ବୀଜାମୃତ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

୧) ଏକ ପାତ୍ରରେ ୧୦ ଲିଟର ପାଣି ପକାଇବ ।

୨) ଗୋଟିଏ କପଡ଼ାରେ ୧ କେଜି ଗୋବର ଭଲ ଭାବରେ ବାନ୍ଧିବ ।

୩) ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ୨୫୦ ମି.ଲି. ପାଣି ନେଇ ଚୂନ ଭିଜାଇବ ।

୪) କପଡ଼ାରେ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ଗୋବରକୁ ବାଡ଼ିରେ ବାନ୍ଧି ପାତ୍ରରେ ଥିବା ପାଣିରେ ଝୁଲାଇବ । ଯେପରିକି ପାଣିରେ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ଗୋବର ବୁଡ଼ିକି ରହିବ ।

୫) ତାପରଦିନ କପଡ଼ା ବନ୍ଧା ଗୋବରକୁ ଭଲଭାବରେ ଚିପୁଡ଼ି ପାଣିରୁ କାଢ଼ିବ ।

୬) ରାତିରେ ଭିଜିଥିବା ଚୂନର ପାଣିକୁ ଗୋବର ମିଶା ପାଣିରେ ନିଗାଡ଼ିବ ।

୭) ଅଧ ମୁଠା ମାଟିକୁ ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଗୋଳାଇବ ।

୮) ୧ ଲିଟର ଗୋ-ମୂତ୍ରକୁ ଗୋବର ଓ ଚୂନ ମିଶା ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରୟୋଗ

୧୦ କେଜି ବିହନକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବୀଜାମୃତରେ ଗୋଳାଇ, ଛାଣି ଏକ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇରେ ଶୁଖାନ୍ତୁ ପରେ ବୁଣିବାକୁ ନିଅନ୍ତୁ ।

ଓଡ଼ିଶା ମିଲେଟ୍ସ ମିଶନ୍– ଚାଷଜମି ଓ ଖାଦ୍ୟଥାଳି ରେ ପୁଷ୍ଟି ଶସ୍ୟ ର ପୁନଃପ୍ରଚଳନ
କୃଷି ଓ କୃଷକ ସଶକ୍ତିକରଣ ବିଭାଗ, ଓଡ଼ିଶା ସରକାର

ଜୀବାମୃତ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

୧) ଏକ ଡ୍ରମ୍‌ରେ ୨୦୦ ଲିଟର ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ।

୨) ୧୦ କେ.ଜି. ସଜ ଗୋବର ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାନ୍ତୁ ।

୩) ଗୁଡ଼କୁ ଭଲ ଭାବେ ଗୁଣ୍ଡ କରି ସେଥିରେ ପକାନ୍ତୁ ଏବଂ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ତାପରେ ବେସନ ଚୂନା ବା ବିରି ଚୂନାକୁ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ଡ୍ରମ୍‌ରେ ପକାନ୍ତୁ; ଯାଦ୍ୱାରା ଏହା ବିଣ୍ଡା ରହିବ ନାହିଁ ।

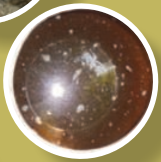
୪) ଦେଶୀ ଗାଈର ଗୋ-ମୂତ୍ର ଏବଂ ଗୋଟିଏ ମୁଠା ମାଟି ମିଶାଇ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।

୫) ଏହା ପରେ ଡ୍ରମ୍ ମୁହଁକୁ ବାନ୍ଧି ୨ରୁ ୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇ ଜାଗାରେ ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରୟୋଗ

ବର୍ଷା ହେବା ସମୟରେ ବା ପାଣି ମଡ଼ାଇବା ସମୟରେ ଜୀବାମୃତକୁ ବୁନ୍ଦା ବୁନ୍ଦା ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତୁ । ଯେପରିକି ଏହା ଏକ ପତଳା ଚଦର ପରି ମାଟି ଉପରେ ଘୋଡ଼ାଇ ହୋଇ ରହିବ । ୧ ଲିଟର ଜୀବାମୃତକୁ ୧୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ ରୂପେ ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତୁ ।

ହାଣ୍ଡି ଖତ



ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

୧) ପ୍ରତ୍ୟେକ ପତ୍ରକୁ ଅତି ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ମାଠିଆରେ ପକାନ୍ତୁ ।
୨) ଏହା ପରେ ୧ କେ.ଜି. ଗୋବର ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ୧୦ ମିନିଟ୍ ରଖନ୍ତୁ ।
୩) ୫ ଲିଟର ଗୋ-ମୂତ୍ରକୁ ସେଥିରେ ଢ଼ାଳି ଭଲ ଭାବେ ମିଶାନ୍ତୁ । ପରେ ଗୁଡ଼କୁ ଚୁନା କରି ମିଶାନ୍ତୁ ।
୪) ମାଠିଆର ମୁହଁକୁ ଭଲ ଭାବେ ବାନ୍ଧି ଏକ ଛାଇ ସ୍ଥାନରେ ୭ରୁ ୧୦ ଦିନ ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରୟୋଗ

୧) ୭-୧୦ ଦିନ ପରେ ମାଠିଆରୁ ତରଳ ପଦାର୍ଥକୁ ନିଗାଡ଼ି ଓ ଛାଣି ଅଲଗା କରନ୍ତୁ । ଯେତିକି ତରଳ ପଦାର୍ଥ ବାହାରିବ, ସେଥିରେ ୪୦ ଭାଗ ପାଣି ମିଶାଇ ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଶସ୍ୟକୁ ରୋଗ ଓ ପୋକ କବଳରୁ ସୁରକ୍ଷା ଦେଇପାରିବେ । ଯଦି ପୋକ ଲାଗିଥାନ୍ତି ତେବେ (୧:୨୦) ଅନୁପାତରେ ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତୁ ।
୨) ମାଠିଆରୁ ତରଳ ପଦାର୍ଥ ନେଇଗଲା ପରେ ପୁନର୍ବାର ସେଥିରେ ୫ ଲିଟର ଗୋ-ମୂତ୍ର ପକାଇ ଘାଣ୍ଟି, ମୁହଁ ବାନ୍ଧି ୭ ରୁ ୧୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖନ୍ତୁ ।
୩) ଏହାକୁ ୬ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ।

ଓଡିଶା ମିଲେଟ୍ସ ମିଶନ୍– ଚାଷଜମି ଓ ଖାଦ୍ୟଥାଳି ରେ ପୁଷ୍ଟି ଶସ୍ୟ ର ପୁନଃପ୍ରଚଳନ
କୃଷି ଓ କୃଷକ ସଶକ୍ତିକରଣ ବିଭାଗ, ଓଡିଶା ସରକାର
WASSAN

ପଞ୍ଚଗବ୍ୟ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

୧) ଏକ ମାଠିଆରେ ପ୍ରଥମେ ତରଳ ଗୋବର ପକାଇବ, ଏହା ପରେ ଗୋ-ମୂତ୍ର, ଦହି ଓ କ୍ଷୀରକୁ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ୧୦ ମିନିଟ୍ ରଖିବ ।

୨) ପାଚିଲା କଦଳୀକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ପରେ ଦୁଇଟି ପଇଡ଼ କାଟି ଏହାର ପାଣିକୁ ମିଶାଇବ ।

୩) ମାଠିଆର ମୁହଁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାନ୍ଧି ୧୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗୋଟିଏ ଛାଇ ସ୍ଥାନରେ ରଖିବେ ।

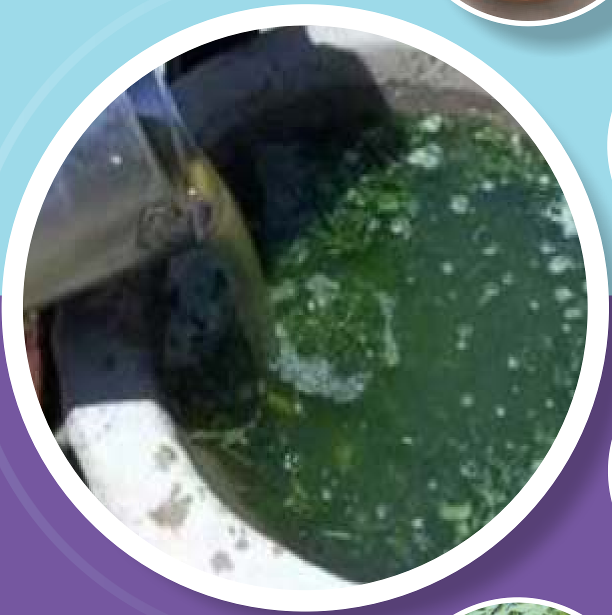
୪) ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳୁ ମିଶ୍ରଣକୁ ଘାଣ୍ଟିବା ଦରକାର ।

ପ୍ରୟୋଗ

ମାଠିଆରୁ ତରଳ ମିଶ୍ରଣକୁ ଛାଣି ୧ ଲିଟରରେ ୨୦ ଲିଟର ପାଣି ମିଶାଇ ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ କରିବ । ଏହା ପତ୍ରର ଓ ଶସ୍ୟର ରୋଗ ନିରାକରଣ କରିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଫୁଲ ଓ ଫଳକୁ ଶକ୍ତ କରିଥାଏ ।

ଓଡିଶା ମିଲେଟ୍ସ ମିଶନ୍– ଚାଷଜମି ଓ ଖାଦ୍ୟଥାଳି ରେ ପୁଷ୍ଟି ଶସ୍ୟ ର ପୁନଃପ୍ରଚଳନ
କୃଷି ଓ କୃଷକ ସଶକ୍ତିକରଣ ବିଭାଗ, ଓଡିଶା ସରକାର

ନିମ୍ବାସ୍ତ



ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

୧) ୫ କେ.ଜି. ନିମ୍ବ ପତ୍ରକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଛେଚି ମାଠିଆରେ ପକାଇବ ।

୨) ସେଥିରେ ୫ ଲିଟର ଗୋ-ମୂତ୍ର ଏବଂ ୨ କେଜି ସଜ ଗୋବର ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇବ ଏବଂ ମାଠିଆର ମୁହଁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାନ୍ଧି ଛାଇ ସ୍ଥାନରେ ୨ ଦିନ ରଖିବ ।

ପ୍ରୟୋଗ

୨ ଦିନ ପରେ ଏହାକୁ ନିଗାଡ଼ି ଛାଣି ୧୦୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ମିଶାଇବ । ଏହା ଏକ ଏକର ପାଇଁ ହେବ । ଏହାକୁ ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ । ଏହା ଯେତେ ପ୍ରକାର ଶୋଷକ ପୋକ, ଦହିଆ ପୋକକୁ ଦମନ କରେ ।

ବ୍ରହ୍ମାସ୍ତ୍ର

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

୧) ନିମ୍ବ ପତ୍ରକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଛେଚି ଏକ ମାଠିଆରେ ପକାନ୍ତୁ ।

୨) ସେଥିରେ ୧୦ ଲିଟର ଗୋ-ମୂତ୍ର ମିଶାନ୍ତୁ ।

୩) ଆତ ପତ୍ର, ଅମୃତଭଣ୍ଡା ପତ୍ର, ଡ଼ାଳିମ୍ବ ପତ୍ର ଓ ପିଜୁଳି ପତ୍ରକୁ ଛେଚି ତାର ରସକୁ ସେଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ ।

୪) ଏହାକୁ ୫ଥର କିଛି କିଛି ସମୟ ଅନ୍ତରାଳରେ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଥଣ୍ଡା ହେଲା ପରେ ମାଠିଆର ମୁହଁକୁ ବାନ୍ଧି ଛାଇ ସ୍ଥାନରେ ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରୟୋଗ

୨ ଦିନ ପରେ ଏହାକୁ ଛାଣି ୨ ଲିଟର ନେଇ ୧୦୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ । ଏହା ଶୋଷକ ପୋକ, ବିନ୍ଧା ପୋକରୁ ରକ୍ଷା କରିବ ।