනෑ ම ආහාර වර්ගයක් පිස ගැනීමට ද සුදුසු ය. කළුගල්, ගඩොල්, කබොක්, බ්ලොක් ගල් ආදී ඕනෑ ම ගල් වර්ගයකින් තමන් සතු භාජනවල ප්‍රමාණයට සරිලන ලිපක් තනා ගැනීමට හැකි වීමත් පහසුවෙන් හා කඩිනමින් සකස් කර ගැනීමට හැකි වීමත් මෙම ලිප් වර්ගයේ ඇති විශේෂත්වය යි.



රූපය 4.4.1

අගල් ලිප/ කාණු ලිප Drain fire

සමතලා පොළොවක කපන ලද අගලක/ කාණුවක මත භාජන තැබීමට සුදුසු ලෙස සකස් කර ගනී. භාවිත කරන භාජනයේ පළලට සරිලන සේ අගලේ පළල ද සකස් කර ගත යුතු ය. මෙම ලිපෙහි භාජන කිහිපයක් එකවර තැබීමට හැකි වීම විශේෂ වාසියකි.



රූපය 4.4.2

ටින් පෝරණුව - Tin Can Stave

පියන ඉවත් කරන ලද ටින් එකක පියන පැත්තෙන් (රූපයේ පෙනෙන පරිදි) හතරැස් කොටසක් කපා ඉවත් කර ගැනීමෙන් (දර දූමීමට සුදුසු ලෙස) සකස් කර ගත හැකි ය. රොටි පිලිස්සීම වැනි කාර්යයන් සඳහා සුදුසු ය.



රූපය 4.4.3

ඒකක ලිප- Unit Fire

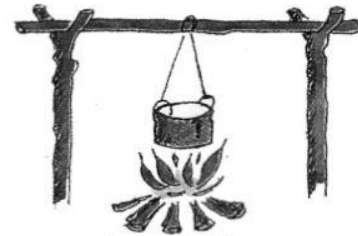
සවිමත් කරුවක් සහිත ලියක් පොළොවේ සිටුවා එහි හරස් අතට තබන ලද ලියක කෙළවර ආහාර පිසීමට ගන්නා භාජනය එල්ලා මෙම ලිප සකස් කර ගනී. භාජනය යටින් ගිනිමැලයක් ගසා ගින්දර ලබා ගැනේ. ආහාර පුලුස්සා ගැනීමට ද මෙම ලිප යොදා ගැනේ. විශාල පිරිසකට ආහාර පිසීමට යොදා ගත නොහැකි ය. භාවිතා කරන ලී අමු ලී විය යුතු ය.



රූපය 4.4.4

කරු දෙකේ ළිප Double Fork fire

සවිමත් කරුවක් සහිත එක ම උස ඇති ලී දෙකක් ගෙන පොළොවේ සිටුවා ඒ මතින් හරස් අතට තබන ලද ලීයක ආහාර පිසීමට ගන්නා භාජනය එල්ලා මෙම ළිප සකස් කර ඇත. භාජනයට යටින් ගිනිමැලයක් ගසා ගින්දර ලබා ගනී. භාවිතයට ගන්නා ලී අමු ලී විය යුතු ය. මෙම ළිප ද කණ්ඩායමකට ආහාර පිසීම සඳහා සුදුසු නැත.

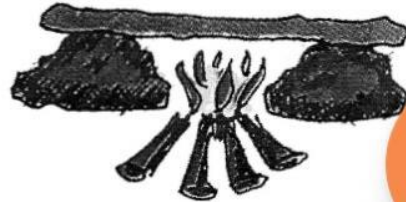


රූපය 4.4.5

පැතලි ගල් උදුන Flat Rock Stove

කුඩා ගල් මත තරමක් ලොකු පැතලි ගලක් තැබීමෙන් මෙම ළිප සාදා ගැනේ. රොටි වැනි දේවල් පුලුස්සා ගත හැකි ය.

පැතලි ගලක් වෙනුවට සමතලා ටකරන් හෝ ටින් තහඩුවක් ද යොදා ගත හැකි ය.



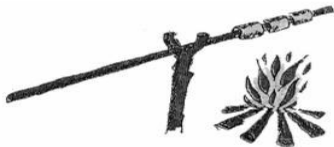
රූපය 4.4.6

➤ එළිමහනේ ආහාර පිසීම

රොටි පිලිස්සීම

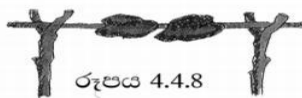
පිටි හා පොල් හොඳින් මිශ්‍ර කර අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු දමා වතුර එකතු කර මෝලිය සකස් කර ගන්න. පොත්ත ගලවා හොඳින් පිරිසිදු කර ගත් ලීයක් වටා වළලු ආකාරයට රොටි මිශ්‍රණය ඔතන්න. ඒකක ලීපක් භාවිතයෙන් ඒ මේ අත කරකවමින් පුළුස්සා ගන්න. නැතහොත් සාම්ප්‍රදායික රොටියක් සකසා පැතලි ගල් උදුනක පුළුස්සා ගන්න.

අල වර්ග හා මස් වර්ග ද මේ ආකාරයට පුළුස්සා (Barbecue) ගත හැකි ය.



රූපය 4.4.7

ඉහත ආකාරයට කරු දෙකක රැඳවූ ලීයක හෝ ලී කුරක හෝ රඳවා ආහාර පුලුස්සා ගත හැකි ය.



රූපය 4.4.8



රූපය 4.4.9

අමු ලී හා වැල් යොදා සකස් කරගත්

උපකරණයක මාළු හිර කර ගින්නට අල්ලා පුලුස්සා

අමු ලී වලින් හා වැල්වලින් සකස් කරගන්නා මෙම උපකරණය ටෙනිස් රැකට් තම්බනය (Tennis Racket Boiler) ලෙස හැඳින්වේ. මස්, මාළු, එළවුළු ආදිය මේ මත තබා ගින්නට අල්ලා තම්බා ගත හැකි ය.

පාන්/ බිස්කට් සෑදීම

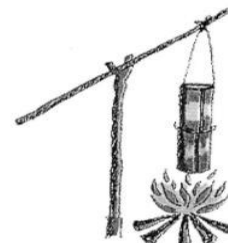
වතුර, පිටි, කිරි එකතු කරමින් සාදා ගන්නා මෝලිය තීරු ආකාරයට අමු ලීයක දවටා ගින්නට අල්ලා පාන්/බිස්කට් සාදා ගත හැකි ය. මෙය පාන් තීරු තම්බනය (Baking Bread Dough) ලෙස හැඳින්වේ.



රූපය 4.4.10

බත් පිසීම

රූපයේ ආකාරයට අමු මහත උණ බම්බුවකට හාල් හා අවශ්‍ය පමණට ජලය දමා ඒකක ළිපක් මගින් බත් පිස ගත හැකි ය. කණ්ඩායමකට ආහාර පිසීමට සුදුසු නො වේ.



රූපය 4.4.11

පැවරුම්

1. එළිමහන් ක්‍රියාකාරකම් වලදී හෝ එළිමහන් කඳවුරුවලදී එළිමහනේ ආහාර පිසීමට ලිප් සකස් කිරීමේදී සැලකිලිමත් වියයුතු කරුණු සඳහන් කරන්න.
2. භාජන කීපයක් එකවර තබා ආහාර පිස ගත හැකි ලිප් වර්ගය කුමක්ද?
3. භාජන රහිතව ආහාර පිසීමේදී ආහාර රැඳවීම සඳහා බොහෝ අවස්ථා වල අමු ලී හෝ වැල් යොදා ගන්නා හේතුව සඳහන් කරන්න.
4. එළිමහනේ ඔබට පිසිය හැකි ආහාර වර්ග යෝජනා කරන්න