

## पाली हाउस में सब्जी उत्पादन

लोकेश यादव, डॉ जी सी यादव एवं धर्मेन्द्र बहादुर सिंह

### परिचय:

खुले खेत की तुलना में पाली हाउस में अधिक उपज एवं पौध तैयार करने में बहुत कम समय लगता है तथा तथा संरक्षित वातावरण में खेती करने से और अनेकों लाभ होते हैं जो निम्नलिखित है

1. सामान्यतः देखा गया कि जनवरी के अंतिम सप्ताह में टमाटर की पौध तैयार करने के बाद पाली हाउस में 22 दिन में वह खुले में 77 दिन में टमाटर की पौध तैयार होती है
2. संरक्षित वातावरण द्वारा हम भूमि की उपयोगिता को बढ़ाकर फसल की उत्पादकता डेढ़ से 2 गुनी ज्यादा पा सकते हैं
3. एक अच्छी पाली हाउस संरचना तथा तकनीकी के साथ हम साल भर विभिन्न बेमौसमी सब्जियों का उत्पादन कर सकते हैं
4. संरक्षित वातावरण में फसल की गुणवत्ता अधिक होती है ऊपर का रंग एवं आकार भी बाहर की अपेक्षा अच्छा होता है क्योंकि बाहर की फसल पर वातावरण के कारकों

जैसे कम या अधिक तापमान वर्षा पाला आदि का ज्यादा असर पड़ने से उपज अच्छी नहीं होती है

5. पाली हाउस का तापमान बाहर के अपेक्षा 5-11 डिग्री सेंटीग्रेड तक अधिक होता है पाली हाउस के अंदर फरवरी की शुरुआत में रोपाई कर सकेंगे जिससे एक डेढ़ महीने पहले की उपज मिलनी शुरू हो जाएगी
6. ज्यादातर सब्जियां परंपरागत होती हैं इनके बीज उत्पादन की प्रमुख समस्या है संरक्षित वातावरण के द्वारा हम इस समस्या का निदान कर सकते हैं तथा वातावरण के दुष्प्रभावों से फसल को बचाकर अधिक गुणवत्ता वाले बीज प्राप्त कर सकते हैं
7. संरक्षित वातावरण में उचित फसल क्रम तथा तकनीकी अपनाने से कृषक को रूपए 800 से 1000 वर्ग मीटर प्रति वर्ष तक शुद्ध लाभ मिल सकता है

**पाली हाउस के अंदर पौधे तैयार करने की अवस्थाएं-**

**थैलियों की तैयारी:** इसके लिए पॉलिथीन

लोकेश यादव (शोध छात्र), डॉ जी सी यादव (प्रोफेसर एवं अध्यक्ष), धर्मेन्द्र बहादुर सिंह (परास्नातक छात्र) सब्जी विज्ञान विभाग,  
आचार्य नरेंद्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्व विद्यालय कुमारगंज अयोध्या

की छोटी-छोटी थैलिया जिसका आकार 10×6 सेंटीमीटर हो और 200 - 300 गेज मोटाई का चयन करते हैं इनके पेटी में दो से तीन छिद्र बना लेते हैं तथा उनमें सड़ी हुई गोबर या कंपोस्ट खाद मिट्टी और बालू 1:1:1 के अनुपात में मिलाकर थैलियों में भर देते हैं दिसंबर से जनवरी माह में तापमान कम रहता है जिससे बीज का जमा होने में देरी होती है अतः इनका पहले अंकुरण करा लिया जाए तत्पश्चात अंकुरित बीजों की बुवाई की जाए बुवाई के पूर्व बीजों का शोधन कैप्टन तथा थीराम नामक दवा की 2 ग्राम प्रति किलोग्राम बीज की दर से करना चाहिए

**बुवाई से पूर्व बीजों को अंकुरण कराना:** अंकुरण कराने के लिए सर्वप्रथम बीजों को पानी में 24-36 घंटे भिगोते हैं तत्पश्चात उन्हें एक सूती कपड़े या बोरे के टुकड़े में लपेटकर पाली हाउस में रखते हैं या सड़ी हुई गोबर की खाद के अंदर 4-5 दिनों तक रखने पर बीजों में अंकुरण प्रारंभ हो जाता है

**थैलियों में अंकुरित बीजों की बुवाई करना:** अब इन बीजों को लेकर पहले से भरी हुई थैलियों में दो से तीन बीजों की बुवाई कर देते हैं बड़े होने पर प्रत्येक थैलियों में एक या दो स्वस्थ पौधे छोड़ देते हैं अन्य को निकाल देते हैं

**थैलियों को पाली हाउस में रखना:** कद्दू वर्गीय सब्जियों के बीजों का जमाव 18-20 डिग्री सेंटीग्रेड पर हो जाता है और अच्छी बढ़वार के लिए पाली हाउस का तापमान सामान्यतया 24-30 डिग्री सेंटीग्रेड रखते हैं जिससे पौधों की बढ़वार अच्छी होती है

**पाली हाउस में पौधों की देखरेख:** बीजों के जमाव के बाद थैलियों की मौसम के अनुसार समय-समय पर सिंचाई करते रहते हैं सिंचाई जहां तक हो सके फुहारे की सहायता से करें यदि उन में पोषक तत्वों की कमी हो तो पाली हाउस में घुलनशील एनपीके मिश्रण का पड़ी छिड़काव करना चाहिए कोई खरपतवार उग रहा हो तो हाथ द्वारा निकाल दें और यदि कीड़े एवं बीमारियों का प्रकोप दिखे तो उनका समुचित नियंत्रण करें पौधरोपण से 4 - 6 दिन पूर्व सिंचाई रोककर पौधों का कठोरीकरण करना चाहिए पौधों के कठोरीकरण के निम्न लाभ होते हैं

1. जड़ों का उत्तम विकास.
2. खेत में पौधों का शीघ्र विकसित होना.
3. खेत तैयार ना होने की दशा में पौधों की बढ़वार रोकना.
4. दूरदराज के क्षेत्रों में भेजने में सुगमता.
5. रोग व कीट औरोधिता का विकसित होना

पाली हाउस में सब्जियों की पौध तैयार करने से लाभ:

1. एक से डेढ़ माह अगेती फसल ली जा सकती है
2. वर्षा कम या अधिक तापमान, ओला, कीड़े वा रोग व्याधियों से पौध सुरक्षा कर सकते हैं
3. पौधों के लिए आवश्यक वातावरण प्रदान कर समय से पौधे तैयार किए जा सकते हैं
4. बीज दर कम होने से उत्पादन लागत कम किया जा सकता है
5. बढ़िया सूखा के समय जब खेतों में कार्य करने लायक नहीं रहता तो अलग से पौधे तैयार कर खेती समय से की जा सकती है

NEW ERA  
AGRICULTURE MAGAZINE