

सबसे अधिक उपज देने वाली गेहूं किस्म डीबीडब्ल्यू 327 ने हरियाणा व पंजाब में तोड़ा पुराना रिकॉर्ड

पंजाब के फतेहगढ़ साहिब और हरियाणा के पानीपत जिले के किसानों ने आईसीएआर-भारतीय गेहूं और जौ अनुसंधान संस्थान, करनाल द्वारा विकसित डीबीडब्ल्यू 327 (करण शिवानी) किस्म से रिकॉर्ड तोड़ पैदावार की सूचना दी है। डीबीडब्ल्यू 327 (करन शिवानी) किस्म दो प्रमुख गेहूं उत्पादक राज्यों में असाधारण प्रदर्शन करने वाली किस्म के रूप में उभरी है।

जलवायु लचीली और बायोफोर्टिफाइड किस्म को आई.सी.ए. आर.-आई.आई.डब्ल्यू.बी.आर., करनाल द्वारा विकसित किया गया था, और सिंचित और जल्दी बोई गई स्थितियों के लिए उत्तर पश्चिमी मैदानी क्षेत्र में खेती के लिए जारी किया गया था और 2023 में मध्य भारत क्षेत्र के लिए अधिसूचित किया गया था।

आईसीएआर ने इस किस्म को सर्वश्रेष्ठ फसल विज्ञान प्रौद्योगिकियों में से एक के रूप में मान्यता दी है। इस किस्म की उपज क्षमता



87.7 क्विंटल प्रति हैक्टेयर है और औसत उपज 79.4 क्विंटल प्रति हैक्टेयर है, जो गेहूं के लिए एक नया बेंचमार्क है।

किसानों ने आईसीएआर-आईआईडब्ल्यूबीआर बीज पोर्टल से गुणवत्तापूर्ण बीज प्राप्त किए, फीडबैक दिया और इस किस्म में कृषि अनुसंधान और नवाचार की सफलता पर प्रकाश डालते हुए उच्चतम उपज की सूचना दी।

ये किस्म लगाने वाले युवा प्रगतिशील किसान श्री दविंदर सिंह उर्फ हरजीत सिंह, ग्राम चियारथल खुर्द, फतेहगढ़ साहिब, पंजाब, ने बताया कि उन्होंने 8 नवंबर 2023 की बुवाई पर प्रति एकड़ 33.70 क्विंटल (84.0 क्विंटल/हैक्टेयर) उपज प्राप्त की। वहीं पानीपत के बरौली गांव के श्री सुरेश कुमार, मित्तन फार्म, ने 7 नवंबर 2023 की बुवाई पर 32.40 क्विंटल/एकड़ (81.0 क्विंटल/हैक्टेयर) के असाधारण उपज स्तर के लिए डीबीडब्ल्यू 327 किस्म को श्रेय दिया।

आईआईडब्ल्यूबीआर, करनाल के निदेशक डॉ. ज्ञानेंद्र सिंह ने किसानों की बढ़ती जरूरतों को पूरा करने के लिए उन्नत फसल किस्मों को विकसित करने पर जोर दिया। उन्होंने आगे कहा कि डीबीडब्ल्यू 327 किस्म की सफलता अनुसंधान और विकास, किसानों को सशक्त बनाने और देश की खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के प्रति हमारी प्रतिबद्धता को दर्शाती है।

पंजाब में इस बार गेहूं की खरीद पिछले साल से ज्यादा

127.61 लाख मीट्रिक टन गेहूं की खरीद

पंजाब में गेहूं खरीद का पिछले साल का रिकॉर्ड टूट गया है। अभी 31 मई तक खरीद होगी। कृषि माहिरों के अनुसार इस बार गेहूं आमद के हिसाब से 2021-22 का रिकॉर्ड टूट सकता है। 2021-22 में



| किस एजेंसी ने कब और कितनी खरीद की | | |
|--------------------------------------|--------|--------|
| कुल खरीद | 2023 | 2024 |
| खरीद | 126.86 | 127.61 |
| पनग्रेन | 37.03 | 38.58 |
| एफ.सी.आई. | 4.16 | 3.13 |
| मार्कफैड | 30.72 | 31.53 |
| पनसप | 28.85 | 28.77 |
| वेयरहाउस | 20.28 | 18.30 |
| प्राइवेट | 4.68 | 7.01 |

आंकड़े लाख मीट्रिक टन में
133.34 लाख मीट्रिक टन गेहूं खरीद हुआ था। 2022-23 में 104.42 लाख मीट्रिक टन गेहूं की खरीद हुई थी। पिछले साल 126.86 लाख मीट्रिक टन गेहूं की खरीद हुई थी। लेकिन इस बार सीज़न खत्म होने से पहले ही (9 मई तक) 127.61 लाख

मीट्रिक टन गेहूं आ चुकी है। इनमें से 127.33 लाख मीट्रिक टन गेहूं खरीदा गया है।

इस बार गेहूं उत्पादन का रिकॉर्ड भी टूटेगा। खरीद में सबसे ज्यादा सरकारी एजेंसी पनग्रेन का हिस्सा रहा है। उसने 38.58 लाख मीट्रिक टन गेहूं खरीद किया है, जोकि पिछले साल से 1.55 लाख मीट्रिक टन ज्यादा है। एफ.सी.आई. ने अब तक 1.03 लाख मीट्रिक टन और वेयरहाउस ने 1.98 लाख मीट्रिक टन गेहूं कम

खरीदा है। प्राइवेट सैक्टर ने पिछले साल के मुकाबले अब तक 2.33 लाख मीट्रिक टन गेहूं ज्यादा खरीदा है। सबसे ज्यादा खरीद में संगरूर टॉप पर है। उसने अपना ही पिछले साल का 11.34 लाख एम.टी. के मुकाबले 12.16 लाख मीट्रिक टन गेहूं खरीदा है। पिछले साल 35.17 लाख हैक्टेयर गेहूं रकबा था। इस बार 35.08 लाख हैक्टेयर रकबा था, जोकि 9 हजार हैक्टेयर कम था। लेकिन इसके बावजूद भी उत्पादन बढ़ेगा।

अमरूद की अधिक पैदावार के लिए समय पर डालें खाद : डॉ. दलजीत गिल

अमरूद की अधिक पैदावार के लिए खाद को समय पर डालना बहुत जरूरी है। यह जानकारी बागवानी विभाग के सहायक डायरेक्टर डॉ. दलजीत सिंह गिल ने दी है। उन्होंने बताया कि पंजाब में कुल 12 हजार 769 हैक्टेयर और नवांशहर जिले में लगभग 186 हैक्टेयर में अमरूद के बाग लगे हैं, जिनसे कुल 292872 मीट्रिक टन अमरूद का उत्पादन होता है। अमरूद की खेती के मामले में पंजाब दूसरे स्थान पर है। अन्य फलों की तरह ही अमरूद भी पंजाब का एक लोकप्रिय फल है। इसमें विटामिन-सी

की मात्रा सबसे अधिक होती है। अमरूद में एंटीऑक्सिडेंट तत्व होते हैं, जो हाई ब्लड प्रेशर को ठीक

के कीड़े बाहर आकर मर जाएं। अमरूद के फल की मक्खियों से रोकथाम के लिए जुलाई के पहले



करने में मदद करते हैं।

अमरूद सख्त जान होने के कारण वर्ष में दो बार फल देता है, जैसे कि बरसाती फसल और गीली फसल। सर्दी की फसल का फल गर्मी के मौसम के फल से दोगुना अच्छा माना जाता है। क्योंकि बरसात के मौसम में फलों पर मक्खी का हमला होता है। जहां फल मक्खी का प्रकोप पहले से ही गंभीर है, वहां बरसात के मौसम की फसल नहीं काटनी चाहिए। मक्खियों द्वारा हमला कर गिरे हुए फलों को लगातार उठाते रहना चाहिए और ज़मीन में कम से कम 60 सेंटीमीटर गहराई में दबा देना चाहिए।

उन्होंने बताया कि कटाई के तुरन्त बाद बगीचे में 4-6 सेंटीमीटर गहराई तक कल्टीवेटर से हल्की जुताई करनी चाहिए ताकि मक्खी

सप्ताह में पी.ए.यू. फ्रूट फ्लाई ट्रेप (प्रति एकड़ 16 ट्रेप) लगाना चाहिए और आवश्यकता अनुसार दोबारा भी लगाया जा सकता है। उन्होंने बताया कि अमरूद के बागानों को प्राकृतिक खाद, उनकी उम्र के मुताबिक देनी चाहिए तथा प्राकृतिक खाद की जगह पराली से बनी खाद का भी उपयोग किया जा सकता है।

उन्होंने कहा कि खाद की आधी मात्रा मई-जून में तथा आधी मात्रा सितम्बर-अक्टूबर में डालनी चाहिए। अमरूद तुड़ाई के बाद पकने वाला फल है और जब फल पक जाएं, लेकिन सख्त हो तो उसे तोड़ लेना चाहिए। उन्होंने कहा कि अधिक जानकारी के लिए किसान जिले के बागवानी कार्यालय में जाकर या 7508018828 नंबर पर सम्पर्क कर सकते हैं।

कनाडा ट्यूलिप उत्सव में फूल खिले



कनाडा राजधानी ओटावा के कमिश्नर पार्क में ट्यूलिप उत्सव 10 मई को शुरू हो गया है, जोकि 20 मई तक चलेगा। अच्छा मौसम होने से उत्सव शुरू होने एक सप्ताह पहले ही ट्यूलिप के फूल खिल गए हैं। यहां 3 लाख ट्यूलिप के पौधे रोपे हैं। इसे देखने के लिए अभी से पर्यटक आने लगे हैं।

समय और संदर्भ मिलकर साझे तौर पर हमारे देशकाल को रचते हैं। इस लिहाज से देखें तो हमारा देशकाल बीसवीं सदी के आखिरी दशक से लेकर अब तक कई ठोस निर्मितियों को लेकर आया है। हम इस पूरे दौर को देखेंगे तो कई बातें जहाँ साफ होती हैं, वहीं इससे हम अपने समकाल को भी ज्यादा बेहतर समझ पाते हैं। गौरतलब है कि दुनियाभर में बाजार के दरवाजे एक साथ खुलने से जो स्थिति पैदा हुई है, उसमें भारत जैसे बड़ी आबादी और उत्पादक संभावनाओं वाले देश ने बीते दो-तीन दशक में बड़ी छलांग लगाई है। अब इससे आगे की स्थिति पगबाधा दौड़ जैसी है। भारत के लिए यह स्थिति इसलिए भी महत्वपूर्ण है कि उसे खासतौर पर व्यापारिक मोर्चे पर न सिर्फ कठिन अंतर्राष्ट्रीय प्रतिस्पर्धा से गुजरना पड़ रहा है, बल्कि विभिन्न स्तरों पर सक्रिय अंतर्राष्ट्रीय लॉबी भी उसके खिलाफ है। बड़ी बात यह कि खासतौर पर कोविड बाद के दौर में भारतीय अर्थव्यवस्था की बढ़ी मजबूती ने भारत के खिलाफ अधोषित रूप से अंतर्राष्ट्रीय सांठगांठ को जन्म दिया है। लिहाजा इसे व्यापारिक कूटनीति के रूप में देखना ज्यादा सही होगा। किसी एक देश के खिलाफ इस तरह कूटनीतिक मोर्चा खुलना बिल्कुल नई बात है।

इसी पूरे मामले में नई खबर यह है कि भारत में बने कफ सिरप पर रोक से शुरू हुआ मामला अब भारत से निर्यात हुए मसालों तक आ पहुँचा है। सिंगापुर और हांगकांग द्वारा भारत के कुछ बड़े ब्रांड के मसालों को बैन करने के बाद अमेरिकी फूड और ड्रग्स एडमिनिस्ट्रेशन (एफडीए) भी इस मामले में सक्रिय हो गया है। हैरत नहीं कि बैन का फैसला अमेरिका की तरफ से भी देर-सवेर आ जाए। फिलहाल की स्थिति में एफडीए ने कहा है वह भारतीय कंपनियों को लेकर जारी रिपोर्ट्स को लेकर गंभीर है और वह इस बाबत ज्यादा जानकारी जुटाने



मसालों की गुणवत्ता व व्यापारिक कूटनीति के प्रश्न

में लगा है। वैसे एफडीआई की जांच या किसी निर्णायक जांच या निर्देश से पहले ही अमेरिका में भारतीय मसालों को लेकर सख्ती बढ़ गई है।

आलम यह है कि बीते छह महीने में अमेरिका ने भारत की सबसे बड़ी मसाला कंपनी के 31 फीसद मसालों के शिपमेंट को लेने से मना कर दिया है। अमेरिका से भारतीय मसालों के शिपमेंट को लौटाने के पीछे फिलहाल कारण यह बताया जा रहा है कि यह फैसला साल्मोनेला संक्रमण के खतरों को लेकर लिया गया है। अलबत्ता भारतीय मसालों को लेकर अस्वीकार की स्थिति अमेरिका में नई नहीं है। बल्कि देखा जाए तो यह सिंगापुर और

हांगकांग के बैन के पहले से चला आ रहा मामला है। अमेरिकी सीमा शुल्क अधिकारियों ने पिछले साल

प्रेम प्रकाश

भी भारत से आने वाले 15 फीसद मसालों को लौटाया था।

वैसे भारत और अमेरिका से आगे बढ़कर यह मामला अब मालदीव तक पहुँच गया है। मालदीव ने भारतीय मसालों की बिक्री पर रोक लगा दी है। मालदीव की फूड एंड ड्रग अथॉरिटी का कहना है कि भारत के दो मशहूर ब्रांड के मसालों में एथिलीन ऑक्साइड मिला है जिसके कारण इनकी बिक्री पर रोक लगाई गई है।

इससे पहले सिंगापुर और हांगकांग ने इन भारतीय ब्रांडों के कुछ उत्पादों में पेस्टिसाइड एथिलीन ऑक्साइड की लिमिट से ज्यादा मात्रा होने के कारण उन्हें प्रतिबंधित किया था। बताया गया कि इनमें पेस्टिसाइड की ज्यादा मात्रा से कैंसर होने का खतरा है। बात अंतर्राष्ट्रीय मानक और चेतावनियों की करें तो विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यूएचओ) की इंटरनेशनल एजेंसी फॉर रिसर्च ऑन कैंसर (आईएआरसी) एथिलीन ऑक्साइड को ग्रुप वन के कार्सिनोजेन के रूप में देखती और वर्गीकृत करती है। लिहाजा इस निष्कर्ष से इनकार मुश्किल है यह लोगों में कैंसर का कारण बन सकता है।

अंतर्राष्ट्रीय जगत से आई इन

खबरों के बाद भारत का सक्रिय होना स्वाभाविक है। यह उसके लिए व्यापार में नुकसान से ज्यादा अंतर्राष्ट्रीय साख का सवाल है। लिहाजा दो देशों के बैन के घोषित फैसले के बाद भारतीय खाद्य सुरक्षा नियामक (एफएसएसएआई) भी इन दोनों कंपनियों के मसालों की जांच कर रहा है। हालिया चर्चा में आए मसालों के दोनों ही ब्रांड देश में भी खासे लोकप्रिय हैं। बात इनकी अंतर्राष्ट्रीय साख और व्यापारिक नेटवर्क की करें तो ये मसाले यूरोप, एशिया और उत्तरी अमेरिका में खूब प्रचलन में हैं। फूडिंग, कुकिंग और रेसिपी को लेकर प्रभावशाली तरीके से अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर लिखने-बोलने वालों ने यह बात बीते वर्षों में बार-बार कही है कि भारतीय मसालों ने दुनियाभर के लोगों का स्वाद बदल दिया है। यह बदलाव इतना बड़ा है कि अलग-अलग प्रकार और स्वाद वाले इंडियन करीज और इंटरनेशनल रेसिपीज का हिस्सा है। मौजूदा घटनाक्रम का भारत के लिए व्यापारिक महत्व कितना बड़ा है, इसका अंदाजा इस बात से लगाया जा सकता है कि 2022-23 में भारत ने करीब 32 हजार करोड़ रुपये के मसालों का निर्यात किया। मिर्च, जीरा, हल्दी, करी पाउडर और इलायची भारत से निर्यात होने वाले कुछ प्रमुख मसाले हैं।

इस बात से कतई इनकार नहीं किया जा सकता कि सेहत और उससे जुड़ी गुणवत्ता को लेकर सख्ती जरूरी है। इस मुद्दे पर किसी तरह की लापरवाही को हतोत्साहित किया ही जाना चाहिए। आखिरकार यह व्यापार से ज्यादा स्वास्थ्य और मानवता से जुड़ा संवेदनशील मसला है। पर इस मामले को हथियार बनाकर जब किसी एक देश के खिलाफ कार्रवाई हो तो यह भी कहीं से न्यायसंगत नहीं है। माना जाना चाहिए कि जो स्थिति है उसमें भारतीय उद्योग जगत के साथ सरकार भी दूरगामी नीति और विवेक के साथ कार्य करने का सबक लेंगे।

3 साल से किचन गार्डन में ऑर्गेनिक सब्जियां लगाने वाले बलवीर सिंह की कहानी, बाजार के बैंगन से इंफेक्शन हुआ, तो किया पेस्टिसाइड्स युक्त चीजों से किनारा
किचन गार्डन तैयार कर ऑर्गेनिक सब्जियां लगाएं, सालभर में 60 हजार तक की बचत और सुकून भी

अपने घर में खाली पड़ी जगह पर किचन गार्डन बना कर उसमें सब्जियां लगा कर साल भर में 50-60

हजार रुपए की बचत की जा सकती है। इसके अलावा बाजार में मिलने वाली पेस्टिसाइड्स युक्त सब्जियों

से भी छुटकारा मिल सकता है। इससे व्यक्ति की सेहत भी अच्छी रहती है और उसे कुदरत के पास रहने का भी मौका मिलता है।

बरनाला जिले के मेहता गांव का किसान दलबीर सिंह पिछले तीन साल से किचन गार्डन में सब्जियां लगाता है। वह हफ्ते में 3 से 4 घंटे किचन गार्डन को देता है और पूरे साल जूहर मुक्त सब्जियां पाता है। उसका कहना है कि 3 साल पहले बैंगन की सब्जी खाने से उसके पेट में इंफेक्शन हो गई थी। उसे दो दिन अस्पताल में रहना पड़ा था। इसके बाद उसे पता चला कि बैंगन पर कीटनाशक का छिड़काव हुआ था और इस वजह से उसकी यह हालत हुई थी। उसने महसूस किया कि बाहर की सब्जियां सेहत के लिए कितनी खतरनाक होती हैं। खैर, उनका 6 लोगों का परिवार है। हर रोज करीब 200 रुपए की सब्जी बाहर से लाते थे। इससे उसे एहसास हुआ कि वे सब अपनी सेहत खराब कर रहे हैं और पैसे भी खराब कर रहे हैं, जिसके बाद उसने किचन गार्डन बनाने की ठानी।



गांव भैनीबाघा में किसान राज सिंह शिमला मिर्च को ट्रैक्टर से जोत कर नष्ट करते हुए।

भाव न मिलने पर खेत में शिमला मिर्च को नष्ट कर रहे किसान

मालवा क्षेत्र में इस बार शिमला मिर्च के दाम गिरने के बाद किसानों ने इसे सड़कों पर फेंक दिया और अब खेतों में जुताई करके नष्ट करना शुरू कर दिया है। भैनीबाघा गांव के किसान राज सिंह ने अपनी डेढ़ एकड़ शिमला मिर्च की खेती ट्रैक्टर से जोत कर नष्ट करने के बाद पत्रकारों को बताया कि जब उनकी कटाई फसल की कीमत से अधिक महंगी हो गई, तो उनके पास जुताई के अलावा कोई विकल्प नहीं था। भारतीय किसान यूनियन (एकता सिद्धपुर) के जिला अध्यक्ष जगदेव सिंह भैनीबाघा ने कहा कि कृषि विविधीकरण के तहत जिन किसानों ने इस बार मुनाफे के लिए अपने खेतों में शिमला मिर्च की बुवाई की थी, उन्हें कम दाम मिलने के कारण नुकसान हुआ है। बेशक, पिछले साल किसानों के संघर्ष का गढ़ माने जाने वाले मानसा के पास बैनीबाघा समेत अन्य गांवों से शिमला मिर्च और अन्य सब्जियां बाहरी राज्यों में भेजी जाती थी, लेकिन इस बार दूसरे राज्यों से व्यापारी खरीद के लिए नहीं आने से किसानों को नुकसान उठाना पड़ा। शिमला मिर्च मानसा जिले के रेतिले इलाकों में उगाई जाती है और इस क्षेत्र से उत्तर भारत के सभी राज्यों में इसकी आपूर्ति की जाती है।

मानसा के पास भैनीमाजरा गांव में 500 से 800 एकड़ में शिमला मिर्च की बुवाई की गई है, लेकिन इस बार फसल तैयार होने पर इसके दाम कम हो गए। किसान राज सिंह ने कहा कि आमतौर पर शिमला मिर्च की कीमत 20-25 रुपए प्रति किलो होती थी, लेकिन इस बार किसानों को 2 से 3 रुपए मिल रहे हैं, इसलिए भारी नुकसान हो रहा है।

इन दिनों में लग सकती हैं सब्जियां, 5 से 7 रुपए में बीज उपलब्ध

दलबीर सिंह के अनुसार, इन दिनों गर्मियों में खाने वाली सब्जियां कद्दू, लौकी, शिमला मिर्च, पेठा, भिंडी, खीरा, बैंगन और फलियों की सब्जियां लग रही हैं। अगले करीब डेढ़ महीने तक ये सब्जियां लगा सकेंगे। ये एक महीना पहले लगनी शुरू हो गई थी। सभी सब्जियों का सबसे अच्छी किस्म का एक बीज बाजार में सब्जियों की दुकान से 5 से 7 रुपए में मिल जाता है। 10 से 15 बीजों का एक पैकेट होता है, जो 50 रुपए से 100 रुपए तक उपलब्ध है। इसे लाकर मिट्टी में दबाना होता है, जो अगले 4 से 5 दिनों में पौधा बनना शुरू हो जाता है। गर्मी की लगभग सभी सब्जियां एक बेल के रूप में बढ़ती हैं, जो लगने के करीब 30 से 40 दिन के बीच सब्जियां देनी शुरू कर देती हैं। उनके घर में 15 गुणा 10 की एक खाली जगह थी, जिसमें पहले कबाड़ का समान पड़ा रहता था। उसने साफ कर वहां सब्जियां लगा दी। वह इन सब्जियों पर कीटनाशक का बिल्कुल इस्तेमाल नहीं करते। सिर्फ पानी लगाना होता है और थोड़ा बहुत सब्जियों की देखभाल करनी होती है। इससे वह साल भर सब्जियां प्राप्त करते हैं। उन्हें खुशी है कि वह साल में रसोई में आने वाली लगभग 50 से 60 हजार रुपए की सब्जियों पर होने वाला खर्च बचा रहे हैं। इसलिए सब लोगों को अपने घरों में खाली पड़ी जगह पर यह प्रैक्टिस करनी चाहिए। इन सब्जियों की जड़ एक से डेढ़ फुट तक ही होती है, इसलिए इन्हें बड़े गमलों में भी लगाया जा सकता है।

जब भी रोग व कीट प्रबंधन की बात करते हैं, तो सबसे पहला कदम बीज उपचार से शुरू होता है तथा अच्छे उत्पादन के लिए यह कार्य नर्सरी से ही आरंभ करना चाहिए। कई बार किसान फसल में पोषक तत्वों की कमी के लक्षणों को रोग के लक्षण समझ बैठते हैं और जानकारी के अभाव में अनावश्यक रसायनों का छिड़काव करते हैं, जिससे ना तो उन लक्षणों का समाधान होता है, अपितु फसल लागत में भी बढ़ोत्तरी होती है।



धान की नर्सरी में रोग एवं पोषक तत्व प्रबंधन

भारत में धान खरीफ की एक महत्वपूर्ण फसल है। उत्पादकता की दृष्टि से विश्व में मिश्र, अमेरिका व चीन सिरमौर देश हैं, जिनकी धान की औसत पैदावार 63.3 से 88.8 क्विंटल प्रति हैक्टेयर है, जबकि भारत में धान की औसत उपज 30 क्विंटल प्रति हैक्टेयर पर लगभग स्थिर है। वहीं हरियाणा की बात करें, तो हरियाणा में धान की औसत पैदावार लगभग 36-42 क्विंटल प्रति हैक्टेयर के बीच है। पैदावार में इस अंतर के विभिन्न कारणों जैसे जलवायु निर्भरता, भूमि की उत्पादन क्षमता में कमी (जैविक कार्बन का 1 प्रतिशत से 0.2 प्रतिशत तक कमी होना), उचित व संतुलित खाद व सिंचाई की कमी आदि के साथ-साथ फसल में बीमारियों, कीटों का प्रकोप व पोषक तत्वों का उचित प्रबंधन ना होना, इस कम उत्पादन के मुख्य कारण हैं। प्रायः यह देखने में आया है कि नई व रोग अवरोधी किस्मों को

और केवल बीज उपचार से ही संभव है। यदि किसान किसी कारणवश बीज उपचार नहीं कर पाते और खड़ी फसल में बीमारी लग जाती है, तो उसकी रोकथाम करना मुश्किल हो जाता है। साथ ही इस महंगाई के युग में, थोड़े खर्च में रोगों की रोकथाम के लिए व रसायनों के अंधाधुंध प्रयोग से भूमि की संरचना को बचाने के लिए रासायनिक बीज उपचार सही, आसान व प्रभावशाली साधन है। इसी प्रकार पोषक तत्वों के प्रारंभिक लक्षणों का समाधान करना भी उतना ही आवश्यक है। किसानों को धान के हर किस्म के बीज (बासमती / संकर) को उपचारित करके ही बोना चाहिए, जिस पर मात्र 40-50 रुपए प्रति एकड़ का ही खर्च आता है।

पौधशाला में संतुलित खादों का प्रयोग : प्रायः यह देखने में आया है कि किसान पौधशाला में खाद नहीं डालते या कम डालते

आर.एस. चौहान, राजेश लाटर, वन्दना एवं अश्वनी कुमार, कृषि विज्ञान केन्द्र, पंचकूला, चौ. चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार

(ब) मध्यम, मध्यम कम अवधि वाली बौनी किस्में व संकर धान : 15 जून से 7 जुलाई

रोपाई का फासला : 15 × 15 सैटीमीटर

बीज उपचार : एक एकड़ के बीज के लिए 1 किलोग्राम नमक को 10 लीटर पानी में घोलें तथा इस घोल में 2-3 किलोग्राम

बीज को बारी-बारी डालें तथा ऊपर तैरते हल्के बीज को बाहर निकाल दें। नीचे बैठे हुए बीज को 2-3 बार साफ पानी से धोएं ताकि नमक के अंश ना रहें। इसके बाद 10 लीटर पानी में 10 ग्राम एमिसान या कार्बेन्डाज़िम व 1 ग्राम स्ट्रैप्टोसाइक्लिन डाल कर घोल बना लें तथा इस घोल में 10-12 किलोग्राम बीज को डाल कर 24 घंटे तक भिगोएं। तदपश्चात् बीज को बाहर निकाल कर छाया में पक्के फर्श या बोरी पर डाल कर ढेर बना दें तथा गीली बोरी से ढक दें तथा उस पर पानी का

छिड़काव करते रहें ताकि बीज सूखे नहीं व लगभग 24 घंटे बाद बीज का अंकुरण शुरू हो जाएगा। इस अंकुरित बीज को 40-50 ग्राम प्रति वर्ग मीटर क्षेत्र की दर से बुवाई करें। कम स्थान में अधिक बीज की बुवाई ना करें।

पौध उखाड़ना : किसान इस बात का विशेष ध्यान रखें कि पौध को हमेशा खड़े पानी में ही उखाड़ें, क्योंकि सूखे में पौध उखाड़ने से जड़ों में नुकसान होता है, जिससे बीमारियों के फैलने के अधिक आसार रहते हैं।

शेष पृष्ठ 6 पर



लगातार बोने से भी इन किस्मों में रोगों के प्रति अवरोधकता में कमी आ जाती है।

जब भी रोग व कीट प्रबंधन की बात करते हैं, तो सबसे पहला कदम बीज उपचार से शुरू होता है तथा अच्छे उत्पादन के लिए यह कार्य नर्सरी से ही आरंभ करना चाहिए। कई बार किसान फसल में पोषक तत्वों की कमी के लक्षणों को रोग के लक्षण समझ बैठते हैं और जानकारी के अभाव में अनावश्यक रसायनों का छिड़काव करते हैं, जिससे ना तो उन लक्षणों का समाधान होता है, अपितु फसल लागत में भी बढ़ोत्तरी होती है।

बीज उपचार का महत्व : फसलों में लगने वाली अधिकांश बीमारियां या तो संक्रमित बीज द्वारा फैलती हैं या जमीन में पड़े कीटाणुओं/जीवाणुओं से यानि भूमि जनित होती है और कुछ बीमारियां तो ऐसी जिनकी रोकथाम केवल

है। अच्छी नर्सरी के लिए सिफारिश की गई खाद जैसे गोबर की खाद 6-8 टन, नाइट्रोजन 10 किलोग्राम, फास्फोरस 10 किलोग्राम व जिंक सल्फेट 10 किलोग्राम प्रति एकड़ पौध क्षेत्र की दर से डालें तथा बुवाई के दो सप्ताह बाद 10 किलोग्राम नाइट्रोजन प्रति एकड़ डालें।

बीज की मात्रा :

(अ) असुगंधित बौनी किस्में : 10-12 किलोग्राम

(ब) संकर धान : 6-8 किलोग्राम

बुवाई का समय :

(अ) कम अवधि वाली बौनी किस्में : 15 मई से 30 जून

(ब) मध्यम, मध्यम कम अवधि वाली बौनी किस्में व संकर धान : 15 मई से 30 मई

रोपाई का समय :

(अ) कम अवधि वाली बौनी किस्में : 15 जून से 30 जुलाई

आपकी फसल की सुरक्षा ... कोपल के साथ

Ph. : 9592064102 www.coplgroup.org
E-mail : info@coplgroup.org

खेती दुनिया

KHETI DUNIYAN

मुख्य कार्यालय

के.डी. कॉम्प्लैक्स, गऊशाला रोड, नजदीक शेर
पंजाब मार्केट, पटियाला - 147001 (पंजाब)

फोन : 0175-2214575

मो. 90410-14575

E-mail : khetiduniyan1983@gmail.com

वर्ष : 08 अंक : 19

तिथि : 11-05-2024

सम्पादक

जगप्रीत सिंह

मुख्य शाखाएं

पटियाला

फोन : 0175-2214575

मो. 90410-14575

मुम्बई

दिल्ली

लुधियाना

बण्डा

सम्पादकीय बोर्ड

डॉ. डी.डी. नारंग

डॉ. जे.एस. डाल

डॉ. आर.एम. फुलझेले

कम्पोजिंग

एक्ता कम्प्यूटरज़ पटियाला

Editor, Printer & Publisher JAGPREET SINGH
Printed at Vargenia Printers, Sher-e-Punjab
Market, Gaushala Road, PATIALA &
Published at Patiala for Prop. JAGPREET SINGH

कुछ गाद हटे तो पानीदार बन जाएगा समाज सहेजें पुरखों की जलनिधि

पंकज चतुर्वेदी

यदि जल संकट ग्रस्त इलाकों के सभी तालाबों को मौजूदा हालात में भी बचा लिया जाए तो वहां के हर इंच खेत को तर सिंचाई, हर कंठ को पानी और हजारों हाथों को रोजगार मिल सकता है। एक बार मरम्मत होने के बाद तालाबों के रखरखाव का काम समाज को सौंपा जाए। जरूरत इस बात की है कि आधुनिकता की आंधी के विपरीत दिशा में 'अपनी जड़ों को लौटने' की इच्छाशक्ति विकसित करनी होगी।

इस बार गर्मी जल्दी आई और साथ में प्यास भी गहराई। केंद्र सरकार की हजार करोड़ की 'हर घर जल योजना' ने बढ़ते ताप के सामने लाचारगी जाहिर की। जैसे हकीकत तो यह है कि अब देश के 32 फीसदी हिस्से को पानी की किल्लत के लिए गर्मी के मौसम का इंतजार भी नहीं करना पड़ता है- बारहों महीने यहां जेट ही रहता है। समझना होगा कि एक अरब 44 करोड़ की विशाल आबादी को पानी देना महज सरकार के जिम्मे नहीं छोड़ा जा सकता। गर्मी और सूखती जल निधियों के प्रति यदि समाज आज सक्रिय हो जाए तो अगली गर्मी में उन्हें यह संकट नहीं झेलना होगा। एक बात समझ लें प्रकृति से जुड़ी जितनी भी समस्या है उनका निदान न वर्तमान के पास है न भविष्य के। इसके लिए हमें अतीत की ही शरणमें जाना होगा। थोड़ी गाद हटानी होगी कुछ सूख चुकी हमारे पुरखों द्वारा बनाई जल निधियों से और कुछ अपनी समझ से देखें थोड़ी भी बरसात हुई तो समाज पानीदार बन सकता है।

कुछ दशक पहले पलट कर देखें तो आज पानी के लिए हाय-हाय कर रहे इलाके अपने स्थानीय स्रोतों की मदद से ही खेत और गले दोनों के लिए अफरात पानी जुटाते थे। एक दौर आया कि अंधाधुंध नलकूप रोपे जाने लगे, जब तक संभलते जब तक भूगर्भ का कोटा साफ हो चुका था। समाज को एक बार फिर बीती बात बन चुके जल-स्रोतों की ओर जाने के लिए मजबूर होना पड़

रहा है- तालाब, कुएं, बावड़ी। लेकिन एक बार फिर पीढ़ियों का अंतर सामने खड़ा है, पारंपरिक तालाबों की देखभाल करने वाले लोग किसी और काम में लग गए। अब तालाब



सहेजने की तकनीक नदारद हो गई है।

भारत के हर हिस्से में वैदिक काल से लेकर ब्रितानी हुकूमत के पहले तक सभी कालखंडों में समाज द्वारा अपनी देश-काल- परिस्थिति के मुताबिक बनाई गई जल संरचनाओं और जल प्रणालियों के कई प्रमाण मिलते हैं, जिनमें तालाब हर एक जगह है। रेगिस्तान में तो उन तालाबों को सागर की उपमा दे दी गई तो कन्नड में कैरे और तमिल में ऐरी। यहां तक कि ऋग्वेद में सिंचित खेती, कुओं और गहराई से पानी खींचने वाली प्रणालियों का उल्लेख मिलता है। हड़प्पा एवं मोहनजोदड़ो (ईसा से 3000 से 1500 साल पूर्व) में जलापूर्ति और मल निकासी की बेहतरीन प्रणालियों के

अवशेष मिले हैं।

ईसा से 321-297 साल पहले, कौटिल्य का अर्थशास्त्र बानगी है जो बताता है कि तालाबों को राज्य की जमीन पर बनाया जाता था। समाज ही तालाब गढ़ने का सामान जुटाता था। जो लोग इस काम में असहयोग करते या तालाब की पाल को नुकसान पहुंचाते, उन्हें राज्य-दंड मिलता। आधुनिक तंत्र की कोई भी जल संरचना 50 से 60 साल में दम तोड़ रही है जबकि चन्देलकाल अर्थात् 1200 साल से अधिक पुराने तालाब आज भी लोगों को जिंदगी का भरोसा दिए हुए हैं। उन दिनों उन्नत जल-विज्ञान और कुशल जलविज्ञानी का पूरा समाज था जो मिट्टी और जलवायु की बेहतरीन समझ

इलाके में तालाबों को सहेजने का जिम्मा समाज के एक वर्ग ने उठा रखा था और उसकी रोजी-रोटी की व्यवस्था वही समाज करता था, जो तालाब के जल का इस्तेमाल करता था। तालाब तो लोक की संस्कृति सभ्यता का अभिन्न अंग है और इन्हें सरकारी बाबुओं के लाल बस्ते की बदौलत नहीं छोड़ा जा सकता। यह सर्वविदित है कि तालाबों में भरी गाद, सालों साल से सड़ रही पत्तियों और अन्य अपशिष्ट पदार्थों के कारण ही उपजी है, जो उम्दा दर्जे की खाद है।

गांव या शहर के रुतबेदार लोग जमीन पर कब्जा करने के लिए बाकायदा तालाबों को सुखाते हैं, पहले इनके बांध फोड़े जाते हैं, फिर इनमें पानी

रखते थे।

अंग्रेज शासक चकित थे, यहां के तालाबों की उत्तम व्यवस्था देख कर। उन दिनों कुओं के अलावा सिर्फ तालाब ही पेयजल और सिंचाई के साधन हुआ करते थे। फिर आधुनिकता की आंधी में सरकार और समाज दोनों ने तालाबों को लगभग बिसरा दिया, जब आंख खुली तब बहुत देर हो चुकी थी।

अभी एक सदी पहले तक बुंदेलखंड के इन तालाबों की देखभाल का काम पारंपरिक रूप से ढीमर समाज के लोग करते थे। वे तालाब को साफ रखते, उसकी नहर, बांध, जल आवक को सहेजते- एवज में तालाब की मछली, सिंचाई और समाज से मिलने वाली दक्षिणा पर उनका हक होता। इसी तरह प्रत्येक

की आवक के रास्तों को रोका जाता है न भरेगा पानी, न रह जाएगा तालाब। गांवों में तालाब से खाली हुई उपजाऊ जमीन लालच का कारण होती है तो शहरों में बिल्डर-भूमाफिया इसे सस्ता सौदा मानते हैं।

यदि जल संकट ग्रस्त इलाकों के सभी तालाबों को मौजूदा हालात में भी बचा लिया जाए तो वहां के हर इंच खेत को तर सिंचाई, हर कंठ को पानी और हजारों हाथों को रोजगार मिल सकता है। एक बार मरम्मत होने के बाद तालाबों के रखरखाव का काम समाज को सौंपा जाए। जरूरत इस बात की है कि आधुनिकता की आंधी के विपरीत दिशा में 'अपनी जड़ों को लौटने' की इच्छाशक्ति विकसित करनी होगी।

करी पत्ते का इस्तेमाल वैसे तो खाने में स्वाद का तड़का लगाने के लिहाज से ही किया जाता है, मगर, इसके वास्तविक गुणों से ज्यादातर लोग अंजान रहते हैं, दरअसल करी पत्ता खाने को स्वादिष्ट बनाने के साथ-साथ हेल्थ को बेहतर बनाने में भी कारगर है। इसमें मौजूद कैल्शियम, फास्फोरस, आयरन, विटामिन सी और विटामिन जैसे पोषक तत्व आंखों को तंदुरुस्त रखने, पाचन तंत्र को दुरुस्त करने और वजन कम करने के साथ सेहत को कई और फायदे देने में भी सक्षम हैं।



करी पत्ता के मानव स्वास्थ्य लाभ

प्रीति चौधरी, अदिति ठाकुर, मिनाक्षी ठाकुर, औद्यानिकी एवं वानिकी महाविद्यालय (डॉ. यशवंत सिंह परमार औद्यानिकी एवं वानिकी विश्वविद्यालय), नेरी, हमीरपुर-177001 (हि.प्र.)

भारतीय घरों में पाई जाने वाली खुशबु बढ़ाने वाली सामग्री करी पत्ते के अनगिनत स्वास्थ्य और चिकित्सीय लाभ हैं। यह पेड़ भारत, श्रीलंका और कई दक्षिण पूर्व एशियाई देशों के लिए स्वदेशी होने के कारण कई स्थानीय नामों से जाना जाता है, जैसे कि कादी पट्टा या मीठा नीम, तमिल में करिवपिलई, तमिल में करिवपाक या मलयालम में करिवेम्पु। इसके अलावा करी पत्ते (Kadi Patta) को मुराया कोएनिजी, करी पत्ता, कड़ी पत्ता और करी लीफ जैसे नामों से भी जाना जाता है। यह एक छोटा पेड़ होता है, जिसकी ऊंचाई 2-4 मीटर तक हो सकती है। करी पत्ते न केवल खाद्य पदार्थों में उनके सुगंधित स्वाद के लिए माने जाते हैं, बल्कि भोजन के स्वास्थ्य लाभों को भी बढ़ाते हैं, जिससे यह और अधिक आकर्षक हो जाता है।

करी पत्ते का इस्तेमाल वैसे तो खाने में स्वाद का तड़का लगाने के लिहाज से ही किया जाता है, मगर, इसके वास्तविक गुणों से ज्यादातर लोग अंजान रहते हैं, दरअसल करी पत्ता खाने को स्वादिष्ट बनाने के साथ-साथ हेल्थ को बेहतर बनाने में भी कारगर है। इसमें मौजूद कैल्शियम, फास्फोरस, आयरन, विटामिन सी और विटामिन जैसे पोषक तत्व आंखों को तंदुरुस्त रखने, पाचन तंत्र को दुरुस्त करने और वजन कम करने के साथ सेहत को कई और फायदे देने में भी सक्षम हैं।

करी पत्ते के पोषक तत्व : करी पत्ते में कार्बोहाइड्रेट, फाइबर, कैल्शियम, फास्फोरस, आयरन, मैग्नीशियम, जिंक, मल्टीविटामिन और फ्लेवोनॉयड्स जैसे पोषक तत्वों से भरपूर, करी पत्ता स्वास्थ्य लाभों का खजाना है, यह एनीमिया, मधुमेह, अपच, मोटापा, गुर्दे की समस्याओं बालों और त्वचा की समस्याओं के उपचार में बड़े पैमाने पर उपयोग किया जाता है। सूखी पिसी हुई पत्तियों के पेस्ट में एंटी-हेल्मिन्थिक, एंटी-फंगल और एंटी-बैक्टीरियल गुण भी होते हैं, जो विभिन्न संक्रमणों और त्वचा विकारों के खिलाफ गुणकारी होते हैं।

*** विटामिन ए :** इसमें विटामिन ए की अच्छी मात्रा होती है, जो आंखों के स्वास्थ्य को बढ़ावा देता है।

*** विटामिन बी :** करी पत्ते में विटामिन बी के कई प्रकार की समृद्ध मात्रा होती है, जैसे थायमिन, रिबोफ्लेविन, नियासिन और फोलेट। ये मस्तिष्क के विकास और शारीरिक

संघटन में मदद करते हैं।

*** विटामिन सी :** करी पत्ते में विटामिन सी की भरपूर मात्रा होती है, जो इम्यून सिस्टम को मजबूत बनाने में मदद करता है।

*** कैल्शियम :** यह हड्डियों और दांतों के लिए महत्वपूर्ण होता है और उच्च कैल्शियम वाले आहार का सेवन स्वास्थ्य के लिए फायदेमंद होता है।

*** आयरन :** करी पत्ते में आयरन की अच्छी मात्रा होती है,



जो शरीर के रक्त की कमी को पूरा करने में मदद करता है।

*** फास्फोरस :** यह हड्डियों और दांतों के स्वास्थ्य के लिए आवश्यक होता है और शारीरिक संघटन में मदद करता है।

*** मैग्नीशियम :** करी पत्ते में मैग्नीशियम भी होता है, जो ऊर्जा उत्पादन, मांसपेशियों का कार्य और हृदय स्वास्थ्य को बनाए रखने में मदद करता है।

*** कार्बोहाइड्रेट्स :** ये पत्ते कार्बोहाइड्रेट्स का स्रोत होते हैं, जो शरीर को ऊर्जा प्रदान करते हैं।

*** फाइबर :** करी पत्ते में आयामिक फाइबर पाया जाता है, जो पाचन को सुधारता है, भोजन का प्रसंस्करण करता है और स्वस्थ पाचन तंत्र को बनाए रखने में मदद करता है।

*** कैरोसेटीन :** यह प्रदान करता है गाजर तथा अम्बर रंग की रंगभरी रंग और स्वास्थ्य लाभ।

*** लुटीन :** इसे आंखों के स्वास्थ्य के लिए अच्छा माना

जाता है।

*** कैम्फरोल :** यह एंटीऑक्सिडेंट होता है और शरीर को बीमारियों से लड़ने में मदद करता है।

*** फ्लेवोनॉयड्स :** ये अच्छे एंटीऑक्सिडेंट्स होते हैं और मुफ्त रेडिकल्स को नष्ट करने में मदद करते हैं।

*** फेनोलिक अम्ल :** ये संक्रमण से लड़ने और शरीर को बीमारियों से बचाने में मदद करते हैं।

फायदों में से एक यह है कि यह पाचन में मदद करता है। ऐसा माना जाता है कि आयुर्वेद में कड़ी पत्ता में हल्के रेचक गुण होते हैं, जो पेट को अनावश्यक कचरे से छुटकारा दिलाने में मदद करते हैं।

*** लीवर के लिए करी पत्ता :** करी पत्ता शोध ने सुझाव दिया कि पत्तियों में मौजूद टैनिन और कार्बाजोल अल्कलॉइड के मजबूत हेपाटो-सुरक्षात्मक गुण थे। इसके अलावा, जब विटामिन ए और विटामिन सी के साथ मिलाया जाता है, तो इसका अत्यधिक शक्तिशाली एंटी-ऑक्सीडेंटिव गुण न केवल रोकता है, बल्कि अंग को अधिक कार्य करने के लिए सक्रिय भी करता है।

*** कड़ी पत्ता के फायदे बालों के लिए :** क्षति ग्रस्त बालों के इलाज में, करी पत्ते बहुत सफल होते हैं, ढीले बालों में बाउंस जोड़ते हैं, पतले बाल शाफ्ट को मजबूत करते हैं और बाल झड़ते हैं। इसके अलावा, लीफ एक्सट्रैक्ट ने मलेसेजिया फरफुर के स्कैल्प के फफूंद संक्रमण के खिलाफ एंटीफंगल गतिविधि का प्रदर्शन किया है, यही कारण है कि इसका उपयोग रूसी के इलाज के लिए किया जा सकता है।

*** आंखों के स्वास्थ्य के लिए करी पत्ता :** करी पत्ता कैरोटीनॉयड युक्त विटामिन ए से भरपूर होता है, जिससे कॉर्निया को नुकसान होने की संभावना कम हो जाती है। विटामिन ए की कमी से आंखों के विकार हो सकते हैं, जिनमें रतौंधी, दृष्टि हानि और बादल बनना शामिल है। इस प्रकार, पत्तियां रेटिना को सुरक्षित रखती हैं और दृष्टि हानि से बचाती हैं।

*** करी पत्ता बैक्टीरिया को खत्म करता है :** हर दूसरी बीमारी संक्रमण के कारण होती है या इसमें ऑक्सीडेंटिव कोशिकाओं को नुकसान होता है। आज की दुनिया में, जहां एंटीबायोटिक-प्रतिरोधी उपभेदों की घटना तेजी से बढ़ रही है, वैकल्पिक संक्रमण चिकित्सा एक आवश्यकता है। यह वह जगह है, जहां करी पत्ते द्वारा वादा प्रदर्शित किया जाता है। कार्बाजोल

अल्कलॉइड, यौगिक जिनमें एंटीऑक्सिडेंट, जीवाणुरोधी और विरोधी भड़काऊ गुण होते हैं, करी पत्ते से भरपूर होते हैं। इन झाड़ियों की फूलों की गंध के लिए जिम्मेदार यौगिक लिनालूल बैक्टीरिया और सेल-डैमेजिंग फ्री रेडिकल्स को नष्ट करने में भी सक्षम है।

*** करी पत्ता वजन घटाने को बढ़ावा देता है :** जब वजन कम करने की बात आती है, तो करी पत्ता एक अच्छी जड़ी-बूटी है। यह शरीर की इकट्टी चर्बी से छुटकारा पाने के लिए सबसे अच्छे उपायों में से एक है। अध्ययनों से पता चलता है कि करी पत्ता ट्राइग्लिसराइड्स और कोलेस्ट्रॉल की संख्या को कम करने में मदद कर सकता है, जो मोटापे को रोकने में मदद करता है।

*** साइड इफेक्ट्स को नियंत्रित करता है :** करी पत्ते के सेवन से कीमोथैरेपी और रेडियोथैरेपी का असर कम होता है और क्रोमोसोमल डैमेज और बोन मैरो प्रोटेक्शन से भी बचाव होता है।

*** रक्त संचार के लिए करी पत्ता :** यह मासिक धर्म के मुद्दों, सूजाक, दस्त को हल करने में मदद करता है और करी पत्ते को अपने नियमित आहार में शामिल करके दर्द को कम करता है।

*** करी पत्ते में मधुमेहरोधी गुण :** करी पत्ते के सबसे बड़े स्वास्थ्य लाभों में से एक यह है कि इसमें मधुमेह को नियंत्रित करने की क्षमता है, अपने आहार में करी पत्ते का उपयोग कर इन्सुलिन बनाने वाली अम्ल्याशय की कोशिकाओं को उत्तेजित और ढका जा सकता है।

*** करी पत्ता घावों के इलाज में मदद करता है :** करी पत्ते का पेस्ट लगाने से घाव, रैशोज, फोडे-फुंसी और हल्की जलन पर उपचारात्मक प्रभाव पड़ता है। पत्तियों का पेस्ट किसी भी प्रकार के हानिकारक संक्रमण को रोकने और खत्म करने में भी मदद करता है।

*** खाली पेट कड़ी पत्ता खाने के फायदे :** मॉर्निंग सिकनेस दूर करने के लिए खाली पेट करी पत्ते का सेवन अच्छा होता है। करी पत्ते के उपयोग से न केवल उल्टी की समस्या दूर हो सकती है, बल्कि मतली, जी मिचलाना आदि समस्याओं से भी राहत पाया जा सकता है। मॉर्निंग सिकनेस दूर करने के लिए आप नींबू के रस में चीनी और करी पत्ते के रस को मिला कर भी पी सकते हैं।

जंगल सुलगने से खतरे में जैव विविधता

धरती पर जीवन के लिए अति आवश्यक आक्सीजन के उत्पादन में एल्गी या शैवाल के बाद वनों की भूमिका को देखते हुए वनों को धरती के फेफड़े की संज्ञा भी दी जाती है। लेकिन जब फेफड़ा ही जल रहा हो तो फिर प्राणवायु की उपलब्धता और उससे जुड़ी अन्य प्राकृतिक व्यवस्थाओं की कल्पना की जा सकती है। अगर आप भारतीय वन सर्वेक्षण विभाग के वनाग्नि डैशबोर्ड पर सुबह की ताजा स्थिति पर नजर डालें तो आपको देशभर में पृथ्वी के दहकते फेफड़ों में मची तबाही का मंजर अवश्य नजर आयेगा।

भारतीय वन सर्वेक्षण विभाग उपग्रह से प्राप्त वनाग्नि के दृश्यों के विश्लेषित आंकड़ों के वन विभागों को देता है ताकि वे विभाग वनाग्नि को बुझाने के लिये तत्काल कार्रवाई कर सकें। विभाग के डैशबोर्ड पर 24 अप्रैल की प्रातः उत्तर से लेकर दक्षिण तक देश के 13 राज्यों में

62 वन क्षेत्रों में भीषण आग लगी हुई थी जिनमें हिमालयी राज्य उत्तराखंड में सर्वाधिक 30 स्थानों पर जंगल भयंकर रूप से धू-धू कर वृक्षों, नाजुक वनस्पतियों के साथ ही वन्यजीव संसार भी खाक हो रहे थे। डैशबोर्ड में दूसरे नम्बर पर 8 घटनाओं के साथ आंध्र प्रदेश, 6 के साथ बिहार और 3 अग्निकांडों के साथ झारखंड को दर्शाया गया

था। बाकी राज्यों में एक या दो घटनाएं दर्शायी गयी थीं। यही नहीं, डैशबोर्ड में 17 अप्रैल से 22 अप्रैल तक के सप्ताह में हुए अन्य अग्निकांडों में उड़ीसा को पहले और उत्तराखंड को दूसरे स्थान पर दर्शाया गया था। उसके बाद वन बाहुल्य छत्तीसगढ़ और झारखंड की स्थिति बतायी गयी है।

चूंकि वन अब समवर्ती सूची के विषयों में शामिल हो गया है।

केन्द्र सरकार पर फोड़ देती है। यही नहीं, वनाग्नि के नुकसान में केवल पेड़ों की गिनती करने के साथ ही आर्थिक नुकसान का

जयसिंह रावत

आंकलन कर दिया जाता है। जबकि वन पेड़ पौधों और जीवों की प्रजातियों की एक विशाल शृंखला का घर है, जिनमें से कई अन्यत्र कहीं नहीं

पक्षी, तितलियां, मक्खियां, मकड़े कीड़े मकोड़े, मेढक, दीमक, रेंगने वाले सांप छिपकलियां और केंचुए जैसे अनगिनत जीव प्रजातियां खाक हो जाती हैं। आप कह सकते हैं कि वनाग्नि से भरा पूरा वन्यजीव संसार खाक हो जाता है। जबकि चीटी और दीमक से लेकर बड़े स्तनपाई जीवों तक हर एक को प्रकृति ने कुछ न कुछ दायित्व सौंपा हुआ है। उदाहरण के लिये अगर वनों में दीमक न होंगे तो मिट्टी में उपजे बड़े पेड़ फिर मिट्टी में कैसे मिल पायेंगे।

वनों को पृथ्वी के फेफड़े बताये जाने के पीछे का सत्य यह है कि मानव फेफड़े की तरह वन आक्सीजन का उत्पादन करने और कार्बन डाइऑक्साइड को अवशोषित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। हम सांस में आक्सीजन लेते हैं और कार्बनडाइऑक्साइड छोड़ते हैं। हमारी त्यागी गयी कार्बन डाइऑक्साइड वृक्षों के काम आती है और पेड़-पौधों द्वारा छोड़ी गयी आक्सीजन हमारे काम आ जाती है। वन प्रकाश संश्लेषण की प्रक्रिया के माध्यम से वायुमंडल से कार्बन डाइऑक्साइड को अवशोषित करते हैं और आक्सीजन छोड़ते हैं।

जंगल की आग से उत्पन्न धुआं और राख हवा की गुणवत्ता को खराब करता है, जिससे आस-पास के समुदायों में रहने वाले लोगों के लिए स्वास्थ्य जोखिम पैदा हो सकता है। बड़े जंगल की

आग का धुआं बहुत दूर तक जाता है, जिससे दूर के क्षेत्रों में हवा की गुणवत्ता प्रभावित होती है। जंगल की आग बड़ी मात्रा में कार्बन डाइऑक्साइड और अन्य ग्रीनहाउस गैसों को वायुमंडल में छोड़ती है, जो जलवायु परिवर्तन में योगदान करती है और ग्लोबल वार्मिंग को बढ़ाती है। इस धुएं में ब्लैक कार्बन होता है जो कि ग्लोबल और लोकल वार्मिंग को बढ़ाता है और इसका ऐरासोल वृद्धि के साथ ही अतिवृष्टि में भी सीधा योगदान होता है।

जंगल की आग एक वैश्विक समस्या है। आस्ट्रेलिया, अमेज़ॉन, कनाडा के लम्बे समय तक दहकने वाले अग्निकांड इतिहास में दर्ज हैं। चूंकि अब धीरे-धीरे धरती का वनावरण सिमट रहा है इसलिये बचे-खुचे जंगलों की आग और अधिक विनाशकारी साबित हो रही है। भारतीय वन सर्वेक्षण विभाग के आंकड़ों के अनुसार देश का 36 प्रतिशत वन क्षेत्र अक्सर वनाग्नि से धधकता रहता है और इसमें से भी 4 प्रतिशत क्षेत्र वनाग्नि की दृष्टि से अत्यंत संवेदनशील है। जबकि 6 प्रतिशत वनावरण अत्यधिक अग्नि प्रवण पाया गया है। फारेस्ट इन्वेटरी रिकार्ड के अनुसार भारत में 54.40 प्रतिशत वन कभी-कभी आग की चपेट में आते हैं, 7.49 प्रतिशत मामूली रूप से बार-बार जलते हैं जबकि 2.40 प्रतिशत वन अक्सर जलते रहते हैं। देश का 35.71 प्रतिशत वन क्षेत्र कभी भी आग की चपेट में नहीं आया।

लेखक वरिष्ठ पत्रकार हैं।



इसलिये इसे बचाने की जिम्मेदारी केन्द्र और राज्य सरकारों की ही है। केन्द्र सरकार इस संबंध में राज्यों को तकनीकी सहायता, जानकारीयों और वित्तीय योगदान ही दे सकती है और बचाव की मुख्य जिम्मेदारी राज्यों पर निर्भर हो जाती है। लेकिन प्रायः देखा जाता है कि राज्य सरकारें अक्सर संसाधनों के अभाव का ठीकरा

पाए जाते हैं। वे वैश्विक जैव विविधता में योगदान करते हुए अनगिनत जीवों को आवास प्रदान करते हैं।

जंगल में बड़े पेड़ों के अलावा छोटी नाजुक वनस्पतियां, लाइकेंस के साथ ही जीवों की कई प्रजातियां होती हैं जिनमें हिरन, लोमड़ी, गुलदार जैसे जीव प्रायः भागकर जान बचाने में कामयाब हो सकते हैं। लेकिन

शेष पृष्ठ 3 की

धान की नर्सरी में रोग एवं पोषक तत्व प्रबंधन

बीमारियों की रोकथाम :

धान की फसल में लगभग 17 प्रकार की बीमारियां लगती हैं, जिनमें से केवल सात बीमारियां ही आर्थिक दृष्टि से महत्वपूर्ण हैं। बीमारियों के प्रकोप से धान की फसल में 70-80 प्रतिशत तक का नुकसान रिकॉर्ड किया गया है। धान की नर्सरी में लगने वाली मुख्य बीमारियों के लक्षण व रोकथाम निम्न प्रकार से हैं :

1. पद गलन व बकानी :

इस बीमारी का प्रकोप हरियाणा में सबसे पहले सन् 1989 में पी.आर.-109 किस्म में देखा गया। यद्यपि यह रोग बासमती व बौनी दोनों तरह की किस्मों में पाया जाता है, लेकिन यह रोग बासमती किस्मों में अधिक नुकसान करता है। वर्ष 1992 में इस रोग ने हरियाणा में घातक रूप धारण किया, जिससे किसानों को दोबारा धान की रोपाई करने पर विवश होना पड़ा था। इस रोग के लक्षण पनीरी व फसल दोनों में पाए जाते हैं। इसके प्रमुख लक्षणों में बकानी के लक्षण आते हैं, जिससे प्रभावित पौधे पतले, पीले व स्वरूप पौधों की तुलना में लम्बे होकर सूख जाते हैं। अधिक रोगी पौधे रोपाई से पहले ही सूख जाते हैं। इस रोग की मुख्य पहचान पानी की सतह से ऊपर की गांठों से जड़ों का निकलना व रूई जैसी सफेद या गुलाबी रंग की फफूंद

का दिखाई देना है।

रोकथाम :

1. बीज उपचार करें।
2. पनीरी खड़े पानी में उखाड़ें।
3. पनीरी उखाड़ने से एक सप्ताह पहले कार्बेन्डाजिम एक ग्राम प्रति वर्गमीटर की दर से रेत में मिला कर एकसार बिखेरें।
4. रोग ग्रसित पौधों की रोपाई ना करें।
5. पनीरी उखाड़ने से पहले थोड़ा यूरिया पौधशाला में बिखेर दें। इससे ज़मीन नर्म पड़ जाती है और पनीरी आसानी से उखड़ जाती है।

2. बदरा या ब्लास्ट : यह बासमती धान का प्रमुख रोग है। पत्तियों पर आंख के आकार के बैंगनी लाल रंग के छोटे-छोटे धब्बे बनते हैं, जिसके बीच का भाग हल्के भूरे या राख जैसे रंग का होता है। तने पर गांठें काले रंग की हो जाती हैं तथा पौधा गांठ से टूट कर गिर जाता है। रोग की सबसे भयंकर अवस्था ग्रीवा (नैक) गलन है, जिसमें बालियों के डंठल पर काले धब्बे पड़ जाते हैं और ग्रीवा गल जाती है। प्रभावित बालियों में दाने नहीं पड़ते तथा बालियां सफेद व सीधी खड़ी रहती हैं।

रोकथाम :

- * बीज उपचार करें।
- * बीमारी के लक्षण दिखाई देते ही 120 ग्राम ट्राइसाइक्लाज़ोल

(बीम या सिविक) या 200 ग्राम कार्बेन्डाजिम या 200 मिलीलीटर हिनोसाब को 200 लीटर पानी में मिला कर प्रति एकड़ छिड़काव करें।

3. खैरा रोग या जस्ते की



कमी (जिंक डैफिशिएंसी) : रोग के लक्षण पौधशाला व खेत में रोपाई के 2-3 सप्ताह बाद दिखाई देते हैं। इस रोग के कारण पत्तियों पर कथई (जंग) रंग के धब्बे बनते हैं। अधिक नमी की अवस्था में पौधे बौने रह जाते हैं, फुटाव रुक जाता है व पूरी की पूरी पत्ती भूरे लाल रंग की होकर सूख जाती है। रोगी पौधों की बढ़वार रुक जाती है। यह रोग मुख्यतया क्षारीय मिट्टी व जिंक की कमी वाले खेतों

में अधिक होता है।

रोकथाम : * खेत में 10 किलोग्राम जिंक प्रति एकड़ की दर से डालें।

* रोग के लक्षण दिखाई देने पर 1 किलोग्राम जिंक व 5 किलोग्राम

रंग की हो जाती है।

रोकथाम : खेत में 0.5 प्रतिशत फ़ैस सल्फेट व 2.5 प्रतिशत यूरिया का छिड़काव करें। यानि 1 किलोग्राम फ़ैस सल्फेट (हरा कशीश) व 5 किलोग्राम यूरिया को 200 लीटर पानी में मिला कर प्रति एकड़ छिड़कें।

5. सूत्रकृमि रोग : धान की नर्सरी व खेत दोनों में सूत्रकृमि का प्रकोप भी हो जाता है। सूत्रकृमि ग्रसित पौधों की जड़ें भूरी से लाल रंग की हो जाती हैं तथा उनकी बढ़वार रुक जाती है। पौधे पीले हो जाते हैं, फुटाव कम होता है और जड़ों व तनों की बढ़वार में भी कमी आ जाती है।

रोकथाम : रोकथाम के लिए पौधशाला के प्रति वर्ग मीटर क्षेत्र में 3-4 ग्राम कार्बोफ्यूराँन का प्रयोग करें।

कुछ सुझाव : * प्रति हील 2-3 पौधे लगाएं।

* छोटी-छोटी जुटियां बनाएं और जड़ों से गारे को सावधानी से उतारें, ताकि जड़ों को कम नुकसान हो।

* खेत में सुहागा लगाने के दो-तीन घंटे बाद रोपाई करें ताकि गारा बैठ जाए और सही गहराई पर रोपाई हो सके। अधिक गहराई पर कम फुटाव होता है।

* कार्बेन्डाजिम के घोल में पौध की रूट डीपिंग करें।

बेल की उन्नत खेती

शशि एवं डॉ. ओ.पी. गढ़वाल, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर, जयपुर (राजस्थान)



बेल को श्रीफल, बेलपत्र, बंगाल क्विंस आदि नामों से भी जाना जाता है। बेल के फल में राइबोफ्लेविन, विटामिन 'ए' एवं कार्बोहाइड्रेट प्रचुर मात्रा में पाए जाते हैं। बेल का औषधीय गुण मुख्य रूप से इसमें पाए जाने वाले माइमेलोसिन तत्व के कारण होता है। मारमेलोसिन पेट की बीमारियों के उपचार में उपयोग लिया जाता है। इसके गुदे से शर्बत, स्कवेश एवं मारमेलोड बनाया जाता है। बेल की पत्तियों को हिन्दू धर्म में शिवजी को अर्पित किया जाता है।

साधारणतया बीज द्वारा ही किया जाता है। बेल का वानस्पतिक प्रवर्धन पैच कलिकायन द्वारा भी सरलता तथा सफलतापूर्वक किया जा सकता है।

पौधे लगाने की विधि : बेल के पौधों का रोपण वर्षा से प्रारंभ करना चाहिए। गड्डों का आकार 75×75×75 सेंटीमीटर तथा एक गड्डे से दूसरे गड्डे की दूरी 6 मीटर रखनी चाहिए। वर्षा शुरू होते ही इन गड्डों को दो भाग मिट्टी तथा एक भाग खाद से भर देना चाहिए। एक-दो वर्ष हो जाने पर गड्डे की मिट्टी जब खूब बैठ जाए तो इनमें पौधों को लगा देना चाहिए।

खाद एवं उर्वरक : साधारणतया यह पौधा बिना खाद

सिंचाई एवं अन्य शस्यन : बेल का वातावरण के प्रति सहिष्णु होने के कारण किसी विशेष देखभाल की आवश्यकता नहीं होती है, फिर भी आरम्भ में जब पौधे छोटे-छोटे होते हैं, तो गर्मियों में उनकी महीने में दो बार सिंचाई कर देनी चाहिए। लेकिन जब पौधा फलत में आ जाता है, तो पूरी गर्मियों में 2-3 बार सिंचाई कर देना काफी होता है। आंवलों को हमेशा निराई-गुड़ाई कर, साफ-सुथरा रखना चाहिए।

संघाई व कटाई-छंटाई : बेलपत्र में संघाई का कार्य शुरू के 2-3 वर्षों में करते हैं, जिसमें यह ध्यान रखा जाता है। भूमि सतह के 2-3 फीट से कोई शाखा ना पनपे तथा बाद में इस मुख्य

प्रकोप बहुत कम होता है। एकत्रित फलों के गुदे में कभी-कभी गलन की बीमारी लग जाती है, जिससे फल अंदर ही अंदर खराब हो जाता है। इसे कम करने के लिए फलों को सावधानीपूर्वक तोड़ा जाए, जिससे इन्हें चोट ना लगे तथा 0.3 प्रतिशत डाइथेन जेड-78 के घोल से फलों को तोड़ने के बाद उपचारित करके ठीक किया जा सकता है।

* कभी-कभी फल पकने से पूर्व फट जाते हैं, जो या तो सूक्ष्म तत्वों की कमी से या फिर अनियमित सिंचाई के कारण होता है। फल फटने से रोकने हेतु पोटेशियम सल्फेट 4 प्रतिशत का वर्ष में तीन बार पर्णाय छिड़काव अगस्त, नवम्बर व फरवरी माह में करें तथा फल विकास एवं परिपक्वता के समय नमी का अभाव नहीं होना चाहिए। फलों को श्रीक, पॉलीथीन से लपेट कर भी फटने की दर कम कर सकते हैं।

तुड़ाई एवं उपज : बीज पौधे 7-8 वर्ष बाद फलने लगते हैं, लेकिन चश्में से तैयार पौधों में फलत 4-5 वर्ष में शुरू हो जाती है। बेल का पेड़ लगभग 15 वर्ष बाद व्यवसायिक रूप से फलन में आता है। बेल का डंठल इतना मजबूत होता है कि फल पकने के बाद भी पेड़ पर काफी दिन तक लगे रहते हैं। फल ठहराव से फल परिपक्वता में लगभग 10-11 महीने लगते हैं। कच्चे फलों में पीलापन आना शुरू हो जाए, उस समय उनको डंठल के साथ तोड़ लेना चाहिए। इस तरह के फल 10-12 दिन में अच्छी तरह पक कर तैयार हो जाते हैं। दस से पन्द्रह वर्ष पुराने पेड़ से 200-400 फल प्राप्त होते हैं। बेल के फलों का साधारण तापमान पर 2 सप्ताह रखा जा सकता है तथा शीत संग्रहण में 9 डिग्री सैल्सियस तापमान पर 3 माह तक सुरक्षित रख सकते हैं।



और पानी के भी अच्छी तरह फलता-फूलता रहता है, लेकिन अच्छी फसल प्राप्त करने के लिए इसमें उचित खाद की मात्रा उचित समय पर देना आवश्यक है। एक फलदार पेड़ के लिए 500 ग्राम नत्रजन, 250 ग्राम फास्फोरस एवं 500 ग्राम पोटेश की मात्रा प्रति पेड़ देना चाहिए। चूंकि बेल में जस्ते की कमी के लक्षण पत्तियों पर नजर आते हैं। अतः जस्ते की पूर्ति के लिए 0.5 प्रतिशत जिंक सल्फेट का छिड़काव जुलाई, अक्टूबर और दिसम्बर में करना लाभदायक रहता है।

तने पर 4 शाखाओं का चुनाव करें। कांट-छांट में प्रति वर्ष सूखी, टेड़ी-मेड़ी, रोगी आदि शाखाओं को काट कर निकाल दें। यह कार्य तुड़ाई के साथ ही कर सकते हैं।

पौध संरक्षण : * बेल की कोमल शाखाओं तथा पत्तियों पर पर्ण सुरंगक का आक्रमण होता है, लेकिन इससे विशेष नुकसान नहीं पहुंचता है फिर भी 1 मिलीलीटर प्रति लीटर पानी में क्विनलफॉस 25 ई.सी. के छिड़काव से रोका जा सकता है।

* बेल के पेड़ पर रोगों का

कर लेता है।

उन्नत किस्में : विभिन्न संस्थानों में विकसित किस्म निम्न हैं :

1. नरेन्द्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, फैजाबाद : नरेन्द्र बेल-5 (एन.बी.-5), एन.बी.-9
2. केन्द्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान, लखनऊ : सी.आई.एस. बी.-1, सी.आई.एस.एच.बी.-2
3. जी.बी. पंत कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, पंतनगर : पंत उर्वशी, पंत सुजाता, पंत अपणी एवं पंत शिवानी
4. केन्द्रीय शुष्क बागवानी संस्थान, बीकानेर : गोमा यशी, थार दिव्या व भार नीलकंड अन्य किस्मों में कागजी (फल का छिलका कागज जैसा पतला), मिर्जापुरी आदि हैं।

प्रवर्धन : बेल का प्रवर्धन

जलवायु एवं भूमि : बेल इतना सहिष्णु पौधा होता है कि हर प्रकार की जलवायु में भली-भांति उग जाता है। विशेषतः यह शुष्क जलवायु को अधिक पसंद करता है। इसमें पाले को सहन करने की भी क्षमता होती है। यह फल वृक्ष 7 सेंटीग्रेड तक तापमान को भी सहन कर लेता है। बेल हर प्रकार की भूमि में अच्छी तरह उगता है, लेकिन अच्छी खेती व पैदावार के लिए उपजाऊ दोमट मिट्टी अधिक उपयुक्त होती है। यह अम्लीय एवं क्षारीय (5-10 पी.एच. मान) भूमि पर भी सफलतापूर्वक उगाया जा सकता है। यह फल इतना अधिक सहिष्णु होता कि रेगिस्तान में 2-3 महीने मिट्टी में दब जाने के बाद भी पुनर्जीवित हो जाता है। भूमि में 9.0 डेसी. सायमन्स प्रति मीटर तक की लवणता को भी सहन

होशियारपुर में 2019 से सेफ फूड मंडी लगा रहे 6 किसान, 1500 ग्राहक जुड़े

सभी किसान ऑर्गेनिक ढंग से करते हैं खेती, अपने उत्पादों का खुद ही करते हैं मंडीकरण

आज जिंदगी की रफ्तार तेज होने के साथ-साथ बीमारियां भी तेजी से घेर रही हैं। ऐसे हालात में लोगों तक पौष्टिक आहार पहुंचाने के लिए होशियारपुर शहर के आस-पास के गांवों के 6 किसान हर रविवार स्थानीय रोशन ग्राउंड में सुबह 8 बजे अपनी मंडी लगाते हैं। यह 10 बजे तक चलती है। इसके बाद ये बची हुई सब्जियों, दालों, गुड़, शक्कर समेत दूसरे खाद्य सामानों को लेकर जालंधर की किसान मंडी का रुख करते हैं। इनके प्रोडक्ट्स ऑर्गेनिक होते हैं।

होशियारपुर की सेफ फूड मंडी में अपने खाद्य उत्पाद बेचने वाले ये किसान नरिंदर सिंह (गोल्डन फार्म, सैचा), बुध सिंह खालसा (नेचुरल

फार्म, हरीपुर), सुरजीत सिंह (बिंब नेचुरल फार्म, बीरमपुर), संजीव कुमार (महिलावाली), तरसेम सिंह (नीला नलोया) और मास्टर प्यारा सिंह (बूथगढ़) शामिल हैं। इन सबका कहना है कि वे अपने काम से संतुष्ट हैं। आमदनी भी अच्छी होने लगी है और सबसे बड़ी बात कि यह संतुष्टि है कि हम लोगों को क्वालिटी फूड दे रहे हैं।

सेफ मंडी के नियम सख्त, अपने खेतों के उत्पाद ही बेच सकते हैं
इस सेफ मंडी के लिए सख्त नियम बनाए गए हैं। इन पर इनोवेटिव फार्मर्स एसोसिएशन नजर रखती है, जो तय करती है कि मंडी में आने वाला किसान सिर्फ अपने खेतों की

उपज अथवा उत्पाद ही मंडी में बेचे। कोई भी किसान बाहर से सामान खरीद कर यहां नहीं बेच सकता। जिस किसान के पास पंजाब एग्रो एक्सपोर्ट का सर्टिफिकेट नहीं है, उसे मंडी में आने की अनुमति भी नहीं है। किसानों के अलावा कोई भी दूसरा व्यक्ति इस सेफ फूड मंडी में अपना सामान नहीं बेच सकता। इस मंडी में किसान अपनी दालें, गुड़, सरसों तेल, आटा, सीजनल सब्जियों बेचते हैं। इसके अलावा अपने ग्राहकों को देसी बीज से तैयार गेहूं और मक्की भी उपलब्ध करवाते हैं।

ऑर्गेनिक प्रमाणित करने का तरीका
वर्ष 2019 में जिला प्रशासन

लोगों में बढ़ रही है जागरूकता

प्रगतिशील किसान नरिंदर, करनैल और सुरजीत कहते हैं कि लोगों में धीरे-धीरे जागरूकता बढ़ रही है। अब तक इस सेफ मंडी के साथ 1500 से ज्यादा ग्राहक जुड़ चुके हैं। ये मंडी के अलावा सीधे खेतों में आकर भी सामान खरीदते हैं। उनकी सारी फसलें ऑर्गेनिक हैं, जिसके कारण फसल की गुणवत्ता ज्यादा है। हमें खुशी इस बात की है कि हम अपने ग्राहकों को हम अपने ग्राहकों को पौष्टिक आहार दे रहे हैं। हम अपने काम से संतुष्ट हैं, लेकिन होशियारपुरवासियों को और जागरूक होने की जरूरत है।

और खेतीबाड़ी विभाग ने इन 6 किसानों को सेफ फूड मंडी लगाने की अनुमति दी थी। ये पंजाब एग्रो एक्सपोर्ट से सर्टिफाइड हैं। इस विभाग के पास जो भी किसान ऑर्गेनिक खेती करने का दावा करता है, वह उस पर 3 साल नजर रखता

है, समय-समय पर फसल चेक करता है और 3 साल तक जो किसान अपने खेतों-फसलों में कीटनाशकों, खाद आदि की इस्तेमाल नहीं करता, वह उसे ऑर्गेनिक खेती करने वाला किसान प्रमाणित कर देता है।