ସାବଧାନତା-

ଜିଆମାନଙ୍କୁ ସାପ, ବେଙ୍ଗ ଓ ଚଢେଇ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ କୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଏକ ଜାଲ ଢାଙ୍କିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବା ଉଚିତ୍ । ପିମ୍ପୁଡିରୁ ରକ୍ଷା କରିବାପାଇଁ ଛୋଟ ଛୋଟ ସରା ବା ଦୀପରେ ଅଳ୍ପ ଗୁଡପାଣି ସହିତ କୀଟନାସକ ଔଷଧ ମିଶାଇ ବିଭିନ୍ନ ଜାଗାରେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ । ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟରେ ନିମ୍ବ ପିଡିଆ ବା କରଞ୍ଜ ପିଡିଆ ବ୍ୟବହାର କରିଥିଲେ ଏଥିରୁ ରକ୍ଷା ମିଳିପାରିବ ।

ଉନ୍ନତମାନର ଜିଆଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେଲେ ଏଥିରେ ଆଜିଟୋବ୍ୟାକ୍ଟର ବା ଆଜୋସ୍ପିରିଲମ୍ ବା ଫସ୍‌ଫରସ୍ ଦ୍ରବୀଭୂତ ଜୀବାଣୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ ।

ଜିଆ ଖତର ମାନ :

ସାଧାରଣ ଗୋବର ଖତ ତୁଳନାରେ ପ୍ରାୟତଃ ଦୁଇଗୁଣ ଉନ୍ନତମାନର ଅଟେ । ଜିଆଖତ ରେ ଶତକଡା ୦.୯-୧.୫ ଯାବକ୍ଷାରଜାନ ୦.୨-୦.୬ ଫସ୍‌ଫରସ୍, ୦.୮-୧.୧ ପଟାସ ଥାଏ । ଏହା ଉପ୍ତିତ ବନ୍ଧକ, ଚୂନ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଣୁସାର ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ପରିମାଣରେ ଫସଲ ବ୍ୟବହାର ଉପଯୋଗୀ ଅବସ୍ଥାରେ ଥାଏ ।

ପ୍ରୟୋଗ :

- ଅଧିକ ଲାଭ ପାଇବାକୁ ହେଲେ ଜିଆଖତକୁ ସାଧାରଣତଃ ଫୁଲକୁଣ୍ଡରେ, ପନିପରିବା ଚାଷରେ ଓ ଫଳଗଛରେ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯିବା ଉଚିତ୍ ।
- ସାଧାରଣଃ ଫୁଲ କୁଣ୍ଡରେ କୁଣ୍ଡପିଛା ୨୦୦ ଗ୍ରାମ ଜିଆଖତ ପ୍ରତି ୩ ମାସ ବ୍ୟବଧାନରେ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯିବା ଉଚିତ ।
- ଫଳଗଛରେ ୧୫-୨୦ କି.ଗ୍ରା. ଗୋବରଖତ ସହିତ ୫ କି.ଗ୍ରା ଜିଆଖତ ବର୍ଷକୁ ୨ ଥର ପ୍ରୟୋଗ କରାଯିବା ଉଚିତ ।
- ପନିପରିବା ଚାଷରେ ଏହାକୁ ସମାନ ପରିମାଣରେ ଗୋବର ଖତ ସହିତ ମିଶାଇ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯିବ ଉଚିତ । (ହେକ୍ଟର ପିଛା ୫ ଟନ୍)
- ଧାନ ଫସଲରେ ଯଦିବା ଏହାର ପ୍ରୟୋଗ ସୀମିତ, କିନ୍ତୁ ପ୍ରୟୋଗ କଲେ ଅନୁମୋଦିତ ସାର ସହିତ ୨.୫ ଟନ୍ ଜିଆଖତକୁ ହେକ୍ଟର ପ୍ରତି ପ୍ରୟୋଗ କରାଯିବା ଉଚିତ ।

ରାଜ୍ୟ ସ୍ତରୀୟ କୃଷି ପ୍ରଦର୍ଶନୀ କୃଷି ମହୋତ୍ସବ ଉପଲକ୍ଷେ ସଂପ୍ରସାରଣ ସଂସ୍କାର ଯୋଜନାରେ ୩୦୦୦ ଖଣ୍ଡ ମୁଦ୍ରିତ ।

pdatmakoraput@rediffmail.com /
atmakoraput/rmckoraput/e-nam.nic.in

ଆମର ଶକ୍ତି କୃଷକ ଗୋଷ୍ଠୀ

ଆତ୍ମା, କୋରାପୁଟ

ଜିଆ ଖତ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଜିଆଖତ କଣ ?

ଜିଆମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ତିଆରି ହେଉଥିବା ଖତକୁ "ଜିଆଖତ" କୁହାଯାଏ । ଏହାକୁ ଇଂରାଜୀରେ "ଭର୍ମି କମ୍ପୋଷ୍ଟ" କୁହାଯାଏ ।

ଜିଆଖତର ଉପକାରିତା

୧. ସାଧାରଣତ ଖତ ତିଆରି ହେବା ପାଇଁ ୬-୮ ମାସ ସମୟ ଲାଗୁଥିବା ବେଳେ ଜିଆଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତି ହେବା ପାଇଁ ୩-୪ମାସ ସମୟ ଲାଗିଥାଏ ।

୨. ଜିଆଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟରେ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ବାହାରେ ନାହିଁ, ଏଣୁ ପରିବେଶ ପ୍ରଦୂଷିତ ହେବାର ଆଶଙ୍କା ନଥାଏ ।

୩. ଏହା ବ୍ୟବହାର କଲେ ମାଟିର ଉର୍ବରତା ବୃଦ୍ଧି ସାଙ୍ଗକୁ ମାଟିର ଜଳ ଧାରଣ, ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ଶକ୍ତି ବୃଦ୍ଧି ଘଟେ ଓ ମାଟି ହାଲୁକା ହୋଇଥାଏ । ଏଣୁ ଚେର ଭଲ ଭାବରେ ବଢିଥାଏ ।

୪. ମାଟିର ତଳସ୍ତରରେ ଥିବା ପୋଷାକ ଉପାଦାନକୁ ଜିଆ ଉପରସ୍ତରକୁ ନେଇ ଆଣି ଗଛକୁ ଯୋଗାଇ ଦେଇଥାଏ ।

୫. ସାଧାରଣ କମ୍ପୋଷ୍ଟଠାରୁ ଏହାର ଗୁଣାତ୍ମକମାନ ଯଥେଷ୍ଟ ଅଧିକ । ଏହା ପ୍ରୟୋଗ କଲେ ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଦିଶିବା,ଅଧିକ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ହେବା ଓ ବେଶୀ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାଜା ରହିପାରେ ।

୬. ମାଟିର ଅମ୍ଳତା ଓ କ୍ଷାରତା ସନ୍ତୁଳନରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ ।

୭. ଗଛର ଖାଦ୍ୟ ଗ୍ରହଣ ପ୍ରକ୍ରିୟା ତ୍ୱରାନ୍ୱିତ କରେ ।

୮. ମାଟିରେ ବୃଦ୍ଧି ପାଉଥିବା ଅନିଷ୍ଟକାରୀ ଜୀବାଣୁ, ସୂତ୍ରଯୀବ ଆଦିକୁ ଖାଇଯାଉଥିବାରୁ ଏହାକୁ "ଜୈବ କୀଟନାଶକ" ବୋଲି କୁହାଯାଏ ।

୯. ଜିଆଖତ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ଆବର୍ଜନାର ମୂଳ ଓଜନ ଯଦି ୫ ଭାଗ ଥାଏ ତେବେ ୩ ଭାଗ ଖତ ଆକାରରେ ମିଳିଥାଏ । କମ୍ ପରିମାଣ ହେତୁ ପରିବହନ ଖର୍ଚ୍ଚ କମ୍ ହୁଏ ।

୧୦. ଜିଆଖତରେ ବିଭିନ୍ନ ଭିଟାମିନ୍, ହରମୋନ୍, ଆଦି ସୁକ୍ଷମମାତ୍ରାରେ ରହିଥାଏ । ଏଣୁ ସୁକ୍ଷମ ଖାଦ୍ୟସାର ବ୍ୟବହାରରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ ।

କିସମ

ସାଧାରଣତଃ ୪ ଟି କିସମର ଜିଆର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି ।

ଯଥା- ୧. ଏସେନିଆ ଫୋଏଟିଡ୍

୨. ୟୁଡ୍ରିଲସ୍ ୟୁଜେନି

୩. ପେରିଏନିକ୍ସ ଏକ୍ସକାଭାଟସ୍

୪.ଲେମ୍ପୁକସ୍ ରୁବେଲସ୍

ଜିଆଖତ କରିବା ପାଇଁ ଏମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ କିସମ ନେଇ ପାରିବେ ।

ପଦ୍ଧତି ।

ଜିଆଖତ କରିବା ପାଇଁ ଏମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ କିସମ ନେଇ ପାରିବେ ।

ପଦ୍ଧତି ।

୧. କୁଣ୍ଡ ପଦ୍ଧତି, (୨) ରିଙ୍ଗ ପଦ୍ଧତି, (୩) ବାଉଁଶ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଚେତା, (୪) କାଠ ବାକ୍ସ, (୫) ଚଟାଣ ଉପରେ ଅବର୍ଜନାକୁ ଗଦାକରି

ଜିଆଖତ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ବର୍ଜ୍ୟବସ୍ତୁ-

କାଚ, ପଲିଥିନ, ଲୁହା ବା ଟିଣ ବ୍ୟତୀତ ବା ବରଗୋଡି, ଆଜୋଲା, ଘରର ମଇଳା ଯେପରିକି ପନିପରିବା ଚୋପା, କାଗଜ, କନାମ ଗଛର ପତ୍ର, ସବୁଜ, ବର୍ଜ୍ୟବସ୍ତୁ (ଡାଲି ଜାତୀୟ ଫସଲର ଅବଶିଷ୍ଟାଂଶ), ଗ୍ଲିରିସିଡିଆ, ଆଜୋଲା ଇତ୍ୟାଦି ଅଧିକ ଉପାଦେୟ ।

ଏହି ପ୍ରକାର ବର୍ଜ୍ୟବସ୍ତୁ ୩ ଭାଗ ସହିତ ଗୋବର ମିଶାଇ ୧-୧ ୧/୨ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇରେ ସଡିବାକୁ ଛାଡି ଦିଅଯାଏ । ଏହି ସମୟରେ ୧୫ ଦିନ ବ୍ୟବଧାନରେ ଏହାକୁ ଓଲଟ କରାଯାଇଥାଏ ଓ ସେଥିରେ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ୫୦-୬୦ ଭାଗ ରହିବା ନିହାତି ଜରୁରୀ ଅଟେ ।

କୁଣ୍ଡ ପଦ୍ଧତି- ୧୦ ଫୁଟ ଲମ୍ବା, ୩ ଫୁଟ ଓସାର ଓ ୧ ୧/୨ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଏକ ଇଟାର କୁଣ୍ଡ ତିଆରି କରି ଏହାର ଭୀତର ଚଟାଣ ଗୋଟିଏ ପଟକୁ ଡାଲୁ ରଖି ଗୋଟିଏ କଣା ରଖନ୍ତୁ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ଖତଗଦାରୁ ଅଧିକ ପାଣି ସହଜରେ ବାହାରିଯିବ । କୁଣ୍ଡକୁ ଖରା ବା ବର୍ଷାରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଗୃହ ଛପର ଦେବାକୁ ହେବ । ଏଣୁ ଛାଇଥିବା ସ୍ଥାନରେ କୁଣ୍ଡ କଲେ ଭଲ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି- କୁଣ୍ଡ ଭିତରେ ପ୍ରଥମେ ଛୋଟ ଇଟା ଖଣ୍ଡ ବା ବଜୁରୀ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହା ଉପରେ ପତଳାସ୍ତରର ନଦୀବାଲି ବା କରତ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ହଇରୁ ତିନି ଦିନର ପୁରୁଣା ଗୋବରକୁ ଗୁଣ୍ଡକରି, ପାଣିଛିଞ୍ଚି ଓଦା କରନ୍ତୁ । ଏହି ସ୍ତରକୁ ଜିଆଶର୍ଯ୍ୟା ବା ଭର୍ମିବେଡ ବୋଲି କୁହାଯାଏ । ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ହେଲେ ଉପର ସ୍ତରରେଥିବା ଜିଆମାନେ ଏହି ସ୍ତରକୁ ଚାଲି ଆସନ୍ତି । ପୂର୍ବରୁ ଅଧାସଡା ହୋଇଥିବା ଆବର୍ଜନା ୬ ଇଞ୍ଚ ବହଳରେ ଏହାଉପରେ ପକାଇଯାଇଥାଏ ଓ ଏହା ଉପରେ ଓଦାମାଟି, ନିମ୍ବପିଡିଆ ଓ ଗୋବରମଣ୍ଡକୁ ପକାଯାଏ । ଏହାପରେ ଏହାକୁ ଆସ୍ତେ କରି ଚାପି ଦିଆଯାଏ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀକୁ ପୁନର୍ବାର ୨ ଥର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହା କରିସାରିବାପରେ ୧ କେ.ଜି. ଜିଆ (୧୦୦୦ ରୁ ୧୨୦୦ଟି) ଆଣି କୁଣ୍ଡର ଉପର ସ୍ତରରେ ଛାଡି ଦିଆଯାଏ । ଏହାପରେ ଓଦା ଝୋଟବସ୍ତାକୁ ଆଣି ଏହା ଉପରେ ଘୋଡାଇ ଦିଅଯାଏ । ୨-୩ ଦିନ ବ୍ୟବଧାନରେ ଜଳ ସିଞ୍ଚନ ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ । ଏହାଦ୍ୱାରା ୩୦-୪୦ ଭାଗଜଳୀୟ ଅଂଶ ରହିଥାଏ ।

ଜିଆ ଛାଡିବାର ୨ ରୁ ୨ ୧/୨ ମାସ ହୋଇଗଲେ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ । ଯାହାକି ଦେଖିବାକୁ ଚା ପତି ପରି । ଏହାଛଡା ବହୁ ସଂଖ୍ୟାରେ ଜିଆ ଉପରକୁ ଆସି ଅଖାରେ ଲାଗିଯିବାର ଦେଖାଯାଏ । ଶେଷ ଥରପାଇଁ ଖତ ଅମଳର ୩-୪ଦିନ ପୂର୍ବରୁ ଛିଞ୍ଚିବା ବନ୍ଦ କରିଦେଲେ, ଖତ ସାମାନ୍ୟ ଶୁଖିଯିବ ଓ ଜିଆମାନେ ପାଣି ନ ପାଇଁ ଆପେ ଆପେ ତଳ ଆଡକୁ ଚାଲିଯିବେ । ତାପରେ ଉପରୁ ଖତ ସଂଗ୍ରହ କରି ଏହାକୁ ଦେଉଳିଆ କରି ସାମନ୍ୟ ସ୍ଥାନରେ ରଖିଲେ, ଜିଆମାନେ ତଳକୁ ଚାଲିଯିବେ ଓ ପେଣ୍ଡୁ ଆକାରରେ ରହିଯିବେ । ଏହାପରେ ଖତକୁ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ୨ କିମ୍ବା ୩ ମି.ମି. ଜାଲିରେ ଛାଣି ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ରଖନ୍ତୁ । ଯେଉଁମାନେ ବ୍ୟବସାୟଭିତରେ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିବେ, ସେମାନେ ଏହାକୁ ପଲିଥିନରେ ଭର୍ତ୍ତି କରି ବିକ୍ରି କରିପାରିବେ । ଅଲଗା ହୋଇ ରହିଥିବା ଜିଆକୁ ନେଇ ପୁନର୍ବାର ଜିଆଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ବା ବିକ୍ରିକରି ଲାଭବାନ ହୁଅନ୍ତୁ ।