

ಪಾಲಿಟೀನ್ ಜೀಲದಲ್ಲಯೂ ರಸಮೇವು !

ಮಂಜುನಾಥ ಪಾಟೀಲ್ ಮತ್ತು ಬಸಯ್ಯ ಹಿರೇಮಠ

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಕಲಬುರಗಿ - 585 101

☎: 9449236868

ಮಿಂಚಂಚೆ: manjunathpatil.2010@rediffmail.com

ಮೇವು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಮೇವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಪಾಲಿಟೀನ್ ಜೀಲದಲ್ಲ ಗಾಳಿ, ನೀರು ಹೋಗದ ಹಾಗೇ ಒತ್ತಿ ತುಂಜಿಡುವುದರಿಂದ ರಸಮೇವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ಖರ್ಚನ್ನು ಉಳಿತಾಯ ಮಾಡುವುದರೊಂದಿಗೆ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಬಹುದು ಎಂಬುದು ಲೇಖಕರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಅನೇಕ ಪ್ರಗತಿಪರ ರೈತರು ಇಂತಹ ಪ್ರಯೋಗಶೀಲತೆಯನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಂತಹ ನವೀನ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಗಳನ್ನು ಕೃಷಿ ಮುನ್ನಡೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯೊಂದಿಗೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.



ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿತ ಉದ್ಯಮಗಳಾದ ಪಶುಸಂಗೋಪನೆಯಲ್ಲಿ ಕೂಲಿ ಆಳುಗಳ ಸಮಸ್ಯೆ ತೀವ್ರವಾಗಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ಕೃಷಿ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಲಿತಗೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. ಪಶುಸಂಗೋಪನೆಯಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಮೇವು ಕತ್ತರಿಸುವಯಂತ್ರ, ಹಾಲು ಹಿಂಡುವಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಯೂರಿಯಾ- ಕಾಕಂಬಿ ನೆಕ್ಕುಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡುವ ಯಂತ್ರ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ರೈತರು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗೆಯೇ,

ರಸಮೇವು, ಎನೀದು? ಶೇ. 65-75 ತೇವಾಂಶವಿರುವ ಮತ್ತು ಹಾಲುಗಾಳು ಇರುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ವಿರುವ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಕೊಯ್ದು 1-2 ಅಂಗುಲ ತುಣುಕಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಂಡು 21 ದಿನಗಳ ನಂತರ ನಿಯಂತ್ರಿತ ರಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ತಯಾರಾದ ಮೇವಿಗೆ ಸೈಲೇಜ್, ರಸಮೇವು ಅಥವಾ ಹಗೇವು ಮೇವು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ

ರಸಮೇವಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಬೆಳೆಗಳು

ಗೋವಿನ ಜೋಳ, ಜೋಳ, ಸಜ್ಜೆ ಮತ್ತು ಬಹುವಾರ್ಷಿಕ ಹುಲ್ಲುಗಳನ್ನು ರಸಮೇವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ದ್ವಿವರ್ಷ ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಕುದುರೆ

ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪು, ಅವರೆಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಶತ 20 ಕ್ಕಿಂತ ಮೀರದಂತೆ ಎಕದಳ ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಬೆರೆಸಿ ರಸಮೇವು ಮಾಡುವುದು ಉತ್ತಮ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳ ಕಟಾವಿನ ಹಂತ

ರಸಮೇವುಗಳ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಹಾಲುಗಾಳು ಇರುವ ಹಂತದಲ್ಲಿಕೊಯ್ಯಬಹುದು, ತೇವಾಂಶ ಶೇ.65-75 ರಷ್ಟು ಇರಬೇಕು. ರಸಮೇವು ಮಾಡುವಾಗ ತೆನೆಗಳು ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ರಸಮೇವು ಕನಿಷ್ಠ ಗುಣಮಟ್ಟದಾಗುವುದು.

ರಸಮೇವನ್ನು 3 ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ಮಾಡಬಹುದು

1. ಭೂಮಿಯೊಳಗೆ ಮಾಡಿದ ಗುಂಡಿಗಳು
2. ಭೂಮಿಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಗುಂಡಿಗಳು
3. ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಇದ್ದ ಗುಂಡಿಗಳು

ಆದರೆ ಈ ಮೂರು ಪ್ರಕಾರಗಳಿಗೆ, ಗುಂಡಿ ತಯಾರು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಖರ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ಮೇವನ್ನುತುಂಬುವಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಆಳುಗಳು ಬೇಕಾಗಿರುವುದರಿಂದರೈತರು ಈ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಹಿಂದೇಟು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಆದ್ದರಿಂದ, 1ಮೀ. x 1ಮೀ. x 1ಮೀ. ಅಳತೆಯ ಪಾಲಿಟೀನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ 1ಟನ್ ಮೇವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು.

ಈ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲವುರೂ 650/-ರಲ್ಲಿ ದೊರಕುತ್ತದೆ ಸಾಗಣಿಕೆಯ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಸೇರಿಸಿರೂ. 700-800/- ರಲ್ಲಿ ಈ ಚೀಲವು ದೊರಕುತ್ತದೆ ಈ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲವು ದೊರಕುವಂತಹ ಸ್ಥಳ ಹಾಗೂ ಮೊಬೈಲ್ ನಂ: ಕೊಲ್ಹಾಪುರ (ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ) 09422412728, 02312644020, 02312660048

ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲವನ್ನು ಮೊದಲಿಗೆ 4 ಕಡೆಕಟ್ಟಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೆಲದ ಅಂತರದಿಂದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಮೇವು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ/ಜೋಳ/ಹೈಬ್ರಿಡ್ ನೇಪಿಯರ್ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು 1-2 ಅಂಗುಲ ತುಣುಕುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಮೇವನ್ನು ತುಂಬಬೇಕು. ತುಂಬುವಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ 1 ಟನ್ ಹಸಿರು ಮೇವಿಗೆ 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಉಪ್ಪು, 2 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಬೆಲ್ಲ ಉಪಯೋಗ ಮಾಡಿದರೆ ರಸಮೇವಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ತುಂಬುವಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರು/ಇಬ್ಬರನ್ನು ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಇಳಿಸಿ ತುಳಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ಮೇವಿನ ಪದರಕ್ಕೆ ಮತ್ತೊಂದು ಮೇವಿನ ಪದರಕ್ಕೆ ಸ್ಥಳ ಇರದಹಾಗೆ ಹವಾ ರಹಿತ ವಾತವರಣ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಬೇಕು. ಎಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒತ್ತಲಾಗುವುದೋ ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ರಸಮೇವು ತಯಾರಾಗುವುದು.

ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಒತ್ತಿ-ಒತ್ತಿ ತುಂಬಿದ ನಂತರ ಚೀಲವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಬಿಗಿದು ಕಟ್ಟಬೇಕು. ನಂತರ ಚೀಲದ ಮೇಲೆ ಭಾರದ ಕಲ್ಲು/ ಮರದ ದಿಂಬು ಇಡಬೇಕು. ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಮಳೆಯ ನೀರು ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದ ಒಳಗಡೆ ಹೋಗದಂತೆ ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಬೇಕು.

ಉತ್ತಮ ರಸಮೇವಿನ ಲಕ್ಷಣಗಳು

ಬಂಗಾರದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ, ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದ ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆ ಇವು ರಸ ಮೇವಿನ ಮುಖ್ಯವಾದ ಲಕ್ಷಣಗಳು. ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಒತ್ತಿ ಹವಾ ರಹಿತ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ ಕಂದು ಬಣ್ಣದಂತೆ ಬಾಕಿನ ವಾಸನೆ ಬರುವುದು.

ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಲಾಭಗಳು

➤ ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಪ್ರತಿದಿನ 7-10 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಯಷ್ಟು ರಸಮೇವನ್ನು ಕೊಡಬಹುದು.



ಹೀಗಾಗಿ, ಒಬ್ಬರಿಗೆ 1 ಆಕಳು/ಎಮ್ಮೆಯನ್ನು 4 ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಇನ್ನಿತರ ಮೇವು, ದಾಣಿ ಮಿಶ್ರಣಕೊಟ್ಟು ಸಾಕಬಹುದು.

- ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಆಡು/ಕುರಿ ಸಾಕುವಂತಹ ರೈತರಿಗೆ ಈ ಪದ್ಧತಿಯು ಒಂದು ವರದಾನವೇ ಸರಿ. ಏಕೆಂದರೆ, 1 ಕುರಿ/ಆಡಿಗೆ/ 1ದಿನಕ್ಕೆ 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ರಸಮೇವನ್ನು ನೀಡಬಹುದು. ಹೀಗಾಗಿ (10 ಹೆಣ್ಣು ಆಡು + 1 ಹೋತ) 3 ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಇನ್ನಿತರ ಮೇವು, ದಾಣಿ ಮಿಶ್ರಣಕೊಟ್ಟು ಸಾಕಬಹುದು.
- ರಸಮೇವು ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಮೇವಿನ ಪಚನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು.
- ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಯು ಹವಾಮಾನದ ಬದಲಾವಣೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸದ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲ.
- ರಸಮೇವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ಇರುವ ಎಲ್ಲಾ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಬಹಳ ದಿನಗಳ ವರೆಗೆ ಉಳಿಯುತ್ತವೆ.

ಕಲಬುರಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮೆಳಕುಂದಾ (ಬಿ), ಮಾದನಹಿಪರಗಾ, ಜಂಬಗಾ ಹಾಗೂ ಮದಗುಣಕಿ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಹೀಗಾಗಲೇ ರೈತರು ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ರಸಮೇವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಯಶಸ್ಸು ಕಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಕಲಬುರಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆಳಂದ ತಾಲೂಕಿನ ಮಾದನಹಿಪರಗಾ ಗ್ರಾಮದ ಶ್ರೀ ಮಲ್ಲಿನಾಥ ನಿಂಬಾಳ, (ಮೊ. ಸಂಖ್ಯೆ :9449829670). ಇವರು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಆಡುಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬಾರಬಾರಿ, ಸಿರೋಹಿ, ಆಫ್ರಿಕನ್ ಬೋಯರ್, ಉಸ್ಮಾನಬಾದಿ, ಬೀಟಲ್

ತಳಿಯ ಆಡುಗಳನ್ನು ಸಾಕಿದ್ದಾರೆ. ಒಟ್ಟು 70ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಡುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಭೂಮಿ, ಕೃಷಿ ಹೊಂಡಗಳು ಇದ್ದರೂ, ಜನವರಿಯಿಂದ-ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಿನವರೆಗೆ ಆಡುಗಳನ್ನು ಸಾಕುವುದೇ ದೊಡ್ಡ ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಮೊದಲುರಸಮೇವನ್ನು ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದರೂ, ತದನಂತರ 20ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಹಸಿರುಮೇವನ್ನು ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಿ ರಸಮೇವನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ರಸಮೇವನ್ನು ಒಂದು ಬಲಿತ ಆಡು/ ಹೋತಕ್ಕೆ,

1 ದಿನಕ್ಕೆ 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಯಂತೆ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಕೊರತೆ ನೀಗಿಸುವುದಲ್ಲದೇ, ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಲಿತ ಆಡು/ಹೋತ ಮಾರಿ ಅಧಿಕ ಹಣವನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ /ಬರಗಾಲದಲ್ಲಿ/ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಕೊರತೆ ಇರುವಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ರೈತರು ಇಂತಹ ಹೊಸ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದಾಗ ಮಾತ್ರ ಪಶುಪಾಲನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭಗಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆ

ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಪಶುಗಳಿಗೆ ಮೇವು ದೊರೆಯುವುದರಲ್ಲಿ ತೊಂದರೆಯೇ ಇಲ್ಲ ಆದರೆ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವುದು ಕಠಿಣ. ಹಾಗಾಗಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಳಿದ ಮೇವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಬೇಕು. ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬೇಕು.

- ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳ ಅಥವಾ ಬಹು ವಾರ್ಷಿಕ ಹುಲ್ಲುಗಳನ್ನು ತೆನೆ ಬಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ಹಾಲುಗಾಳು ತುಂಬುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡ 1000 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಹಸಿರು ಮೇವಿಗೆ 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ. ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಬೇಕು.
- ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಒತ್ತೊತ್ತಾಗಿ ತುಂಬಿ ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ನೀರು ಹೋಗದಂತೆ ಚೀಲವನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಇಡಬೇಕು.
- ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಹಸಿರುಮೇವು 2-3 ವಾರದಲ್ಲಿ ರಸಮೇವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.
- ರಸಮೇವು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.
- ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟ ಮೇವನ್ನು ಮುಂದಿನ ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೂ ಬಳಸಬಹುದು.
- ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಯುಕ್ತ ಮೇವು ಅಂದರೆ ಕುದುರೆ ಮೆಂತ್ಯೆ (ಲುಸರ್ನ್), ಬರ್ಸೀಮ್‌ಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು.



ಹಸಿರು ಮೇವಿಗಿಂತ ರಸಮೇವಿನ ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಾದ ಹೆಚ್ಚು. 5-100 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ವರೆಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಂದ್ರತೆಯುಳ್ಳ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲಗಳು ಕಡಿಮೆ ದರದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲವಾದ್ದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಸಾಗಿಸುವುದು ಸುಲಭ ಹಾಗೂ ಚೀಲದಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ರಸಮೇವನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು.

ಕೀರ್ತಿ, ಕೃಷಿ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ರಾಯಚೂರು -584 101

☎: 08532 220041 ಮಿಂಚಂಚಿ: nelkudri.shruthi@gmail.com