

பஞ்சகாவ்யா தயாரிக்கும் முறை மற்றும் பயன்கள்

பஞ்சகாவ்யா என்பது இயற்கை வேளாண்மையின் ஒரு முக்கிய அங்கம் ஆகும். இது தாவரங்கள் நன்கு வளர்வதற்கு வளர்ச்சி ஊக்கியாக மற்றும் எதிர்ப்பு சக்தியும் தரவல்லது. பஞ்சகாவ்யா என்பது ஒன்பது பொருட்களை உள்ளடக்கியது.

தயாரிக்க தேவையான பொருட்கள்

பசுமாட்டு சாணம்	- 7 கிலோ
பசுமாட்டு வெண்ணெய்	- 1 கிலோ
பசுமாட்டு கோமியம்	- 10 லிட்டர்
தண்ணீர்	- 10 லிட்டர்
பசுமாட்டுப் பால்	- 3 லிட்டர்
பசுமாட்டுத் தயிர்	- 2 லிட்டர்
இளநீர்	- 3 லிட்டர்
வெல்லம்	- 3 கிலோ
நன்கு பழுத்த பூவன்	- 12
வாழைப்பழம்	

தயாரிக்கும் முறை

பஞ்சகாவ்யா உற்பத்தி செய்வதற்கு மண்பாணை அல்லது பிளாஸ்டிக் கேன் அல்லது செங்கல்லால் கட்டப்பட்ட தொட்டியை பயன்படுத்த வேண்டும். முதலில் மாட்டு சாணம் மற்றும் பசுமாட்டு நெய் இரண்டையும் கலந்து முதல் மூன்று நாட்களுக்கு காலையிலும், மாலையிலும் நன்கு கலக்க வேண்டும். பிறகு மாட்டு கோமியம் மற்றும் நீரினை அதனோடு கலந்து 15 நாட்கள் வரை நன்கு கலக்கி விடவேண்டும். பிறகு 15 நாள் கழித்து மாட்டு பால், தயிர், இளநீர், வெல்லம், வாழைப்பழம் அனைத்தையும் ஏற்கனவே உள்ள கலவையுடன் சேர்க்க வேண்டும். இவ்வாறு செய்து வந்தால் 30ம் நாள் பஞ்சகாவ்யா தயாராகிவிடும்.

பஞ்சகாவ்யா தயாரிப்பில் கவனிக்க வேண்டியவை

- முதலில் கவனிப்பது பசு மாட்டு பொருட்களை மட்டுமே உபயோகிக்க வேண்டும். எருமை மற்றும் இதர மாட்டு வகை பொருட்களை பயன்படுத்த கூடாது.
- பஞ்சகாவ்யா தயாரிக்கின்ற இடம் நிழல் உள்ள பகுதியாக இருக்க வேண்டும்.
- பஞ்சகாவ்யா தயாரிக்க பயன்படுத்தும் மண்பாணை, பிளாஸ்டிக் கேன் மற்றும் கான்கிரீட் தொட்டி போன்றவைகளை கம்பி வலைகள் கொண்டு மூட வேண்டும். இவ்வாறு வெய்வதனால் கொசு மற்றும் ஈ மொய்ப்பதை தவிர்க்கலாம்.

- கரும்பு சாறு கிடைக்கவில்லை என்றால் 500 கிராம் வெல்லத்தை 3 லிட்டர் தண்ணீரில் கரைத்து அந்த சாற்றினை உபயோகப் படுத்தலாம்

பஞ்சகாவ்யாவில் அடங்கியுள்ள வேதிப்பொருட்கள்

நைட்ரஜன்	- 229 பிபிஎம்
பாஸ்பரஸ்	- 209 பிபிஎம்
பொட்டாஷ்	- 232 பிபிஎம்
சோடியம்	- 90 கி.
கால்சியம்	- 25 கி.
ஐஎள (IAA)	- 8.5 பிபிஎம்
ஜிப்ரலிக் அமிலம்	- 3.5 பிபிஎம்

பஞ்சகாவ்யாவில் அடங்கியுள்ள நுண்ணுயிர்கள்

பூஞ்சான்	- 38800/மிலி
பாக்டீரியா	- 1880000/மிலி
லாக்டோபேசில்லஸ்	- 2260000/மிலி

பயன்படுத்தும் முறை

தெளிப்பு முறை

3 லிட்டர் பஞ்சகாவ்யாவை 100 லிட்டர் தண்ணீரில் கரைத்து அனைத்து பயிர்களுக்கும் தெளிக்கலாம். தெளிப்பானுக்கு பயன்படுத்தும் போது பஞ்சகாவ்யா திரவத்தை நன்கு வடிகட்டி உபயோகப் படுத்த வேண்டும்.

நீர்பாசனம் மூலம் செலுத்தும் முறை

ஒரு ஹெக்டருக்கு 50 லிட்டர் பஞ்சகாவ்யா திரவத்தை நீர்பாசனத்து உபயோகப்படுத்தும் நீருடன் கலந்துவிடலாம். இந்த பாசனத்தை சொட்டு நீர் பாசனம் மூலமாகவோ அல்லது வாய்க்கால் மூலமாகவோ பயன்படுத்தலாம்.

விதை நேர்த்தி

3 சதம் பஞ்சகாவ்யா திரவத்தை விதை நேர்த்திக்கு பயன்படுத்தலாம். விதையை பஞ்சகாவ்யா திரவத்துடன் 20 நிமிடம் வைத்திருந்து பிறகு விதைக்க வேண்டும்.

விதை சேமிப்பு

அறுவடைக்கு பிறகு விதைகளை 3 சதம் பஞ்சகாவ்யா திரவத்தில் நனைத்து பின் காயவைத்து சேமிக்க வேண்டும்.

தெளிப்பு காலம்

- பூ பூப்பதற்கு முன் - 15 நாட்களுக்கு ஒரு முறை இரண்டு முறை தெளிக்க வேண்டும்
- பூ மற்றும் காய் பருவம் - 10 நாட்களுக்கு ஒரு முறை இரண்டு முறை தெளிக்க வேண்டும்
- முதிர்ச்சி பருவம் - ஒரு முறை தெளிக்க வேண்டும்

பல்வேறு பயிர்களில் பஞ்சகாவ்யா பயன்படுத்தும் முறை

வ.எண்	பயிர்	காலம்
1	நெல்	நட்ட 10, 15, 30 மற்றும் 50ம் நாள் பயன்படுத்தலாம்
2	சூரியகாந்தி	விதைத்த 30, 45 மற்றும் 60ம் நாள் பயன்படுத்தலாம்
3	உளுந்து	மானாவாரி: பூ பூத்த உடன் அதன் பிறகு 15 நாள் கழித்து ஒரு முறை பயன்படுத்தலாம் இறவை: விதைத்த 15, 25 மற்றும் 40ம் நாள் பயன்படுத்தலாம்
4	பச்சைபயிறு	விதைத்த 15, 25, 30,40 மற்றும் 50 ஆம் நாள் பயன்படுத்தலாம்
5	ஆமணக்கு	விதைத்த 30 மற்றும் 45ம் நாள்
6	நிலக்கடலை	விதைத்த 25 மற்றும் 30ம் நாள்
7	வெண்டை	விதைத்த 30, 45, 60 மற்றும் 75ம் நாள்
8	முருங்கை	பூ பூப்பதற்கு முன் மற்றும் காய் பிடிக்கும் பருவத்திலும் பயன்படுத்தலாம்
9	தக்காளி	நாற்றங்காலிலும், நட்ட 40ம் நாளிலும் பயன்படுத்தலாம்
10	வெங்காயம்	நட்ட 45 மற்றும் 60ம் நாள் பயன்படுத்தலாம்

பஞ்சகாவ்யா பயன்படுத்துவதால் ஏற்படும் நன்மைகள்

இலை

பஞ்சகாவ்யா திரவத்தை தாவரங்களுக்கு தெளிப்பதன் மூலம் இலையின் பரப்பு அதிகமாகிறது அதன் மூலம் அதிக ஒளிச்சேர்க்கை நடந்து தாவரத்துக்கு தேவையான சத்து கிடைக்கச் செய்கிறது.

தண்டு

பஞ்சகாவ்யா பயன்படுத்துவதன் மூலம் தண்டிலிருந்து அதிகமாக பக்க கிளைகள் தோன்றி, அதில் பூ மற்றும் காய் வருவதற்கு ஏதுவாக உள்ளது.

வேர்

வேர் பகுதியானது பருத்தும், ஆழமாக பரவி சென்று மண்ணில் உள்ள சத்துக்களையும், நீரையும் எடுத்து தாவரத்திற்கு கொடுக்க பயன்படுகிறது.

மகசூல்

பஞ்சகாவ்யா பயன்படுத்துவதால் தாவரங்களில் இருந்து கிடைக்கும் விளைபொருட்கள் அனைத்தும் இயற்கை விவசாய முறையில் பெறப்படுகின்றது. அடுத்ததாக இதனால் பெறப்படும் காய்கறிகள், பழங்கள் மற்றும் பயறு வகைகள் அனைத்தும் சுவையூட்டப்பட்டதாகவும் உள்ளது.

பஞ்சகாவ்யா பயன்படுத்துவதால் விவசாயிகளுக்கு இரசாயன பொருட்கள் வாங்கக்கூடிய செலவு குறைகிறது மற்றும் விளைபொருட்கள் அனைத்தும் மிகத் தரமாகவும் கிடைக்கிறது.