

আদা

আদা সংৰক্ষণ কি পদ্ধতিৰে কৰিব : ব'হাগ-জেঠত আদা ৰুই সচৰাচৰ আঘোণ-পুহ মাহত চপোৱা হয়। কিন্তু আজিকালি বজাৰ মূল্য বেছি হ'লে যিকোনো সময়ত আধা পুষ্ঠ হ'লেও শস্য চপোৱা হয় নাইবা পুষ্ঠ আদা চপাই কুমলীয়া আদাত মাটি চপাই দিয়া হয়। আদা খেতি ডিচেম্বৰত চপোৱাৰ পাছত আদাখিনি এপ্ৰিল-মে'লৈ ভালদৰে সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব লাগে আৰু পাছত অংকুৰণ আৰু উৎপাদন হ্রাস পায়। অসমত ন-আদা, মৰান, নদয়া, কাৰকাই, যোৰহাট আৰু চীনা, বৰদবান আৰু ৰাইও-ডি-জেনেৰিত জাতৰ আদাৰ খেতি কৰা হয়।

খেতিয়কে আদা কেনেদৰে মজুত : কৃষকসকলে কোঠাৰ এটা চুকত দ'ম কৰি আদাবোৰ মজুত কৰে। নাইবা খেৰি ঘৰৰ চুকত আদাখিনি দ'মাই ৰাখি ওপৰত বালি আৰু শুকান ডাল-পাতেৰে ঢাকি থয়। কিছুমানে আকৌ ঘৰৰ কাষতে থকা গছৰ তলত গাঁত কৰিও আদা মজুত কৰি ৰাখে যদিহে চোৰৰ ভয় নাথাকে। কিছুমানে কেইশাৰীমান আদা পথাৰৰে এচুকত ৰাখি থয় আৰু এপ্ৰিল মাহত চপাই পুনঃ কঠিয়া হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰি আদা লগায়।

মজুত কৰোতে আদা কিদৰে নষ্ট হয় : মজুত কৰি ৰাখোতে কিছুমান জীৱাণুৱে আদা নষ্ট কৰে। পোক-পতংগই আদাৰ ভিতৰত সোমাই খাই ক্ষতিসাধন কৰে। পথাৰত থাকোতে মাটিত থকা জীৱাণুৰ দ্বাৰা আদা আক্ৰান্ত হয়। আৰু পাছত মজুত ৰখা অৱস্থাত ই পচে।

আদা সংৰক্ষণৰ বিভিন্ন উপায় : কেৰালাৰ ৰাষ্ট্ৰীয় মচলা গৱেষণা কেন্দ্ৰই কিছুমান সহজ, কম ব্যয়বহুল উপায় উলিয়াইছে। সেইখিনি তলত উল্লেখ কৰা হ'ল -

১। বীজ নিৰ্বাচন আৰু শোধন :

- পুষ্ঠ নিৰোগী মঙহাল আদা কঠিয়াৰ বাবে নিৰ্বাচন কৰিব।
- ৰুবৰ বাবে নিৰ্বাচন কৰা আদাখিনি ০.৫ শক্তিৰ 'কুইনলফচ' আৰু ০.৩ শতাংশ শক্তিৰ 'ইন্দোফিল এম-৪৫' দৰৱৰ মিশ্ৰণত আধা সময় তিয়াই ৰাখি আদাখিনি উলিয়াই আনি ছাঁত শুকাব।
- যিবোৰ অঞ্চলত সচৰাচৰ আদা লেবেলি যোৱা ৰোগ হয় তেনে অঞ্চলত আদা ৰোৱাৰ আগতে 'ষ্টেপেটা চাইক্লিন' ২০০ পি পি এম (৬ গ্ৰাম ঔষধ ৩০ লিটাৰ পানী) মিশ্ৰণত শোধন কৰি ল'ব।
- পাতত দাগ পৰা ৰোগ প্ৰতিৰোধৰ বাবে এক শতাংশ শক্তিয়ুক্ত 'বৰডোমিশ্ৰণ' নাইবা ০.২ শতাংশ শক্তিৰ 'থিৰাম' ঔষধ প্ৰয়োগ কৰিব। এনে মিশ্ৰণ প্ৰতি বিঘাত ৬০ লিটাৰ স্প্ৰে' কৰিব।

২। মজুত ৰখা প্ৰণালী :

- ৬০ ছেণ্টিমিটাৰ দ' কৰি গাঁত কৰি প্ৰয়োজন অনুযায়ী দীঘ-পুতল কৰিব। (৪৫×৪৫×৬০) ছেঃমিঃ গাঁত এটাত ২২-২৭ কেজি আদা সংৰক্ষণ কৰিব পাৰি। গোবৰ মাটিৰে গাঁতৰ কাষ আৰু তল মচি দিব।
- ১০-১৫ দিন গাঁতটো ৰ'দাব লগতে ৫ ভাগ শক্তিয়ুক্ত আৰু মালাথিয়নৰ গুড়ি গাঁতৰ চাৰিওফালে ছটিয়াব। গাঁতৰ তলিত ২ ছেঃমিঃ ডাঠকৈ আদাৰ তৰপ এটা দিব। তাৰ ওপৰত ১০ ছেঃমিঃ ডাঠকৈ আদাৰ তৰপ এটা মেলি দিয়ক। তাৰ পাছত আদাবোৰ শুকান বালিৰে ঢাকি দিব।
- এনেকৈ আদা-বালিৰ তৰপ ৪০-৪৫ ছেঃমিঃ পৰ্যন্ত দিব।
- গাঁতৰ ভিতৰত যাতে বায়ু চলাচল কৰিব পাৰে তাৰ বাবে তক্তাখনৰ সোমাজত সৰু ফুটা এটা কৰি দিব লাগে।
- গাঁতৰ ওপৰত এখন চালি দিলে বৰষুণ আৰু প্ৰখৰ ৰ'দৰ পৰা আদাখিনি ৰক্ষা পৰিব। মজুত কৰা সময়খিনিত যাতে উষ্ণতা ৩০ ছেলছিয়াছৰ বেচি নহয় তালৈ চকু দিব নহ'লে আদাত থকা পানী ভাগ শুকাই যাব আৰু বিক্ৰীৰ বাবে অনুপযুক্ত হ'ব।