ખાતર બનાવવાની ઘરેલુ પધ્ધતિ



ખાતર, એ કહોવાઇ/સડી ગયેલા જૈવિક તત્વો (શાકભાજી, ફળ, ફુલ વગેરે...) માંથી બનાવી શકાય છે. જેનો ઉપયોગ જમીનને ફળદ્રુપ બનાવવામાં થાય છે. આ ખોરાકરૂપી કચરાના નિકાલ માટેનો શ્રેષ્ઠ રસ્તો છે. આ પ્રકારના ઘન કચરાના નિકાલનો ઉપયોગ ખાતર તરીકે કરવાથી છોડના તંદુરસ્ત ઉછેરની સમતામાં વધારો થાય છે.

ખાતર બનાવવાની સરળ રીત

- ૧ સૌ પ્રથમ લગભગ ૧૪ લીટરની ક્ષમતા ધરાવતા માપનું નળવાળુ અને હવાની અવરજવર ન થાય તેવા ચુસ્ત ઢાંકણાવાળુ સાધન લો.
- ર તેમાં સૌથી નીચે ગોળ મુકો. ગોળનો ઉપયોગ કરવાથી જૈવિક ખાતર બનાવવાની કાર્યક્ષમતા

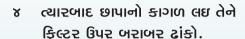




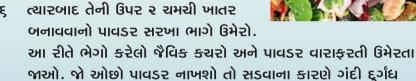


૯૫% થી ૧૦૦% સુધી વધવાની શક્યતા છે. આ છોડવાને પોષક તત્વો શોષવામાં ખૂબ જ મદદરૂપ થાય છે.

3 ત્યારબાદ તેની ઉપર બરાબર બંધ બેસે તે રીતે ફિલ્ટર (ગાળવાનું સાધન) ગોઠવો.



પ તેના ઉપર ૨ ઇંચ જેટલુ માપ લઇ વાસી ખોરાક/રસોડાનો કચરો જેવો કે ફળની છાલ, કાપેલા શાકભાજીના બી/ડીટા વગેરે ઉમેરો.



૭ ત્યારબાદ આ સાધનને બિલકુલ હવા ન જાય તે રીતે, ચુસ્ત રીતે બંધ કરી દો. ઢાંકણું લાંબા સમય સુધી ખોલશો નહીં ; જો અંદર હવા જશે તો સૂક્ષ્મ જીવાણુંઓ મરી જશે. આ સાધનને સૂર્યના પ્રકાશ અથવા ગરમીથી

૮ જ્યાં સુધી સાધન સંપૂર્ણ રીતે ભરાઇ ન જાય ત્યાં સુધી ખોરાકનો કચરો અને ખાતર બનાવવાનો પાવડર ઉમેરતા રહો.

દ્દર રાખો નહીં તો, આનાથી પણ સુક્ષ્મ જીવાણુંઓ મરી જશે.



રમાવશે.





એવુ સાધન ભરાઇ જાય ત્યાર પછી ખાતરી કરો કે, ઢાંકણુ ચુસ્ત રીતે ૧૫ દિવસ સુધી બંધ રહે. હવે, એમાંથી પ્રવાહી બનવાનું ચાલુ થશે જે નળ હારા બોટલમાં ભરી શકાશે. દર ત્રણ દિવસે પ્રવાહી કાઢી ભેગુ કરો. આ પ્રવાહી ૧૫ દિવસની અંદર પાંચ છ વાર ભેગુ કરી શકાશે જે ખાતરનું કામ કરશે. આ પ્રવાહીને ૧:૩૦(૧ ભાગ ખાતર:૩૦ ભાગ પાણી)નું પ્રમાણ લઇ છોડવા ઉપર છંટકાવ કરવા ઉપયોગમાં લઇ શકાશે.

- ૧૦ જો આ સાધનમાંથી નીકળતા પ્રવાહીનો જથ્થો ઓછો હોય કે ઓછુ બને તો, સાધનને આડુ કરી ઉપરના ભાગથી અંદરના કચરાને જોરથી દબાવીને પ્રવાહી ખાતર ભેગુ કરો.
- ૧૧ ૧૫ દિવસ પછી સાધનની અંદર રહેલા જૈવિક પદાર્થોથી ખાતરનો કાચો માલ તૈયાર થઇ જશે. સફેદ ફળદ્રુપ ખાતરની માટી અને અથાણાં જેવી ખાટી સુગંધ એ સારી નિશાની છે. પ્રવાહી ખાતરનો ગટર સાફ કરવામાં પણ ઉપયોગ થઇ શકે છે.

ખાદ્યપદાર્થોમાંથી ખાતરનો કાચોમાલ તૈયાર થઇ ગયા પછી તેની જાળવણી કરી તેમાંથી હવે ખાતર બનાવવાનો સમય થશે. આ માટે નાળિચેરની છાલના ટૂકડા (૨૦x૧૦x3 સે.મીં.) લઇ કોઇપણ સાધનમાં મુકો તેમાં ૧–૧.૫ લીટર જેટલું પાણી ઉમેરો અને ૨૦



મિનિટ સુધી રાહ જુઓ. નાળિયેરની છાલના ટુકડાને બરાબર ભાંગીને પાવડર બનાવો.

૧૨ અંતમાં, ૨૦ ક્લિગ્રામ ખાતર બનાવવાની ક્ષમતા ધરાવતુ સાધન લો. તેમાં ૨ – ૩ ઇંચ સુધીના માપથી કહોવાયેલા નાળિયેરનો પાવડર ઉમેરો. જ્યાં સુધી ખાતર બનાવવાનો કાચોમાલ પુરો ના થાય ત્યાં સુધી વારાફરતી આ બંને વસ્તુઓ ઉમેરવાની ચાલુ રાખો.



- ૧૩ હવે, આવતા ૨–૩ અઠવાડિયા સુધી આ બંનેના મિશ્રણને તૈયાર થવા દો.
- ૧૪ આખરે આ પ્રક્રિયાથી ખાતર બનવા લાગશે. આમ છોડવા માટે ખાતર તૈયાર થઇ ગયુ.

• શું ઉમેરવાનું

- ભાત, રોટલી (ઉમેરતા પહેલા તેના નાના ટૂકડા કરો)
- ફળની છાલ અને કાપેલા શાકભાજી
- માંસ, માછલી, રાંધેલુ માંસ અથવા શાકભાજી, ઇંડાના ફોતરા
- ઢોંસા, ઇડલી અથવા ભાતની પ્રવાહી ના હોય તેવી વાનગી (દા.ત. ખીર, દૂધપૌંઆ, ખીરૂ વગેરે...)



- પ્લાસ્ટીક પેપર, ગ્લાસ
- કોઇપણ રાંધેલી પ્રવાહી વાનગી/ખોરાક (છાશ, કઢી, દાળ, સાંભાર, રસમ વગેરે...)









નોંધ : જો આપ ખાતર બનવવાની પ્રક્રિયા અંગે બિલકુલ અજાણ કે નવા છો તો, તૈયાર મળતુ ખાતર બનાવવાનું પાત્ર આ પ્રક્રિયામાં સરળ રહેશે. જરૂરી સામગ્રીઓ આપના ખાતર બનાવવાના સફળ પ્રયત્નોમાં નિર્ણાયક સાબિત થશે.

સીઇઆરસી(CERC), શિક્ષણ, સંશોધન, સમાધાન અને કાયદાના અસરકારક ઉપયોગ દ્વારા ગ્રાહકહિતના પ્રસાર અને રક્ષણ માટે સમર્પિત થયેલ બિન-નફાકીય, બિન-સરકારી અને બિન-રાજકીય સંસ્થા છે. ગ્રાહક જાગૃતિના અભિયાનમાં આ સંસ્થા ૧૯૭૮ થી કાર્યરત છે. સીઇઆરસીમાં ખાધ સામગ્રી, પીણાં, દવાઓ અને તબીબી ઉપકરણો, વિજ ઉપકરણો તેમજ વ્યક્તિગત સંભાળની વસ્તુઓ વગેરેના તુલનાત્મક પરીક્ષણ માટે સ્વતંત્ર પ્રયોગશાળા આવેલી છે. આ પરીક્ષણોના પરીણામો અમારી સંસ્થાના પ્રકાશીત થતા દ્વી-માસિક ગ્રાહક સામાયિકમાં નિયમિત રીતે પ્રસિધ્ધ કરાય છે.