Shakti Organisation
Catalysing Sustainable Development

ashraya hastha trust

ହାଣ୍ଡିଖତ/ଔଷଧ

ଏହା ଏକ ଜୈବିକ କୀଟନାଶକ ଓ ଖତ ଅଟେ, ଯାହା ସମସ୍ତ ପ୍ରକାରର ଫସଲରେ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯାଇ ପାରେ । ଏହା ଲାର୍ଭାଜାତୀୟ କୀଟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣରେ ବିଶେଷ ଫଳପ୍ରଦ ଅଟେ ।

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

୧)	ଗୋମୂତ୍ର	-	୫ ଲିଟର
୨)	ଅରଖ ପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା.
୩)	ନିମ୍ବ ପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା.
୪)	କରଞ୍ଜ ପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା.
୫)	ଗୁଡ	-	୨୫୦ ଗ୍ରା.

୬) ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଅଧିକ ଗୋମୂତ୍ର ମିଶାଇ ପାରିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

- ଉପରୋକ୍ତ ପତ୍ର ଗୁଡ଼ିକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ଗୋବର ଓ ଗୋମୂତ୍ରରେ ଗୁଡ଼ ମିଶାଇ ଘୋଳକୁ କଟା ପତ୍ର ଉପରେ ପକାଇ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ଦିନକୁ ୧ ଥର କିମ୍ବା ୨ ଥର ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୭ ଦିନ ପରେ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ ।
- ପୁଣିଥରେ ରସ ବାହାର କରି / ଛାଣି ଆଉଥରେ ୫ ଲି. ଗୋମୂତ୍ର ମିଶାଇ ଛାଇରେ ୭ ଦିନ ରଖିଲା ପରେ ଦ୍ୱିତୀୟ ଥର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ।

ପ୍ରୟୋଗ ବିଧି

- ଛୋଟ ଗଛ ପାଇଁ ୧ ଲିଟର ପାଣିରେ ୩୦ ମି.ଲି. ଓ ବଡ଼ ଗଛ ପାଇଁ ୧ ଲିଟର ପାଣିରେ ୬୦ ମି.ଲି. ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ ।
- ଥରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ଔଷଧ /ଖତକୁ ୧୦୦ ମି.ଲି. ପାଣିରେ ମିଶାଇ ଗଛ ମୂଳରେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯାଇପାରିବ ।

Shakti Organisation
Catalysing Sustainable Development

ashraya hastha trust

ଆଗ୍ନେୟାସ୍ତ୍ର

ଏହା ଫସଲରେ ଲାଗୁଥିବା ରସ ଶୋଷକ ପୋକ ଓ ଚୋବାଇ ଖାଉଥିବା ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ ଅଟେ ।

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

୧)	ଗୋମୂତ୍ର	-	୧୦ ଲିଟର
୨)	ତାଜା ଗୋବର	-	୨୦୦ ଗ୍ରା.
୩)	ଧୂଆଁ ପତ୍ର	-	୪୦୦ ଗ୍ରା.
୪)	ରାଗୁଆ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା	-	୨୦୦ ଗ୍ରା.
୫)	ରସୁଣ	-	୨୦୦ ଗ୍ରା.
୬)	ନିମ୍ବ ପତ୍ର	-	୫ କି.ଗ୍ରା.

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଗୋଟିଏ ମାଟି ପାତ୍ରରେ ଗୋମୂତ୍ର ରଖନ୍ତୁ । ନିମ୍ବପତ୍ରକୁ କୁଟି ଧୂଆଁପତ୍ର, ବଟାଲଙ୍କା, ବଟା ରସୁଣକୁ ଗୋବରରେ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ସିଝାନ୍ତୁ । ୪ ଥର ଫୁଟିଲା ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ୪୮ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇ କିମ୍ବା ଥଣ୍ଡା ଜାଗାରେ ରଖି ବାଡି ସାହାଯ୍ୟରେ ଦିନକୁ ୨ ଥର ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଏହାକୁ ଛାଣି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ।

ପ୍ରୟୋଗ ବିଧି

- ଏହାକୁ ୩ ରୁ ୬ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଇପାରେ ।
- ୧ ଲିଟର ପାଣିରେ ୫୦ ମି.ଲି. ରସ ମିଶାଇ ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ ।
- ଉଙ୍କୁଣିଆ ପୋକ (Thriphs) ଦମନ ପାଇଁ ୩୦ ମି.ଲି. ଆଗ୍ନେୟାସ୍ତ୍ର ଓ ୩୦ ମି.ଲି. ବ୍ରହ୍ମାସ୍ତ୍ର ମିଶାଇ ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ ।

Shakti Organisation
Catalysing Sustainable Development

ashraya hastha trust

ଘନଜୀବାମୃତ

ଘନଜୀବାମୃତ, ଜୀବାମୃତର ଅନ୍ୟ ଏକ ରୂପ ଅଟେ । ଏହାକୁ ଚାଷୀ D.A.P. ସ୍ଥାନରେ ଶେଷ ଓଡ ଚାଷ ସମୟରେ ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ । ଏହାର ବ୍ୟବହାର ସମୟରେ ଜମିରେ ବତର ଥିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

୧)	ଦେଶୀ ଗୋମୁତ୍ର	-	୧-୨ ଲିଟର
୨)	ସଜ ଗୋବର	-	୧୦କି. ଗ୍ରା.
୩)	ଗୁଡ	-	୫୦୦ ଗ୍ରା.
୪)	ବେସନ/ ଡାଲିଗୁଣ୍ଡ	-	୫୦୦ ଗ୍ରା.
୫)	ଉଇହୁଙ୍କା ମାଟି	-	୧ ଆଞ୍ଜୁଳୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଉପରୋକ୍ତ ସମସ୍ତ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଗାମଲା କିମ୍ବା ଦରିରେ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଛାଇରେ ରଖନ୍ତୁ ଓ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଗୋମୂତ୍ର ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ, ଯେପରି ଏହା ହାଲୁଆ ପରି ହେବ । ଏହାକୁ ଛାଇରେ ୨ ଦିନ ରଖନ୍ତୁ ।

୨ ଦିନ ପରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଗୋମୂତ୍ର ଦେଇ ଲଡୁ ପରି କରି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ଲଡୁକୁ ୬ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ପାରିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ଘନଜୀବାମୃତ ୨୦ କି.ଗ୍ରା. ଗୁଣ୍ଡ କରି ୨୦୦ କି.ଗ୍ରା. କମ୍ପୋଷ୍ଟରେ ମିଶାଇ ୭ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ, ଛାଇରେ ଘୋଡେଇ ରଖନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ୧ ଏକର ଜମିରେ ପ୍ରୟୋଗ କରି ପାରିବେ ।

Shakti Organisation
Catalysing Sustainable Development

ashraya hastha trust

ଜୀବାମୃତ

ଜୀବାମୃତ ଏକ ପ୍ରାକୃତିକ ଖାଦ୍ୟ ଯାହା ମାଟିକୁ ଜୈବ ଶକ୍ତି ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ । ଏହି ତରଳ ଖାଦ୍ୟ ସୂକ୍ଷ୍ମ ଜୀବାଣୁରେ ପରିପୂର୍ଣ୍ଣ । ଏହି ଖାଦ୍ୟକୁ କ୍ଷେତରେ ପ୍ରୟୋଗ କଲେ ମାଟିରେ ଉପଲବ୍ଧ ବିଭିନ୍ନ ଖଣିଜ ପଦାର୍ଥ ଓ ଉଦ୍ଭିଦକୁ ଆବଶ୍ୟକ ହେଉଥିବା ତତ୍ତ୍ୱକୁ ସହଜରେ ଉପଲବ୍ଧ କରାଇଥାଏ । ଏହାର ପ୍ରୟୋଗ ଫଳରେ ମାଟିର ଭୌତିକ ସ୍ଥିତିର ଉନ୍ନତି ହୋଇ ଜିଆ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଣୁଜୀବ ପ୍ରଭୃତି ପୁନଃ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ହୋଇଥାନ୍ତି ।

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ (୧ ଏକର ପାଇଁ)

ଦେଶୀ ଗାଈ ମୂତ୍ର	-	୧୦ ଲି.
ସଜ ଗୋବର	-	୧୦ କି.ଗ୍ରା.
ମିଠା ଫଳ/ଗୁଡ	-	୧ କି.ଗ୍ରା.
ବେସନ/ଡାଲି ଗୁଣ୍ଡ	-	୧ କି.ଗ୍ରା
ଉଇହୁଙ୍କା ମାଟି	-	୧ ମୁଠା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଏକ ସିମେଣ୍ଟ କୁଣ୍ଡ/ ଡ୍ରମରେ ଉପରୋକ୍ତ ସମସ୍ତ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଅଖାବସ୍ତାରେ ଡ୍ରମର ମୁହକୁ ଘୋଡେଇ ଘରର ବାହାରେ ଛାଇରେ ରଖି ଦିନକୁ ୨ ଥର ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ । ଏହା ୬ ରୁ ୭ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ।

ପ୍ରୟୋଗ ବିଧି

- ପ୍ରସ୍ତୁତ ଜୀବାମୃତକୁ ୨୦୦ ଲିଟର ପାଣି ମିଶାଇ ଏକ ଏକର ଜମିରେ ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତୁ ।
- ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ ପାଇଁ ୧୦୦ ଲିଟର ପାଣି ମିଶାଇ ଛାଣି ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତୁ ।
- ଦ୍ୱିତୀୟ ଥର ପ୍ରୟୋଗ ୨୧ ଦିନ ପରେ କରନ୍ତୁ ।

ବୀଜାମୃତ

(ଏହା ବିହନ ବିଶୋଧନ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ)

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

୧)	ଗୋମୂତ୍ର	-	୨୦୦ ମି. ଲି.
୨)	ଗୋବର	-	୨୦୦ ଗ୍ରା.
୩)	ପାନ ଚୂନ	-	୨.୫ ଗ୍ରା.
୪)	ଉଇହୁଙ୍କା ମାଟି	-	୧ ମୁଠା
୫)	ସଫା ପାଣି	-	୧ ଲିଟର

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

- ଏକ ପାତ୍ରରେ ଏହି ସବୁ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ ।
- ୨୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇରେ ରଖନ୍ତୁ ।
- ସକାଳେ ଓ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ବାଡି ସାହାଯ୍ୟରେ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୨୪ ଘଣ୍ଟା ପରେ ବୀଜାମୃତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ।

ବ୍ୟବହାର

୧) ବିହନକୁ ଶୋଧନପରେ ଜୀବାମୃତକୁ ବିହନରେ ଭଲ ହାତରେ ମିଶାଇ ଗଜା ପାଇଁ ଛାଡନ୍ତୁ ।

୨) ବୀଜାମୃତ ବିହନକୁ ଜୀବନ ଶକ୍ତି ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ ।

୩) ବୀଜାମୃତରେ ଥିବା ଗୋବର ଫିମ୍ପି ନାଶକ ଓ ଗୋମୂତ୍ର ରୋଗ ପ୍ରତିଶୋଧକ କ୍ଷମତା ବଢାଇ ଥାଏ ।

୪) ତନ୍ତୁ ଜାତୀୟ, କ୍ଷୁଦ୍ରଶସ୍ୟ, ପନିପରିବା ଓ ଡାଲି ଜାତୀୟ ବିହନକୁ ଏଥିରେ ମଧ ଉପଚାର କରାଯାଇ ପାରେ ।

୫) କ୍ଷୁଦ୍ରଶସ୍ୟ ଓ ପନିପରିବା ବିହନକୁ ୩୦ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଜୁଳିରେ ବାନ୍ଧି ବୀଜାମୃତାରେ ରଖି କାଢି ଦିଅନ୍ତୁ ।

୬) ଉପଚାରିତ ବିହନକୁ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ମଧରେ ଜମିରେ ବା ତଳି ଘରାରେ ପକାନ୍ତୁ ।

ବ୍ରହ୍ମାସ୍ତ୍ର

ଏହା ଫଳବିନ୍ଧା, ଗଣ୍ଡିବିନ୍ଧା ଓ କାଣ୍ଡବିନ୍ଧା ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ଲାର୍ଭା ଯାହାକି ଫସଲର ଅଧିକ କ୍ଷତି କରିଥାଏ, ତାହାକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିଥାଏ ।

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

୧)	ଗୋମୂତ୍ର	-	୧୦ ଲି.
୨)	ନିମ୍ବପତ୍ର	-	୩ କି.ଗ୍ରା.
୩)	କରଞ୍ଜ ପତ୍ର	-	୨ କି.ଗ୍ରା.
୪)	ସିତାଫଳ ପତ୍ର	-	୨ କି.ଗ୍ରା.
୫)	କଳା ଦୁଦୁରା ପତ୍ର	-	୨ କି.ଗ୍ରା.
୬)	ଜାମ ପତ୍ର	-	୨ କି.ଗ୍ରା.
୭)	ଜଡା ପତ୍ର	-	୨ କି.ଗ୍ରା.
୮)	ଅମୃତଭଣ୍ଡା ପତ୍ର	-	୨ କି.ଗ୍ରା.
୯)	୫ ପ୍ରକାର ଫଳ	-	୫୦୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଘୋଡଣି ଥିବା ଯୁକ୍ତ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଗୋମୂତ୍ର ଓ ୭ ପ୍ରକାର ପତ୍ରକୁ କାଟି ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡକରି ମିଶାନ୍ତୁ ଓ ୪ ଥର ଫୁଟିଲା ପରେ ୪୮ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇରେ ଘୋଡେଇ ରଖନ୍ତୁ । ଛାଣିକରି ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବୋତଲରେ ଏହାକୁ ୬ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ ।

ପ୍ରୟୋଗ ବିଧି

- ୧ ଲିଟର ପାଣିରେ ୫୦-୬୦ ମି.ଲି. ରସ ମିଶାଇ ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ ।

Shakti Organisation
Catalysing Sustainable Development

ashraya hastha trust

ପଞ୍ଚପର୍ଣ୍ଣୀ

ଏହା ଶୋଷକ ପୋକ ଲାର୍ଭା ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ ଅଟେ ।

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

୧)	ପାଣି	-	୧୦ ଲି.
୨)	ନିମ୍ବପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା.
୩)	କରଞ୍ଜ ପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା.
୪)	ଅରଖ ପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା
୫)	ସିତାଫଳ ପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା
୬)	ଅମୃତ ଭଣ୍ଡା/ ଜଡା ପତ୍ର	-	୧ କି.ଗ୍ରା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

୫ ପ୍ରକାର ପତ୍ରକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି ୧୨ ଘଣ୍ଟା ୧୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ପକାଇ ରଖନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଏହାକୁ ଏପରି ସିଝାନ୍ତୁ, ଯେପରି ଏହା ଅଧା ହୋଇଯିବ । ତା' ପରେ ଏହାକୁ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ୧୨ ଘଣ୍ଟା ଛାଇରେ ରଖନ୍ତୁ ତା'ପରେ ଛାଣି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ।

ପ୍ରୟୋଗ ବିଧି

୧୫ ଲିଟର ପାଣିରେ ୧ ଲିଟର ରସ ଓ ୫୦ ଗ୍ରାମ ସର୍ଫ ମିଶାଇ ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ୫ ରୁ ୭ ଦିନ ରଖି ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବା ।

Shakti Organisation
Catalysing Sustainable Development

ashraya hastha trust

ଜୈବିକ କୃଷିର ବ୍ୟବହୃତ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଜୈବିକ ସାମଗ୍ରୀ (ଉତ୍ପାଦନ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଓ ବ୍ୟବହାର ବିଧି)

ଶକ୍ତି ଅନୁଷ୍ଠାନ

ହାଉସିଂ ବୋର୍ଡ କଲୋନୀ, ପୋ/ ଜିଲ୍ଲା.-ରାୟଗଡା, ଓଡିଶା,

ପିନ-୭୬୫୦୦୧

ଫୋନ ନଂ.- ୦୬୮୫୬-୩୫୯୮୩୮,

e-mail-shaktiorg@gmail.com,

www.shaktiorg.com

http://shaktiorg.blogspot.in