

ଜିଆ ଖତ



Strengthening Rural & Tribal Communities

ସେବକ
ରଞ୍ଜିଆମୁଣ୍ଡା, ସୁନ୍ଦରଗଡ଼

ଜିଆ କୁଣ୍ଡ କିପରି ତିଆରି କରିବା ?

ଇଟା: ୫୦୦ଟି

ସିମେଣ୍ଟ: ୨ ବସ୍ତା

ନଦୀବାଲି: ୪୮ କଢ଼ା

ରାଜ ମିଷ୍ଟା: ୧ ଜଣ

କୁଲି: ୨ ଜଣ

ପ୍ରଥମେ ମାଟିକୁ ସମତୁଲ କରି ସେଠାରେ ଜିଆ ଟାଙ୍କି ତିଆରି କରିବେ ।
ଇଟା ଯୋଡ଼େଇରେ ୧ କଢ଼ା ସିମେଣ୍ଟରେ ୬ କଢ଼ା ବାଲି ମିଶାଇ ମସଲା
ତିଆରି କରିବେ ଓ ଇଟା ଯୋଡ଼େଇ କରିବେ । ଜିଆ ଟାଙ୍କିକୁ ସମାନ
ଦୁଇଭାଗ କରିବା ସହିତ ଟାଙ୍କିର ଚାରିପଟରେ ୪ ଇଞ୍ଚ ଓସାରର ଏକ
ପାଣି ନାଳ ତିଆରି କରିବେ ।

ଜିଆ ଖତ ଚାଷୀର ମିତ । ଜିଆ ସମସ୍ତ ଗଛଲତା ଓ ଜୀବଜଗତର ଉପକାରୀ
ବନ୍ଧୁ । ଜିଆ ମାଟିକୁ ଖୋଳିତାଡ଼ି ହାଲୁକା, ରସରସିଆ ଓ ଉର୍ବର କରିଦିଏ ।
ଜିଆ ଲଣ୍ଡି ଗଛ ପାଇଁ ବଳକାରକ, ଭିଟାମିନ୍ ଓ ଖଣିଜ ପଦାର୍ଥରେ
ଭରପୁର । ଜିଆ ଖତରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଯବକ୍ଷାରଯାନ ଓ କ୍ୟାଲସିୟମ୍
ଥିବାରୁ ଶସ୍ୟକୁ ଭଲ ବଢ଼ାଇଥାଏ । ଏଣୁ ଜିଆଥିବା ଜମିରେ ଗଛ ଭଲ
ବଢ଼େ ଓ ଭଲ ଅମଳ ମିଳେ । ତେଣୁ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଉପରେ ଏବେ
ଗୁରୁତ୍ବ ଦିଆଯାଉଛି । ତେବେ ଆସନ୍ତୁ ଜିଆ ଖତ କିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ତାହା
ଜାଣିବା । ପ୍ରଥମେ ଆମକୁ ଜାଣିବାକୁ ହେବ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ କେଉଁ
କେଉଁ ସରଞ୍ଜାମସବୁ ଦରକାର ।

୧. ୧ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଅଧା ଝୁଡ଼ି ଛୋଟ ଛୋଟ ଇଟା ଖଣ୍ଡ ।

୨. ସଫା ଶୁଖିଲା ନଦୀ ବାଲି ୫ କି.ଗ୍ରା.

୩. ଉଇ ହୁଙ୍କା ମାଟି ୩ କି.ଗ୍ରା.

୪. ଅଧାସଢ଼ା ଗୋବର ୧୦ କି.ଗ୍ରା.

୫. ଅଧାସଡ଼ା ଡାଳ, ପତ୍ର, ଅଳିଆ ୧୦ କି.ଗ୍ରା.

୬. କୁଣ୍ଡକୁ ଘୋଡ଼େଇବା ପାଇଁ ଅଖା ୧୦ ଫୁଟ ୮ ଫୁଟ ଆକାରର

୭. ପାଣି ୧୦ ଲିଟର

୮. ୨୦୦୦ ଜିଆ

ଜିଆ ଖତ କିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ?

ଛୋଟ, ବଡ଼ ଦୁଇଟି ସିମେଣ୍ଟ କୁଣ୍ଡ କରନ୍ତୁ । ବଡ଼ କୁଣ୍ଡଟିର ଆୟତନ ୨୦ ଫୁଟ ଲମ୍ବ, ୭ ଫୁଟ ଓସାର ଓ ଅଡ଼େଇ ଫୁଟ ଗଭୀର ରଖିବା ବେଳେ ଛୋଟ କୁଣ୍ଡଟିର ଆୟତନ ୧୦ ଫୁଟ ଲମ୍ବ, ୫ ଫୁଟ ଓସାର ଓ ଅଡ଼େଇ ଫୁଟ ଗଭୀର ରଖନ୍ତୁ । ସ୍କୁଲ ବିଶେଷରେ ଏହାକୁ ଛୋଟ ମଧ୍ୟ କରାଯାଇପାରେ । ଲମ୍ବ, ଓସାର କମ୍ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ଗଭୀର ସବୁସମୟରେ ଅଡ଼େଇ ଫୁଟ ରହିବା ଉଚିତ ।

ନିୟମ: ପ୍ରଥମ କୁଣ୍ଡରେ ଅଳିଆକୁ ଅଧାସଡ଼ା କରାଯାଏ ଏବଂ ଦ୍ଵିତୀୟ କୁଣ୍ଡରେ ଏହି ଅଧାସଡ଼ା ଅଳିଆକୁ ଜିଆ ଦ୍ଵାରା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସଢ଼ାଯାଇ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଯେଉଁ ସ୍ଥାନରେ କେବଳ ଗୋଟିଏ କୁଣ୍ଡ କରାଯିବ, ସେଠାରେ ଏହାକୁ ଦୁଇଭାଗରେ ବିଭକ୍ତ କରାଯାଇ ସଢ଼ା ଯାଇପାରିବ । ପ୍ରତ୍ୟେକ କୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଖରା, ବର୍ଷା, ଓ ପକ୍ଷୀମାନଙ୍କ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଚାଲିଆ କରିବା ଉଚିତ ।

ଜିଆ ଖତ ତିଆରି କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ: ୧ମ ଚିତ୍ର

ତଳସ୍ତର - ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ବଡ଼ ଗୋଡ଼ି ।

୨ୟ ସ୍ତର - ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ଦୋରସା ମାଟି ।

୩ୟ ସ୍ତର - ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର କମ୍ପୋଷ୍ଟ ଦେଇ ପୁରଣ କରିବେ ।

୪ର୍ଥ ସ୍ତର - ୯ ଇଞ୍ଚ ବହଳରେ ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ଥୁ ପକାଇବେ ।

ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ଥୁ ଉପରେ ୧୫-୨୦ ଲିଟର ଗୋବର ଓ ଗୋ-ମୁତୁର ଗୋଟିଏ ସ୍ତର ପକାଇବେ । ଏହିପରି ଆଉ ଦୁଇଟି ୯ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ଥୁ ଓ

ଗୋବର ମୁତ୍ର ପ୍ରଲେପ ଦେଇ କୁଣ୍ଡକୁ ମାଟି ଓ ଗୋବରରେ ବନ୍ଦ କରିଦେବେ । ଏହା ଦେହ ମାସ ରହିଲା ପରେ ଅଧା ସଢ଼ା ହୋଇଯିବ ।

ଅଧା ସଢ଼ିଗଲା ପରେ ୨ୟ କୁଣ୍ଡକୁ ସ୍ଥାନାନ୍ତର କରନ୍ତୁ:

ପ୍ରଥମ ସ୍ତର - ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ବାଲି;

- ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ମାଟି;

- ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ଲଟା ଖଣ୍ଡ;

୨ୟ ସ୍ତର - ୯ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ଅଧା ସଢ଼ା ଖତ ।

୩ୟ ସ୍ତର - ୯ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ପୁଣି ଅଧା ସଢ଼ା ଖତ ।

୪ର୍ଥ ସ୍ତର - ୯ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚର ପୁଣି ଅଧା ସଢ଼ା ଖତ ।

କୁଣ୍ଡ ଭର୍ତ୍ତି ହେଲାପରେ ୧ କି.ଗ୍ରା. ବା ୨୦୦୦ ଜିଆକୁ ନେଇ କୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଛାଡ଼ନ୍ତୁ । ଜିଆ ଛାଡ଼ିବା ପରେ ପ୍ରତି ଦୁଇଦିନ ବ୍ୟବଧାନରେ ୧୦ ଲିଟର ପାଣି କୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଛିଞ୍ଚନ୍ତୁ । ଏହିପରି କଲେ ୧ ରୁ ୧.୧/୨ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ପୁରାପୁରି ସଢ଼ିଯିବ ଓ ସମୁଦାୟ ୩ ମାସରେ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ । ବର୍ଷକୁ ଚାରିଥର ଏହିପରି ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇପାରିବ ।

କେତେ ପ୍ରକାର ଜିଆ ଦେଖା ଯାଆନ୍ତି ?

❖ ଦେଶୀ ଜିଆ

❖ ଇସିନିଆ ଫୋଏଟିଡ଼ା

❖ ଇଉଡ୍ରିଲାସ୍ ଇଗେନିଆ

ଦେଶୀ ଜିଆ:- ଏମାନେ ଆକାରରେ ଛୋଟ, ଅଳ୍ପ ଖାଆନ୍ତି ଓ ଖତ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ବହୁତ ସମୟ ନିଅନ୍ତି ।

ଉନ୍ନତ ଜିଆ:- ଉନ୍ନତ ଜିଆ ଦୁଇ ପ୍ରକାର ଯଥା:- ଇସିନିଆ ଫୋଏଟିଡ଼ା ଓ ଇଉଡ୍ରିଲାସ୍ ଇଗେନିଆ, ଏମାନେ ଆକାରରେ ଖୁବ୍ ବଡ଼, ବହୁତ ଖାଦ୍ୟ ଖାଆନ୍ତି ଓ ଶ୍ରୀଘ୍ର ଖତ ତିଆରି କରନ୍ତି ।

ଭଲ ଜିଆମାନଙ୍କର ଲକ୍ଷଣ କ'ଣ ?

- ◆ ଶୀଘ୍ର ବଂଶ ବିସ୍ତାର କରିପାରନ୍ତି;
- ◆ ପ୍ରତିକୂଳ ପରିସ୍ଥିତିରେ ମଧ୍ୟ ବଞ୍ଚିପାରନ୍ତି;
- ◆ ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ଥୁରେ ଛାଡ଼ିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ କମ୍ପୋଷ୍ଟ ତିଆରି କରିପାରନ୍ତି;
- ◆ ସବୁପ୍ରକାର ଜିଆଙ୍କ ସହ ମିଶି ଚଳିପାରନ୍ତି;
- ◆ ପ୍ରତିଦିନ ଅଧିକ ଖାଇ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ମଳତ୍ୟାଗ କରିପାରନ୍ତି;
- ◆ ରୋଗ ନିରୋଧକ ଶକ୍ତି ଅଧିକ ଥାଏ ।

ଜିଆର ଖାଦ୍ୟ କ'ଣ ?

- ◆ ପଶୁପକ୍ଷୀ ମଳ, ଗୋବର, ଛେଳି ଓ କୁକୁଡ଼ା ଲଣ୍ଠି, କୃଷି ଓ ଜଙ୍ଗଲର ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ତୁ, କଞ୍ଚା ଓ ଶୁଖିଲା ପତ୍ର, କଅଁଳ କାଣ୍ଡ, ଚୋପା, ଘାସ, ଅଗାଡ଼ି, ଆଖୁଛେଦା ଓ ନଡ଼ିଆକତା ପ୍ରଭୃତି ।
- ◆ ଗୋବର ଗ୍ୟାସ୍ ପ୍ଲାଷ୍ଟରୁ ବାହାରୁ ଥିବା ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ତୁ ।
- ◆ ଛତୁ ଫାର୍ମ, ରୋଷେଇ ଘରୁ ବାହାରୁ ଥିବା ଅଦରକାରୀ ବସ୍ତୁ ।

ଜିଆମାନେ କ'ଣ ଖାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ ?

- ◆ କାଚ ଖଣ୍ଡ;
- ◆ ଲଙ୍କା ଚୋପା ଓ ଲଙ୍କା ମଞ୍ଜି;
- ◆ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଜରି;
- ◆ ପଥର ଖଣ୍ଡ ।

ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସମୟରେ ସାବଧାନତା କ'ଣ ?

- ◆ ଜିଆ ଖତ କୁଣ୍ଡରେ ଖରା, ବର୍ଷା ନପଡ଼ିବା ପାଇଁ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ କୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଚାଳିଆ କରନ୍ତୁ ।
- ◆ କୁଣ୍ଡ ଚାରିପଟରେ ୪ ଇଞ୍ଚ ଓସାରର ସିମେଣ୍ଟ ନାଳ କରି ସେଥିରେ ସବୁଦିନ ପାଣି ଢାଳିଲେ, ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଓ ଜନ୍ଦା କୁଣ୍ଡ ଭିତରେ ପ୍ରବେଶ

କରିପାରିବେ ନାହିଁ । ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଓ ଜୟା କୁଣ୍ଡ ଭିତରେ ପ୍ରବେଶ କଲେ
ଜିଆକୁ ଖାଇଦେବେ ।

- ◆ କଞ୍ଚା ଗୋବର ଓ ଅସଡ଼ା ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ତୁ ୨ ଯ କୁଣ୍ଡରେ ପକାନ୍ତୁ ନାହିଁ ।
କାରଣ ୨ ଯ କୁଣ୍ଡରେ ଉତ୍ତାପ ବଢ଼ିଯିବ ଓ ଜିଆମାନେ ମରିଯିବେ ।
- ◆ ଝିଟିପିଟି, ମୁଷା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପକ୍ଷୀମାନେ ଜିଆମାନଙ୍କୁ ଖାଇ ଯାଆନ୍ତି,
ତେଣୁ କୁଣ୍ଡ ଉପରେ ତାରଜାଲି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ଓ ତା' ଉପରେ
ଓଦା ଅଖା ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ◆ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଜଳ ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ ନାହିଁ । ଯେତିକି ପରିମାଣର
ଜଳ ଆବଶ୍ୟକ, ସେତିକି ମାତ୍ର ଜଳ ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ ।

କିପରି ଓ କେତେ ପରିମାଣର ଜିଆ ଖତ ପାଇପାରିବା ?

- ◆ ବିଭିନ୍ନ ବର୍ଯ୍ୟ ଜୈବିକ ବସ୍ତୁ, ମାଟି, ଗୋବର, ଗୋ-ମୂତ୍ର ଆଦିକୁ
ନେଇ ଏକାଠି ମିଶାଇ, ସେଥିରେ ଜିଆକୁ ଛଡ଼ାଯାଏ । ଫଳରେ
ଜିଆମାନେ ଏସବୁ ପଦାର୍ଥକୁ ଖାଇ, ବଂଶ ବୃଦ୍ଧି କରି, ମଳତ୍ୟାଗ
କରନ୍ତି ଓ ଏସବୁକୁ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଖତରେ ପରିଣତ କରନ୍ତି । ଏହି
ଖତକୁ ଜିଆ ଖତ କୁହାଯାଏ ।
- ◆ ଗୋଟିଏ କୁଣ୍ଡରେ ଯଦି ୧୫ କିଣ୍ଟାଲ ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ତୁ ଦେଇ ଜିଆ ଖତ
ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ, ତେବେ ସେଥିରେ ୧୦ କିଣ୍ଟାଲ ଜିଆ ଖତ ମିଳିବ ।
- ◆ ୧ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ୪ଥର ଏପରି ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେ ୪୦
କିଣ୍ଟାଲ ଖତ ମିଳିବ ।
- ◆ ଯଦି ଜଣେ ତାଷୀ $9\frac{୧}{୨}$ ଏକର ଜମିରେ ପନିପରିବା ତାଷ କରେ,
ତେବେ ୪୦ କିଣ୍ଟାଲ ଜିଆ ଖତ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ ।

ସମତଳ ପ୍ରଣାଳୀରେ କିପରି ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିପାରିବା ?

କେବଳ ଯେ କୁଣ୍ଡ ବା ଖାତରେ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇପାରିବ ତା'
ନୁହେଁ, ଯେକୌଣସି ଶୁଖିଲା, ଥଣ୍ଡା ଏବଂ ଢିପ ସମତଳ ଜାଗାରେ ମଧ୍ୟ
ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରିବ ।

- ◆ ଏହିପରି ସ୍ଥାନ ନିରୂପଣ କରି ସେଠାରେ ଗୋଟିଏ ମୋଟା ପଲିଥିନ୍ ଚଦର ପକାଇ, ତା'ଉପରେ ୬ ଫୁଟ ଲମ୍ବା, ୩ ଫୁଟ ଓସାର ଏବଂ ୧.୧/୨ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚର ଅଧା ସଡ଼ା କମ୍ପୋଷ୍ଟ ବିଛାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ◆ ଏହି କମ୍ପୋଷ୍ଟ ଗଦା ମଝିରେ ୩-୪ କି.ଗ୍ରା. ପୁରୁଣା ଗୋବର ଖତ ପକାଇ ସେଠାରେ ୫୦୦ଗ୍ରାମ ଉନ୍ନତ ଜିଆ (ପ୍ରାୟ ୩୦୦ ରୁ ୪୦୦) ଛାଡ଼ନ୍ତୁ ।
- ◆ ପ୍ରାୟ ପ୍ରତିଦିନ ଦରକାର ମୁତାବକ ପାଣି (ପ୍ରାୟ ୩-୪ ଲିଟର) ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ ।
- ◆ ଏହା ଉପରେ ପଲିଥିନ୍ ଚଦର କିମ୍ବା ଛାଉଣି କରନ୍ତୁ ।
- ◆ ଏହିଭଳି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଦୁଇମାସ ମଧ୍ୟରେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଧରଣର ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ପାରିବ ।

ଜିଆ ଖତ ପ୍ରୟୋଗ କଲେ କ'ଣ ଉପକାର ମିଳେ ?

- ◆ ଏହା ଜୈବିକ ତାଷର ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ;
- ◆ ଏହାକୁ ପ୍ରୟୋଗ କଲେ ମାଟିର ଉର୍ବରତା ବଢ଼େ । ଭଲ ଅମଳ ହୁଏ ଓ ମାଟିରେ ଉପକାରୀ ଜୀବାଣୁଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ପାଏ ।
- ◆ ଯବଖାରଯାନ, ଫସଫରସ୍ ଏବଂ ପୋଟାସ୍ ଖାଦ୍ୟସାର ବ୍ୟତୀତ ଊଟାମିନ, ହରମୋନ, ଏମିନୋଏସିଡ୍, ମାଇନିରାଲ୍, ମ୍ୟାଗ୍ନେସିଅମ୍ ଓ କ୍ୟାଲସିଅମ୍ ଭଳି ଖାଦ୍ୟସାର ଉଦ୍ଭିଦକୁ ମିଳିଥାଏ ।
- ◆ ଏହା ବ୍ୟବହାର କଲେ, ରାସାୟନିକ ସାରର ଆବଶ୍ୟକତା ରହେ ନାହିଁ ଏବଂ ଉଦ୍ଭିଦ ତାହୁଁଥିବା ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ମିଳିଥାଏ ।
- ◆ କୃଷି ଏବଂ ରୋଷେଇ ଘରର ବର୍ଯ୍ୟବସ୍ଥୁର ସୁବିନିଯୋଗ ହୁଏ ।
- ◆ ଏହାକୁ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟିକ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ତାଷା ନିଜର ଆବଶ୍ୟକତା ମେଣ୍ଟେଇବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଏହି ଜିଆ ଖତକୁ ବଜାରରେ ବିକ୍ରି କରି ଲାଭବାନ ହୋଇଥାଏ ।

ଜିଆ କିପରି ଚାଷୀର ବନ୍ଧୁ ?

- ◆ ସେମାନେ ମାଟିର ଉପର ଭାଗରେ ଛିଦ୍ର ବା କଣା କରି ଭିତରକୁ ପ୍ରବେଶ କରନ୍ତି ଏବଂ ମାଟି ଭିତରେ ଚଳପ୍ରଚଳ ହୁଅନ୍ତି । ଏହା ଫଳରେ ମାଟି ହାଲୁକା ହୁଏ । ମାଟି ଭିତରେ ଜଳ ପ୍ରବେଶ କରି ଜଳ ଧାରଣ ଶକ୍ତି ବଢ଼ାଏ ଏବଂ ବାୟୁ ଗମନା ଗମନ କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ ।
- ◆ ଏମାନେ ମାଟି ଭିତରେ ଥିବା ଜୈବିକ ପଦାର୍ଥ ଖାଆନ୍ତି ଓ ମଳତ୍ୟାଗ କରନ୍ତି । ଯେତିକି ପରିମାଣରେ ଆବର୍ଜନା ଖାଆନ୍ତି ତାର ତିନି ଚତୁର୍ଥାଂଶ ମଳତ୍ୟାଗ କରନ୍ତି । ଏହି ମଳ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଖତରେ ପରିଣତ ହୁଏ ।
- ◆ ଜିଆ ଖତରେ, ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କମ୍ପୋଷ୍ଟ ଖତଠାରୁ ୫ ଗୁଣ ଅଧିକ ଯବଖାରଯାନ, ୭ ଗୁଣ ଅଧିକ ଫସ୍‌ଫରସ୍, ୧୧ ଗୁଣ ଅଧିକ ପୋଟାସ୍ ଏବଂ ୨ ଗୁଣ ଅଧିକ ମ୍ୟାଗ୍ନେସିଅମ୍ ଥାଏ, ଯାହା ମାଟିର ଉର୍ବରତାକୁ ବହୁଗୁଣରେ ବୃଦ୍ଧି କରିବା ପାଇଁ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ ।
- ◆ ଜିଆ ଖତରେ ବହୁପରିମାଣରେ ଏନଜାଇମ୍ ଥାଏ (), ଯାହା ମାଟି ଭିତରେ ଥିବା ଅସଦ୍‌ଜୈବ ପଦାର୍ଥକୁ ସଢ଼ିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ ଏବଂ ଫସଲ ଅଭିବୃଦ୍ଧିରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ ।
- ◆ ଜିଆ ଖତ, ମାଟି ଭିତରେ ଥିବା ବିଭିନ୍ନ ହିତକାରୀ ଅଣୁଜୀବମାନଙ୍କ ବଂଶ ବୃଦ୍ଧିରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ । ମାଟି ଉର୍ବର ହୁଏ ଓ ଫସଲ ଭଲ ଅମଳ ହୁଏ ।
- ◆ ମାଟି ଭିତରେ ଭଲଭାବେ ଜଳ ଓ ବାୟୁ ଗମନା ଗମନ ହେଲେ, ମାଟି ଭିତରେ ଥିବା ଖାଦ୍ୟକୁ ଫସଲ ସୁବିଧାରେ ଗ୍ରହଣ କରିଥାଏ ।
- ◆ ଅମ୍ଳ ମାଟିକୁ ଜିଆ ଖତ ଭଲଭାବେ ଶୋଧନ କରେ ଏବଂ ଅମ୍ଳତ୍ୱକୁ ନିରପେକ୍ଷ () କରେ, ଯାହାଫଳରେ ସବୁପ୍ରକାର ଫସଲ ସେହି ମାଟିରେ ହୋଇପାରେ ।

- ◆ ଜିଆ ଦେହରୁ ନିର୍ଗତ ତରଳ ପଦାର୍ଥ ହରମୋନ୍ ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟକରେ । ତେଣୁ ଫସଲ ହୃଷ୍ଟପୃଷ୍ଠ ହୋଇ ବଢ଼େ ।
- ◆ ଜିଆ ଥିବା ମାଟିରେ ଅନିଷ୍କାରୀ ଅଣୁଜୀବ ଓ ସୂକ୍ଷ୍ମଜୀବ ସଂଖ୍ୟା ହ୍ରାସ ପାଏ ।
- ◆ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯାଇଥିବା ଜମିରେ ଯେଉଁ ପନିପରିବା, ଫଳ ଉତ୍ପାଦିତ ହୁଏ ତାହା ଅଧିକ ସୁସ୍ବାଦୁ ଓ ଅନେକ ଦିନଯାଏ ନଷ୍ଟ ନହୋଇ ରହିଥାଏ ।
- ◆ ଜିଆ ଖତ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ଜମିର ଅବସ୍ଥା ଭଲଭାବେ ରହେ ।

ଉପସଂହାର

ଆଜିକାଲି ଜିଆ ଖତର ବ୍ୟବହାର ଏତେ ବେଶି ପରିମାଣରେ ହେଲାଣି ଯେ, ଦେଶର ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଚାଷୀମାନେ ଏହାକୁ ବହୁଳ ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେଣି । ସହର ଅଞ୍ଚଳରେ ପନିପରିବା ଏବଂ ଫୁଲ ଚାଷୀମାନେ ବିଭିନ୍ନ ରକମର କୁଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଉତ୍ପାଦନ କଲେଣି । ଯେଉଁମାନେ ଘରେ ପାକଶାଳା ବଗିଚା କରୁଛନ୍ତି, ଘରର ଛାତ ଉପରେ, କୁଣ୍ଡରେ ଫୁଲ ଏବଂ ପରିବା ଚାଷ କରୁଅଛନ୍ତି, ସେମାନେ ଛୋଟ ଛୋଟ ସିମେଣ୍ଟ କିମ୍ବା ମାଟି କୁଣ୍ଡରେ ମଧ୍ୟ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଅଛନ୍ତି ।

ବଜାରରେ ମଧ୍ୟ ଜିଆ ଖତ ବିକ୍ରି ହେଲାଣି । ଜଣେ ଚାଷୀ ଜିଆ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେ କେବଳ ଯେ ନିଜ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ପଡୁଥିବା ଖତ ପାଇପାରିବ ତା'ନୁହେଁ, ବରଂ ବଜାରରେ ବିକ୍ରି କରି ଅର୍ଥ ଉପାର୍ଜନ କରିପାରିବ । ଜିଆ ଖତ ଉତ୍ପାଦନ କରି ଜଣେ ଚାଷୀ ଲାଭବାନ ହୋଇପାରିବ ।

