বসতবাড়ির আঙ্গিনায় সবজি চাষের কয়েকটি জায়গার মডেল

ঈশ্বরদি কালিকাপুর মডেল

পাবনা জেলার ঈশ্বরদি উপজেলার কালিকাপুরে ১৯৮৫ হইতে ১৯৯০ সাল পর্যন্ড় বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনষ্টিটিউটের সরেজমিন গবেষণা বিভাগ গবেষণা চালিয়ে এ সবজি মডেল উদ্ভাবন করে। এ মডেলে বসত বাড়ীতে ৩৬ বঃ মিঃ বা ৪০০ বঃ ফুট (এক শতকের কম) জমিতে পাঁচটি সবজি বিন্যাসে কয়েক প্রকারের সবজি উৎপাদন করে পাঁচ সদস্য বিশিষ্ট একটি পরিবারের সারা বছরের সবজি চাহিদা মিটানো সম্ভব।

স্থান নির্বাচনঃ

বাড়ীর আংগিনায় যে সব অংশে রোদ পড়ে এবং বর্ষাকালে পানি দাড়ায় না এমন জায়গা সবজি চাষের জন্য নির্বাচন করতে হবে। দোঁআশ মাটি শাকসবজি চাষের জন্য বিশেষ উপযোগী।

বাগানের নকশাঃ

আদর্শ বাগানের আকার হবে দৈঘ্য ৬ মিঃ ও প্রস্থ ৬ মিঃ বা ২০ ফুট × ২০ ফুট। এই পরিমান জমি প্রায় এক শতাংশের কাছাকাছি।

- বাগানের ভিতর দিয়ে দুইপাশে। (পূর্ব ও পশ্চিমে) অন্ড়তঃ ৪৫ সে. মি. বা ১.৫ ফুট এবং অপর দুই পাশে। উত্তর ও দক্ষিনে) ৬০ সে. মি. বা ২.০ ফুট জমি রাখা যেতে পারে। এই জায়গা রাখা হবে বেড়া নির্মান ও বেড়ার ভিতরের দিকে লতা জাতীয় কিংবা মূল জাতীয় সবজি রোপণের জন্য। এরপর রয়েছে ২৫ সে. মি. বা ৯ ইঞ্চি চওড়া নালা যা গভীরতায় ৩০ সে. মি. বা ১২ ইঞ্চি হবে।
- বাগানের পাচটি বেড রাখা হয়েছে যা উত্তর দক্ষিনে লম্বা হবে। প্রতিটি বেড পাশে ৮০ সে.মি. বা ২.৫ ফুট চওড়া নালা যা গভীরতা ৩০ সে. মি. বা ১২ ইঞ্চি হবে।
- পানি নিকাশের জন্য নালা থাকবে। বেডের অন্তর্র্বতী নালার সংখ্যা ৬টি। এক বেড হতে অপর বেডের মাঝখানে থাকবে ২৫ সে. মি. বা ৯ ইঞ্চি চওড়া গভীর নালা। নালা গুলোর পানি যাতে বাইরে বেরিয়ে যেতে পারে তার জন্য কোন এক পার্শ্বে নর্দমা কেটে রাখতে হবে।

সারের মাত্রা ঃ

জমি তৈরীর সময় ইউরিয়া ৬৫০ গ্রাম, টিএসপি-৫০০ গ্রাম, এম. পি-৩৫০ গ্রাম ব্যবহার করে সমস্ড় সার মাটিতে মিশিয়ে দিতে হবে। ইউরিয়া জমি তৈরীর সময় না দিলেও চলে। তবে প্রথম কিস্ড়ি চারা বা বীজ গাজানোর ১৫-২০ দিন পর ও দ্বিতীয় কিস্ড়ি ৩০-৪০ দিন পর ব্যবহার করলে ভাল ফলন পাওয়া যাবে।

সবজি বিন্যাস ঃ

সবজি বাগানের পাচ খন্ডজমিতে বা বেডে যে পাঁচটি সবজি অনুসরণ করা হয সে গুলোর একটি তালিকা দেয়া হল।

সূত্রঃ ফসল প্রকল্পের জেলাভিত্তিক কৃষি প্রযুক্তি গাইডবই

সবজি বিন্যাস সমূহ ঃ

১ম খন্ডের বিন্যাস ঃ মূলা/টমেটো-লালশাক -লালশাক-পুইশাক
২য় খন্ডের বিন্যাস ঃ লালশাক+বেগুন-লালশাক-ঢেড়স
৩য় খন্ডের বিন্যাস ঃ পালংশাক-রসুন/লালশাক-ডাটা-লালশাক
৪র্থ খন্ডের বিন্যাস ঃ বাটিশাক-পেয়াজ বা গাজর-কলমী-লালশাক
৫ম খন্ডের বিন্যাস ঃ বাঁধা কপি, লালশাক, করলা-লালশাক

বেড়া নির্মান ও বেড়ার পাশে সবজি চাষ

বাগানকে গরু-ছাগল, হাঁস-মুরগীর উপদ্রব হতে রক্ষার জন্য বাগানের চারিদিকে বেড়া দিতে হবে। বেড়ার খুটির জন্য বাশের চেয়ে মান্দার ইত্যাদির ডাল অনেক ভাল, কারণ ইহা বেচে গিয়ে দীর্ঘ স্থায়ী খুটিতে পরিনত হয়। বেড় ১.২৫ মিটার বা ৪ ফুট উচ্চতা হবে। দীর্ঘস্থায়ী বেড়ার জন্য চর্তুদিকে হেজ বা ঝোড় বানাতে হবে। এ জন্য দূরন্ড় কাটা মেহেদী বা শষ্য শ্যাওড়া গাছ ব্যবহার করা যায়।

বেড়ার ভিতর যে দুই পাশে ৬০ সে. মি. বা ২ ফুট চওড়া জায়গা রাখা হয়েছে সেখানে ধুন্দুল, ঝিংগা, কাঁকরোল ও লাউ ইত্যাদি গাছ লাগানো ভাল হয়। এখানে পেঁপে গাছ বা আনাজী কলাগাছও লাগানো যায়। অপর দুই পাশ যেখানে সীম, বরবটি, কচু ইত্যাদি লাগানো যাবে। শীত মৌসুমে সীম, উচ্ছে, মটরশুটি আর গ্রাষ্ম মৌসুমে ধুন্দুল, ঝিংগা, চীনা, বরবটি ও কাঁকরোল লাগানো যাবে।

অন্যান্য পরির্চয্যা

- বীজ বপন ও চারা রোপন
- পানি সেচ ও নিষ্কাশন
- পোকামাকড় ও রোগ বালাই দমন
- শাক সবজি সংগ্রহ

শাকসবজি সংগ্রহ ও সংরক্ষণ

শাক জাতীয় ফসল গুলি সাধানত বীজ বপনের ৩০-৪০ দিন পর খাওয়ার উপযোগী হয়। এ ছাড়া সবজি জাতীয় ফসল যেমন-টমেটো, ৭৫-৮০ দিন , মূলা ২০-৩০ দিন, গাজর ৭৫-৯০ দিন, আলু ৭০-৮০ দিন, ঢেঁড়স-৪০-৫০ দিন, বাধাকপি ৬০-৯০ দিন, ওলকপি ৭০-৮০ দিন পর সংগ্রহ করে খাদ্য হিসাবে ব্যবহার করা যায়। আমাদের দেশে শাকসবজি সংগ্রহ ও সংরক্ষণের ক্ষেত্রে পুষ্টিমানের তারতম্য ঘটে। শাকসবজি টাটকা অবস্থায় সংগ্রহ করতে হবে। কিছু কিছু সবজি কচি অবস্থায় সংগ্রহ করতে হবে। আবার কিছু কিছু সবজি পরিপক্ক অবস্থায় সংগ্রহ করতে হবে। সময়মত সংগ্রহ ও সুন্দর ভাবে সংরক্ষণ করতে না পারলে ইহার যথাযথ মূল্য পাওয়া যায় না ।

সূত্রঃ ফসল প্রকল্পের জেলাভিত্তিক কৃষি প্রযুক্তি গাইডবই