

අලෙවිය:-

* මෙලෙස සැකසූ අයිස්ක්‍රීම් පරිභෝජනයට හෝ අලෙවි යට පුද්ගලික තත්වයේ පවතිනු ඇත. හොඳ තත්වයෙන් තිබූ අයිස්ක්‍රීම් සති තුනකට වැඩි කාලයක් අධිගිතකරණ තත්වය යටතේ තබා ගැනීමට හැකිය.

* කිරි ලීටර් 1 කින් අයිස්ක්‍රීම් සැකසීම සඳහා වන දළ වියදම හා අලෙවියෙන් ලැබෙන ලාභය (2005 වසරේ මිල ගණන් අනුව) පහත දැක්වෙන පරිදි වේ.

රු. ගන	
එළකිරි හෝ මි කිරි ලී. 1	20.00
යොදා සහිත පිරි කිරි මේස හැඳි 4	20.00
ජෙලටින් කේ හැඳි 2	2.00
සීනි ග්‍රෑම් 200	8.00
කෝන්ල්වර් මේස හැඳි 2	3.00
වර්ණක හෝ රසකාරක (වැනිලා)	2.00
විදුලිය	25.00
ඉන්ධන	5.00
	<u>85.00</u>

කිරි ලීටර් එකකින් අයිස්ක්‍රීම් ලී. 1 1/2 ක් පමණ සකස් කරගත හැකි අතර, ඒ සඳහා රු. 85 ක් වැය වෙයි. එවැනි අයිස්ක්‍රීම් ලීටර් 1 1/2 ක් අද වෙළඳ පොළේ රු. 150.00 ක් වැනි මුදලකට අලෙවි කෙරේ. එබැවින් මෙය 100% ක් ම ලාභ ලැබිය හැකි ව්‍යාපාරයක් ලෙස හැඳින්වීමට පුළුවනි.

හොඳ තත්වයේ අයිස්ක්‍රීම් සකසා ගැනීමේදී එහි ගුණාත්මක භාවයට බලපෑ හැකි ඇතැම් හේතු සාධක පිළිබඳව අවබෝධයක් මෙන්ම ඊට යෙදිය හැකි පිලියම් පිළිබඳවත් අවබෝධයක් තිබීම වැදගත්ය.

සමහර අවස්ථාවලදී අයිස්ක්‍රීම් හොඳින් සකස් නොවීමට බලපාන හේතු හා ඊට පිලියම්

“ක්‍රීම්” තත්වයට පත් නොවීම.
කිරි මිශ්‍රණය අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට පෙන නහින හෙක් නොගැසීමෙන් (හොඳින් බිටි නොකිරීමෙන්) අයිස්ක්‍රීම් “ක්‍රීම්” තත්වයට පත් නොවීම සිදුවෙයි. මෙහිදී නියමිත කාල සීමාව තුළදී නියමිත වාර ගණන (ඉහත විස්තර කර ඇති ආකාරයට) හොඳින් පෙන නහිමින් ගැසීමෙන් (බිටි කිරීමෙන්) මෙය වලක්වා ගත හැකිය.

“සන” ස්වභාවයක් ඇතිවීම.
ජෙලටින් නියමිත ප්‍රමාණයට වඩා වැඩිපුර එක් කිරීම නිසා අයිස්ක්‍රීම් වල සන ස්වභාවයක් ඇති වේ. එබැවින් නියමිත ප්‍රමාණයට එක් කිරීමෙන් මෙම තත්වය ඇතිවීම වලක්වා ගත හැකි වේ.

අයිස්ක්‍රීම් නිපැයීමේදී ගිතකරණය භාවිතය පිළිබඳව සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු

කිරි මිශ්‍රණය අධිගිතකරණයේ තබීමට විනාඩි 15 ට පෙර ගිතකරණයේ මීටරයේ පාඨාංකය 70 සකසන්න.

සකස් කරගන්නා ලද කිරි මිශ්‍රණය ගිතකරණයේ තබූ පසු ගැසීමට (බිටි කිරීමට) ගන්නා අවස්ථාවන්හිදී හැර ගිතකරණයේ දොර විවෘත කිරීම නොකළ යුතුය.

L/52 සංශෝධන මුද්‍රණය 2007 ඔක්තෝබර්

රජයේ මුද්‍රණ දෙපාර්තමේන්තුව

අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනය



ප්‍රකාශනය
මානව සම්පත් සංවර්ධන අංශය
සත්ව නිෂ්පාදන හා සෞඛ්‍ය දෙපාර්තමේන්තුව
ජේරාදෙනිය

අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනය

ශ්‍රී ලංකාවාසී ජනතාව අතර වඩාත් ජනප්‍රිය කිරි නිෂ්පාදන වලින් එකක් ලෙස අයිස්ක්‍රීම් සැලකීමට පුළුවනි. උත්සව අවස්ථාවලදී පමණක් නොව සාමාන්‍ය අතුරුපසක් ලෙසත්, අයිස්ක්‍රීම් තාගිතක මෙන්ම ග්‍රාමීය ජනතාව අතරත් ප්‍රචලිත වෙමින් පවතී.

උෂ්ණ දේශගුණයක් පවතින අවස්ථාවලදී තමන්ගේ පිපාසය සංසිද්ධා ගැනීම සඳහා ලොකු කුඩා කවුරුන්, අයිස්ක්‍රීම් කෙරෙහි දක්වන්නේ ලොකු ඇල්මකි. ලාංකික ජනතාව අතර වැඩි කැමැත්තක් පවතින මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා හොඳ වෙළඳ පොළක් රටේ පවතී. එළකිරි හා මි කිරි වලින් අයිස්ක්‍රීම් සකස් කර අලෙවි කිරීම මහින් ගොවි මහතුන්ටත්, ගෘහණියන්ටත්, වඩා හොඳ අමතර ආදායම් මාර්ගයක් සලසා ගැනීම පහසු කටයුත්තකි. මේ සම්බන්ධව උනන්දුවක් දක්වන කෙනෙකුට ස්වයං-දකිනාවක් ලෙසින් අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයට පිරිසීම ඉතා පහසුවෙන් කළ හැකි, වැඩි වාසි ලද හැකි ව්‍යාපාරයකි.

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

- (කිරි ලීටර් 1 කින් අයිස්ක්‍රීම් සැකසීම සඳහා)
- * මි කිරි හෝ එළකිරි ලීටර් 1 යි.
- * යොදා සහිත කිරි පිරි මේස හැඳි 4 යි.
- * ජෙලටින් කේ හැඳි 2 යි.
- * සීනි ග්‍රෑම් 200
- * කෝන්ල්වර් හෝ කස්ටඩ් පවිඩර් මේස හැඳි 2.
- * වර්ණක සහ රස කාරක ස්වල්පයක්

පිලියෙල කරන අයුරු

පළමුවෙන්ම පහත සඳහන් පරිදි කිරි පිරි, කෝන්ල්වර් හා ජෙලටින් මිශ්‍රණ පිලියෙල කරගන්න.

1. යොදා සහිත කිරි පිරි මේස හැඳි 04ට උණු ජලය අඩු කෝප්ප 01ක් දමා කැටි නොගැසෙන සේ හොඳින් දිය කර ගන්න.

2. කෝන්ල්වර් හෝ කස්ටඩ් පවිඩර් මේස හැඳි 02 ඇල් ජලය අඩු කෝප්ප 1/4 ක දියකර ගන්න.

3. උණු ජලය අඩු කෝප්ප 1/4 ක ජෙලටින් දියකර ගන්න.

* මි කිරි හෝ එළකිරි ලීටර් 1 ක පිරිසිදු කරගත් භාජනයකට වත්කර ලිය තබා හැඳිගාමින් මද ගින්නේ රත් කරන්න. (මෙහිදී කිරිවල අඩංගු ජලය යම් ප්‍රමාණයක් ඉවත් වී කිරි උකු භාවයට පත් වේ.)



1 වන උෂ්‍ය සටහන

* සාමාන්‍ය තරමට (සෙ.ග්‍රේ. 40) උණුසුම්ව පවතින කිරි වලට සීනි ග්‍රෑම් 200 දමා හොඳින් හැඳි ගාමින් රත් කරන්න.

* කලින් දියකර ගත් යොදා සහිත කිරිපිරි මිශ්‍රණය උණුවෙමින් පවතින කිරි වලට එකතු කරන්න.

* කලින් දියකර ගත් කෝන් ල්වර් හෝ කස්ටඩ් පවිඩර් මේස හැඳි 02 උණුවෙමින් පවතින කිරි වලට එක් කරමින් නොතවත්වා හැඳි ගාමින්.

* දැන් කිරි මිශ්‍රණය තරමක් උකුගතිය දැනෙන හෙක් රත් කිරීමෙන් පසු ලිපෙන් ඉවත් කර කලින් දියකරගත් ජෙලටින් ද ද එයට මිශ්‍රකර නිවෙන්නට තබන්න.

* සාමාන්‍ය උෂ්ණත්වයට (සෙ.ග්‍රේ. 38°) නිවුණු පසු රසකාරක හා වර්ණක ඊට එක් කරන්න.



2 වන උෂ්‍ය සටහන

* ඉන්පසු කිරි මිශ්‍රණය කාමර උෂ්ණත්වයට සිසිල් වූ පසුව පැතලි නොගැඹුරු බඳුනකට දමා විනාඩි 5 ක් පෙන නහින තුරු හොඳින් ගසා (බිටරයක් මගින්) අධි ගිතකරණයේ තබන්න. ඉන්පසු පැය 2 කින් අයිස් ක්‍රීම් මිශ්‍රණය අධිගිතකරණයෙන් ඉවතට ගෙන විනාඩි 5 ක් නැවතත් හොඳින් ගසන්න. මෙලෙස පැය 2 කින් දෙකට හතර වාරයක් පමණ අයිස්ක්‍රීම් හොඳින් ගසා අධිගිතකරණයේ තබන්න.

* මෙලෙස සකස් කරගත් අයිස්ක්‍රීම්වල රසය හා ගුණය වැඩි කිරීම සඳහා කපු, මුද්දරප්පලම් වැනි දෑ එකතු කළ හැකිය.



3 වන උෂ්‍ය සටහන

* මනා අන්දමින් පිලියෙල කළ අයිස්ක්‍රීම් අධිගිතකරණයේ පැය 6-8 අතර කාලයක් තැන්පත් කලවිට ආවේණික සුවඳකින් යුක්ත වනු ඇත.