ස්වාභාවිකත්වයට පිටුපා දිව හා කුස පමණක් පිනවීමට තැත් කිරීමේ ප්‍රතිඵලයක් ලෙස අද අපට නොයෙක් ලෙඩ රෝග වැළඳීමේ ප්‍රවණතාවක් පවති .ස්වාභාවික ආහාර පාන ගැනීම මේ ලෙඩ රෝගවලින් වැලකීමට ඇති එකම මඟ බව ඔප්පු වී තිබේ. රන්බැත ෆුඩ්ස්, හෙළබතේ රස ගුණ නංවමින් ඔබ හමුවට එන 100% ශ්‍රී ලාංකික ආයතනයක්. ශ්‍රී ලංකාවේ සිට අද අප හා පිළිසදරේ යෙදෙන්නේ වසර ගනනාවක් තිස්සේ මෙල්බර්න් නුවර අප සමඟ සිටි එම ආයතනයේහි අධ්‍යක්ෂක ප්‍රියන්ත අමරසිංහ සමඟයි

වස විස නැති දේශිය දේ පරිභෝජනය කරමු - රටේ ආර්ථිකය සහ අපේ සෞඛ්‍යය රැක ගනිමු

සන්නස. ඔබ ආයතනය ගැන සහ නිෂ්පාදනය කරන දේ පිළිබඳ හැඳින්වුවහොත්

රන්බැත. රන්බැත 100% ක් ම දේශීය ආයතනයක්, ලංකාවේ ප්‍රථම වරට කිසිදු රසායනික ද්‍රව්‍යයක් නොදමා සහ තිරිඟු පිටි බිදුවක් වත් මිශ්‍ර නොකොට දේශීය රතු සහ සුදු කැකුළු සහලින් නූඩ්ල්ස් නිෂ්පාදනය කරන බව පවසන්නේ හදපිරී සතුටකින්. ඊට අමතරව සහල් පිටි සහ සහල් මැකරෝනි වෙළඳ පොලට නිකුත් කරනවා.ඉදිරි යේදි තව තවත් 100% සහල් වලින් සාදන ආහාර හන්වාදීමටද බලාපොරොත්තු වෙනවා.

සන්නස. ඇයි මෙවැනි ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කරන්න සිතුවේ

රන්බැත. අපට අවශ්‍ය වුනේ අපේ ප්‍රධාණ ආහාරයට ගන්නා හාල් වලින් තවත් අපේ රටට සහ රටේ ජනතාවට හිතැති නිෂ්පාදනයක් කරන්න ඒ වගේම මට පුද්ගලිකව අත්දැකීම් තියෙනවා තිරිඟු පිටි පාන් , නූඩ්ල්ස් සහ ඉදිආප්ප වැනි දේ ආහාරයට ගත් විට බඩෙ දැවිල්ල වැනි අපහසු හැදෙන අවස්ථා මේකත් එක හෙතුවත් වෙන්න ඇති රතු කැකුළු සහල් වලින් නූඩ්ල්ස් හදන්න උනන්දුවක් ඇතිවන්න ඇත්තේ.

රන්බැත ප්‍රධාණ අරමුණ අපේ වී ගොවියා සහ රටේ ආර්ථිකය රැකගනිමින් කැකුළු සහල් නූඩ්ල්ස් ශ්‍රී ලංකාවට හඳුන්වාදීමයි මෙම-ගින් තිරිඟු පිටි සඳහා විදේශයට ඇදියන විශාල මුදලක් ඉතිරි කර ගැනිමට හැකිවන අතර වස විස නැති සෞඛ්‍යයට හිත කර ආහාරයක් ලබාදීමෙන් නිරෝගිමත් ජනතාවක් බිහිකිරිමටද දායක වනවා. දිනකට ශ්‍රී ලංකාවේ මෙට්රික් ටොන් 20 කට අධික තිරිඟු පිටි නූඩ්ල්ස් ආහාරයට ගන්නවා ආරම්භයට මෙයින් සියයට 2ක් වත් සහල් නූඩ්ල්ස් වලට යොමුකරන්න පුලුවන්නම් ඒක අපගේත්,රටේත් ජයග්‍රහනයක්.

සන්නස. රන්බැත 3 ඉන් වන් රතු කැකුළු සහල් නූඩ්ල්ස් වල ඇති විශේෂත්වය කුමක්ද ?

රන්බැත. නිවිඩ්ඩ සහිත රතු කැකුළු සහල් පෝෂ්‍ය ගුණයෙන් අනූනයි. දියවැඩියාව,හෘදයාබාද වැනි රෝගීන්ට පවා ඉතා සුදුසු බව පර්යේෂණ වලින් තහවුරු කරලා තියෙනවා නමුත් අපට වෙලඳපොලේ දකින්නට ලැබෙන රතු කැකුළු නූඩ්ල්ස් වල තිරිඟු පිටි 80% කට අධික ප්‍රමාණයක් මිශ්‍ර කරලා තියෙනවා.ඉතින් එයින් රතු කැකුළු සහල් වල ඇති පෝෂ්‍ය ගුණය සහ රසය ලබාගන්න බැහැ. රන්බැත රතු කැකුළු සහල් නූඩ්ල්ස් වල ඇති වටිනාම විශේෂත්වය තමයි අපගේ රතු කැකුළු සහල් නූඩ්ල්ස් 100% රතු කැකුළු සහල් නූඩ්ල්ස් වීම. නිවිඩ්ඩ සහිත රතු කැකුළු සහල් කොතරම් පෝෂ්‍යදායි වුවත් නිතර නිතර ආහාරයට ගැනීමෙන් අපගෙ ආහාර රුචිය අඩුවෙන්න පුලුවන් මෙයට කදිම විසදුමක් ලෙස තමයි රන්බැත රතු කැකුළු සහල් නූඩ්ල්ස් ඔබ අතට පත්වන්නේ විශේෂයෙන් අපගේ දරුවන් රතු සහල් වලට වැඩි කැමැත්තක් නොමැතිවුවත් රන්බැත නූඩ්ල්ස් වලට ඉතා රුචිකත්වයක් දක්වනවා. අනෙක් විශේෂත්වය මෙම නූඩ්ල්ස් සහල් පිටි ඉදිආප්ප වලටද ඉතා හොඳ ආදේශකයක්. තිරිඟු පිටි, වර්ණක, රසකාරක , කල්තබාග න්නා ද්‍රව්‍ය නොව ලුණුවත් මෙම නූඩ්ල්ස් වලට මිශ්‍ර කර නැත එබැවින් ඔබට අවශ්‍ය නම් පමණක් ලුනු එක්කර එක්කරගත හැක. අපගේ නිෂ්පාදනවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව සහ ගුණාත්මක බව පිළිබඳව100% ම පාරි-භෝගිකයාට විශ්වාසය තැබිය හැක.

සන්නස. මෙම තාක්ෂණය සහල් නූඩ්ල්ස් සඳහා විශේෂිත වූ එකක්ද? ලබා ගත්තේ කෙසේද ?

රන්බැත. ඔව් මෙම සහල් නූඩ්ල්ස් සඳහා විශේෂිත වූ තාක්ෂනික ක්‍රම අප භාවිතා කරනවා සාමාන්‍යයෙන් 100% රතු සහල් වලින් තිරිඟු පිටි සහ රසායනික ද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර නොකර නූඩ්ල්ස් සැදීම ඉතාම අසීරුයි ඒනිසාම තමයි අපට ඒ සඳහා අලුත් තාක්ෂණයක් සොයා ගැනිමට අවශ්‍ය වුනේ ටික කලක අත්හදා බැලීම් වලින් අනතුරුව අපට හැකිවුනා ඉතාම සාර්ථක ලෙස සහල් නූඩ්ල්ස් නිෂ්පාදනය කරන්න.මෙය ශ්‍රී ලාංකික සොයා ගැනිමක් මේ සඳහා ශ්‍රී ලාංකික හා විදේශීය තාක්ෂනික ක්‍රම භාවිතා කළා. මෙහි තවත් විශේෂත්වයක් තමයි මෙම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදි කෙලින්ම සහල්ම තමයි නූඩ්ල්ස් බවට පත්වන්නේ සහල් පිටි භාවිතා කරන්නේ නැහැ එනිසා රතු කැකුළු සහල් වල පෝෂ්‍ය ගුණය අඩු වෙන්නේ නැහැ

සන්නස. මෙම සහල් නූඩ්ල්ස් ව්‍යපාරයක් ලෙස ලාබදායි නිෂ්පාදනයක්ද?

රන්බැත. ලාභය ගැන පමණක්ම නොසිතා මෙම සෞඛ්‍යදායි දේශීය නිෂ්පාදනය ශ්‍රීලංකාව තුලත් ඉන් පිටතත් ව්‍යාප්ත කිරිමයි අපගේ අරමුණ.ඒ වගේම අපගේ නිෂ්පාදන වියදම් අවම කර ගනිමින් පහසු මිලට අපගේ ජනතාවට ලබාදීමට කටයුතු කරනවා. මෙයට තරමක බධා පැමිණෙනවා නිතර ඉහල පහළ යන සහල් මිළ, අප බලාපොරොත්තු වෙනවා ලංකා රජය මැදිහත්වී මෙවැනි සහල් නිෂ්පාදන දිරිගැන්වීම සඳහා ඉදිරියෙදි යම් පියවර ගනියි කියා.
අනෙකුත් තිරිඟු පිටි නූඩ්ල්ස් නිෂ්පාදනය හා සසඳන විට මෙම සහල් නූඩ්ල්ස් නිෂ්පාදනය සඳහා අධික නිෂ්පාදන පිරිවැයක් දරන්නට සිදුවෙනවා. නමුත් අප ඉතාම සුලු ලාභයක් පමණක් තබාගෙන අපගේ සහල් පිටි නූඩ්ල්ස්, වෙළඳ පොලේ ඇති තිරිඟු පිටි නූඩ්ල්ස් සමඟ හොඳ තරගකාරි මිලකට දෙනවා.

සන්නස. දැනට ලංකා රජය දෙශිය කර්මාන්ත දිරිගැන්වීමට ඒ වගේම අපි වවමු රට නගමු වැනි වැඩ සටහන් ක්‍රියාත්මක වෙනවා එම වැඩ සටහන් වලින් මෙවැනි කර්මාන්ත සඳහා දායකත්වයක් ලැබෙනවාද

රන්බැත. සෘජුවම නම් රජයෙන් තවම මේ සඳහා කිසිදු දායකත්වයක් ලැබි නැහැ එසේ ලැබෙනවා නම් මෙය තව තවත් දියුණු කරන්න පුලුවන් නමුත් සමහර රජයට සම්බන්ධ ආයතන වල සිටින බොහෝ පිරිස් අපව අගය කරමින් සහයොගය දෙනවා ඒ වගේම දේශිය කර්මාන්ත අගය කරන විශේෂයෙන්ම සහල් නිෂ්පාදනය වැඩිකර රටේ ආර්ථිකය දියුණු කිරිමට විශාල උත්සහයක යෙදෙන මවුබිම ලංකා වැනි බොහෝ ආයතන සහ ලංකාවේ මෙන්ම විදේශ ගත සිටින රටට සැබැවින්ම ආදරය කරන ශ්‍රී ලාංකිකයන්ගේ උදවු ලැබෙනවා එය අපට ලොකු ධෛර්යයක් වෙනවා.

සන්නස. අනෙක් නූඩ්ල්ස් හා සසඳන විට රන්බැත නූඩ්ල්ස් පිළියල කරගැනිම පහසුද

රන්බැත. ඉතාම පහසුයි මෙම නූඩ්ල්ස් තිබෙන්නේ හතරැස් කැබලි ලෙසයි. මුලින්ම අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට
වතුර(ලිටර් 3-4ක් පමණ ග්‍රෑම් 300කට) භාජනයකට දමා නටන තෙක් ලිපේ තබා උණුකරගන්න මෙයටම අවශ්‍යනම් ලුණු ටිකකුත් එක්කරගන්න ඉන් පසු නූඩ්ල්ස් කැබලි එයට දමා භාජනයේ පියන හොඳින් වසා ලිප නිවන්න, විනාඩි 7-8 පමණ පසු පියන විවෘත කර ගැරුප්පුවකින් හැදිගා කෙඳි වෙන්කරගෙන පෙරනයක ආධාරයෙන් විනාඩි 3 ක් පමණ හොඳින් වතුර පෙරෙන්නට හරින්න.
දැන් ඔබගේ රුචිකත්වය මත සාමාණ්‍ය නූඩ්ල්ස් ලෙස තෙම්පරාදුකර හෝ තෙම්පරාදුනොකර හොදි සමඟ ආහාරයට ගන්න පුලුවන්. මෙසේ තම්බා ගත් නූඩ්ල්ස් වලින් නූඩ්ල්ස් කොත්තු, නූඩ්ල්ස් ඩෙවල්, ප්‍රයිඩ් නූඩ්ල්ස් සෑදිමටද හැකිය. මෙම සහල් නූඩ්ල්ස් සාමාන්‍ය නූඩ්ල්ස් සේ නොඇලෙන සහ දියවී නොයන නිසා සාදා ගැනිම පහසුයි.

සන්නස. මෙම සහල් නූඩ්ල්ස් ඔස්ට්‍රේලියාවේ අපට ලබා ගත හැකිද ?

රන්බැත. ඔව් ලබා ගත හැකියි .අපගේ නිෂ්පාදන ලබා ගත හැක්කේ ඔස්ට්‍රේලියාවේ ප්‍රමුඛ ශ්‍රී ලාංකික ආයතනයක් වන ලක්දෙරණ ආයතනය මගින් සහ ඔවුන්ගේ නියොජතයන්ගෙන් පමණි. ලක්දෙරණ ආයතනය ලංකාවේ අපගේ කර්මාන්ත ශාලාවට පැමිණ ඒවා නිෂ්පාදනය වන ආකාරය සහ එහි සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව තහවුරු කරගැනිමෙන් පසුව මෙම නිෂ්පාදන ඔස්ට්‍රේලියාවේ බෙදා හැරිමට කටයුතු කිරිම දැන් ආරම්භකර තිබෙනවා. දෙරණ ආයතනයද මෙම නව නිෂ්පාදනය ඔස්ට්‍රේලියාව තුල බෙදාහැරිමට එක්වුයේ ලාභය පමණක්ම නොසිතා වස විස නැති දේශිය නිෂ්පාදනයක් ශ්‍රී ලාංකික ඔබට ලබාදිමේ බලාපොරොත්තුවකින්.