

আলু চাষি ভাইয়েরা

আপনি নিজেই আলু সংরক্ষণ করতে ইচ্ছুক? তবে জেনে নিন
দেশীয় পদ্ধতিতে আলু সংরক্ষণের সহজ পদ্ধতি



অনেক চাষি ভাই আছেন যারা নিজেরাই আলু সংরক্ষণ করতে ইচ্ছুক
অথবা অনেকে মাঠ থেকে আলু সংগ্রহ করার পর হিমাগারে আলু নিয়ে
যাওয়ার মধ্যবর্তী সময়ে বিভিন্ন সমস্যার সন্মুখীন হন। এ ধরনের চাষি
ভাইদের নিম্নের পদ্ধতি অনুসরণ করার জন্য অনুরোধ করা হচ্ছে :

- আলু সংরক্ষণের আগে ভালোভাবে বাছাই করে কাটা, ফাটা, পচা, দাগযুক্ত এবং রোগ-পোকা আক্রান্ত আলুগুলো সরিয়ে ফেলতে হবে;
- আলু সংরক্ষণের জন্য অপেক্ষাকৃত ঠাণ্ডা, সহজে বাতাস চলাচল করে এমন ঘর উত্তম;
- একই ঘরে বিগত বছরে আলু সংরক্ষণ করা হলে এবার প্রথমেই ঘরটি ভালোভাবে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করে নিতে হবে;
- আলু মাচায় সংরক্ষণ করা উত্তম। মাটি বা মেঝে থেকে মাচা এক ফুট উপরে বানাতে হবে এবং একটি মাচা থেকে আরেকটি মাচার দূরত্ব থাকবে ২.৫ থেকে ৩.০ ফুট;
- ঘরের জানালা চওড়া ও বড় হলে ভালো হয় এবং বাতাস চলাচলের জন্য সব সময় খোলা রাখা দরকার;
- সংরক্ষিত আলু খাবারের জন্য ব্যবহৃত হলে সংরক্ষণকালে কোনো ধরনের কীটনাশক ব্যবহার করা উচিত নয়। এর পরিবর্তে নিম বা বিষকাটাগি বা ল্যান্টানার শুকনা পাতা আলুর উপরে বিছিয়ে দেয়া যেতে পারে;
- আলু রাখার পর থেকে প্রতি ২০-২৫ দিন পর পর আলুর গাদা পরীক্ষা করে দেখতে হবে। পচা, ভেজা বা কোন রকম রোগ-পোকা আক্রান্ত আলু দেখামাত্র সরিয়ে ফেলতে হবে;
- আলুতে সুতলি পোকা দেখা দিলে সঙ্গে সঙ্গে বাছাই করে অনেক দূরে গর্ত করে পুঁতে ফেলতে হবে।

বিস্তারিত তথ্যের জন্য নিকটস্থ উপসহকারী কৃষি কর্মকর্তা বা উপজেলা কৃষি অফিসে যোগাযোগ করুন।
প্রয়োজনে কৃষি কল সেন্টারে ১৬১২৩ নম্বরে কল করুন।

প্রচারে :



কৃষি তথ্য সার্ভিস
www.ais.gov.bd



কৃষি মন্ত্রণালয়
www.moa.gov.bd