

ফিড দ্য ফিউচার বাংলাদেশ অ্যাকোয়াকালচার অ্যাড নিউট্রিশন অ্যাস্ট্রিভিটি

পুরুর পাড়ে সবজি চাষ-৫



পুরুর পাড়ে বিভিন্ন ধরনের মৌসুমি সবজি চাষ করার এবং নামাখনি বাড়িয়ের জন্যে গভর্নেন্স



পুরুর পাড়ে বিভিন্ন ধরণের সবজি :
করম, তিটিকুমা, টেকল, পুরুর ইতেনি এবং
বিভিন্ন সবজি।

মিঠাপাতি, মুড়ি, পিপি, বাষ ইতেনি



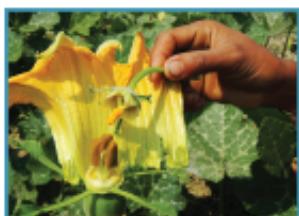
পুরুর পাড়ে ১ হাতে টৈকি, ১ হাতে প্রশ ও মুড়া
হতে পরিবে করে মানু তৈরি করান

মানু তৈরির সময় প্রতিটি জনপদ পাথরের টেকিলেন
বিভিন্ন ধরণের সবজি করার জন্য। কিন্তু সবা,
করমাণ ও পিপি এক জোড়ে টেকিলেন উৎপন্ন
সবজের অর্থে সব সংজ্ঞান করান

মানু তৈরির সময় সব করান	
সবজের নাম	সবজের সময়
করমাণ	৫-১০ দিন
টিপুনি	১০-১৫ দিন
পেপুনি (জনু সব)	১০ দিন বা ১৫ দিন
পেপুনি	১৫ দিন বা ২০ দিন
বিলুপ্ত	২০ দিন বা ২৫ দিন



সবজের নাম	চারা গজানের			
	৩০-৩৫ দিন সব করান উপরি গজান	৪০-৪৫ দিন সব করান উপরি গজান	৫০-৫৫ দিন সব করান উপরি গজান	৫৫-৬০ দিন সব করান উপরি গজান
এমেলি (জনু সব)	২৫ দিন বা অবস্থান	২৫ দিন বা অবস্থান		
ইপ্রিয়া	২৫ দিন বা অবস্থান	২৫ দিন বা অবস্থান	২৫ দিন বা অবস্থান	২৫ দিন বা অবস্থান



সবজেন ৯ টির মধ্যে বিভিন্ন ধরণের
সবজির কৃতিম পরামর্শন সম্পর্ক করুন,
তবে লেনি এর জোড়ে বিকলেন ৫ চারা নিকে
করাতে হবে

জৈব বালাইনাশক এবং চাকু কেরোসেন
যাই বালার কাবে ক্ষমতার জাগ বালাই
ও কীট-পতঙ্গে নমন করান



পরামর্শ: ক) জৈব বালাইনাশক হিসেবে নিম মিঞ্চার, বোর্ড মিঞ্চার ইত্যাদি ব্যবহার করুন।

খ) একটি মাদায় ১ টি থেকে ২ টি চারা রোপণ করুন।

গ) সঠিক সময়ে নিড়ানি, ছাঁচাইকরণ, সেচ ইত্যাদি পরিচর্যা প্রদানের ব্যবস্থা করুন।