

## ଶସ୍ୟର ମାନ କ'ଣ ?

ଲୋକମାନଙ୍କ ରୁଚି ଅନୁସାରେ ବିଭିନ୍ନ ଲୋକଙ୍କ ପାଇଁ ଶସ୍ୟର ମାନ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ଶସ୍ୟର ମାନ ହେଉଛି ବିଭିନ୍ନ ଗୁଣ ଯଥା ବାସ୍ନା, ଆକାର, ରାନ୍ଧିବା ଗୁଣ, ରଙ୍ଗ, ଖାଦ୍ୟମୂଲ୍ୟ, ଶସ୍ୟର ଅଂଶ ଆଦିର ସମାହାର ।

## କାହିଁକି ଶସ୍ୟର ମାନ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଟେ ?

ଖାଉଟିଙ୍କ ପସନ୍ଦ ଯୋଗୁଁ (ଯଥା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବାସ୍ନା ବା ଶସ୍ୟର ଧଳା ରଙ୍ଗ) କିଣିବା ପରିମାଣ ଓ ବଜାର ଦର ପ୍ରଭାବିତ ହୋଇଥାଏ । ବଜାର ଚାହିଦା ଅନୁସାରେ ଆମକୁ ଉତ୍ପାଦନ କରିବାକୁ ହେବ ।

## କିପରି ଶସ୍ୟର ମାନ ବଜାୟ ରଖାଯିବ ?

**ପ୍ରମୁଖ ଦିଗ :** ଶସ୍ୟର ମାନ ବଜାୟ ରଖିବା ପାଇଁ ଶସ୍ୟରେ ଥିବା ଜଳାୟ ଅଂଶ ପରିମାଣ ପ୍ରମୁଖ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରିଥାଏ ।

**ସୂଚନା :** ଅମଳ ପରେ ଶସ୍ୟର ମାନ ଉନ୍ନତ କରାଯାଇପାରିବ ନାହିଁ । ଅବଶ୍ୟ ଧାନକୁ ଉଁଷାଈବା ଦ୍ୱାରା ଚାଉଳ ବିଶେଷ ଭାଙ୍ଗି ନଥାଏ । ଅମଳ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ବିଚାର କଲେ ଶସ୍ୟର ମାନ ହ୍ରାସ ପାଇବାକୁ ହ୍ରାସ କରାଯାଇ ପାରିବ, କିନ୍ତୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବନ୍ଦ କରାଯାଇ ପାରିବ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଠିକ୍ ସମୟରେ ସମାନ ଭାବେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଫସଲ ଅମଳ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବେ ଅମଳ ପରବର୍ତ୍ତୀ ଯତ୍ନ ନିଆଗଲେ ଶସ୍ୟର ମାନ ହ୍ରାସ ପାଇବା ରୋକାଯାଇ ପାରିବ ।

ଶସ୍ୟର ମାନ ବଜାୟ ରଖିବା, ବଜାରରେ ଅଧିକ ମୂଲ୍ୟ ପାଇବା ଓ କ୍ଷତି କମାଇବା ପାଇଁ ଉନ୍ନତ ଫସଲ ଏବଂ ଅମଳ ପରର ପରିଚାଳନା ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରିଥାଏ ।

## ଶସ୍ୟର ଉଚ୍ଚ ମାନ ବଜାୟ ରଖିବା ପାଇଁ ପଦକ୍ଷେପ



ଠିକ୍ ସମୟରେ ଚାଷ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଗଲେ ଉନ୍ନତ ମାନର ଶସ୍ୟ ଅମଳ ହୋଇଥାଏ

ଉପାଦାନ	କ'ଣ କରାଯିବ
କିସମ	ବଜାର ଚାହିଦା ଅନୁସାରେ କିସମ ଚାଷ କରନ୍ତୁ । ଏକ ସମୟରେ ଫସଲ ପାକଳ ହେବା ପାଇଁ ଭଲ ଭାବେ ରୋକିବା/ବୁଣିବା, ଜମିକୁ ସମତୁଲ କରିବା, ସମାନ ଭାବେ ଜଳସେଚନ ଏବଂ ଖାଦ୍ୟସାର ଓ ରୋଗପୋକ ପରିଚାଳନା ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ । ଏକ ସମୟରେ ପାକଳ ହେବା ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ, କାରଣ କଂଚା ଥିବା ଶସ୍ୟରୁ ଶୁଖିଲା ଶସ୍ୟକୁ ଜଳାୟ ଅଂଶ ଯିବା ଫଳରେ ଦାନାରେ ଫାଟ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥାଏ ।
ଅମଳ	ଶସ୍ୟରେ ଶତକଡ଼ା ୨୦-୨୫ ଭାଗ ଜଳାୟ ଅଂଶ ଥିବାବେଳେ ଏହାକୁ ଅମଳ କରନ୍ତୁ । ଅତି କମ୍ ବା ଅଧିକ ଜଳାୟ ଅଂଶ ଥିଲେ ଦାନା ଅଲଗା କରିବାବେଳେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । ଶସ୍ୟରେ ଜଳାୟ ଅଂଶ ହ୍ରାସ କରିବା ପାଇଁ ଧାନ କାଟିବା ପରେ ଏହାକୁ ୨-୩ ଦିନ ଜମିରେ ରଖନ୍ତୁ ।

ଉପାଦାନ	କ'ଣ କରାଯିବ
ଜମା କରିବା	ଅମଳ ପରେ ଧାନକୁ ଅଳ୍ପ ସମୟ ଜମା କରନ୍ତୁ । ଅଧିକ ଜଳାୟ ଅଂଶ ଓ ଅଧିକ ତାପମାତ୍ରା ଥିଲେ, ଚବିଶ ଘଂଟା ମଧ୍ୟରେ ଶସ୍ୟ ହଳଦିଆ ପଡ଼ିଯାଏ ।
ଦାନା ଅଲଗା କରିବା	ଉପଯୁକ୍ତ ଜଳାୟ ଅଂଶ ଥିବାବେଳେ ଶାଘ୍ର ଦାନାକୁ ଅଲଗା କରନ୍ତୁ । ଅଧିକ ଶୁଖୁଥିଲେ (୨୦% ରୁ କମ୍ ଜଳାୟ ଅଂଶ) ଯନ୍ତ୍ର ଦ୍ୱାରା ଅମଳ ବେଳେ ଶସ୍ୟ ଭାଙ୍ଗିଯାଏ । ତେଣୁ କମ୍ ପରିମାଣରେ ଚାଉଳ ମିଳିଥାଏ । ଅଧିକ ଜଳାୟ ଅଂଶ (୨୫% ରୁ ଅଧିକ) ଥିଲେ ଯାନ୍ତ୍ରିକ ପଦ୍ଧତିରେ ଅଲଗା କରିବାବେଳେ ଶସ୍ୟ ଚାପି ହୋଇ ତେପୁଟା ହୁଏ । ହାତରେ ବାଡ଼େଇ ଅମଳ କଲେ ଧାନ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ନାହିଁ, କିନ୍ତୁ ଏଥିପାଇଁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗେ । ଶାଘ୍ର ଅମଳ କରି ନ ଶୁଖାଇଲେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସମସ୍ୟା (କବକ ବୃଦ୍ଧି) ଦେଖାଯାଇଥାଏ ।
ଶୁଖାଇବା	ଶସ୍ୟକୁ ଯଥାଶାସ୍ତ୍ର ଶୁଖାଇ ଏହାର ଜଳାୟ ଅଂଶକୁ ୧୪% କୁ କମାନ୍ତୁ । ଏହାଦ୍ୱାରା ସାଇତିବାରେ ସୁବିଧା ହୋଇଥାଏ ।
ଶସ୍ୟ ସାଇତା	ଶୁଖିଲା ଶସ୍ୟ (୧୬% ରୁ କମ୍ ଜଳାୟ ଅଂଶ) ସହିତ ଓଦା ଶସ୍ୟ ମିଶାନ୍ତୁ ନାହିଁ । ଓଦା ଧାନରୁ ଶୁଖିଲା ଧାନକୁ ଜଳାୟ ଅଂଶ ଯିବା ଦ୍ୱାରା ଦାନା ଭାଙ୍ଗିଯିବାର ଆଶଙ୍କା ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ ।
ଧାନ ପେଷିବା	ଚାଉଳ ଭାଙ୍ଗି ନଯିବା ପାଇଁ ଧାନକୁ ୧୨-୧୪% ଜଳାୟ ଅଂଶ ଥିବାବେଳେ ପେଷନ୍ତୁ ।

## ଅଧିକ ଜାଣିବା ପାଇଁ ଦେଖନ୍ତୁ:

ଧାନ ଫସଲ ପଦ୍ଧତି ଆଧାରିତ ଜ୍ଞାନ ଭଣ୍ଡାର [www.rkbodisha.in](http://www.rkbodisha.in)



ଓଡ଼ିଶାରେ ଧାନ ଆଧାରିତ ଫସଲ ପଦ୍ଧତିର ଉତ୍ପାଦିକତା ବୃଦ୍ଧି ଏବଂ କୃଷକଙ୍କ ଆୟ ବୃଦ୍ଧି

Website: [www.rkbodisha.in](http://www.rkbodisha.in) , Email: [contact@rkbodisha.in](mailto:contact@rkbodisha.in)

