

* 1Uṛ MAZĀ GvPĀ ṼEṅṅĀ D°ÁgĀ GvPĀ ṼEṅṅĀ ÁiĀPĀ
 °ÁUṼE ṼÁgĀdEṅṅĀPĀPĀ D°ÁgĀ 1Uṛ Ṽ¼PĒ-ĀAZĀ ṼÁṅĀ
 fĀ°EĀ ṼV ṼS°ĀZĀ. ṼA±ĒEÁZEÜMĀ ṼPĀgĀ °ĒZĀiĀgĒEĀUĀ
 °ĒZĀiĀṼVUMĀ, PĀgĀqĀVĒĀ DvĒĒn Ṽi °ĀṼVĀgĀ SĀ-Ā-ÜMĀ
 1Uṛ Ṽ«ṼĀṼZĀZĀ °ÁUṼE Ṽ«ṼĀṼPĀgĀ è Cw PĀ-Ā
 JAZĀ w½ZĀSĀCZĒ EwĀeĀ ṼA±ĒEÁZEĀ ṼP ṼÁA±ĒZĀṼPĀgĀ
 °ĀZĀ½EĀ ṼPĀUṼE °ĀṼVÜ eĀPĒEÜ °ĀCÜE ṼPĀiĀPĀj
 AiĀUṼVĒE JAZĀ w½ZĀSĀCZĒ

* ṼPĀUṼE 1Uṛ ṼPĀtPĒ-ĀAZĀgĒVĀj UĒ°ĀE° PĀ Ā°EĀeĒEÜE
 DyöPĀ ṼZĀgĀUĀiĀUĀ°Ā °ĀE°PĀ UĀKĀĀt ṼZĀ±ÜMĀP è
 ṼgĀZĒEĀUĀ ṼPĀ ṼAiĀĀ UĒ ṼĀiĀ°ĀV PĀ-ĀiĀiĀUṼVĒE

* 1Uṛ ṼPĀtPĒ-ĀAZĀ ZĒeqĀ GzĀKĀiĀUṼS°ĀZĀ 1Uṛ
 ṼPĀtPĀiĀ »AZĒ°PĀĀ GzĀPĀUṼĀ vĒZĀPĒEṅṅĀVĒE C°ĀUṼP è
 °ĀĀRĀZĀ°ĀUṼĀAZĒgĒ 1Uṛ ṼPĀtPĒ 1Uṛ D°ÁgĒEṅṅĀ
 °ÁUṼE °ĀĀgĀi PĀAZĒ 1Uṛ UṼĀ ±ĀCĀPĀgĀt °ÁUṼE
 ZĀXĀPĀgĀt, vĀd 1Uṛ °ĀĀgĀPĀmĀ °ĀṼVÜgĀṼVÜ GzĀPĀUṼĀ,

* eĒEÜE EvĒgĒ PĀṅUĒ AiĒEĀUṼPĀZĀ °ĒZĀN vĀ°ĀA±KĀgĀ°Ā
 °ĀṼVÜEÜĀ vĀUṼ ṼZĀ±PĒEĀB GṼAiĒEĀV ṼĀṼZĀZĀ ṼE«ĀiĀ
 Ṽ¼PĀiĀEĀB °ĀĀRZĀVĀUṼVĒE



°ĀtĒEĀEvĒgĒUĀtZĀPĀÜÜMĀ EAw°Ē

gĀ ṼÁgĀ 6.0-8.5, eĀr «Ā±Ē ZĀCA±Ā 30-40%, PĀgĀVĒ 80-140
 Ṽ.Ṽ.ṼJA, E.¹ (Electric conductivity) <0.4%, Ṽ°ĀiĀiĀ°ĀEĀUĀ°
 (Organic carbon) 1.5-2.5%, gĀdPĀ(Phosphorus) >60 Ṽ.Ṽ.ṼJA,
 °ĀṼVÜ ṼÁgĀdEṅṅĀ (Nitrogen) 50-75 «Ā.UĀĀ/ 100 UĀĀ °ĀtÜE
 EgĀĀPĀ. EvĒgĒC°ĀPĀUṼP è «ZĀÜÜÜ gĀ Ü°ĀṼVÜVĀAwPĀPĒ°ṼUĀgĒĀ
 ಅಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯ.

ṼĀ°EĀ PĒgĀiĀ/PĒEṅṅĀZĀ ṼÁgĒEĀB SĀ° °ĀĀr ṼĀĀgĀ
 8-10 CĒUṼĀ PĀ° ©¹°UĒ MṼUPĀ ©qĀĀPĀ, °ĒPĒ SĀZĀ
 EĀVĒgĀ D¼PĀV G¼Ā°Ā °ĀĀqĀĀPĀ. GvĀ °ĀtÜ ṼĀRĀiĀV
 EĒEĀR-PĒEṅṅĀPĀ ṼZĀZĀ Z-ĀCĀiĀUṼĀ °ĀṼVÜ EvĒgĒ gĒEĀUPĀgĀPĀ
 ṼMEPĀtĀfĀ«UṼĒEĀB ṼAiĀAwṅṅṅ°ĀZĀ. °ĀUĀiĀĀ 1Uṛ ṼĀ°EĀ
 PĒEṅṅĀZĀP è Ṽ¼CgĀ°ĀPĀE°ĀṼVÜ ṼPĀ«ĀĒEĀUṼĒEĀB ṼAṼEṅṅĀ
 Ṽ°ĀV ṼE°EĒ°ĀĀqṅS°ĀZĀVZĒ PĒEṅṅĀUṼE °ĀtĒEĀgĀ ṼÁgĒEĀUĀ
 ಣವಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ 200-300 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ. ನಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಕೊಳಕೈ
 ṼĀgĀ ©qĀ°Ā °ĒEzPĀ °ĀPĀĀPĀ. EzĀZĀZĀ ṼĀj EĀ ṼP°ĀṼVĒE
 °ĒZĀUṼVĒE ṼĀ°EĀ PĒgĀUṼP è EĒMöPĀ D°ÁgĒZĀ GvĀZĒEÜE
 Ṽ°ĀiĀiĀ°Ā°ÁUṼE gĀ ṼAiĀiĀPĀUĒEṅṅĀUṼĒEĀB °ĀPĀĀPĀ, ṼÁgĒiĀ ṼZĀP è
 JpĒÜE 1600 Q.UĀĀ PĒĒÜE UĒEṅṅĀ 8 PĒf AiĀEj AiĀ, 12 PĒf
 ṼEṅṅĀi ṼĀ Ṽmi UĒEṅṅĀUṼĒEĀB 1Uṛ °ĀUĀ «ĀĒEĀ °Āj UṼĒEĀB
 ©vĀPĀ MAZĀ °ĀgĀ °ĀĀAvPĀV ṼĀ°EĀ PĒEṅṅĀPĒ °ĀQ, 3-4
 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತುಂಬಿಸಬೇಕು. ಸುಮಾರು 8 ರಿಂದ 10 ದಿನಗಳ
 EĀVĒgĀ ṼĀgĀ w½ °ĀgĀ ṼtPĒwgĀUĀ°ĀZĒEĀB PĀtS°ĀZĀ EĀVĒgĀ
 ṼĀj EĀ UĀtZĀPĀÜÜMĀUĒEĀ ṼgĀPĀV °ĀṼVÜ ṼĀj EĀ ṼP°ĀṼVĒE
 DzĀgĒZĀ°ĀĀ-Ṽ°ĀiĀiĀ°ĀC×PĀ gĀ ṼAiĀiĀPĀUĒEṅṅĀUṼĒEĀB ṼĀqĀṼ
 ṼgĀĀPĀ, CUMĒE vĀPĀVĒ PĒEṅṅĀZĀ ṼĀj EĀ ṼPĀt°ĀEĀB °ĒZĀN
 °ĀĀR-PĒEṅṅĀS°ĀZĀ.

F 1AUAiAEB KPAM/2 °AUKE «Ä±½v½AiñVAiME «ÄÄEAMUEAÇUE
 ಪಾಲನೆ ಸಹ ಮಾಡಬಹುದು. ಇದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 200 ರಿಂದ
 250 UAA°gUE ÷¼AiAA°A ÷A°AxØ«gñVzÉ DzÄzj AzÄ
 EAUAEB ELqÉÁqñ°AQÁ®gi JAZÄ PjAiñAvÜgÉ

APPEÄ ñPAiEA gÉÄ, EiSVØ 1UR v½Aiñ ÷ñVzÉÄ
 zAvÄ °gñzÄV, EzEAß ÷ÄÄ; JAZÄ PjAiñ-AUAwzÉ EZA
 ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 150 ರಿಂದ 200 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದವರೆಗೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದು
 «Ä±½ Aj AiñAVzÄV, J-ÄevgPzÄPñVPA D°AgP EAß ÷Ä« ÷Ä_®zÄ,
 1» ÷Äj EA°KPAM/2 °AUKE «ÄÄEAMUEAÇEVE «Ä±½ APÄUiñEKEB
 ÷PA°AQS°ÄzÄ. «zÄ² añAgñPñMUAPE GvP Ä ÷ÄrPAiñEAß
 °KEAÇgñVzÉ

1.1.1 1UR PñAiñ QgñEÄI :

1» ÷ÄgÄ 1UR Aiñ gñMUGzP ÄZP è ÷ÄgMPA zÄñAUÁ®Ä
 ಇಡುತ್ತಿದ್ದು, ಸಿಹಿ ನೀರಿನ ಸಿಗಡಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ದೈತ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಾದ
 ಅಮೇರಿಕಾ, ಕೆನಾಡ, ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಹಾಗೂ ಇತರೇ ಐರೋಪ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ
 ÷ÄgMzÄ 1» ÷ÄgÄ 1UR Aiñ vEAzÉ DzÄ ÷ÄiEA ÷ÄqÉÄPEArzÉ
 ÷ÄgMzP è ÷ÄAiAA°A 1UR UUAEB JgñÄ ÷ÄAUqP ÄV
 «AUr ÷Ä°ÄzÄ.

1. ÷ÄÄzÄ 1UR (GñÄ ÷Äj EA 1UR)
2. 1» ÷ÄgÄ 1UR (1» ÷Äj EA 1UR)

1994EA EAiñ è ÷ÄgMzP è PÄtñ PEÄqñ °½ZMPE gÉÄUA
 (aÉgñi) ÇAZÄV ÷ÄÄzÄ 1UR Aiñ GvñzÉÉ UÄt ÷ÄAiñ°ÄV
 OÄtñ AvÁUSÄÇzÉ Dzj AzÄ ÷ÄÄzÄ ÷ÄgÄ 1UR Aiñ ÷ÄrPAiñ
 PEgñAiñEAß ÷ÄV, ÷Ä 1» ÷ÄgÄ 1UR PñAiñ a gñÄEAPE ÄVzÉ
 ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ 3,00,000 ಟನ್ ನಷ್ಟು ಸಿಹಿನೀರು ಸಿಗಡಿಯನ್ನು

- Ä ÷ÄAiñPA «Ä±½ 1» ÷ÄgÄ 1UR añVÜ «ÄÄÄ APÄtPE

«ÄÄÄ APÄUiñAvÉ 1UR APÄtPAiñ MAZÄ - Ä ÷ÄAiñPA
 GzP Ä. ÷ÄgMzP è ÷ÄñAgÄ 25PEI °EÄñ 1» ÷ÄgÄ 1UR
 ÷ÄzÄv½°E JAZÄ UAñAw, Ä ÄVzÉ C°AUAP è 9 v½UAA a ÄtñÄ
 zñj-ÄAZÄ PñtUE AiñEÄUP ÄVzÄV añAPEÄ ÷ÄQAiñ gÉÄ, Ei
 SVØ añVÜ añAPEÄ ÷ÄQAiñ añÄ°A ÷ÄÄ ÷ÄAS JgñÄ v½UAA
 S°MA ÷ÄÄÄR°ÄZP Ä EwñÄEA ÇEUAP è «ÄÄÄ PñAiñEÄÇUE
 1UR PñAiñ ÷Ä°EÉ vAAwPÄE añVÜ GzP Ä dEA; Äiñ ÄUAwzÉ
 Sj «ÄÄEA Pñt - ÄAZÄ 1UA°Ä - Ä ÷ÄÄVÄ °EÄñ 1UR Pñt - ÄAZÄ
 ÷ÄqñÄS°ÄzÄ.

1UR PñAiñ GñAiñEÄUUA:

- * F añ°EA v½UAA ÷ñVzÉÄzAvÄ °gñzÄV, J-Äe
 ÷ÄÄ±½UE°KEAÇPEñPÄUAÄt °KEAÇgñVzÉ
- * ಒಂದು ವರ್ಷಕ್ಕೆ 150-200 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ.
- * 1UR añj GvñzÉÉ-ÄAZÄ »rzÄ 1UR PñAiñ a gñUE
 GvP Ä vAAwPÄE C°PñPñr, Ä ÄVzÉ
- * EAUA «Ä±½ Aj UAñAVzÄV J-ÄevgPzÄ ÷Äé«PÄ añVÜ
 PñVPA D°AgP EAß ÷Ä« ÷Ä_®zÄ
- * EAUA gÉÄUPgÉÄzPÄ ±DÄiñEÄÇzÄV EAUAzÄ GvP Ä
 EñÄ°j ÷ÄqñÄS°ÄzÄVzÉ
- * EAUA 1» ÷ÄgÄ añVÜPÄÄ®ªLUAA±PñÄ (5n)
 ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಹ ಜೀವಿಸುತ್ತಿದ್ದು 15 ರಿಂದ 330 ಸೆ. ನಷ್ಟು ಉಷ್ಣಾಂಶವನ್ನು
 vñqñAPEñPÄ ÷ÄñAxØ °KEAÇgñVzÉ
- * EAUAEB KPAM/2 añVÜ«Ä±½ PñAiñAVAiñ ÷ÄPÄ ÷ÄiñS°ÄzÄ.
- * zÄ² añÄ «zÄ² añAgñPñAiñ°evEAzÄ DzÄ ÷ÄrPAiñEAß PÄiñAPEArzÉ
- * EzzÄzÄ UAñÄÄt ÷ÄÄ±½ è GzÉÄUA ÷Äñj. Ä°Ä eÉEVUE
 GvP Ä ÷ÄEñPÄ D°AgÄ ÷ÄqñÄS°ÄzÄVzÉ

QAIUUA aAA EC aPA@i gAVIzE aP aWaj AwAiA° e aEaAP AV F PIAiA EA B PEUEAqIe GvPA E 1/2 a j ¥IqAiA aP e ¥P gAUS° AZA.

1.8. 1U- PIAiA DyOPMe

1 JPIe « 1A tOZa PE 1/2 P EA B a « AÖ, PA vUP a A RZAÖ a AVAU - A UUA :

C. SAiA RZAÖ (gME.UUA° e)

PIeA	RZAOUUA	gME. UUA° e
1	PEVAZA aAIAdtza RZAÖ	50,000.00
2	PAEAPA UAZeqAAUVA aAIAdt	3,000.00
3	PEAVAZA aAIAVUA EvAc	15,000.00
4	EvAgE RZAÖ	5,000.00
	MI AO	73,000.00

D. aIEZa° i IAUe vUP ZA aZi (gME.UUA° e)

PIeA	RZAOUUA	gME. UUA° e
1	PEVAZA vAAIAj aAVAU UA TU	2,500.00
2	UEESgAUVA	2,500.00
3	1AUar aAj UVA	20,000.00
4	1AUar D°AgA(1 I Ei)	20,000.00
5	1AUar » rAAA a RZAÖ	5,000.00
6	EvAgE RZAÖ	10,000.00
	MI AO	60,000.00

DzAiA:

MI AO 600 Q.UAAUE 250 gME gAVe aAj ZAUA 1AUa a MI AO DzAiA gME. **1,50,000.00**
 ¥Iv JPIe a MA DzAiA gME. **90,000.00**

GvAc, AUwIZAY, AgMAMAZIj 30,450 I EiUUA 1» aAgA 1U-AiA GvAzEAI AUwIZe PIA 1/2 gAdUUA e MAZAZA aNdP dEaIv a gA dP AZIj 1 DUwIZe G 1/2 zAVe ¥P P A SAUVA (10%) ° AUKE Mj, Ai (2%) gAdUUA 1» aAgA 1U- GvAc, AVP E

EzIj i E ¥Iv PEfUE gME.200 j AZA 300 gMEYA-AAiAVe suamaru 3,000 kooB roPaaYI gAgutIe. muundIn 5 vSf gZLI EzIj GvAzEAI a MEgj AZA LZA ¥A AO ° ZAUUA a A, AZMe-AZT DAZAZA a gAdP A 1U- GvAzEAI ° e Qe ¥Iv ° IeAZAVIZAY, G 1/2 zA gAdUUA a AZUVAiA ° e AUwIPE DzIj AZA DAiA gAdIZAdEj UE 1» aAgA 1U- PIAiA a A ° MA AVAU - A IZA SUE Cj a A a ME r 1 zP e EE ME B ° IeA GvAzEAI EA B a Aj Qe, S ° AZA. ° P a A ¥Iv ¥Ij gE vIj, GzA AUUA a AVAU i AgMAMAZIj ° AUKE gAd a PAÖgUUA « AA EUAj PA E - AS E AI E Ad EUVAE A CUE PE e IeAr 1 C CPA GvAzEAI AVUUP AEP j, A AQZ E

1.1.2 1» aAgA 1U-AiA fA a EA, j

° IeA - i vIeA - A, i gP Ij 1950 EA E, kAiA ° e 1» aAgA 1U-UVAE AB ¥A - P I A a qE JAS G¥A PAI AASP E « AU 1 « a Ij UE a Ar zAbE

¥I° a Ii : DxIe Ad ¥Ie A qA (, A C ¥I C UUA: dAnPA ° AUUA ¥A at j)

PAe i : PE A 1 AiA

G¥PAe i : a I ° P Ie A, A PA

DqDgi : qPi ¥Ie A qA

ME ¥i DqDgi : E MA a AiA

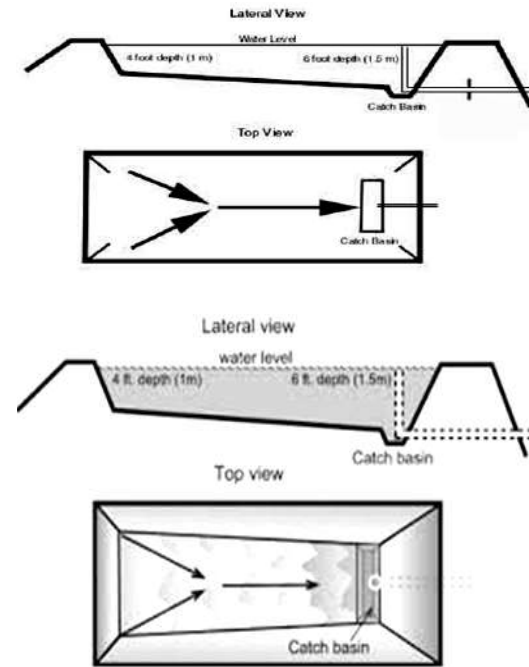
ME ¥i PAI AAS : ¥A - P I A a qE

1.7.5 ማጠቃለያ ለግብይት ማረጋገጫ

የግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።

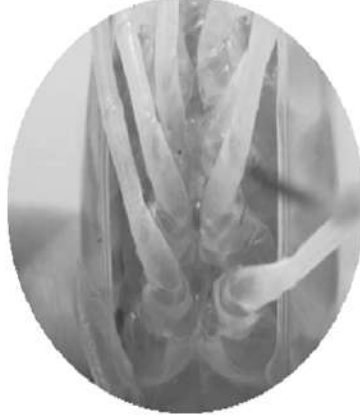
የግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።

ግብይት ማረጋገጫ: ለግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።



1.2.3 ለግብይት ማረጋገጫ

በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።



ಅವುಗಳಿಗೆ ಆಗಲೇ ಬೆಳೆಸುವ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಅಳಿಸಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ.

ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ:

ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ.

01	5 j Azl 10 UAl	5 j Azl 7.5 j Azl
02	10 j Azl 20 UAl	7.5 j Azl 10 j Azl
03	20 j Azl 33 UAl	10 j Azl 15 j Azl

1.7.2 ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ

ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ:

ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ.

ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ:

1. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ.
2. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ.
3. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ.

೨AಿÀ«ÀvÀ ಘಟೆÀt

PAqÀ	ZAVUA®	EA ¹ UE PA®
01	15 j AzÀ 30 . .JA CaoH lime	10 j AzÀ 15 . .JA CaoH
02	10 j AzÀ 15 . .JA Cao lime	10 . .JA Cao

ZPA ©ÀdzÀ»ArAiÀ S¼PÉ

1. 10 j AzÀ15 |.|.JA.UE j °ÉAZÀ^anÀ ©ÀdzÀ»ArAiÀÈÀB ÈÉÉ¹ àÀvÀ5 |.|.JA PÀ^oiÀÀÀ °ÉqÀPÉÉqí CxP Á 2.5 |.|.JA PÀ^oiÀÀÀ DPÉÉqí ,ÀtÉÀ eÉvUÉ 200° À PÉvÀZÀ àÀj ÈÉEAÇUÉ 24 UAmUÀPÀ® ÈÉÉ¹qÀ ÀPÀ.
2. 30 j.À.«ÀÀ. PÉvÀZÀ àÀgÈÀB PÀ^aÀ àÀÀr ÈÉÉ¹ | ÖÝZÁxÐ UÀZÀ ¥qÀiÀ⁻ÁZÀ ,ÀgP ÈÀB (gÀ) PÉvÀZÀ J®È PÉÉ j j PÀÉÁV °ÉqÀ ÀPÀ.
3. 3 UAmÀiÀ ÈAvGÀ PÉvÀPÉ °É j àÀgÈÀB vÀÀ^o1 D^aÀdÉPPÁgÀ PUMÈÀB ZÀ®ÈÉ àÀqÀ ÀPÀ.

ÀZEÉ

vGÀ^a ÀAiÀZÀ ÇÈUÀP ÈPÉvÀZÀ ¥ÁgZÀ DPVÀiÀÈÀB ¥j ÀQÉ¹ vÀ¹ ÉÀÀiÀPMEPIAqÀ¹ ÁgZÉ EzÀ j ÀZÀ ÐZP ÈPÉvÀZÀ vÀÀ¹ ÀUZÀ ನೀರನ್ನು ಸುಮಾರು 10 ರಿಂದ 15 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಹೊರ ಹಾಕಬೇಕು. ZPA ©ÀdzÀ»ArAiÀÈÀB G¥ÀiÉÁV ,À^aÀZÀj AzÀgÀ ,ÀgP ÈÀB ¥j uÀ^a ÀPÁj AiÀV °ÀÉÀnUÉ vGÀ¹ °ÀZÀ. PGMZÀD^a ÀdÉPPÈÀB

1.2.6.2 1UÀ¹ àÀj UÀÀ GvÁZÉÉ

©vÈAiÀ àÀj -ÀAZÀ ¥ÉqÀ^aÀ ÀiÀ vÈPÀ 1»àÀj ÈP è¹ ÉZÉgÈ PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ àÀj UÀUÉ G | ÉÀÀ±ÀgÀ^aÀ àÀgÀ CUÀPÁV ÀPÀUÀvZÉ ¥À °ÉÀU 1UÀ¹ ÀiÀÀ ,À^aÀÁgÀ 10,000 ÇAZÀ 30,000 ¥P¹ j vÀ àÉmUÀÈÀB PÉqÀvZÉ àÉmUÀÀ ¥ÁgÀ¹ ÉP è QvÈÉ StÇAZÀ PÉrZÀV, ÈAvGÀ àÀÀ¹ PÀÀ StPÉ wgÀVZÀUÀ àÉmUÀVAvÀ PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ àÀj UÀÀ °ÉgSgPÀ ¥ÁgÀ^oÀvPÉ F PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ àÀj UÀÀ G¥Àà àÀj ÈP è (12-15 |.|.n) MI À011 °ÀvUÀP è ÉZÀ Cw aPÀ àÀj UÀÀV SZA ÀUÀwGÀvPÉ PÉÀ±À^aÀ ÀiÀÈÀB ZÀi ®À 18 j AzÀ 25 ದಿನಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶ 29-300 j.À. ÈÀÉZÉ M¼ÀiÀZÀ, PÉÀ±À^aÀ zÀnzÀ àÀj UÀÀ GZÀ j 1.9 «À.ÀÀ.ÈÀÉvZÉ

1.2.6.3 D°ÁgÀ àÀqÀ«PÉ:

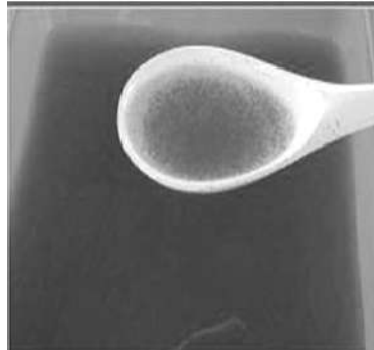
PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ àÀj UÀUÉ DnÀð«ÀiÀ fÀ^aÀvÀ ,ÀEPÀà ¥ÀÉUÀÈÀB ¥À ÇÀÀ 4 j AzÀ5 àÀj àÀqÀ ÀPÀ. ¥À àÀj UÀUÉ 4 j AzÀ5 DnÀð«ÀiÀ D°ÁgÀ 1UÀ^a ÀwGÀ ÀPÀ. àÉmUÀ^o À ÈÀ ¥ÉqÀj, «ÀÀÈÀ/1UÀ¹ àÀÀÀ^o ÀUÀÈ CqÀUÉ JuÀiÉEAÇUÉ «À±À ÀÀr àÀ-À¹ ZÀ D°ÁgP ÈÀB j PÀ PÉqÀ ÀPÀUÀvZÉ

1.2.6.4 ನಸರಿ ಕೊಳಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳ ಪೋಷಣೆ :

ಸಣ್ಣ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳು 7 ರಿಂದ 8 ಮಿ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತವೆ. È^aÀUÀÈÀB ÈÀgP ÁV PÉvÀPÉ °qÀ^a ÀZj AzÀ SZA PÀ¼ÀiÀÀ«PÀiÀ^o è vÀÀ¹ àÀÀÀ¹ UÀÀ PÀqÀSgÀvPÉ ÈÀ Ðj PÉvÀUÀP è ¥ÀPÀPÁV j àÀÁgÀ 30 ÇÈUÀ PÀ® j ÀQ¹ ÉZÉ ZÀ ÈAvGÀ ZÉqÀ PÉUÀUÉ ಬಿಡುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪೋಷಣೆಯ ಕೊಳಗಳನ್ನು ಸಾವಯವ

°ÁUKE gÁ, ÁAiÁPÁUKEStgUMÉAB S¼Á ¢Áj EA ¥PªMVAiÁEAB
ªÁÁrPÉVªÁÁPA. ¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 20 UÁÁ zÉzÁ, UAtÁ 2
UÁÁ AiÁEj AiÁÁ °ÁUKE 3 UÁÁ, KE¥Ági ¥Á, Ámi UKEStgUMÉAB
°ÁQ MAZÁ ¢ÁgÁzÁ EÁvÁgÁ 1ÁUÁr ¢Áj UMEAB PÉVªPÉ ©VÁÁPA.

¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 100 j AzÁ 150, ÁtU 1UÁr ¢Áj UMEAB
©wÁ ÁÁiÁS°ÁzÁ. GvÁzÉÁ PÁAZÉAZÁ, ÁUÁUKEAQÁ 1UÁr
ಮರಿಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಕೊಳಕ್ಕೆ ಬಿಡದೆ 10-15 ನಿಮಿಷ ಪಾಲಿಥೀನ್
ಚೀಲದೊಳಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಅರಿತು ಕೊಳದ
¢Áj UE ©qÁªÁzÁ, KEPI PÁVPA D°ÁgP ÁV PÁqÁ Ar, COMÉqÁ,
ÁEÁiÁ »I ÁQ «ÁÁ¢EA °Ár ¢ÁVÁU fÁªÁ MVAÁ ¥ÁÁtUÁzÁ
vÁiÁj 1zÁ D°ÁgP ÉAB ¢EA ¥Á 2 j AzÁ 3 ¢Áj PÉEqÁªÁzÁ AzÁ
GvPÁ ÁÁP ÁtUÁiÁEAB PÁt S°ÁzÁ.



PÁzÁ«PÁiÁ ¢ÁÁ-É °ÁEÁ ¥j uÁªÁ ©ÁgÁVÉª ¢ÁVÁUÁhÁ | EÁ
ÁzÉ-ÁAzÁ ¥Á ÁVÁVÉ

a0vf

©Á, Á S-ÁiÁ ¢ÁÁzÁ -ÁAzÁ F vÉAZbzÁiÁEAB PÁqÁ
»rÁiÁS°ÁzÁ ¢ÁVÁU ¢Áj EA UÁtZP ÁDUMÁP è MAZÁzÁ gÁ, ÁgÁ
ªÁVÁU PÁgMÁiÁ CUMVÁiÁ ¥ÁÁt CEAUÁtªÁV, ÁtUªÁVÁU
f¥Á °ÁQ GvPÁ ¢Áj EA UÁtªÁi ÁEAB PÁ¥ÁrPÉVªÁÁPA. UÁhÁ
a | EÁ vÉAZbzÁUE, ÁtÁEAB ¢ÁVÁU ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉAB
G¥ÁiÁEÁV, ÁªÁzÁ AzÁ 1UÁrÁiÁ °ÁEgÁ ¢ÁE PÁzÁ PÁzPÁ
¥ÁgÉ, ÁVÉÉ

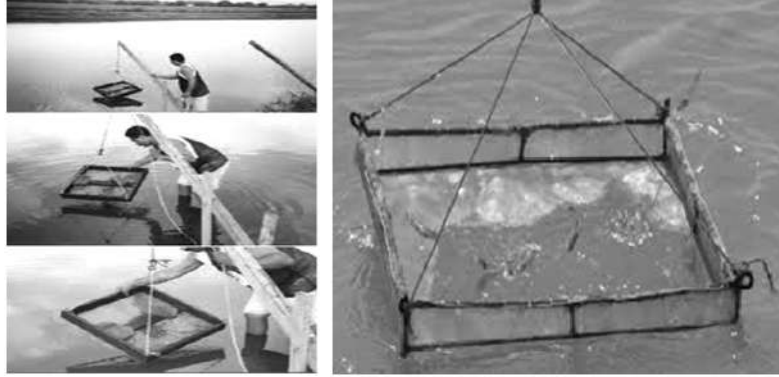
PÉVªPÉ, ÁtUªÁzÁ«PÉ

C) gÁwÁiÁ ¢ÁVÉ PÉVªzÁ ¢ÁgÉAB vUÉÁPÉAQÁ, ÁªÁgÁ
10 j AzÁ 30 |. |. JA PÁªªÁiÁÁ °ÁqÁÁÉqÁ CxPÁ PÁªªÁiÁÁ
ಆಕ್ಕೈಡ್ ಕೊಳದ ನೀರನ್ನು 30 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಿ ಎಲ್ಲ
ÁUÁEÁ °ÁPÁ ÁPA.

D) ¢ÁEgÁ UÁMÁiÁ EÁvÁgÁ ¢ÁzÁEÁV ¢ÁgÉAB vÁÁªÁ PÁ
ªÁVÁUªÁÁEÁPUMÉAB ZÁ©ÉªÁÁqÁ ÁPA EÁvÁgÁ °ÁP EA, PÁÁiÁzP è
PÉVªzÁ ¢Áj EA ¥ÁgÁzÁ DPMÁiÁEAB EÉÁr ¢Áj EA «ªÁÁiÁªÁEAB
ªÁÁqÁ ÁPAUÁVÉÉ

ÁEzÉÉ

°ÁP EA ¢ÁVÁiÁªÁ è, ÁtU °ÁPªÁzÉAB ¢Á, CzÁP è
gÁ, ÁgÁzÁ ¥ÁÁt 8.5gªÁªÁªÁgÉ gÁwÁiÁ ¢ÁVÉªÁzÁ
KEPI °ÉÁÁªÁÁ, ÁtUS¼ÁªÁªÁzÁ AzÁ ¢Áj EA UÁqÁ ÁVÉÁ °ÉÁV
1UÁrÁiÁ °ÁEgÁ ¢ÁE a¥ÁÁUÁqÁ ÁUªÁ, ÁzÁE-ÁgÁVÉÉ, ÁPÁtPÁiÁ
30 ¢EAUÁªÁªÁAvPÁV ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉAB CEA-Á, ÁªÁzÁ
MVAÁiÁ ÁÁP ÁtUÉ



ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

1. ಉರಿಯಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.
2. ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ) ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.
3. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.
4. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.
5. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.
6. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.

ಗೋಳುಗಳನ್ನು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಒತ್ತುವುದು ಅಥವಾ ಸುಲಭವಾಗಿ ಅಳವಡಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಸುಲಭವಾಗಿ ಅಳವಡಿಸುವುದು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.



1.3.2.2. ಅತೀಗಾಳು (PH) ಅಥವಾ ಅತೀಗಾಳು (MAZ) ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸುವುದು:

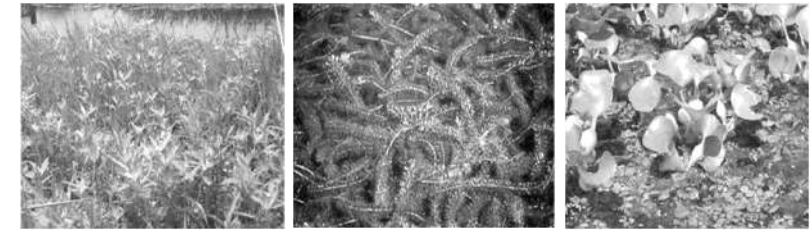
ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ.

1.6.2 ಉಳಿವಿಗಾಗಿ ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ

- * 25 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಗಳಷ್ಟು ಆಳದಲ್ಲಿ ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಸುಮಾರು ಶೇ.70ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧನ ಇರುತ್ತದೆ.
- * ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
- * ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
- * ಯಾವಾಗಲೂ ಶೇ.80 ರಿಂದ 90 ರಷ್ಟು ಆಹಾರವನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ

ಬೆಳೆಗಾರರು ಈಗಾಗಲೇ ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ

«ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ»



1.3.4 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನ

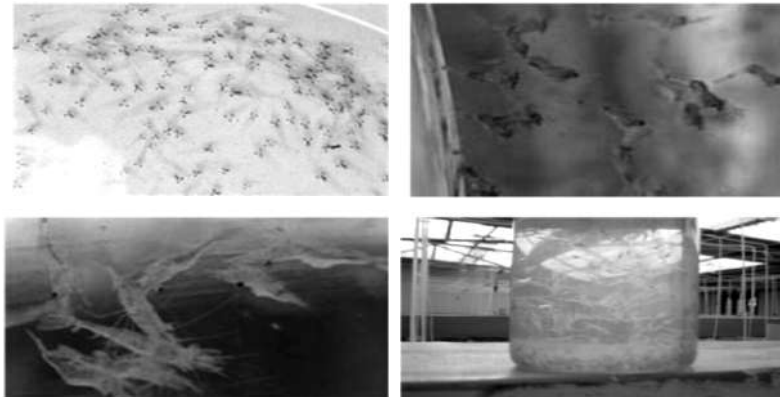
ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ

1. ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
2. ಸೀಗಡಿ ಮರಿಗಳ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಮೆದುವಾಗಿದ್ದು, ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ
 ಪರಿಶೀಲಿಸಬಹುದಾದ ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
3. ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ
 ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೃಷಿ

4. ಅಜಿ ಉಗಿ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
5. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
6. ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು, ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು, ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಅನುಮೋದಿಸಿದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
7. ಕಾರ್ಬನ್ ಡಯಾಕ್ಸೈಡ್, ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
8. ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
9. ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

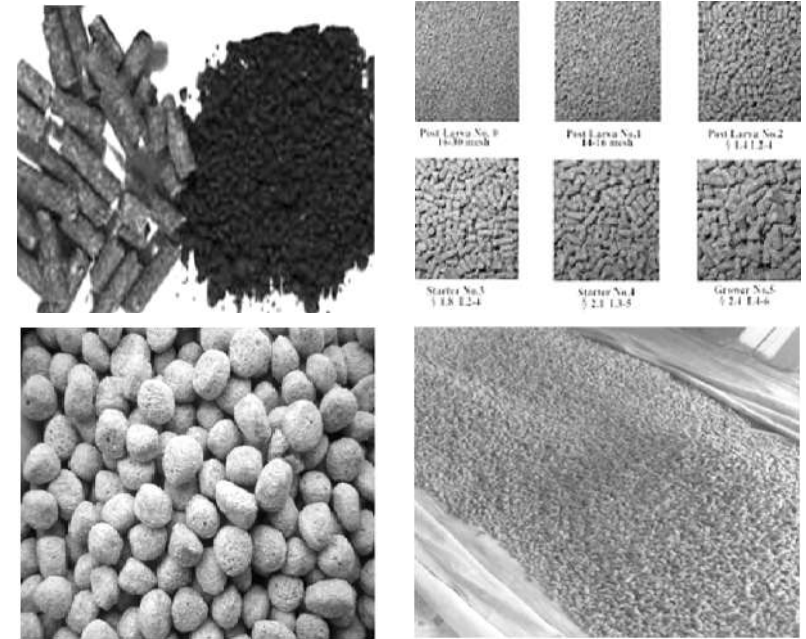
ಸಾರಾಂಶ:

ಒತ್ತಡ ಪರೀಕ್ಷೆ (ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಾಂಶ ಸಂಕೇತನ) ಗಳು, ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



ಸಾರಾಂಶ:

ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



1.6.1 ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

ಕ್ರ.ಸಂ.	ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ
01	1	40	30	25	20	20
02	2	-	-	-	100	-
03	3	40	-	-	60	-
04	4	30	-	-	40	30
05	5	25	20	-	30	25
06	6	20	15	15	25	25

- PAgME : 40 j AzA 150 ||.|.JA Coco3
- ubA rPi : 30 j AzA 45 A.«AA.
- uA qiqi : <0.02 ||.|.JA
- CaEAaAiA ; <0.1.||.|.JA

aj EA aAiAAAPUMAZAgA AgA PAgzAD adEPa aAvAU
 AgAzADPM AiEA B hCEA aAA zAgAUE aAAQA APa. Ezj AZA
 aj ER gA aA APAEIEA DgEAUA aAvAU 1UrUE GvA A AgPA
 aAvA gAt MzV 1zAvAUAvizE



1.3.6.1 ಉಷ್ಣಾಂಶ

1Ur-AiA GvA A PAtUUE gA j 24 j AzA 300 A.
 EzjgEMAI zA. 150 A.VAvAPr aA aAvAU 330 A.VAvA EZAN
 ಉಷ್ಣಾಂಶವಿದ್ದರೆ ಸಿಗಡಿಗಳು ಸಾಯುತ್ತವೆ.

1.3.6.2 G | EA±A

F aAA-É 1Ur-AiA fA EA ZPzP e «aj 1zAvE
 fA«vA aAiA zANPA 1» aj ER aiAA EgAVizE aA±A©P ICUE
 aAvA P r aA G | EA±A kgA aA AgA CaEPk gAVizE DzjE YA® EUE
 1» ajgA xP A GYA gA vA ajgA APiUE AiEAUA

ಸಮಯದ ಎರಡು ಅಥವಾ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಮುನ್ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ
 o APa aAzj AzA 1Ur-AiA aAZA aYEA B vA q; S o AAZA (o EGA P P Z A
 P k z A EA v g)

CvAA/PA aAiAAAPUMAZA:

- G | EA±A : 0.5 j AzA 05 ||.|.n
- (gA Ag) : 7.5 -AAzA 8.5
- UqA AvEA : 40 j AzA 200 ||.|.JA
- PAgzAD a e : 3 j AzA 6 ||.|.JA
- ubA rPi : 25 j AzA 35 A.«AA.(YAgZADPM 30-45 A.«AA)
- PAGPA : 80 ||.|.JA aAA gA APa.(>80 ||.|.JA)
- aj EA AgA t : 120 j AzA 150 A.«AA.
- ಉಷ್ಣಾಂಶ : 28 j AzA 300 A.
- CaEAaAiA : <0.25.||.|.JA
- EEmmi : <0.05 ||.|.JA
- uA qiqi : <0.02 ||.|.JA

1.6 D o AgA aAvAU D o AgAzA aD o MUE

A±EA Z E U M A Y P AgA « z A Y E P A D o AgA Y z Ax D U M A Z A
 vAiAJ 1zAPMPA D o AgP EA B 1UrUE aAgA aAzj AzA GvAdEPAJ
 PAt U Ai EA B PAt S o AZA. Ea M K P e aAR P AV COI vEQ A
 ±A.40, ±AAUA »Ar ±A.24, «AA aEA YAr ±A.25, MtVzA
 UEt 1EA YAr ±A.10 o AUME fA aA Ma aAvAU «AEgA i «APigi
 ±A.1 gAvE MnUE aj 1 D o AgP EEAB vAiAJ 1 APzAS o AZA.
 fA aA M a OUME «AEgA i «APigi U M EA B o EGA YA r 1 G 1/2 A
 J - Ae D o AgA Y z Ax D U M EA B aj E EA CUE aYA w » n EA o B P E
 vAiAJ 1PEVA APa. EA v g «A±t aAr zA D o AgA Y z Ax D U M EA B
 ZE Av v - A - 1 Pa a AnUE vAt U AZA EA v g fA aA M a OUME

1.3.7 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್

ಪಾಲನಾ ಕೋಳದ ನೀರಿನ ವಿನಿಮಯದಿಂದ ವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು
 ತಿಳಿಸುವುದು. ಇವುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಎಂಬ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್
 ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್
 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಎಂಬ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು
 ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.

1.3.8 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್

ಗಾಳಿ, ಆಗಲಿ ಅಥವಾ ಕೃತಕವಾಗಿ ಸೃಷ್ಟಿಸಿದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ
 ಸ್ಥಳೀಯ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೋಧಿಸಿ
 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಎಂಬ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು
 ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.

1.3.8.1 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್

ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೋಧಿಸಿ
 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಎಂಬ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು
 ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.

- ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೋಧಿಸಿ
 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಎಂಬ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು
 ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.

- ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.
- ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.

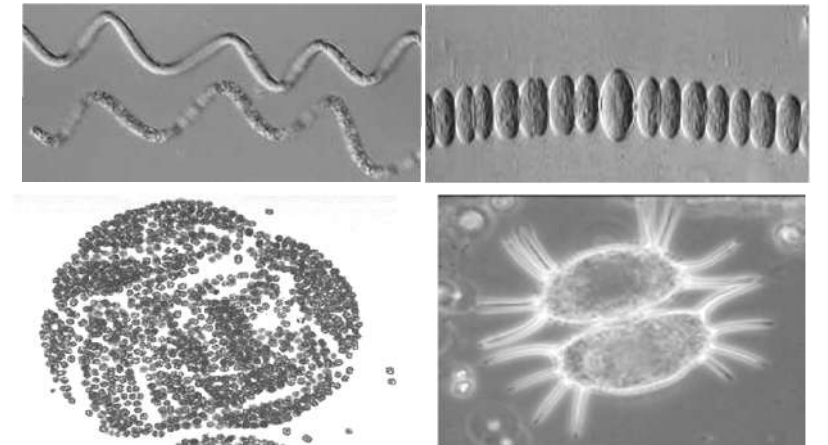
2. ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್

ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೋಧಿಸಿ
 ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಎಂಬ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು
 ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.



1.5.1 ಗ್ಲೋಬೋಪ್ಲಾಸ್ಮಾ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್

ಗ್ಲೋಬೋಪ್ಲಾಸ್ಮಾ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು
 ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಎಂಬ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು. ಇವುಗಳನ್ನು
 ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ಫೈಟೋಪ್ಯಾಥೋಜೆನ್ ಉಂಟು.



**1.3.9 PÉVÁZÁ ḂĀJ ÈA UĀT ḂĀI ÈĀ ḂĀD ḂĀUĀE ḂĀĀÈR
PḂĀ ḂĀIĀ ḂĀUĀĀ**

- * PÉVÁZÁ ḂĀGÈĀB ḂĀUR ÈĀ ḂĀEVĀU SZĀ Ā-Ā¹ zġġ MĀĀIĀZĀ KPĀZġġ ḂĀĀaĀIĀ ḂĀĀP ḂĀUĀIĀ ḂĀÈ ḂĀĀVĒĀḂĀÈ PĀḂĀR PÉVĀĀ ḂĀPĀ.
- * ḂĀJ ÈĀ UĀT ḂĀI PÈ CEĀ ḂĀGĀ ḂĀV ḂĀGÈĀB SZĀ Ā-Ā ḂĀĀ PĀUĀVĒÉ
- * PÉVÁZÁ ḂĀGÈĀB «ḂĀĀIĀ ḂĀĀQĀ ḂĀUĀPÉVÁZÁ ḂĀJ ÈĀ G ; ÈĀĀḂĀ ḂĀĀVĀU ḂĀGÈĀ (PÉVĀPÈ ḂĀQĀ ḂĀĀGĀ) ḂĀJ ÈĀ G ; ÈĀĀḂĀ ḂĀĀĀ ḂĀ5 ; . ; .nVAvĀ ḂĀġĀ ḂĀġĀ. (Cġġ G ; ÈĀ ḂĀJ ÈR è ḂĀPĀT PÈ ḂĀQĀ ḂĀR ḂĀ)
- * PÉVĀPÈVḂĀT ḂĀGÈĀB ḂĀVḂ ḂĀĀQĀ ḂĀġĀ Ezzġ AzĀ ḂĀJ ÈR ġĀḂ ḂĀĀaĀIĀ ḂĀAZḂĀIĀ ḂĀP ḂĀIĀIĀUĀ ḂĀĀZḂĀ ḂĀġĀVĒÉ ḂĀUĀIĀĀ
ಪ್ರತಿ ದಿನ 5 ಸೆಂ.ಮೀನಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಭರ್ತಿಮಾಡುವುದರಿಂದ
ಜಿನುಗುವುದು ಮತ್ತು ಸೋರುವಿಕೆಯಿಂದ ಉಂಟಾದ ನೀರಿನ ನಷ್ಟವನ್ನು
ಽġ zġEV ḂĀĀZĀ.
- * PÉVĀZĀR è ḂĀJ ÈĀ ḂĀÈ ḂĀĀT PĀ ḂĀĀ-ḂĀġ ḂĀUĀD ḂĀĀD ÈPḂĀGḂĀUĀÈB
ZĀḂÈÈ ḂĀĀQĀ ḂĀġĀ Ezzġ AzĀ PÉVÁZÁ ḂĀġĀ PÈ ḂĀUĀ ḂĀ
ḂĀZḂĀ ḂĀġĀVĒÉ
- * ḂĀVĀÈ ḂĀÈVÈR è ḂĀGÈĀB ḂĀSĀ ḂĀġġ AzĀ ḂĀĀaĀIĀ ḂĀAZḂĀIĀÈB
PĀ ḂĀ ḂĀQḂ ḂĀZĀ.
- * ḂĀJ ÈĀ «ḂĀĀIĀ ḂĀÈB ḂĀġġ ḂĀIĀZĀ ḂĀĀIĀ ḂĀÈ ḂĀĀR PÉVÁZÁ
ḂĀJ ÈĀ ḂĀIĀVḂĀ ḂĀIĀ CAVḂĀÈB PĀĀIĀPÉVĀ ḂĀPĀ.
- * ḂĀUĀIĀ ḂĀÈġPḂĀ PĀZĀ ḂĀ ḂĀIĀ CxḂĀ ḂĀVḂĀ
ḂĀĀIĀZĀR è ḂĀJ ÈĀ «ḂĀĀIĀ ḂĀÈB ḂĀÈ ḂĀPĀ.
- * ḂĀ ḂĀIĀ ḂĀPÈÈB ḂĀÈ ḂĀÈVĂĀ PÉVÁZÁ ḂĀĀ ḂĀUĀ ḂĀġÈĀB
«ḂĀĀIĀUÈĒ ḂĀ ḂĀPĀ.

1.4 DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ

ḂĀḂÈĀ PÉVÁZĀR è CĀPĀ ḂĀĀD ḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ ḂĀSĀIĀ
ḂĀÈÈ ḂĀĀRZĀ ḂĀAZḂĀIĀ ḂĀĀÈ ḂĀZḂĀVĒÉ MAZĀ ZġġĀ
«ĀĀI ḂĀUÈ5 ḂĀJ UĀĀCEĀ ḂĀVĒĀR è ḂĀÈÈ ḂĀĀRzġġ PĀĀIĀ ḂĀV
ĀIĀĀWḂĀD ḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀÈB ḂĀÈÈÈĀV ḂĀ ḂĀPĀ.



1.4.1 DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ ḂĀĀXḂ

ಕನಿಷ್ಠ ನಾಲ್ಕು ಅಥವಾ ಎಂಟು ಕೈಗಳಿರುವ ಆಯ್ಕೆನಕಕಾರಕಗಳು
(50-60) MAZĀ CḂĀÈÈIĀIĀ (2) DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ MAZĀ
ḂĀġġ ḂĀḂÈĀ PÉVĀPÈ 10 j AzĀ 15 ḂĀJ UĀĀ/Zġġ «ĀĀI ḂĀ UÈ
ಽġ ḂĀAZĀVĒÉ DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ zġġPÉVĀPÈ SZĀ «ḂAZĀ
5 «Ā ḂĀÈġVĂĀ ḂĀPĀ.

1.4.2 DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ ḂĀÈÈÈ

- * MAZĀ ZġġĀPÉVĀPÈ 4 DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ ḂĀPĀUĀVĒÉ ḂĀVĀU
DAIĀVĀPĀGzġÈ è 6 j AzĀ 8 DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ 1UĀ ḂĀÈÈÈ
ḂĀAZḂĀ ḂĀVĀU fĀ ḂĀZḂĀUÈVḂĀVÈ ÈġĀ ḂĀPĀUĀVĒÉ
- * PÉVÁZĀ SZĀ «ḂAZĀ DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀ CAVḂĀ 3 j AzĀ 5
«ĀĀI ḂĀUḂĀ ḂĀPĀ. MAZĀ ḂĀJ DḂĀÈÈPḂĀGḂĀUĀÈB ḂĀU; ḂĀ

«AA-1UA °AUKE «AAEA aAj UMA CA@vUKEAqjE ,A@zA.
 ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿಗೆ ಪೋಷಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಕೃತಕ ಆಹಾರ ನೀಡುವುದರಿಂದ
 CCPA -A`A¥qAiAS°AZA.

GvPA UA t°AI Qz ,P AV EA@EA D°AgA vAiAj ,A°A
 aAAEA PE°A CA±UKEAB UP AEzP d APYEVA`APÁ UAvzE C°AUAP e

1. ಸಂಪೂರ್ಣ ಆಹಾರವು ಸಮತೋಲನ ಪೋಷಕಾಂಶಯುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.
2. D°AgzA UAvE°AvAU DPÁgA 1UA aAvAU «AA±EA C°APUMUUEA
 UA t°AVgA`APÁ. 3. D°AgPA aAAVAUA°AwgA`APÁ (1UA-AiAA
 PVEVA`vMA`AUzP e°A1 ,A°A fA«). 4. D°AgPA 1UA aAvAU
 «AAEA aAA ,P AV ¥j aAvD ,A°A ¥E AAt GvPA aAVgA`APÁ.
 F C ,AiA° e ±AAUA »Ar ±A. 40, ,EAAiA»Ar ±A. 20,
 «AA±EA»Ar ±A. 20, COI vEQA ±A. 17 °AUÁ «I «AEi aAvAU
 ®°AUA±UMA ±A.3 gAvE D°AgA ¥zAxDUKEAB SVA`AZA ,KEP
 «A±¥A°EAiA PE`AZP e«AAEAUMUE ¥KEgPA D°AgPA zA±AAUA
 »Ar aAvAU COI vEQEAB 1:1 ¥E AAt zP e«AA±EA vKEPzA±A. 2
 ರಷ್ಟು ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಸಿಗಡಿ ಮತ್ತು ಮೀನು
 GvAzEAiA° e 7 jAzA 8 wAU4AUA PA° ,PAtPAiA
 ±°D°UAiAEB aArzAU 1UAiA ,jA ,j 50 UAA. vKEPA
 `EAtAiAAUAvzE jPjUE 1100 Q.UAA. «AAEA °AUKE 200
 Q.UAA 1UA GvAzEE ¥qAiAS°AZA.

1UA aAvAU«AA±EAER ePAqASgA°AgEEAUMMA:

,A°AAEP AV 1UA aAvAU «AAEAUMAP e PAqASgA°A
 gEEAUMMA aAvAU C°AUMA °MEAnAiA° e DAUjA EAENBrAiAAvE
 gEEAUASgA°AzDIAvAgEEAUASgZa °AUÉ EKEArPVEVA`AZA ,KEP
 ,A°AAEP AV gEEAUPÁ Pí Ö¥A°EA PE`A, Cw °ZAN ,AzvAiA
 aAj UMAEB °vAP`AZA, ±AgA aAvAU aAttEA UA t zP AÖUMA,
 C ,P AV EA@EA D°AgA ¥j ,jA aAj UMA CEA°AAZAAiAvAiA `AzE

* 1Uḥ MAZÄ GvḥÄ ḤEḥḥÄ D° ÄgÄ GvḥÄ ḤEḥḥÄ ÄiḥÄPÄ
 ° ÄUḤE ḤÄ ÄgÄdEḥÄiḥÄPÄ D° ÄgÄ 1Uḥ ḤÄPÉ-ÄAZÄ ḤÄ 1ḥÄ
 fÄ°EÄ ḤÄV ḤÄḤ° ÄZÄ. ḤÄḤEÄZEÜMÄ ḤÄPÄGÄ ° ḤÄiḥÄgḥEÄUÄ
 ° ḤÄiḥÄḤÄVUMÄ, PÄgÄqÄVḥEÄ Dvḥḥn ḤÄ ḤÄVḥÄgÄ SÄ-Ä-UMÄ
 1Uḥ ḤÄḤ° ÄÄZj AZÄ ° ÄUḤE ḤÄḤ° ÄÄPḥÄP ḥE Cw PÄ-ÄÄ
 JAZÄ w½ZÄḤÄCzÉ EwḥÄEÄ ḤÄḤEÄZIEÄ ḤÄP VÄÄZÄḤÄPÄGÄ
 ° ḤÄZÄ½EÄ ḤÄPḥÄUḥE ḤÄVḥÄU eÄḤPḥEḤU ° ḤÄḤUḥE ḤÄÄiḥÄPÄj
 ÄiḥÄUḥVḥE JAZÄ w½ZÄḤÄCzÉ

* ḤÄPḥÄUḥE 1Uḥ ḤÄPÄtPÉ-ÄAZÄgḥVj UḥE ḤÄE° PÄ ḤÄEÄEḥVḥE
 DyöPÄ ḤÄZÄgḥÄiḥÄUÄ ḤÄ ḤÄE°PÄ UÄḤÄÄt ḤÄZÄḤÄUḥP ḥE
 ḤÄgÄZḥEÄUÄ ḤÄPÄ ḤÄiḥÄ Uḥt ḤÄÄiḥÄ ḤÄV PÄ ḤÄÄiḥÄUḥVḥE

* 1Uḥ ḤÄPÄtPÉ-ÄAZÄ ZḥEgḥ GzÄḤÄiḥÄUḥḤ° ÄZÄ 1Uḥ
 ḤÄPÄtPÄiḥÄ »AZÉ° ḤÄ GzḥÄUḥÄ vḥEzÄPḥEḥÄVḥE CÄUḥP ḥE
 ḤÄÄRḥÄZÄ ḤÄUḥÄAZḥE 1Uḥ ḤÄPÄtPÉ 1Uḥ D° ÄgḥEḥEUMÄ
 ° ÄUḤE ḤÄÄgÄI PÄAZḥ 1UḥUMÄ ḤÄḤPḥÄt ° ÄUḤE
 ZÄXḥÄPḥÄt, vÄd 1Uḥ ḤÄÄgÄPḥḥ ḤÄVḥÄgḥÄUḥGzḥÄUḥÄ,

* eḥEḥUḥE EvḥE PḥḥUḥE ÄiḥEÄUḥP ḥEzÄ ° ḤÄÄN vÄÄÄḤḥgḥÄ ḤÄ
 ḤÄVḥÄUḥEÜÄ vḥUḥ ḤÄZÄḤÄP ḥEÄB GḥÄiḥEÄV ḤÄÄZj AZÄ ḤÄE«ÄiḥÄ
 ḤÄPÄiḥÄEÄB ḤÄÄrZÄVḥÄUḥVḥE



ÄtEÄEvḥEÜÄtZPÄḥUMÄ EÄwÄE
 gÄ ḤÄÄgÄ6.0-8.5, eÄr «ÄḤZÄ CA±Ä30-40%, PÄgḥE80-140
 |.|.JA, E.1 (Electric conductivity) <0.4%, ḤÄÄiḥÄÄEÄUÄ°
 (Organic carbon) 1.5-2.5%, gÄdPÄ(Phosphorus) >60 |.|.JA,
 ḤÄVḥÄUḥE ḤÄgḥdEḥÄ (Nitrogen) 50-75 «Ä.UÄÄ/ 100 UÄÄ ḤÄtḥE
 EgÄ ḥÄPÄ. EvḥE CÄḥPḥÄP ḥE «ZÄḤḥUḥ gÄ ḥÄVḥÄVÄÄwḥÄPḥE ḤÄÄgḥÄ
 ಅಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯ.

ḤÄEÄ PḥÄiḥÄPḥEḥÄ ḤÄgḥEÄB SÄ° ḤÄÄr ḤÄÄgÄ
 8-10 ḤEUMÄ PÄ° ḤÄUḥE MḥUḥPÄ ḤÄqÄ ḥÄPÄ, ḤÄPḥE SÄZÄ
 EÄVḥÄ DḥÄPÄV GḥÄḥÄ ḤÄÄqÄ ḥÄPÄ. Gvḥ ḤÄtḥU ḤÄÄrÄiḥÄV
 EḥEÄrPḥEḥÄPÄZj AZÄ Z-ÄÄḤÄiḥÄUḥÄ ḤÄVḥÄUḥE EvḥE gḥEÄUḥPÄgḥÄ
 ḤÄPÄtPÄfÄ«UḥÄEÄB ḤÄÄiḥÄwḥEḤ° ÄZÄ. ° ÄUḥÄiḥÄ 1Uḥ ḤÄE°EÄ
 PḥEḥÄZP ḥE ḤÄḤgÄ ḤÄPḥÄE ḤÄVḥÄUḥE ḤÄPÄ «ÄÄEÄUḥÄEÄB ḤÄḤEḥtö ḤÄV
 ḤÄÄEöḥE ḤÄÄqḥḤ° ÄZÄVZÉ PḥEḥÄUḥE ḤÄtEÄgÄ ḤÄÄgḥEÄUÄ
 ಣವಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ 200-300 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ. ನಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಕೊಳಕೈ
 ḤÄgÄ ḤÄqḥÄ ḤÄEzPÄ ° ÄPÄ ḥÄPÄ. Ezj AZÄ ḤÄj EÄ ḤÄPḥÄVḥE
 ° ḤÄUḥVḥE ḤÄE°EÄ PḥḥUḥP ḥE EḥMöPÄ D° ÄgḥZÄ GvÄZḥEÜḥE
 ḤÄÄiḥÄÄ° ÄUḤE gÄ ÄÄiḥÄPÄUḥEḤḥUḥÄEÄB ° ÄPÄ ḥÄPÄ, ḤÄÄgḥÄ ḤÄP ḥE
 JḥḥUḥE1600 Q.UÄÄ PḥEḥUḥE UḥEḤḥÄ 8 PÉf ÄiḥÄEj ÄiḥÄ, 12 PÉf
 ḤEḥḥji ḤÄ ḤÄmi UḥEḤḥUḥÄEÄB 1Uḥ ° ÄUÄ «ÄÄEÄ ḤÄj UḥÄEÄB
 ḤÄPÄ MAZÄ ḤÄgÄ ḤÄÄÄÄVḥÄV ḤÄE°EÄ PḥEḥPÉ ° ÄQ, 3-4
 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತುಂಬಿಸಬೇಕು. ಸುಮಾರು 8 ರಿಂದ 10 ದಿನಗಳ
 EÄVḥÄ ḤÄgÄ w½ ḥÄ ḤÄtPÉwgÄUÄ ḤÄZÄB PÄtḤ° ÄZÄ EÄVḥÄ
 ḤÄj EÄ UÄtZPÄḥUḥEÄ ḤÄgḥÄV ḤÄVḥÄUḥE ḤÄj EÄ ḤÄPḥÄVḥÄiḥÄ
 DzÄgḥÄ ḤÄÄ-ḤÄÄiḥÄÄCḥÄPÄ gÄ ḤÄiḥÄPÄUḥEḤḥUḥÄEÄB ḤÄÄqḥḥ
 ḤÄÄḥÄPÄ, CUMḥE vḥÄVÉ PḥEḥÄZÄ ḤÄj EÄ ḤÄÄÄtÄEÄB ° ḤÄÄN
 ḤÄÄrPḥEḥḤ° ÄZÄ.

QAIUUA aAA EC aPA@i gAVIzE aP aWaj AwAiA° e aEaAP AV
 F PIAiA EA B PEUEAqE GvPA E ¼ a j ¥IqAiA aP e
 , #P gAU S ° AZA.

1.8. 1U- PIAiA DyOPME

1 JPIE « 1A tOZAP E ¼ P EA B a « A O , PA vUP a A RZA O a AVAU
 - A UUA :

C. SAiA RZA O (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME. UUA° e
1	PEEVAZA aAIAdtza RZA O	50,000.00
2	PAEAPA UAEQAUAVA aAIAdt	3,000.00
3	PEAVAE aAIAVUEA EvAc	15,000.00
4	EvAgE RZA O	5,000.00
	MI AO	73,000.00

D. aEEZAP iIAUE vUP ZA aZi (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME.UUA° e
1	PEEVAZA vAAiAj aAAVAU ,AA tU	2,500.00
2	UEAES gAUVA	2,500.00
3	1AUar aAj UAVA	20,000.00
4	1AUar D°AgA(1 I Et)	20,000.00
5	1AUar » rAAA a RZA O	5,000.00
6	EvAgE RZA O	10,000.00
	MI AO	60,000.00

DzAiA:

MI AO 600 Q.UAAUE 250 gME gAVe aAj ZAUA 1AUa a A
 MI AO DzAiA gME. **1,50,000.00**
 ¥Iv JPIUE a A MA DzAiA gME. **90,000.00**

GvAc , AUAwzAY , AgMA MazIj A 30,450 I EiUMA 1 » aAgA
 1U- AiA GvAzE AiA AUAwzE PIA a ½ gAdUUA e MAZAZA
 aDdP dEaE a gAsa n d l l i d e ; s h e . 7 5 r s s u u t a d d n e y u u t h
 gAdP CAZIj A DUAwzE G ½ zAVe ¥ P P A SAUVA (10%) ° AUKE
 Mj , Ai (2%) gAdUUA 1 » aAgA 1U- GvAc , AVP E

EzIjA i E ¥ I v P E f U E g M E . 2 0 0 j A z A 3 0 0 g M E ¥ A - A i A A v E
 s u m a r u 3 , 0 0 0 k i r o o t r o p a y i g a n u t t d e . m u n d i n 5 v s f g l l i
 E z I j A G v A z E A i A A a M e g j A z A L z A ¥ A A O ° Z A U A a A , A z M e - A z E
 D A z I j A a g A d P A 1 U - G v A z E A i A ° e Q e ¥ I v ° E A z A w z A Y ,
 G ½ z A g A d U U A a A z U v A i A ° e , A U A w P E D z I j A z A D A i A A
 g A d i z A d E j U E 1 » a A g A 1 U - P I A i A a A ° M a a V A U - A i A S U E
 C j a A a M e r 1 z P e E E M E B ° I a I E A G v A z E A i A E A B a A j Q e S ° A z A .
 ° P a A ¥ I v ¥ I j A g e v I j A , G z A A U M A a A v A U i A ° A U K E g A d a
 , P A O g U M A « A A E A U A j P A E - A S E A i E A d E U M E A C U E P E e E A r 1
 C C P A G v A z E A i A v U P A E P j , A i Q z E

1.1.2 1 » aAgA 1U- AiA fA a EA j

° E A - i v E A - A , i g P I j A 1 9 5 0 E A E , k A i A ° e 1 » a A g A
 1 U - U M E A B ¥ A - P A A a q E J A S G ¥ A P A I A A S P E « A U - 1 « a I j U E
 a A r z A b E

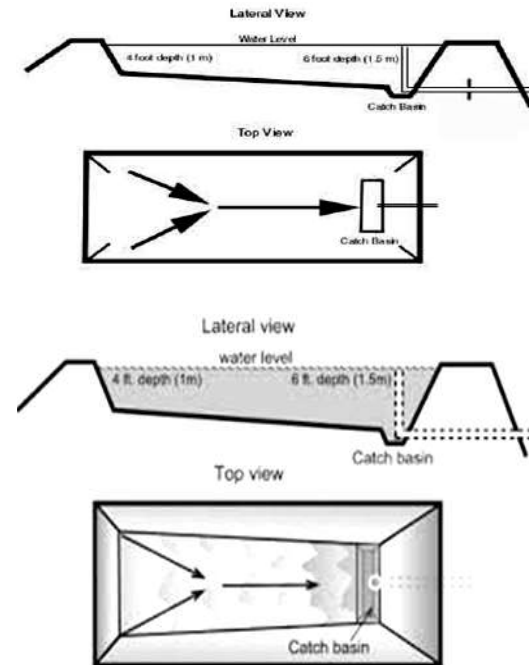
- ¥ I ° a i i : D x E A O ¥ E A q A (, A C ¥ A C U M A : d A n P A ° A U M A ¥ A a t j)
- P A e i : P e A 1 A i A
- G ¥ P A e i : a I ° P E A , A P A
- D q D g i : q P i ¥ E A q A
- ¥ E ¥ i D q D g i : E M A a A i A
- ¥ E ¥ i P A I A A S : ¥ A - P A A a q E

1.7.5 ማጠቃለያ ለግብይት ማረጋገጫ

የግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን።

የግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን።

ግብይት ማረጋገጫ: ለግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን።



1.2.3 ለግብይት ማረጋገጫ

በግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈሰስ አለብን።

1. ಗ್ರಾಫಿಕ್ : 6.5 - 8.5.
2. ಲುಹಿತ : 30 - 40%.
3. ಪರಿಮಾ: 80-140JA.
4. E1 (EC) : <0.4%
5. ಉಷ್ಣತೆ : 1.5- 2.5%
6. ಗಾತ್ರ: >60. . . .JA
7. ದಾಖಲೆ: 50.75 «.U. /100U.

1.2.4 ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನ:

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ. ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ. ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳು:

1. ಗ್ರಾಫಿಕ್ : 7.5 8.5.
2. ಉಷ್ಣತೆ : 18-340 ಸೆ) (26-310 ಸೆ . ಸೂಕ್ತ)
3. ಪರಿಮಾ: < 140JA.
4. ಉಷ್ಣತೆ: 40-200JA
5. ದಾಖಲೆ: 5.15JA
6. C : < 0.25JA
7. ದಾಖಲೆ: 0.02JA.

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.

2. 05. . . .JA -AAZ1JA CxP 1 CUMPICEUMt AV CAIEArEIEEB PVE%PE S%À À PÀ.

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನ:

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.

1.7.4 ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನ:

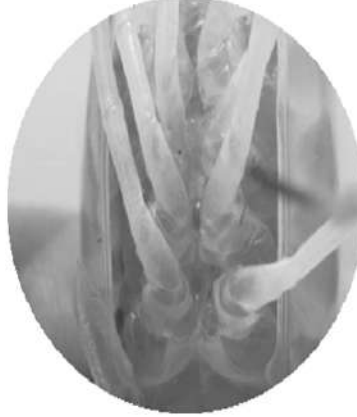
ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನ:

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.

ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನ:

1. ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.
2. ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.
3. ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಧಾನದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಭೌತಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ.



ಅವುಗಳನ್ನು ಆಗಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಉಳಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುವುದು. ಅವುಗಳನ್ನು 10 ರಷ್ಟು ಕಡಿಗೊಳಿಸಬೇಕು.

ಪರಿಶೋಧನೆ:

ಉದಾಹರಣೆಗೆ 5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಉಳಿಸಿ 5 ಜಿ ಆರ್ 7.5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಜಿ ಆರ್ 20 ಉಳಿಸಿ 10 ಜಿ ಆರ್ 33 ಉಳಿಸಿ

01	5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಉಳಿಸಿ	5 ಜಿ ಆರ್ 7.5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಜಿ ಆರ್
02	10 ಜಿ ಆರ್ 20 ಉಳಿಸಿ	7.5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಜಿ ಆರ್ 20 ಜಿ ಆರ್
03	20 ಜಿ ಆರ್ 33 ಉಳಿಸಿ	10 ಜಿ ಆರ್ 15 ಜಿ ಆರ್ 33 ಜಿ ಆರ್

1.7.2 ಸಾಧನಗಳ ವಿವರಣೆ

ಪರಿಶೋಧನೆ:

ಉದಾಹರಣೆಗೆ 5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಉಳಿಸಿ 5 ಜಿ ಆರ್ 7.5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಜಿ ಆರ್ 20 ಉಳಿಸಿ 10 ಜಿ ಆರ್ 33 ಉಳಿಸಿ

ಅಧಿಕಾರಿಗಳು

1. 5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಉಳಿಸಿ 5 ಜಿ ಆರ್ 7.5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಜಿ ಆರ್ 20 ಜಿ ಆರ್ 33 ಜಿ ಆರ್
2. 10 ಜಿ ಆರ್ 20 ಉಳಿಸಿ 10 ಜಿ ಆರ್ 33 ಉಳಿಸಿ
3. 20 ಜಿ ಆರ್ 33 ಉಳಿಸಿ

ಏಕೀಕರಣದ ಉದ್ದೇಶ

ಸಂಖ್ಯೆ	ಉತ್ಪಾದಕರು	ಉತ್ಪಾದಕರು
01	15 ಜುಲೈ 30 .JA CaoH lime	10 ಜುಲೈ 15 .JA CaoH
02	10 ಜುಲೈ 15 .JA Cao lime	10 .JA Cao

ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರ

1. 10 ಜುಲೈ 15 |||.JA.UE ಜಿ ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 5 |||.JA ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 2.5 |||.JA ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 200° ಆ ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.
2. 30 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.
3. 3 ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 1 ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 1 ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಸಾರಾಂಶ

ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

1.2.6.2 ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರ

ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

1.2.6.3 ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರ

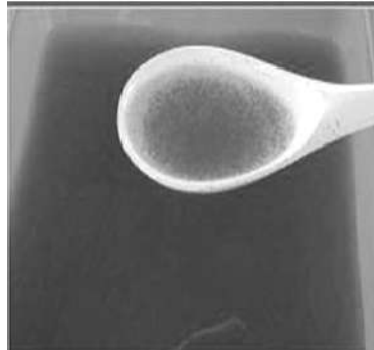
ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

1.2.6.4 ನವೀಕರಣದ ಕೊಳಗಣೆ ಸಿಗದಿರುವ ಪರಿಹಾರ :

ನವೀಕರಣದ ಕೊಳಗಣೆ ಸಿಗದಿರುವ ಪರಿಹಾರ : ಸಣ್ಣ ಸಿಗದಿ ಮರಿಗಳು 7 ರಿಂದ 8 ಮಿ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 10 ಜಿ.ಎ.ಎ. ಉತ್ಪಾದಕರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

°ÁUKE gÁ, ÁAiÁPÁUKEStgUMÉAB S¼Á ¢Áj ÉÁ ¥PªMVAiÁÉAB
ªÁÁrPÉVªÁÁPÁ. ¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 20 UÁÁ zÉzÁ, UAtÁ 2
UÁÁ AiÁEj AiÁÁ °ÁUKE 3 UÁÁ, KE¥Ági ¥Á, Ámi UKEStgUMÉAB
°ÁQ MAZÁ ¢ÁgÁzÁ ÉÁvÁgÁ 1ÁUÁr ¢Áj UMEAB PÉVªPÉ ©VªÁPÁ.

¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 100 j AzÁ 150, ÁtU 1UÁr ¢Áj UMEAB
©wªÁÁiÁS°ÁzÁ. GvÁzÉÁ PÁAZÉAZÁ, ÁUÁUKEAQÁ 1UÁr
ಮರಿಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಕೊಳಕ್ಕೆ ಬಿಡದೆ 10-15 ನಿಮಿಷ ಪಾಲಿಥೀನ್
ಚೀಲದೊಳಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಅರಿತು ಕೊಳದ
¢Áj UE ©qªÁzÁ, KEPI PÁVPA D°ÁgP ÁV PÁqÁ Ar, COMÉqÁ,
, KEÁAiÁ » I ÁQ «ÁÁ¢ÉÁ °Ár ¢ÁvÁU fÁªÁ MVAiÁ ¥PªÁtUÁzÁ
vÁiÁj 1zÁ D°ÁgP ÉAB ¢ÉÁ¥Áw 2 j AzÁ 3 ¢Áj PÉEqªÁzÁ AzÁ
GvPªÁ ¢ÁP ÁtUÁiÁÉAB PÁt S°ÁzÁ.



PÁzÁ «PÁiÁ ¢ÁÁ-É °ÉÁÉÁ ¥j uÁªÁ ©ÁgÁvÁzÉ ¢ÁvÁUÁhªÁ | ÉÁ
ªÁzÉ-ÁAzÁ ¥Áw h, ÁvPÉ

a0vf

©Á, Á S-ÁiÁ ¢ÁÁzÁ -ÁAzÁ F vÉAZbzÁiÁÉAB PÁqÁ
»rÁiÁS°ÁzÁ ¢ÁvÁU ¢Áj ÉÁ UAtzP ÁDUMªP è MAZÁzÁ gÁ, ÁgÁ
ªÁvÁU PÁgMÁiÁ CUMVÁiÁ ¥PªÁt CÉÁUAtªÁV, ÁtUªÁvÁU
f¥Áª °ÁQ GvPªÁ ¢Áj ÉÁUAtªÁi ÁÉAB PÁ¥ÁrPÉVªÁÁPÁ. UÁhª
ªÁÉÁ vÉAZbzÁUE, ÁtPÉAB ¢ÁvÁU ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉAB
G¥ÁiÁÉÁV, ÁzÁ AzÁ 1UÁrÁiÁ °ÉgÁ ¢ÁÉ PÁzÁ PÁzPªÁ
¥ÁgÉ, ÁvÁzÉ

PÉVªPÉ, ÁtUªÁqÁ «PÉ

C) gÁwÁiÁ ¢ÁvÁÉ PÉVªzÁ ¢ÁgÉAB vUÉÁPÉAQÁ, ÁªÁgÁ
10 j AzÁ 30 |. |. JA PÁªªÁiÁÁ °ÉqÁPÉÉqª CxPªÁ PÁªªÁiÁÁ
ಆಕ್ಕೈಡ್ ಕೊಳದ ನೀರನ್ನು 30 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಿ ಎಲ್ಲ
ªÁUªÉi °ÁPÁ ÁPÁ.

D) ¢ÁÉgÁ UÁMÁiÁ ÉÁvÁgÁ ¢ÁzÁÉP ÁV ¢ÁgÉAB vÁÁªÁ PÁ
ªÁvÁUªÁ ¢ÁÉPUMÉAB ZÁ©ÉÉªÁqª ÁPÁ ÉÁvÁgÁ °ÁP ÉÁ, PªÁiÁzP è
PÉVªzÁ ¢Áj ÉÁ ¥ÁgÁzÁ DPMÁiÁÉAB ÉÉÁr ¢Áj ÉÁ «ªÁÁiÁªÉAB
ªÁÁqª ÁPÁUÁvÁzÉ

ÁEZÉÉ

°ÁP ÉÁ ¢ÁÁªiÁª è, ÁtUªÁPªÁzÉAB ¢ª, CzÁP è
gÁ, ÁgÁzÁ ¥PªÁt 8.5gª ¢ÁÁªªÁzÉ gÁwÁiÁ ¢ÁvÁÉªqªªÁzÁ
, KEPI °ÉÁªªÁzÁ, ÁtUS¼Á, ÁzÁ AzÁ ¢Áj ÉÁ Uqª, ÁvÉÁ °ÉÁV
1UÁrÁiÁ °ÉgÁ ¢ÁÉ ¢Á¥ÁUqª, ÁUªªÁ, ÁzÁÉ-ÁgÁvÁzÉ, PÁtPÁiÁ
30 ¢ÉÁUªªªÁªAvP ÁV ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉAB CÉÁ-Á, ÁªzÁ
MVAiÁ ¢ÁP ÁtUÉ

1.3 ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿ:

ಪ್ರತಿವಾರ 1000 ರಿಂದ 4000. ಇಂತಹ «1 ಹಂತದ ಗವಿ
 ರಾಜಿ ಈ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿ ಆಯಾ
 ಪ್ರವಚನದ ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ
 ವಿಧಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯ ಅಂತಿಮ ಘಟಕವು

1. ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ
2. ಹಂತ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ

1.3.1. ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಪ್ರವಚನವಿಧಿ:

ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯ ಅಂತಿಮ ಘಟಕವು
 ಪ್ರವಚನದ ಘಟಕವನ್ನು ಒಂದು ಹಂತದ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ
 ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ
 ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. «ಇಂತಹ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ
 ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

- 1) ಗಾಂಧಿಜಿ ವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.
- 2) ಗಾಂಧಿಜಿ ವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.
- 3) 24 ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

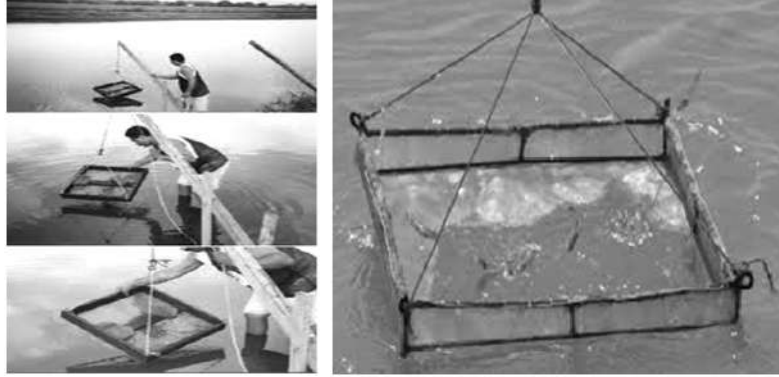
ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ 40%, 37%, 34%,
 38%, 39%, «ಪ್ರತಿ 38%,
 ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ವಿಧಿಯ ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ:

1. ಈ ವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ
2. ಈ ವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ
3. ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.
4. ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ

1.6.3 ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ

1 » ಘೋಷಾ ಪ್ರವಚನವಿಧಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.



ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

1. ಉರಿಯಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.
2. ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ) ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.
3. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.
4. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.
5. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.
6. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.

ಗೋಳುಗಳನ್ನು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.



1.3.2.2. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.

ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ.

ಸ್ವಲ್ಪ ಸಂಚಾರ. ಒಣಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಸುಮಾರು 25 j Azà 35 j. ಆ. < ಆ. ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.

1.5.5 ತೆರಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸುಧಾರಣೆ

1. Camg Co3 (Dolomite) ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸುಮಾರು 10 j Azà 20 j. ಆ. < ಆ. ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.
2. Ca Co3 (Agir lime) - ಪೇಪರಿಂಗ್ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸುಮಾರು 10 j Azà 20 j. ಆ. < ಆ. ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.
3. Ca OH (Quick lime) - ಪೇಪರಿಂಗ್ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸುಮಾರು 10 j Azà 20 j. ಆ. < ಆ. ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.
4. Ca O (Burnt lime) ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.

ಮೇಲೆ

ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸುಮಾರು 10 j Azà 20 j. ಆ. < ಆ. ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.



1.3.6.3 ಗ್ಯಾಸ್ ಗಾ

ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸುಮಾರು 6.5 j Azà 8.5 j. ಆ. < ಆ. ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.



1.3.6.4 ಪೆಟ್ರೋಲ್ ಡೀಸೆಲ್

ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸುಮಾರು 10 j Azà 20 j. ಆ. < ಆ. ಘಟಕದ ಒಳಗೆ ಮಳೆ ನೀರು. ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 j Azà 9 ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮಳೆ ನೀರು.

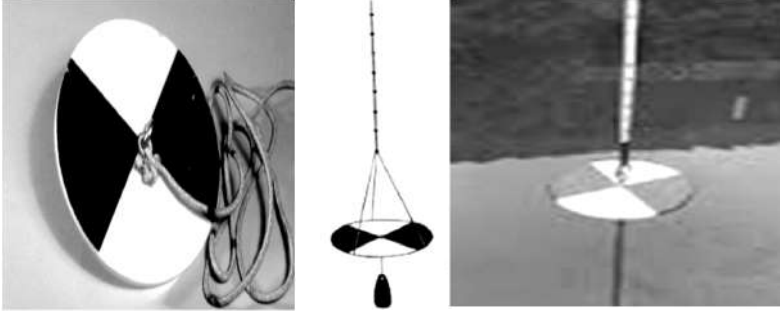


1.3.6.5 PÁgMÉ

... 40 j Azà 150 ... JA. Ezlgé 1Uir ... GvPÀ ÁVgÀVZÉ PÁgMÉ 40 QIAvÀ PÀÀ Ezlgé ¥KÉgÉ ... KgÀ ¥ÁgÀUÀVZÉ ... ÁtÙ qKÉÀ KÉÀ ÀÉmi EvÁÁUMÉÀB CÀÀPMUÉVPIAvÉ G¥ÁIKEÁV ... ÁZj AzÀ PÁgMÁIÀÉÀB ... MAZÀ ¥PÀ ÀÁj ÈÀ PÁgMÁIÀÀ ... 1Uir ÁIÀÀ ¥KÉgÉ PÁZÁVZÉ Ezj AzÀ 1Uir ÁIÀÀ ZÀÀZP ÈÀ ÀWj PÁ ¥j UÀÀ ÁgÀVZÉ ÉZÁIPÁgMÉ EzP ÈÉZÁIF¥IA ÁVÀU ÁÀÁIÀÀ UKEStgUMÉÀB G¥ÁIKEÁV 1 PÁgMÁIÀÉÀB vM, SÀÀZÀ.

1.3.6.6 ÁÁr, ì ÁVÀU ÀÁj ÈÀ ¥ÁgZÀ DPME :

ಸಿಗಡಿಯ ಕೊಳದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿ ... EgÀVÉ EzÀ 1UirUÉ DÁgP ÁVgÀVZÉ ... ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯು ನೀರಿನಲ್ಲಿರುವ ಗೊಬ್ಬರದ ಪೋಷಕಾಂಶ, PÁZÁVZÉ ÈÀ ÀRgP ÁUÀÀ G½PÉ DÁgÀ ÁVÀU ÁEÁIÀ ÒÈÀ ... PÁZÁVZÉ CÀÀPÀÁgÀVZÉ ÁÁ vMÁIÀ ¥ÁgZÀ DPMEÁIÀÀ ÁÀÁgÀ 30 j Azà 35 Á. «ÁÀ. Ezlgé M¥ÁIÀZÀ. ÀÁj ÈÀ ¥ÁgZÀ DPMEÁIÀÀ 40 QIAvÀ ÉZÁVZlgÉ UKEStgÀ ÁPÀÀZÉÀB ÀÀ ÀÁj ÈÀ «ÀÁIÀÀÉÀB ÁÁqÀ ÁPÁUÀVZÉ 30 QIAvÀ PÀÀÀ Ezlgé ÀÁj ÈÀ ¥PÀMÁIÀ PÁEgMÉ-ÁZÉ JAZÀ W½ÁIÀ ÁPÁUÀVZÉ



1.5.3 PÁZÁÀÀÁj ÈÀ VÁIÁj

GvPÀ DÁDÉPPÁgPUMÉÀB ÁUR ÈÀ ÁÁÁIÀÀ È C¼PÁ ÁÁZÀ, GvÁZPÁIÀ ÁÁÁIÀZP ÈPÁZÁÀÀÁj ÈÀ ¥PÀÀÁÀ ÀÉÀB ÁÁÁÀZÀ CxPÁ PÀÀÀ ÁÁqÀÁZÀ ÁÁqÀÁÁgZÀ. Ezj AzÀ ¥ÁPÁAI ÈI ÁÁZÁVÁIÀ ZÀSÒÁUKEÁPÁ ÁZÁV-ÁgÀVZÉ ÀÁj ÈÀ PÁgMÁIÀÉÀB ¥ÁÁ ÈÀ ¥j ÁQÀÁÁPÀ ÁÁÁIÀÀ UKEStgPÉÀB ÉZÁV G¥ÁIKEÁV ÁÁZj AzÀ GvPÀ UÀtÁI ÀZÀ ¥ÁÁPÁÉI ¥ÁÁIÀSÀZÀ.

ÁEZEÉ

25 ರಿಂದ 35 ಸೆಂ.ಮೀ. ನಷ್ಟು ಕೊಳದ ನೀರು ಪಾರದರ್ಶಕತೆಯಿಂದ PÁErZlgÉ 1ÁUir ÀÁj UMÉÀB ÁVÉÉÁÁqSÀZÀ, ÁVÉÉÁÁÁRZÀ ÈÁVlgÀ ¥ÁÁPÁÉI ÁÁZÁVÁIÀÉÀB PÁÁÁR-PÁZÁÀ M ÁÁÁÁgPÉÀB (ÁÁ) ¥ÁÁ ÈÀ ÁPÀÁPÀ.

1.5.4 Mt ÁÁÈÀ ÁgPÉÀB VÁIÁj ÁÀ «ZÁÈÀ

- * ಅರ್ಧ ಡ್ರಮ್‌ನಷ್ಟು ಒಣ ಹುಲ್ಲನ್ನು 200 ಲೀಟರ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ 5 j Azà 10 PÉF PÁÁÁIÀÀ DPÉqI ÁVÀU 200 j Azà 300 ಗ್ರಾಂನಷ್ಟು ಹುದುಗೆ 200 ಲೀಟರ್ ಕೊಳದ ನೀರಿನ ಜೊತೆಗೆ 24 UÁMÁIÀÀ ÈÈÉÁÁÁPÀ.
- * ÈÈÉÁ SÁZÁVÁÁgÀ PÉÀB ÁUR ÈÀ ÁÁÁÉ PÁZÁÀ JÁe PÁqÉ 1Á¥ÁÁÁÁPÀ
- * ÁÁÁIÀÀ UKEStgPÉÀB G¥ÁIKEÁV ÁÁZj AzÀ GvPÀ UÀtÁI ÀZÀ ¥ÁÁPÁÉIUMÉÀB ¥ÁÁIÀSÀZÀ, CzÁPÁIÀE PÁZÁ StÁZÀ ¥ÁÁPÁÉIUMÉÀB ÁÁÈÀ ¥PÀÁÁZP È ¥ÁÁIÀSÀZÁVZÉ

ÁEZEÉ

Mt ÁÁÈÀB ÉEgMÀ ¥ÁÁ G½ZÀ JÁe GvÁZPÁUMÉÀB



1.5.2 GvāḍPŪMĒĀB GḡMĪĒĀV ḡĀĀ ḡḡĀt

1. DgĀĉPA ḡAvĪR è gĀ, ĀĀĪĀPĀ UĒSḡPĒĀB ḡĀĀĠgĀ 3.ḡ.ḡ.ḡ. ರಷ್ಟು ಯುರಿಯಾ ಮತ್ತು 1 ಪಿ.ಪಿ.ḡ TSP(or), SSP(or) ಅಂಕ (ಪ್ರಮಾಣ 3:1)ರಷ್ಟನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ 1 ಹೆಕ್ಟೇರ್ಗೆ S¼ĀĀĒĀPĀ.
2. JgĪĒĒ ḡAvPĀĀĉP, ḡĀĀḡĪḡĀḡPĀ ḡĀĀĀĀĪĀ ḡĀPĒUĀĪĀ ḡĀVĠĀ ḡĀĀĪĀĀ UĒSḡĪĀ ḡĒVĪÉ ḡĀĀĠgĀ 2 j AzĀ 5 .|.|.JA TSC 1 ḡPĀḡĪUÉ S¼ĀĀĒĀPĀ.

TSC vĀĪĀj ḡĀĀĀZĀĒĀ

20 j AzĀ50 PÉF TSC ḡĀVĀU 20 j AzĀ50 PÉF ḡĀtĒĒĀB 200 ḡĀĪ ḡĪ PĒVĪZĀḡĀJ ḡPĒPḡ 1 24 UĀMŪĀ ḡĀZĀUPĀ ḡĀĀĒPĀ ḡĀVĀU ḡĀĀĒÉ SĀZĀw¼ḡĀPĒĒB ḡĀVĒĒĒĀ 7 UĀMŪÉ 1ĀḡĀ ḡĀĒĀPĀ

ḡĒZĒÉ

GvĀZPĀĪĀ ḡĀVĠĀ DĀĀĒEPĀḡPŪMĒĒB ḡĀVĒĒĒĀ ḡĀĀ 8 UĀMĒ-ĀAZĀ12UĀMĀĪĀḡĪUÉ ḡĀVĀU ḡĀZĀPḡ 2 j AzĀ6 UĀMĀĪĀḡĪUÉ ḡḡĀVĠPĀV ZĀĒĒÉ ḡĀĠgĀĒĀPĀ. PĒĒĪ ḡĀḡĪ ḡĀJ ḡPĒ ḡĀĀĪĀĀ UĒSḡPŪMĀZĀ PĒnŪÉ UĒSḡḡ ḡĀVĀU PĒĒ½ UĒSḡPĒĒB GḡMĪĒĒĀV ḡĀĠgĀ.

1.3.6.7 CĀĒĒĀĪĀ

ḡĀJ ḡP ḡĀĀ CĀĒĒĀĪĀ CA±PĀ ḡĀJ ḡĀ ḡĀDḡĪĀĪ PĀĪĪDĀĒRj ĀĪĒĒB ḡĀĀVĪZÉ ḡĀĀĒĒPĀV CĀĒĒĀĪĀ CA±ZĀ ḡḡĀĀtĀĀ 1UĒĒĪĀ ḡĀZĪḡḡĀ ḡĀĠgĀ DĀĀĒEPĀ PĒVĪZĀVĪĀ ḡĀUĪZĀ ḡZĪḡḡḡ ḡḡḡPĀDḡ ḡḡzĀ S¼PŪMĀĀĪĒÉ CĀPĀḡḡḡĀVĪZÉ ḡĀJ ḡĀ CĀĒĒĀĪĀ CA±PĀ 0.1 .|.|.JA.VAVĀPĒĀĒ ḡZḡḡḡMḡĀĪZĀ. ĀĪĀĀĀPĀḡḡtPĒĒ CĀĒĒĀĪĀ CA±Ā0.25 .|.|.JA ZĀĪ ḡĀḡzĀ.



1» ḡĀĠgĀ 1UĒĒPĒĒĪĀḡḡḡḡ ḡĀJ ḡĀ ḡĀVĀḡUĒt ḡĀĀĪĀ, ḡĀJ ḡP ḡĒÉ ḡḡḡPĀDḡ ḡḡḡ ḡvĪMĀĪĀV ḡĀUĀĀ 1UĒĒUÉ Dḡ ḡḡḡPĀUĀVĪZÉ ḡĀJ ḡĀ ḡḡḡḡḡḡḡḡ ḡḡḡḡ ḡĀĀĪĀĀ ḡĀVĀU ḡĀ, ĀĀĪĀPĀ UĒSḡPŪMĒĒB S¼ĀĀĒĀPĀUĀVĪZÉ ḡĀḡĒĀ PĒVĪZĀ ḡĀJ ḡĀ ḡĀĠgĀ ḡḡḡPĒĒB ḡĀDḡḡḡ ḡĀtŪḡḡḡḡ ḡĀVĒḡḡ ḡĀĀĒĒPĀV ḡĀĀĒÉ ḡḡḡḡḡḡ 6.5 ḡḡḡ 8.5 ḡḡḡḡ ḡḡḡḡḡḡḡḡ ḡḡḡḡḡḡḡḡḡḡ ḡḡḡḡḡḡḡ ḡĀtŪḡḡḡḡ CĒĒ-Ā ḡĀZḡ ḡZĀḡĀ ḡḡḡPĒĒB ḡḡḡḡḡḡḡḡ ḡZḡḡḡ SḡḡḡḡḡḡPĀĪĪDḡḡḡ ḡḡḡḡḡḡ ḡĀ, ĀĀĪĀPĀ QĀĪĒ ZĀḡĀPĀUĒÉ ¼ĀVĪZÉ ḡĀ ḡĀVĀU ḡĀḡḡḡḡḡ ḡḡḡḡḡḡ PĀḡḡḡḡ ḡĀĪĀĒĒB MZV ḡḡḡḡḡ ḡĀḡḡḡ ḡĀḡḡḡḡḡḡ ḡḡḡḡḡ ḡĀVĀU PĒḡḡḡ ḡĀĠgĀ ḡḡḡĀUĀtĀUĀ ḡḡḡḡḡḡḡḡ ḡVĪ ḡḡḡḡḡ

ಅಣ್ಣ-ಒಂಟಿ, ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಅಗಲ ಪಾಗಲಿ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ ಅಂತಹ
 ಪಿಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ, ಗಾಂಧಿ ದೇಶೀಯ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯ
 ಜನಗಣತಿ ಅಳಿಸಿ, ಅಂತಹ ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ
 ಅಂತಹ ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ

ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯ

500 ರೂ. 1000 ರೂ. 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.

1.4.3 ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ

1. 5000m2 ಉಳಿ 4 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 1000 m2 ಉಳಿ 6 ಜುಲೈ 8 ರೂ. 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
2. ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
3. ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
4. ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.

1.5 ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ

ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.

1. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ
2. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ

2. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
3. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.

1.3.8.2 ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ

ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.

ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯ

1. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
2. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
3. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
4. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.
5. ಅಗಲ ಪ್ರೇಕ್ಷಣೀಯವಾಗಿರುವಂತಹ 2000 ರೂ. 3000 ರೂ. 4000 ರೂ. 5000 ರೂ. 6000 ರೂ. 7000 ರೂ. 8000 ರೂ. 9000 ರೂ. 10000 ರೂ.

EvÁÁUMÁ ^āĀĀĒ C^aPA[⊙]1gāVĪÉ ḡĀĀĒPĀV PĀqĀSgĀ^a
 gĒĀUMĀzġē [○]EgĀ ^aĀVĀU MĪĀ ḡĒĒĀFĀ«UMĀZĀ SgĀ^a
 SĀ-ĀĒ [○]EgPPĒZĀPĀZĀ^aĀ ĀzĒ ĀĀĀJ AiĀĀ, ^aEgĀ Āⁱ ^aĀVĀU
 zĀ[○]ĀA^aiĀUMĀZĀ ^aĀVĀUḡĒĀ^aPA[⊙]UMĀZĀ SgĀ^agĒĒĀUMĀĒĀB
 ಸೂಕ್ತ ಔಷದೋಪಚಾರಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ
^aḡ[○]ĒĀzĀgĒĒĀPĒĀB [○]MĒĀnUĒvġS[○]ĀzĀ.

1»^āgĀ 1UĀ CxPĀ «Ā±Ē 1ĀUĀ ^aĀVĀU «ĀĒĒĀ PĪŊ
 PĒUEĒĪĀ gĀŊŊPĪĀ ĀĀPIUMĀ, ḡĒĒĒĀVĒĒ gĒĒĒ C[○]PA^{KY}
 ḡĀCPĀgĀ ^aĀVĀU «ĀĒĒĀUĀJ PĀ E⁻ĀSĒĀZĀ zĒĀ ḡPĀĀĪĀ^a
^aĀqĀVĪÉ

ḡĒĒĀ^aĀ»wUĀV ḡPĒD[○] :-

PEĀḡI PĀ ḡĒĒĀ^aĒzĀĀĪĀ, ḡĒĒĀ [○]ĀUKE «ĀĒĒĀUĀJ PĀ
 «eĀĒĒĀ «±ĒzĀ[⊙]AĪĀZĀPĀĀĪĀ^ḡĀā; UĒ SgĀ^aĀ «ĀĒĒĀUĀJ PĀ
^aĀ[○]Ā«zĀ[⊙]AĪĀ, ^aĀUMĀKEgĀ ^aĀVĀUḡĒĒĀ^aĒzĀĀĪĀ ^aĀ[○]Ā«zĀ[⊙]AĪĀ
[○]Āzġi, ĀUMĀKEgĀ, z^aPĒUĀ ^aĀVĀU [○]Ā^ḡĒĀ UĀP ē ^aĀĀ»w
 ḡĒĒĀĪS[○]ĀzĀVzĒ

E^aPzĒ [○]MḡzĀ «ĀĒĒĀUĀJ PĒ E⁻ĀSĀĪĀ ḡPĀĀĪPĀ
^azĀ^ḡ±PġĀ ^aĀVĀU gĀŊŊĪĪĀ «ĀĒĒĀUĀJ PĀ C[○]a^{Ki} ^aĀqĪ
[○]ĒzĀ^ḡĀzĀE^aḡĒUMĀĒĀB ḡPĒD[○]S[○]ĀzĀ.

«^ḡḡĪĪĀ ^azĀ^ḡ±ĒĀ[⊙]AĪĀ,



PAmĒ



1»^āgĀ 1UĀ



qĒĒĀ[○]A

ḡĒĒĀj VĀ 1»^āgĀ 1UĀ PĪŊ



ḡĒĒĒĀ^aḡĒzPġĀ B
 qĀŊ J, Ī. JA. z^aḡĒĒĪ[±]Ā
 «^ḡḡĪĪĀ ^azĀ^ḡ±PġĀ

⁻ĀRPġĀ B
 qĀŊ «^aĀĪĪPĀ^aĀgĪ. J, Ī
 qĀŊ J, Ī. JA. z^aḡĒĒĪ[±]Ī



ವಿಶೇಷ ಪ್ರಕಟಣೆ :

«^ḡḡĪĪĀ ^azĀ^ḡ±ĒĀ[⊙]AĪĀ

PEĀḡI PĀ ḡĒĒĀ^aĒzĀĀĪĀ, ḡĒĒĀ [○]ĀUKE «ĀĒĒĀUĀJ PĒ «eĀĒĒĀ
 «±ĒzĀ[⊙]AĪĀ, [○]ĀzġĀ- 585 401
 (zĒKEgĒ ĀtĀ B 08482-245313. ^aĒĒ B 9141885905, 9448302597).

«AAE» 1U «AUKE «AAE» aAj UMA C «A» vUKEAqE , ÁZÁ. ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿಗೆ ಪೋಷಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಕೃತಕ ಆಹಾರ ನೀಡುವುದರಿಂದ CCPA - Á » ¥qAiS° ÁZÁ.

GvPÁ UAt°Ái ZÁ , PÁVÉÁ°EÁ D°ÁgÁ vÁiÁj , Á°Á aAAEÁ P°Á CA±UÁEÁB UÁ EÁZP Á ÁPÁVÁ : ÁPÁ UÁVÉÉ C°ÁUÁP è

1. ಸಂಪೂರ್ಣ ಆಹಾರವು ಸಮತೋಲನ ಪೋಷಕಾಂಶಯುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.

2. D°ÁgÁUÁVé°ÁVÁU DPÁgÁ 1UÁr aÁVÁU «AAE» ÉÁ C°ÁE PÁUÁUEÁ

UÁt°ÁVgÁ : ÁPÁ. 3. D°ÁgÁPÁ aAAÁUÁ°ÁwÁgÁ : ÁPÁ (1UÁrÁiÁÁ

PÁVÉÁZÁ vÁÁ : ÁUÁZP è°Á1 , Á°Á fÁ«). 4. D°ÁgÁPÁ 1UÁr aÁVÁU

«AAE» aAAÁÁV ¥j aÁV , Á°Á ¥ÁÁt GvPÁ°ÁVgÁ : ÁPÁ.

F ¢ÁiÁ° è ±ÁAUÁ »Ar ±Á. 40, ÁEÁiÁ»Ar ±Á. 20,

«AAE»»Ar ±Á. 20, CQi vÉqÁ ±Á. 17 °ÁUÁ «I «ÁEi°ÁVÁU

°ÁÁÁÁ±UÁ ±Á.3 gÁVÉ D°ÁgÁ ¥ÁZÁxÁUÁEÁB S¼ÁÁZÁ ÁEÁ

«Á±¥Á°ÉÁiÁ PÁÁZP è«AAEÁUÁUE ¥ÁEgPÁD°ÁgÁ ÁZÁ±ÁAUÁ

»Ar aÁVÁU CQi vÉqÁEÁB 1:1 ¥ÁÁtZP è«AAE» vÁEÁZÁ±Á. 2

ರಷ್ಟು ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಸಿಗಡಿ ಮತ್ತು ಮೀನು

GvÁZÉÁiÁ° è 7 jAzÁ 8 wAUÁUÁ PÁ°ÁPÁtPÁiÁ

±Á°ÁÁiÁEÁB aÁÁrZÁUÁ 1UÁrÁiÁÁ ÁÁj 50 UÁÁ. vÁEÁ

ÁÁtÁiÁÁUÁVÉÉ JÁÁUE 1100 Q.UÁÁ. «AAE» °ÁUKE 200

Q.UÁÁ 1UÁr GvÁZÉÉ ¥ÁÁiS° ÁZÁ.

1UÁr aÁVÁU«AAE» ÉÁEÁPÁÁqÁSgÁ°ÁgÁEÁUÁÁ:

ÁÁÁEÁÁV 1UÁr aÁVÁU «AAEÁUÁP è PÁqÁSgÁ°ÁgÁEÁUÁÁ

aÁVÁU C°ÁUÁÁ °ÁEÁÁiÁ° è DAUÁÁ ÉÁEÁRÁiÁÁVÉ

gÁEÁUÁ SgÁ°ÁÁZÁVÁgÁEÁUÁ SgÁZÁ °ÁUE ÉÁEÁRÁPÁVÁÁZÁ ÁEÁ

ÁÁÁEÁÁV gÁEÁUÁ PÁ Á¥Á°ÉÁ PÁÁ, Cw °ÁÁÁÁZÁÁiÁ

aAj UÁEÁB °ÁÁÁZÁ, ±ÁgÁ aÁVÁU aÁtÁEÁ UÁtZPÁÁUÁÁ,

CÁÁVÉÁ°EÁD°ÁgÁ ¥j ÁÁ aAj UÁÁCEÁ°ÁÁÁiÁVÁiÁ ÁZÉ

* 1Uṛ MAZÄ GvṖÄ ṼEṖÄ D° ÄgÄ GvṖÄ ṼEṖÄZÄiÄPA
 °ÄUKE ṽÄgÄdEPAiÄÄPÄ D° ÄgÄ 1Uṛ ṖÄPE-ÄAZÄ ṽÄ¹ḡÄ
 fÄÄEA ṽÄV ṽÄS° ÄZÄ. ṽÄṖÄZÄEUMÄ ṖÄGÄ° ṽÄiÄgÄEÄUÄ
 °ṽÄiÄṖÄVUMÄ, ṖÄgÄqÄVÄEÄ DvḡÄn, i° ṽÄwḡÄSÄ-Ä-UMÄ
 1Uṛ ṽÄ« ṽÄÄZj ÄZÄ °ÄUKE ṽÄ« ṽÄṖÄḡÄ ḡÄCw ṖÄ-Ä
 JAZÄ w½zÄSACZÉ EwÄaEÄ ṽÄṖÄZÄEÄ ṖÄ ṖÄÄZÄṖÄGÄ
 °ÄZÄ½EÄ ṽÄṖÄUÄ ṽÄṖÄUÄ eÄṖÄEÄUÄ °ÄḡÄUÄ ṖÄÄiÄPAj
 ÄiÄÄUÄVZÉ JAZÄ w½zÄSACZÉ

* ṽÄṖÄUÄ 1Uṛ ṽÄPÄtPE-ÄAZÄgEvj UÉ ṽÄE° ṖÄ ṽÄEÄEḡEVÜÉ
 DyöPÄ ṽÄZÄgÄUÄiÄUÄ ṽÄ ṽÄE°ṖÄ UÄÄÄÄt ṖÄÄÄUÄ ḡÄ
 ḡÄZÄEÄUÄ ṖÄ ṽÄiÄÄ UÄ ṽÄÄiÄ ṽÄV ṖÄ ṽÄiÄÄUÄVZÉ

* 1Uṛ ṽÄPÄtPE-ÄAZÄ ZÉeqÜ GzÄÄÄiÄUÄS° ÄZÄ 1Uṛ
 ṽÄPÄtPEiÄ »AZÉ° ṖÄ GzÄ ṖÄUÄ ṽÄZÄPEVÄMḡÄZÉC° ÄUÄ ḡÄ
 ṽÄÄRṖÄZÄ ṽÄUÄÄAZḡÉ 1Uṛ ṽÄPÄtPE 1Uṛ D° ÄgÄEVEUMÄ
 °ÄUKE ṽÄÄGÄI ṖÄAZḡ 1Uṛ UÄÄ ṽÄḡÄḡÄt °ÄUKE
 ZÄXṖ ÄḡÄt, vÄd 1Uṛ ṽÄÄGÄḡÄMÜ ṽÄṖÄḡÄMÜ GzÄ ṖÄUÄ,

* eḡEVÜÉ EvgÉ ṖÄḡUÉ ÄiḡEÄUÄ ṖÄZÄ °ÄZÄ ṖÄ ṽÄÄÄḡÄ ṽÄ
 ṽÄṖÄUÄ EÄUÄ ṖÄUÄ ṖÄÄṖÄEÄB ḡÄṖÄiḡEÄV ṽÄÄZj ÄZÄ ṽÄ«ÄiÄ
 ṖÄṖÄiÄEÄB ṽÄÄrZÄVÄUÄVZÉ



ÄtEÄEvgÉUÄtZṖÄÜUMÄ EAwaÉ

ḡÄ ṽÄgÄ 6.0-8.5, eÄr «ÄÄtZÄ CA±Ä 30-40%, ṖÄḡÄMÉ 80-140
 |. |. JA, E.¹ (Electric conductivity) <0.4%, ṽÄÄiÄÄ ÄEÄUÄ®
 (Organic carbon) 1.5-2.5%, ḡÄÄḡÄ (Phosphorus) >60 |. |. JA,
 ṽÄṖÄUÄ ṽÄgÄdEPA (Nitrogen) 50-75 «Ä.UÄÄ/ 100 UÄÄ ṽÄtUÉ
 EgÄ ṽÄPÄ. EvgÉC° ḡÄṖÄUÄ ḡÄ ṽÄṖÄUÄ ṽÄÄwṖÄPÄḡÄ ṽÄgḡÄ
 ಅಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯ.

ṖÄ°EÄ ṖÄḡÄiÄ/ḡÄZÄ ḡÄgÄB SÄ° ṽÄÄr ṽÄÄGÄ
 8-10 ḡÄUÄ ṖÄ° °ÄUÉ MḡUṖÄ ḡÄÄ ṖÄ, °ÄḡÄ SÄZÄ
 EÄVḡÄ DḡṖÄV ḡÄÄ ṽÄÄqÄ ṽÄPÄ. Gvḡ ṽÄtÄU ṖÄÄiÄÄV
 EḡÄRṖÄḡÄ ṽÄZj ÄZÄ 2-ÄÄÄÄUÄ ṽÄṖÄUÄ EvgÉ ḡÄÄUṖÄḡÄ
 ṖÄPÄtPEÄÄ«UÄEÄB ṽÄÄÄwḡÄ ṖÄZÄ. °ÄUÄiÄÄ 1Uṛ ṖÄ°EÄ
 ḡÄZÄ ṖÄḡÄ ṽÄḡÄ ṽÄṖÄUÄ ṖÄÄÄÄUÄEÄB ṽÄḡÄt°Ä ṖÄV
 ṽÄÄE°É ṽÄÄqÄS° ÄZÄVZÉ ḡÄḡÄUÄ ṽÄtEÄ ḡÄ ṽÄḡÄEÄUÄ
 ಉವಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ 200-300 ಕೆ.ಗ್ರಾಂ. ನಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಕೊಳಕ್ಕೆ
 ṽÄGÄ ḡÄḡÄ ṽÄZṖÄ °ÄPÄ ṽÄPÄ. Ezj ÄZÄ ṽÄj EÄ ṖÄṖÄUÜÉ
 °ÄZÄUÄVZÉ ṖÄ°EÄ ḡÄUÄ ḡÄ ḡÄD° ÄgÄZÄ GvÄZÄUÜÉ
 ṽÄÄiÄÄ ṽÄUÜE ḡÄÄiÄṖÄUÜE ḡÄḡÄEÄB °ÄPÄ ṽÄPÄ, ṖÄḡÄ ḡÄZÄ ḡÄ
 jḡÄUÉ 1600 Q.UÄÄ ḡÄEÄUÜE UÜEḡÄ 8 ḡÄf ÄiÄEj ÄiÄ, 12 ḡÄf
 ḡÄḡÄj ṖÄ ḡÄmi UÜEḡÄUÄEÄB 1Uṛ °ÄUÄ «ÄÄEÄ ṽÄj UÄEÄB
 ḡÄṖÄ ṽÄMAZÄ ṽÄgÄ ṽÄÄÄÄVṖÄV ṖÄ°EÄ ḡÄZÄ ṖÄ°, 3-4
 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತುಂಬಿಸಬೇಕು. ಸುಮಾರು 8 ರಿಂದ 10 ದಿನಗಳ
 EÄVḡÄ ṽÄGÄ w½ ḡÄ ṖÄḡÄUÄ ṽÄZÄB ṖÄtS° ÄZÄ EÄVḡÄ
 ṽÄj EÄ UÄtZṖÄÜUMÄUÄ ḡÄṖÄV ṽÄṖÄUÄ ṽÄj EÄ ṖÄṖÄUÜÄiÄ
 DzÄgÄ ṽÄÄ-Ä ṽÄÄiÄÄ ÄC×ṖÄ ḡÄ ṽÄiÄṖÄUÜEḡÄEÄB ṽÄÄqÄV
 ḡÄ ṽÄPÄ, CUMḡÄ ṖÄÄVÉ ḡÄZÄ ṽÄj EÄ ṖÄÄÄt°EÄB °ÄZÄ
 ṽÄÄRṖÄḡÄS° ÄZÄ.

«**À±ÀPÀIAIÀ ««ZÀ°ÀVÀUÀÀ**

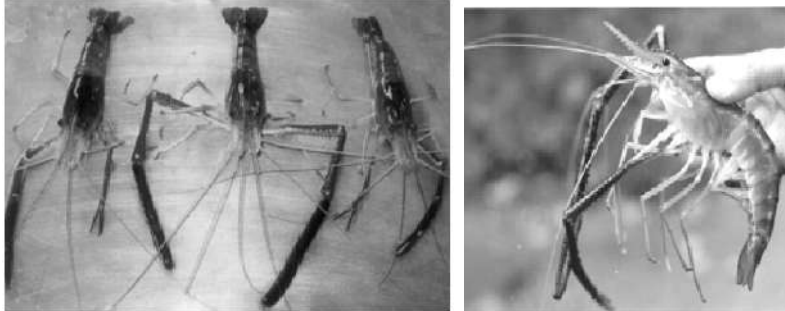
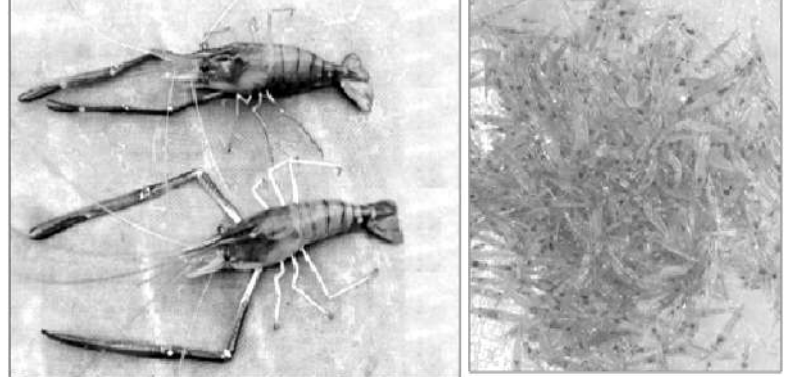
1. PÀEVAZÀ VÀIAIAj aÀVÀU àD°LÉ
2. 1UÀ aÀVÀU «ÀÀÉÀ aÀj UÀÀ °VÀÉ
3. EÉ MÔPÀ aÀVÀU PÀVPA D°ÁGÀ àD°LÉ
4. PÀEVAZÀ àj ÈÀ UÀtZP ÀDÜMÀ aÀVÀU CÀUÀÀ àD°LÉ
5. ¼É PÀÀÀ aÀVÀU aÀÁGÀPÀMÔ

¥À®EÀ PÀEVAZÀ VÀIAIAj aÀVÀU àD°LÉ

¥À®EÀ PÀEVAZÀ VÀIAIAj aÀVÀU àD°LÉÀIA°È 1UÀ ÀPÀtPÉPÉUÀÀ DAIÀVÀPÁGÀ AVZÀV PÉÁIÀ VÀÀ ÀUÀ ÀZÁGÀt E½EÁj àZÀ PÀErgÀ ÀPÀ. ¼ÉUÀÀ½PÀ °PÀt UÀÀ aÀVÀU °PÀÀÀÀEÀUÀÀ W¼ÀÀ½PÉ CUMÀ CÀUÀÀP È ¥ÀÀRÀ ÁZÀ ÀZÁjÉ ½AiÀ ¥ÀÀ±ZÀ aÀ¼AiÀ ¥ÀÀÀt, ¥ÀÀ°À °ÀW-ÀAZÀ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು, ಸ್ಥಳಿಯ ವಾತವರಣದ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶದ ಬಗ್ಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ. CAVDØ® aÀVÀU aÀ®À-À àj ÈÀD«ÀIA ¥ÀÀÀtUÀÀ. F J®È ವಿಷಯದ ಮೇಲೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅಗತ್ಯ.

àj ÈÀ aÀVÀU aÀtÈÀ UÀtZP ÀDÜMÀ «À±¼AiÀ°È Cw ಮುಖ್ಯ ಪಾತ್ರವಯಿಸುತ್ತವೆ. ನೀರಿನ ಅಗತ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣ ಎಷ್ಟು ಮುಖ್ಯವೋ ನೀರಿನ ಗುಣದರ್ವಗಳು ಅಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ àj ÈÀ G | ÈÀÀ±À < 5 |.|.JA, gÀ ÀÁGÀ (pH) 7 j ÀZÀ 8.5, ಉಷ್ಣತೆ 25-320ಸೆ, ಕ್ಷಾರತೆ (Alkaline) < 140 |.|.JA, UqÀ ÀVÈÀ (Hardness) 40-200 |.|.JA, DÀÀDÈPÀ¥ÀÀÀt 5-12 |.|.JA ÀÀÀÉÀV °ÀEÀCgÀ ÀPÀ.

aÀtÈÀ UÀtZP ÀDÜMÀP È DAIÀ aÀÀRZÀ ¼ÀÀ àÁGÈÀB °ÉÀN PÀ® »rÇI ÀPÀEÀÀÀ UÀt °ÀEÀCgÀ ÀPÀ (eÀR «À²ÀÀ PÀÀÀ aÀtÀU, ÀEÞ). EÉ MÔPÀ D°ÁGÀPÀ (Primary productivity) ÈÁGÀ AV aÀtÈÀ¥ÀÀÀ¼ÀÀÀÀÀ CÀPÀ®1gÀVÀZÉ aÀÁGÀÀ «À²ÀÀ PÀ¥À aÀtÀU aÀVÀU DÀÀÀÀÀPÀ, ÀÈmi (Acidic sulphite) CXPÀ CwPÀGÀPÀ aÀtÀU (Heavy alkaline) ÀPÀtPÉUÉ AIAEÀUÀP È



¥ÀÀZÀP È ÀÀÁGÀ 100 eÀWÀIA 1» àÁGÀ 1UÀ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅವುಗಳು ಪ್ರಪಂಚದ ಉಷ್ಣ ಮತ್ತು ಸಮಶೀತೋಷ್ಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ದೈತ್ಯ ಸಿಹಿನೀರು 1UÀ aÀÀPÀEÀ ÀDÀIAÀ gÀÉ, ÈiSVØ aÀVÀU aÀÀPÀEÀ ÀDÀIAÀ aÀM®À, ÈEÀ JAS JgbÀ ¥ÀÀZUÀÀ aÀtÈÀ ¼É JAZÀ PÉÁIÀ ÀUÀVÀÉ

ÀÁGÀZP ÈMI ÀO ÀÀÁGÀ 25PÀEi °ÉÀN 1» àÁGÀ 1UÀ ¥ÀÀZUÀÀÀÀB UÀÁÁW, À AVZÀV, aÀÀ° ÈÀJgbÀ ¥ÀÀZUÀÀ aÀtÈÀ ¼É AIAEÀUÀP ÀZP ÀUÀÀZÀ À±ÀEÀZÈÀIA aÀÀE®PÀ ZÀqÀÀÀZÉ EZÀ VÈÀ FÀ«VÀZÀ °ÉÀN PÀ® 1» àj ÈP È ¼ÀIAIÀ®À ØÀE aÀÀÀ°P ÀÀIAIÀ ÀÀÀÀZP ÈCgÉ G¥ÀÀ àj ÈÀ (12-15 |.|.n) ÀÀÀEÀUÀZÈÀCÙÈ aÀj aÀÀQÀÀÀ UÀt°PÀt UÀÀÈÀB °ÀEÀCZÉ

F 1AUrAiMÉAB KPM½ °ÁUKE «Ä±½v½AiñVAiMÉ «ÄÄÉMUMKEAÇUE
ಪಾಲನೆ ಸಹ ಮಾಡಬಹುದು. ಇದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 200 ರಿಂದ
250 UÄÄ°gÜKE °¼ÄiMÄ°Ä ,Ä°Äx½«gÄV½É DzÄzj AzÄ
E°ÄUMKEAB E¼ÉÄqÄ°Ä qÄ°gi JAzÄ P¼ÄiÄñVÄgÉ

°ÄPKEÄ°ÄPÄiKEÄ gKEÄ, EiSVÖ 1Utr v½AiMÄ ¥½AZZÄ
zÄvÄ °gü-zÄy, EzÉAB ,ÄÄ; JAzÄ P¼ÄiÄ°ÄUÄw½É EzÄ
ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 150 ರಿಂದ 200 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದವರೆಗೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದು
«Ä±½ Äj AiñAVzÄy, J°Äé v½PzÄPÄñPÄD°ÄgPÉÄB ,Ä«°½
1» °Äj EÄ°KPM½ °ÁUKE «ÄÄÉMUMÄ°éEÉVÉ «Ä±½, ÄPÄUÄiñKEB
,PÄ°ÄÄq½°ÄzÄ. «zÄ° ÄÄgÄPÄñMÜÄP°é GvPÄ°Ä°ÄrPÄiÄÉÄB
°KEAÇgÄV½É

1.1.1 1Utr P¼ÄiÄ QgÄKEÄi :

1» °ÄgÄ 1UtrAiÄ gÄMÜGzPÄzP°é°ÄgMÄ°ÄzÄ¥ÄUÄ°Ä
ಇಡುತ್ತಿದ್ದು, ಸಿಹಿ ನೀರಿನ ಸಿಗಡಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ದೈತ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಾದ
ಅಮೇರಿಕಾ, ಕೆನಾಡ, ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಹಾಗೂ ಇತರೇ ಐರೋಪ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ
°ÄgMzÄ 1»°ÄgÄ 1UtrAiÄÄ vÉÄzÉ DzÄ ,ÄiÉÄ ¥¼ÉÄPKEÄrZÉ
°ÄgMzP°é°ÄÄiÄÄ°ÄÄ 1UtrUMKEAB Jg¼Ä ¥ÄU¼PÄV
«AUr°½°ÄzÄ.

1. PÄÄzÄ°Ä 1Utr (G¥Ä°Ä°Äj EÄ 1Utr)
2. 1»°ÄgÄ 1Utr (1»°Äj EÄ 1Utr)

1994ÉÄ E ,ÄÄiÄ°é°ÄgMzP°éPÄtÄPKEÄqÄ°½ZÄPÉgKEÄUÄ
(°ÉgÄ°i) ÇAzÄV ,PÄÄzÄ°Ä 1UtrAiÄ GvÄzÉÉ UÄt°ÄÄiÄ°ÄV
QÄtÄÄVÄÜSÄÇzÉ Dzj AzÄ ,PÄÄzÄ°Ä°ÄgÄ 1UtrAiÄ°ÄrPÄiÄ
PKEgÄÄiÄÉÄB °ÄV ,PÄ°Ä 1»°ÄgÄ 1Utr P¼ÄiÄÄ°ÄgÄÉPÄVzÉ
ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ 3,00,000 ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಸಿಹಿನೀರು ಸಿಗಡಿಯನ್ನು

°Ä°ÄÄiÄPÄ «Ä±½»°ÄgÄ 1Utr °ÄVÄÜ «ÄÄÉÄ ,ÄPÄtPÉ

«ÄÄÉÄ ,ÄPÄUÄiñMÄVÉ 1Utr ,ÄPÄtPÄiÄÄ MÄzÄ°Ä°ÄÄiÄPÄ
GzPÄ. °ÄgMzP°é°Ä°ÄÄgÄ 25PKEI °ÉÄÄ 1»°ÄgÄ 1Utr
¥ÄÄZÜ½°ÉJAzÄ UÄgÄw ,ÄÄVzÉ ÇÄMÄP°é9 v½UMÄ°ÄÄtÄÄ
zÄj°ÄÄAzÄ P¼ÄUÉ AiñEÄUÄPÄVzÄy°ÄÄPKEÄ°ÄQÄiÄÄ gKEÄ, Ei
SVÖ°ÄVÄÜ°ÄÄPKEÄ°ÄQÄiÄÄ°ÄÄ°Ä°Ä°Ä°Ä°ÄJAS Jg¼Ä v½UMÄÄ
S°ÄÄ¥ÄÄÄR°ÄÄzPÄ°ÄEwÄÄÉÄÇÉUÄMÄP°é«ÄÄÉÄ P¼ÄiñKEAÇUE
1Utr P¼ÄiÄ ¥Ä°ÉÉ vÄAwPÄV°ÄVÄÜGzPÄ°ÄdÉÄÄiÄ°ÄUÄw½É
Sj «ÄÄ°ÉÄP¼Ä°ÄÄzÄ 1Utr°Ä°Ä°Ä°ÄÄVÄ°ÉÄÄÄ 1Utr P¼Ä°ÄÄzÄ
¥¼ÄiÄS°ÄzÄ.

1Utr P¼ÄiÄ G¥ÄiñEÄUÄMÄ:

- * F°ÄÄ°ÉÄ v½UMÄÄ ¥½AZZÄzÄvÄ°gü-zÄy, J°Äé ¥ÄÄ±½U½UE°KEAÇPKEÄ°ÄUÄt°KEAÇgÄV½É
- * ಒಂದು ವರ್ಷಕ್ಕೆ 150-200 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ.
- * 1Utr°Äj GvÄzÉÉ°ÄÄzÄ»rzÄ 1Utr P¼ÄiÄ°ÄgÜKE GvPÄ°ÄvÄAwPÄV°Ç°P°Ç¥Ä°Ä°ÄVzÉ
- * E°ÄUMÄÄ«Ä±½Äj UMÄVzÄy J°Äé v½PzÄ ,Äé°Ä°Ä°ÄVÄÜ PÄñPÄD°ÄgPÉÄB ,Ä«°½°Ä
- * E°ÄUMÄÄgKEÄUÄgKEÄzPÄ±QÄiñKEAÇzÄy E°ÄUMÄÄzÄ GvPÄ°ÄE¼Ä°Äj ¥¼ÄiÄS°ÄzÄVzÉ
- * E°ÄUMÄÄ 1»°ÄgÄ°ÄVÄÜPÄ°Ä°Ä°Ä°ÄÄ±PÄÄ(5 | . | .n) ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಹ ಜೀವಿಸುತ್ತಿದ್ದು 15 ರಿಂದ 330 ಸೆ. ನಷ್ಟು ಉಷ್ಣಾಂಶವನ್ನು v¼ÉÄPKEÄ°Ä°Ä ,Ä°Äx½°KEAÇgÄV½É
- * E°ÄUMKEAB KPM½°ÄVÄÜ«Ä±½P¼ÄiñVAiÄÄ ,PÄ°¼ÄiÄS°ÄzÄ.
- * zÄ°Ä°ÄVÄ«zÄ°ÄÄgÄPÄñMÜÄ°éEÉzÄ DzÄ°ÄrPÄiÄÉÄB PÄÄiñPKEÄrZÉ
- * Ezj AzÄ UÄÄÄÄt ¥ÄÄ±½°é GzÉÄUÄ°Äj°Ä°Ä°ÄéEÉVÜÉ GvPÄ°Ä¥ÉPÄD°ÄgÄ¥¼ÄiÄS°ÄzÄVzÉ

QAIUUA aAA EC aPA@i gAVIzE aP aWaj AwAiA° e aEaAP AV
 F PIAiA EA B PEUEAqE GvPA E 1/2 a j ¥IqAiA aP e
 , #P gAU S ° AZA.

1.8. 1U- PIAiA DyOPME

1 JPIE « 1A tOZa PE 1/2 P EA B a « A O , PA vUP a A RZA O a AVAU
 - A UUA :

C. SAiA RZA O (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME. UUA° e
1	PEEVAZA aAIAdtza RZA O	50,000.00
2	PAEVA PA UAEQAUAVA aAIAdt	3,000.00
3	PEAVAZA aAIAVUA EA EvAc	15,000.00
4	EvAgE RZA O	5,000.00
	MI AO	73,000.00

D. aEEZaP i IAU E vUP ZA aZiA (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME.UUA° e
1	PEEVAZA vAAIAj aAAVAO ,AA TU	2,500.00
2	UEAES gAUVA	2,500.00
3	1AUAR aAJ UAVA	20,000.00
4	1AUAR D°AgA(1 I EI)	20,000.00
5	1AUAR » rAAA aA RZA O	5,000.00
6	EvAgE RZA O	10,000.00
	MI AO	60,000.00

DzAiA:

MI AO 600 Q.UAAUE 250 gME gAVe aAJ ZAUA 1AU a A
 MI AO DzAiA gME. **1,50,000.00**
 ¥Iv JPIE a a MA DzAiA gME. **90,000.00**

GvAc , AUAwIzAY , AgMA MazIj A 30,450 I EiUMA 1 » aAgA
 1U- AiA GvAzE AiAUAwIzE PIA a 1/2 gAdIUA e MAZAZA
 aDraDraEaEva agraSanaDIdi; Se.75 rSpu uSaDraDraEaEva
 gAdIUAZAZA A DUAWIzE G 1/2 ZA VE ¥P P A SAUAVA(10%) ° AUKE
 Mj , Ai (2%) gAdIUA 1 » aAgA 1U- GvAc , AVPE

EzIjA i E ¥Iv PEfUE gME.200 j AZA 300 gME ¥A - AAiAAV E
 suMara 3,000 koraE rorapaYi gagaSudra. muDina 5 vSra gEli
 EzIjA GvAzE AiA a MEgj AZA LZA ¥A AO ° ZAUA a A , AZME - AZE
 DAZAZA a gAdIUA 1U- GvAzE AiA ° e Qe ¥Iv ° EAZAWIzAY,
 G 1/2 ZA gAdIUA a AAZUVAiA ° e , AUAWPE DzIj AZA DAiA
 gAdizadEj UE 1 » aAgA 1U- PIAiA a A ° MA AVAU - A i ZA SUE
 Cj a A a ME r 1 ZP e E E ME B ° E i EA GvAzE AiA EA B a j Qe S ° AZA.
 ° P a A ¥Iv ¥IjA gE vIjA, Gza kAUUA a AVAU i AgMA ° AUKE gAdi
 , PA O gUMA « AA E AU AJ PA E - AS E Ai E Ad E U M E A C U E P E e E A r 1
 C C P A GvAzE AiA vU P A E P j , A i QZ E

1.1.2 1 » aAgA 1U- AiA fA a EA , j

° E A - i v E A - A , i g P Ij A 1950 E A E , k A i A ° e 1 » aAgA
 1U- U M E A B ¥ A - P A A a q E J A S G ¥ A P A I A A S P E « A U - 1 « a Ij U E
 a A r z A Ij E

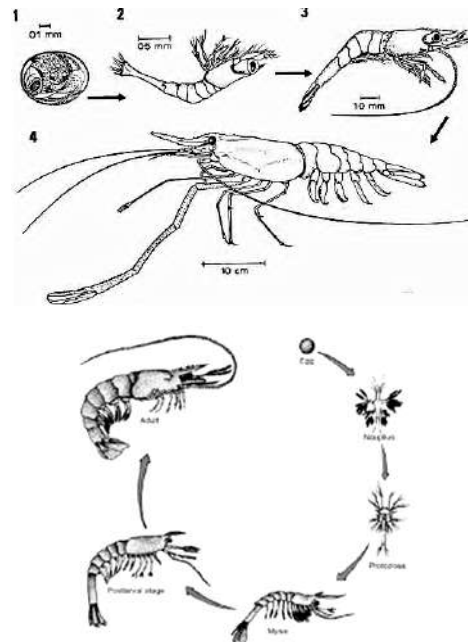
- ¥I a i : D x E A O ¥ E A q A (, A C ¥ A C U M A : d A n P A ° A U M A ¥ A a t j)
- PA e i : P e A 1 A i A
- G ¥ P A e i : a I ° P E A , A P A
- D q D g i : q P i ¥ E A q A
- ¥ E ¥ i D q D g i : E M A a A i A
- ¥ E ¥ i P A I A A S : ¥ A - P A A a q E

FAEAI : AAPFA AIADAI

11, i : gEA, EISVO (r. AAi.1897).

1.1.3 1»AgA 1U-AiA fAEAZR

1»AgA 1U-AiA fA«vACIAI °EZANPA® 1»AJ EA °AIA EZIJE EZJA AAAPICUE PRA G; EA CAZA AgA CAEPME EgAVZE DZIJ AZA EAUAA AAAPICP YDAIUE PAAZLA »AJ UE AP. °EAUVPE AEMUAZAA AJ UAA °EgUE SgPA 16 j AZA 18 CEA VUEZAPAEQA CZJA PEA+AA DAIAB AAUV PA 30 j AZA 35 CEA VUEZAPAEVZE EZJA PEA+AA DAI ° 11 °AVUZE



- 1U- 1VE PKE-LEA EIAVIA PKE/PA EAB °1° AVA ZEAN Mtv, AAZA. EZJ AZA AAgPA gEAUA tAUUA, AAIAVP E
- AtPEAB (400-500 PEF./°E) DVAV G/AAIAR Mtv 1ZAPVEZA AtUE °APA AZJ AZA AtTEAGUA AgP EAB PAIAAPVE/PA PPAJ AIAUAVZE (AtTEA, AALEA gA AgA 6.5 j AZA 8.5) EgA APA.
- AJ UE AtPEAB °APA AZJ AZA S¥giEAVE PAIAD » AVZE AgEAB ±AFAUKE/ AVZE, AAIAAA AUUA PVE/AAIAAVE AAcAVZE AVAU PAA IAABAS MZV AVZE AgEAB ¥A°EA PVE/UMUE °qA AAAB AgA ±AZP AVZAIIA JAZA ¥J AQE APA. AgEAB ¥PA MVE AAZAA AUPLA PVE/KAZA ¥JAIAPA.
- AZJ -AAZAA AJ UMEAB VgA AUU 1AU-AIA AJ UAA StU UAV ZPEA °PEA AVAU DgEAUA SUE UP AEP J APA. AZBAIAV AJ UMEAB DAIA AIARPAEQA ;.1.Dgi. ¥J APUE M/M 1 ±A. 5 QAV gEAUA °PAT UAA PRA EZIJE AA VPE APA tPUE AIEUA AVZE JAZA ¥J UATA APA.
- DAn SAIEANPI AVAU EVJE GA AIAAPA «AAE UMEAB G¥AIEAV, AA AAAB, AUBIEVBE gAUOC °P IC P ¥AEP AgA CEAAEA C 1ZAIIA JAZA ¥J AQE G¥AIEAV APA.
- 1U- PIAI °EPAQA SgA AgEAUUE D°AgZA °D°LIAI ¥AVE MAZA. CAEPMAVA °ZAN D°AgA AQA AZJ AZA PVEZA VMA AUZE ±ARgAUUEQA AgA PEPUE/AVZE EZJ AZA AJ EP EPGVZAD AdEPAI AIAUAVZE, AJ EP °EQEAdEi, tEQI AVU C AEA AIAZA ¥E IAt °EZAVVZE

MmAgIAIAV 1U- PIAI °EgVPA DgEAUA AVA AVAU E/AAJ ¥JAIAPA DAIA ¥EAZA EPAP eEP gA, AIAAPA

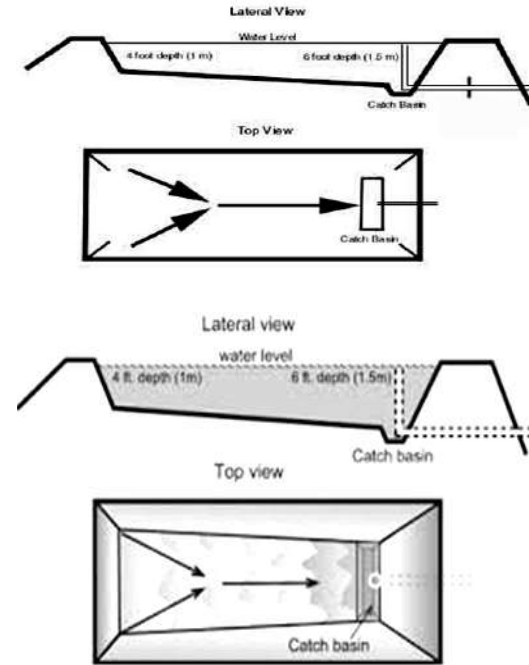
1.7.5 ስርዓታዊ መስፈርቶች ለግንባታ ቦታ

በቦታው ላይ ግንባታው ለማድረግ የሚያስፈልጉ ሁኔታዎች ለመፈለግ ለውጤቱ ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ሁኔታዎች ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ከዚህ በታች ከሚተረጎሙት ክፍሎች ጋር ማሳሰብ ይገባል። ግንባታው የሚደረግበት ቦታ ለውጤቱ ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ሁኔታዎች ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ከዚህ በታች ከሚተረጎሙት ክፍሎች ጋር ማሳሰብ ይገባል።

የግንባታው ስርዓታዊ መስፈርቶች ይኒራሉ።

1. ለግንባታው የሚያስፈልጉት ስፋት 10 ሜትር ሆኖ መሆኑ ይገባል።
 2. ለግንባታው የሚያስፈልጉት ስፋት 10 ሜትር ሆኖ መሆኑ ይገባል።
 3. ለግንባታው የሚያስፈልጉት ስፋት 10 ሜትር ሆኖ መሆኑ ይገባል።

ግንባታው: ለግንባታው የሚያስፈልጉት ስፋት 10 ሜትር ሆኖ መሆኑ ይገባል። ለግንባታው የሚያስፈልጉት ስፋት 10 ሜትር ሆኖ መሆኑ ይገባል። ለግንባታው የሚያስፈልጉት ስፋት 10 ሜትር ሆኖ መሆኑ ይገባል።



1.2.3 መጠን መለኪያ ለግንባታው:

ልዩ ስርዓት ለግንባታው ለመፈጸም ስርዓቱን ለማድረግ ለውጤቱ ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ሁኔታዎች ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ከዚህ በታች ከሚተረጎሙት ክፍሎች ጋር ማሳሰብ ይገባል። ግንባታው የሚደረግበት ቦታ ለውጤቱ ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ሁኔታዎች ላይ ሊኖሩት ለሚችሉ ከዚህ በታች ከሚተረጎሙት ክፍሎች ጋር ማሳሰብ ይገባል።

1. ಗ್ರಾಫಿಕ್ಸ್ : 6.5 - 8.5.
2. ಎಆರ್ ಕಾಪಿ: 30 - 40%.
3. ಪಾರ್ಶ್ವ: 80-140 JA.
4. E¹ (EC) : <0.4%
5. ಒಳಗಿನಿಮಿತಿಗಳು : 1.5- 2.5%
6. ಗಾಂಧಿ: >60. . . . JA
7. ಒಳಗಿನಿಮಿತಿಗಳು : 50.75 «À.U.ÀA /100U.ÀA.

1.2.4 ಪರಿಷ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವುದು:

ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ರಾಜ್ಯದ ಹೊಸ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ವಿಧಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು.

1.4.1 ರಾಜ್ಯದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ:

1. ಗ್ರಾಫಿಕ್ಸ್ : 7.5 8.5.
2. ಉಷ್ಣತೆ : 18-340 ಸೆ) (26-310 ಸೆ . ಸೂಕ್ತ)
3. ಪಾರ್ಶ್ವ: < 140 JA.
4. ಉಷ್ಣತೆ: 40-200 JA
5. ಒಳಗಿನಿಮಿತಿಗಳು : 5.15 JA
6. ಕಾಪಿ : < 0.25 JA
7. ಒಳಗಿನಿಮಿತಿಗಳು : 0.02 JA.

ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು.

2. 05. . . . JA -ÀAzÀ1 JA CxPÀ 1 CUMPICEÀUMt^aÀV CAIÀÉÀrÉIÀÉÀB PÀÉÀPÀ S¼ÀÀ`ÀPÀ.

2.2.2

ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು.

1.7.4 ಒಳಗಿನಿಮಿತಿಗಳು

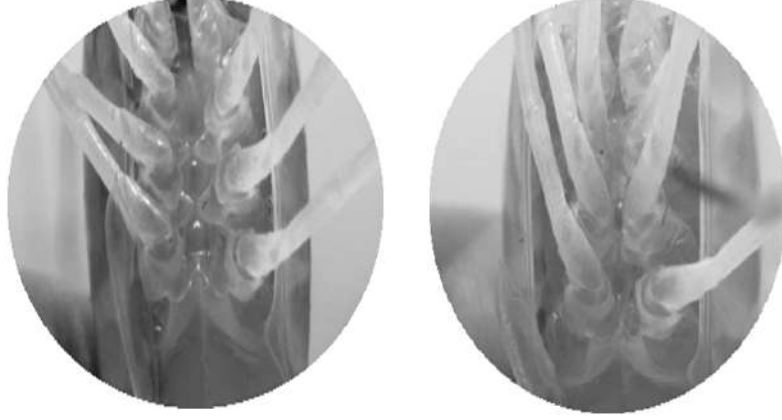
ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು.

ಅಂತಿಮ

15 ಜುಲೈ 25 JA ಒಳಗಿನಿಮಿತಿಗಳು ಗಾಂಧಿ ಮತ್ತು ಇತರ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವಂತಹ ವಿವಿಧ ವಿಧಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಿಸುವುದು.

2.2.2

1. ಒಳಗಿನಿಮಿತಿಗಳು : 5.15 JA
2. ಉಷ್ಣತೆ : 18-340 ಸೆ) (26-310 ಸೆ . ಸೂಕ್ತ)
3. ಕಾಪಿ : < 0.25 JA



ಅವಾಗಲೂ ಆಗಲೇ ಆರಂಭಿಸಿ ಅದನ್ನು ಸುಮಾರು 10 ರಷ್ಟು ಕಡಿಗೊಳಿಸಬೇಕು.

ಉಪಕ್ರಮ:

ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ.

01	5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಉಪಕ್ರಮ	5 ಜಿ ಆರ್ 7.5 ಉಪಕ್ರಮ
02	10 ಜಿ ಆರ್ 20 ಉಪಕ್ರಮ	7.5 ಜಿ ಆರ್ 10 ಉಪಕ್ರಮ
03	20 ಜಿ ಆರ್ 33 ಉಪಕ್ರಮ	10 ಜಿ ಆರ್ 15 ಉಪಕ್ರಮ

1.7.2 ಉಪಕ್ರಮದ ವಿಧಾನ:

ಉಪಕ್ರಮ:

ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಮಾಡಲು ಉಪಕ್ರಮದ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಠಿಣವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಮಾಡಲು ಕಠಿಣವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಮಾಡಲು ಕಠಿಣವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

ಉಪಕ್ರಮ:

1. ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಮಾಡಲು ಉಪಕ್ರಮದ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಠಿಣವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.
2. 10 ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಮಾಡಲು ಉಪಕ್ರಮದ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಠಿಣವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.
3. ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಮಾಡಲು ಉಪಕ್ರಮದ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಠಿಣವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

೨AಿÀ«ÀvÀ ¥EÀt

PAZÀ	ZAVUA®	EA ¹ UE PA®
01	15 j AzÀ 30 . .JA CaoH lime	10 j AzÀ 15 . .JA CaoH
02	10 j AzÀ 15 . .JA Cao lime	10 . .JA Cao

ZPÁ ©ÀdzÀ»ArAiÀ S¥PÉ

1. 10 j AzÀ15 |.|.JA.UE j °EÀZÀ^aÀnÀ ©ÀdzÀ»ArAiÀEÀB ÉÉÉ¹ àÀvÀ5 |.|.JA PÁ^oÀiÀÀ °ÉqÀPÉÉqì CxPÁ 2.5 |.|.JA PÁ^oÀiÀÀ DPÉÉqì tÀtÀ eÉvUÉ 200° À PÉVÀZÀ àÀj ÉÉAÇUÉ 24 UAmUÀPÁ® ÉÉÉ¹qÀ ÀPÀ.
2. 30 j.À.«ÀÀ. PÉVÀZÀ àÀgEÀB PÀ^aÀ àÀÀr ÉÉÉ¹ | Ö¥ZÁxÐ UÀZÀ ¥qÀiÀ⁻ÁZÀ AgPÉÀB (gÀ) PÉVÀZÀ J®É PqÉ j PÀÉÁV °ÉqÀ ÀPÀ.
3. 3 UAmÀiÀ ÉAvGÀPÉVÀPÉ °É j àÀgEÀB vÀÀ^o1 D^aÀdÉPPÁgÀ PUMÉÀB ZÁ®ÉÉ àÀqÀ ÀPÀ.

MEZÉÉ

vGÀ^a ÀAiÀZÀ ÇÉUMÀPÉ PÉVÀZÀ ¥ÁgZÀ DPVÀiÀEÀB ¥j ÀQÉ¹ vÀ; tÀÀiÀPMEPIAqÀ¹ ÁgZÉ EzÀ j ÀZÀ ÐZPÉ PÉVÀZÀ vÀÀ¹ ÀUÀZÀ ನೀರನ್ನು ಸುಮಾರು 10 ರಿಂದ 15 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಹೊರ ಹಾಕಬೇಕು. ZPÁ ©ÀdzÀ»ArAiÀEÀB G¥ÀiÉÁV j ÀZÀZj AzÀgÀ AgPÉÀB ¥j uÀ^a ÀPÁj AiÀV °ÀÉÀnUÉ vGÀ^oÀZÀ. PqVZÀD^a ÀdÉPPÉÀB

1.2.6.2 1UÀ^a Àj UÀÀ GvÁZÉÉ

©vÉAiÀ^a Àj -ÀAZÀ ¥ÉqÀ^aÀiÀ vÉPÀ 1»àÀj ÉP é¹ vÉZÉgÉ PÉÀ±À^aÀiÀ^a Àj UÀUÉ G; ÉÀÀ±ÀgÀ^aÀ àÀgÀ CUÀPÁV ÀPÀUÀvZÉ ¥À °ÉÀU 1UÀÀiÀÀ j ÀÀgÀ 10,000 ÇAZÀ 30,000 ¥P¹ vÀ àÉmUÀEÀB PÉqÀvZÉ àÉmUÀÀ ¥ÁgÀ¹ ÀP é QvÀÉ StÇAZÀ PÉrZÀV, ÉAvGÀ àÀÀ¹ PÀÀ StPÉ wgÀVZÀUÀ àÉmUÀVAVÀ PÉÀ±À^aÀiÀ^a Àj UÀÀ °ÉgSgPÀ ¥ÁgÀ^oÀvPÉ F PÉÀ±À^aÀiÀ^a Àj UÀÀ G¥Àà àÀj ÉP é (12-15 |.|.n) MI À011 °ÀvUÀP é vÉZÀ Cw aPÀ àÀj UÀÀV SzÀ ÀUÀwGÀvPÉ PÉÀ±À^aÀiÀEÀB ZÁ^oÀ 18 j AzÀ 25 ದಿನಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶ 29-300 j.À. ÉÀgZÉgÉ M¥ÀiÀZÀ, PÉÀ±À^aÀiÀ^a ZÀnzÀ àÀj UÀÀ GZÀ j 1.9 «ÀÀ.ÉÀgÀvZÉ

1.2.6.3 D°ÁgÀ àÀqÀ«PÉ:

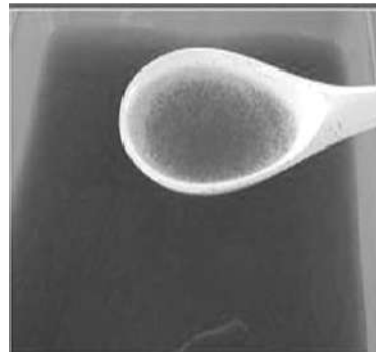
PÉÀ±À^aÀiÀ^a Àj UÀUÉ DnÀð«ÀiÀ fÀÀvÀ jÉPÀà ¥ÀtUÀEÀB ¥À ÇÀÀ4 j AzÀ5 Àj àÀqÀ ÀPÀ. ¥À àÀj UÀUÉ 4 j AzÀ5 DnÀð«ÀiÀ D°ÁgÀ 1UÀÀwGÀ ÀPÀ. àÉmUÀ^oÀ ÉÀ ¥ÉqÀj, «ÀÀÉÀ/1UÀ^a ÀÀÀ¹ °ÀUÀÉ CqÀUÉ JuÀiÉAÇUÉ «À±À ÀÀr ÀÀ-À1ZÀ D°ÁgPÉÀB j PÀPÉqÀ ÀPÀUÀvZÉ

1.2.6.4 ನಸ೯ಂ ಕೊಳಗಲಲ್ಲಿ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಲ ಪೋಷಣೆ :

ಸಣ್ಣ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಲು 7 ರಿಂದ 8 ಮಿ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ÉÀUÀEÀB ÉÀgPÁV PÉVÀPÉ °qÀ^aÀZj AzÀ SzÀPÀvÀiÀÀ«PÀiÀ^o é vÀÀ¹ àÀÀ¹ UÀÀ PÀqÀSgÀvPÉ ÉÀ Ðj PÉVÀUÀP é ¥ÀPÁV AV j ÀÀgÀ 30 ÇÉUMÀ PÁ® j ÀQ¹ vÀZÀ ÉAvGÀ ZÉqÀ PÉUÀUÉ ಬಿಡುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪೋಷಣೆಯ ಕೊಳಗಲನ್ನು ಸಾವಯವ

°ÁUKE gÁ, ÁAiÁPÁUKEStgUMÉAB S¼Á ¢Áj EA ¥PªMVAiÁEAB
 ¢ÁÁR-PRÉ¼ÁÁPÁ. ¥Á ZbzgÁ «ÁÁI giUE 20 UÁÁ zÉzÁ, UAtÁ 2
 UÁÁ AiÁEj AiÁÁ °ÁUKE 3 UÁÁ, ME¥gji ¥Á, Ámi UKEStgUMÉAB
 °ÁQ MAZÁ ¢ÁgÁzÁ EÁvbgÁ 1ÁUÁr ¢Áj UMÉAB PRÉ¼ÁPÉ ©VÁ ÁPÁ.

¥Á ZbzgÁ «ÁÁI giUE 100 j AzÁ 150, ÁtU 1UÁr ¢Áj UMÉAB
 ©wÁ ÁÁiÁS°ÁzÁ. GvÁzÉÁ PÁAZÉAZÁ, ÁUÁUKEAQÁ 1UÁr
 ಮರಿಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಕೊಳಕ್ಕೆ ಬಿಡದೆ 10-15 ನಿಮಿಷ ಪಾಲಿಥೀನ್
 ಚೀಲದೊಳಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಅರಿತು ಕೊಳದ
 ¢Áj UE ©qÁ ¢ÁzÁ, KEPI PÁVPA D°ÁgP ÁV PÁqÁ «Ar, COMÉqÁ,
 KEÁAiÁ » I ÁQ «ÁÁ ¢ÁÁ °Ár ¢ÁvÁU fÁªÁ MVAiÁ ¥PªÁt UÁzÁ
 vÁiÁj 1zÁ D°ÁgP ÉAB ¢ÉÁ¥Á 2 j AzÁ 3 Áj PRÉqÁ ¢ÁzÁ AzÁ
 GvPÁ ÁP ÁtUÁiÁEAB PÁt S°ÁzÁ.



PMZÁ «PÁiÁ ¢ÁÁ-É °ÉÁ ¥j uÁªÁ ©ÁgÁvÉ ¢ÁvÁU hÓa | ÉÁ
 ÁzÉ-ÁAzÁ ¥Á h, ÁvPÉ

a0vf

©Á, Á S-ÁiÁ ¢ÁÁzÁ -ÁAzÁ F vÉAZbzgÁiÁEAB PÁqÁ
 »rÁiÁS°ÁzÁ ¢ÁvÁU ¢Áj EA UAtzP ÁDUMªP è MAZÁzÁ gÁ, ÁgÁ
 ¢ÁvÁU PÁgMÁiÁ CUMVÁiÁ ¥PªÁt CÉÁUAtªÁV, ÁtU ¢ÁvÁU
 f¥Á °ÁQ GvPÁ ¢Áj EA UAtªÁi ÁÉAB PÁ¥ÁR-PRÉ¼ÁÁ ÁPÁ. UÁÓ
 a | ÉÁ vÉAZbzgÁ, ÁtPÉAB ¢ÁvÁU ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉAB
 G¥ÁiÁEÁV, ÁÁzÁ AzÁ 1UÁrÁiÁ °ÉgÁ ¢ÁÉ PÁZÁ PMZPÁ
 ¥ÁgÉ, ÁvÉÉ

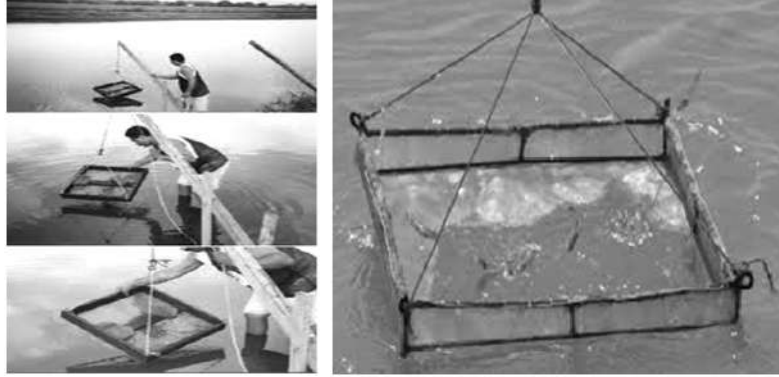
PRÉ¼ÁPÉ, ÁtU°ÁzÁ «PÉ

C) gÁwÁiÁ ¢ÁvÉ PRÉ¼ÁzÁ ¢ÁgÉAB vUÉÁPRÉAQÁ, ÁªÁgÁ
 10 j AzÁ 30 |. |. JA PÁªÁiÁÁ °ÉqÁPÉqÁ CxPÁ PÁªÁiÁÁ
 ಆಕ್ಟಿಡ್ ಕೊಳದ ನೀರನ್ನು 30 ಸೆ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಿ ಎಲ್ಲ
 ÁUÁPÉI °ÁPÁ ÁPÁ.

D) ¢ÁÉgÁ UÁMÁiÁ EÁvbgÁ ¢ÁzÁEÁV ¢ÁgÉAB vÁÁ©, ÁPÁ
 ¢ÁvÁU DªÁÉPUMÉAB ZÁ©ÉÉ ¢ÁÁqÁ ÁPÁ EÁvbgÁ °ÁPÉ EA, PÁiÁzPé
 PRÉ¼ÁzÁ ¢Áj EA ¥ÁgÁzÁ DPVÁiÁEAB EÉÁr ¢Áj EA «ªÁiÁªÁEAB
 ¢ÁÁqÁ ÁPAUÁvÉÉ

ÁEZÉÉ

°ÁPÉ EA ¢ÁvÁiÁªÁ ¢ÁtU °ÁPÁªÁzÉAB ¢Á, CzbgP è
 gÁ, ÁgÁzÁ ¥PªÁt 8.5gªÁªÁzÉgÉ gÁwÁiÁ ¢ÁvÉ °ÁzÁ
 KEPI °ÉÁN°ÉÁN, ÁtUS¼Á, ÁÁzÁ AzÁ ¢Áj EA UÁqÁ ÁvÉÁ °ÉÁV
 1UÁrÁiÁ °ÉgÁ ¢ÁÉ a¥ÁUÁqÁ ÁUªÁ, ÁzÁÉ-ÁgÁvÉÉ, ÁPÁtPÁiÁ
 30 ¢ÉÁUªÁ ¢ÁÁAvPÁV ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉAB CÉÁ-Á, ÁªÁ
 MVAiÁ ÁP ÁtUÉ



ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

1. ಉರಿಯಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು.
2. ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿದ ನಂತರ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಉರಿಯಿಸಿ) ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ «ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು» ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು.
3. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು.
4. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು.
5. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು.
6. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು.

ಗೋಳುಗಳನ್ನು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಒತ್ತುವುದು ಅಥವಾ ಸುಲಭವಾಗಿ ಉಣ್ಣಿಸುವುದು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಉಣ್ಣಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಸುಲಭವಾಗಿ ಉಣ್ಣಿಸುವುದು.



1.3.2.2. ಅಂತಿಮಗೊಳಿಸುವುದು (PH) ಅಥವಾ ಉಣ್ಣಿಸುವುದು (MAZ) ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

ಉಣ್ಣಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಸುಲಭವಾಗಿ ಉಣ್ಣಿಸುವುದು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಉಣ್ಣಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಸುಲಭವಾಗಿ ಉಣ್ಣಿಸುವುದು.

ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ. ಈ ಕಾನೂನುಗಳಡಿ, ಈಗಾಗಲೇ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುವ ಮತ್ತು ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುವ ಹೊಸ ಗಾಳಿ ಶಕ್ತಿ ಯೋಜನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲತೆ ಒದಗಿಸಲು ಸರ್ಕಾರವು ಸಿದ್ಧವಿದೆ. ಈ ಕಾನೂನುಗಳಡಿ, ಗಾಳಿ ಶಕ್ತಿ ಯೋಜನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲತೆ ಒದಗಿಸಲು ಸರ್ಕಾರವು ಸಿದ್ಧವಿದೆ.



1.3.3 ಗಾಳಿ ಶಕ್ತಿ ಯೋಜನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲತೆ ಒದಗಿಸಲು ಸರ್ಕಾರವು ಸಿದ್ಧವಿದೆ

ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ. ಈ ಕಾನೂನುಗಳಡಿ, ಈಗಾಗಲೇ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುವ ಮತ್ತು ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುವ ಹೊಸ ಗಾಳಿ ಶಕ್ತಿ ಯೋಜನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲತೆ ಒದಗಿಸಲು ಸರ್ಕಾರವು ಸಿದ್ಧವಿದೆ. ಈ ಕಾನೂನುಗಳಡಿ, ಗಾಳಿ ಶಕ್ತಿ ಯೋಜನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲತೆ ಒದಗಿಸಲು ಸರ್ಕಾರವು ಸಿದ್ಧವಿದೆ.

ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ.

1. ಪರಿಶೀಲಿಸುವ ಆಹಾರದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ.25ರಷ್ಟು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ, ಶೇ.3 ರಿಂದ 5ರಷ್ಟು ದಿನದ ಆಹಾರ ಬಳಕೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
2. ಶೇ.25 ರಿಂದ 50ರಷ್ಟು ಆಹಾರವು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುವ ಆಹಾರವು ಒಂದು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ದಿನದ ದಂಗೆಯಿಂದ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
3. ಶೇ.50ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಹಾರ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ, ಶೇ.10ರಷ್ಟು ದಿನದ ದಂಗೆಯಿಂದ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

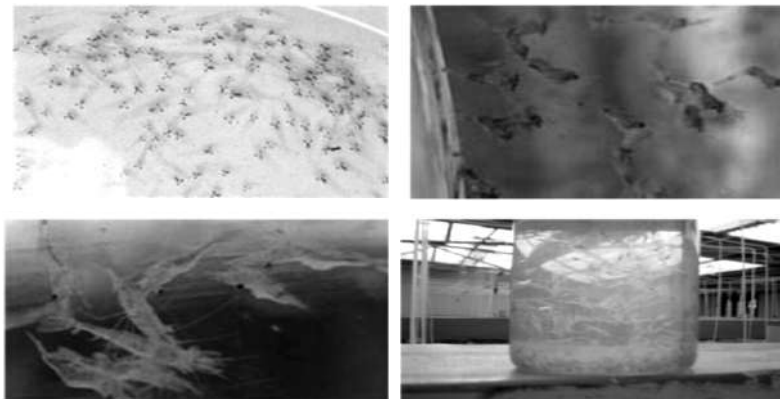
ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ.

01	ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ.	±A.5% ರಿಂದ ±A.10% ರಷ್ಟು ದಿನದ ದಂಗೆಯಿಂದ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
02	ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ.	±A.3% ರಿಂದ ±A.5% ರಷ್ಟು ದಿನದ ದಂಗೆಯಿಂದ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
03	ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ.	±A.10% ರಿಂದ ±A.15% ರಷ್ಟು ದಿನದ ದಂಗೆಯಿಂದ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
04	ಫಿಜಿಯದ ಬಳಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಸಭೆಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ 'ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಮತ್ತು 'ನೀರಿನ ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ' ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ.	±A.10% ರಿಂದ ±A.15% ರಷ್ಟು ದಿನದ ದಂಗೆಯಿಂದ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

4. ಅಜಿ ಉಗಿ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
5. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಕ್ಕುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
6. ಉಗಿಯನ್ನು ಗುಣಮಟ್ಟದಂತೆ, ಸುಲಭವಾಗಿ, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
7. ಕಾರ್ಬನ್ ಡಯಾಕ್ಸೈಡ್, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
8. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
9. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

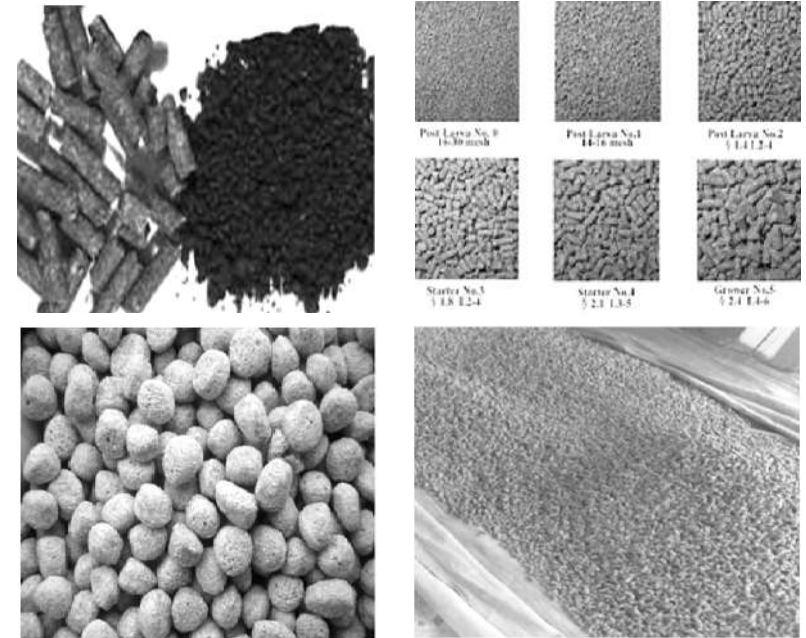
ಸಾರಾಂಶ:

ಒತ್ತಡ ಪರೀಕ್ಷೆ (ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಾಂಶ ಸಂಕೇತನ) ಗಳು, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



ಸಾರಾಂಶ:

ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



1.6.1 ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

ಕ್ರಮ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ
ಕ್ರಮ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ
01	1	-	-	-	100	-
02	2	40	-	-	60	-
03	3	30	-	-	40	30
04	4	25	20	-	30	25
05	5	20	15	15	25	25

«ÁÉÖ» «ÁPigUUMÉAB «Ä±Æ ÄqÁ ÁPA. 1 j AzÀ VÁiÁj PÁiÁÉAB
 ಸಿಗಡಿಯ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವ ಅಗತ್ಯತೆಗೆ ಮತ್ತು ಇಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ
 «ÁÉÉÁ ±DU-ÁAZÁ CxP Á AiÁAvUÁ P ÁAiÁÇAZÁ MwU MAV 1
 ±ÁRj 1 ÁPÉVÁS ÓÁZÁ.

PÁ^aÉ ÉÉ VÖPÁD^o ÁgÁ ÇAZÁ GvPÁ E¼^aj ¥qÁiÁ^oÁ
 , ÁZÁ«^é DzÁj AzÁPÁVPA^o ÁgÁ «ÁqÁ^aÁZÁ E¼^aj AiÁ zÉ10-ÁAZÁ
 ಒಳ್ಳೆಯದು. ಆಹಾರವು ಸಮತೋಲನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
 «Áj ÉÉ 2 j AzÁ 4 UAmÁiÁ^aÁUÉ PÁjÁZÁWgÁ ÁPA, D^o ÁgÁ
 Stúw½AiÁVZÁ^y «Á¼ÁUÁ^aÁWgÁ ÁPA «ÁVÁU 1ÁUÁ-ÁiÁ «ÁÁA^aÁV
 ¥j «ÁVÖ^aÁ¥ÁÁt (J¥s 1Dgi) GvPÁ^aÁVgÁ ÁPA. KPÁ^v
 ¥Á^oÉUÉ GvPÁ D^o ÁgÁVÁtÁPA CxP Á GAqU¼ÉAB PÉqÁ ÁPA.
 D^o ÁgÁÉÉ ±Á.25 j AzÁ 30 ÁUÁ^aÁgÁÉÉÁ 8 j AzÁ 10 ÁUÁ
 ಕೊಬ್ಬು, 30 ರಿಂದ 40 ಭಾಗ ಪಿಷ್ಟ, 9 ರಿಂದ 12 ತೇವಾಂಶ, 10 ರಿಂದ
 15 ÁUÁ SÁÉ «ÁVÁU PÁ^aÁ ¥ÁÁtZÁ É fÁ^aÁ^aÁUÁ «ÁVÁU
 R«eÁÁ±UÁ ÉgÁ ÁPA.

1. «VÉÉ^aÁArzÁVPA «VÉÉ^aÁArzÁ^aÁZÁVÁiÁ CÉÁUÁt^aÁV
 D^o ÁgÁ ÉÉAB «ÁqÁ ÁPA. 25 j AzÁ 30 ÇÉU¼PÁ^o CUMPE
 vPÁVÉ D^o ÁgÁ ÉÉAB «ÁqÁ ÁPA.
2. CUMPE vPÁVÉ «ÁqÁ^aÁ D^o ÁgÁ ÉÉ GvPÁ UÁt^aÁi ÁZÁ^aÁVÁU
 j AiÁZÁ ¥ÁÁtZÁ D^o ÁgÁ «ÁqÁ^aÁZÁ AzÁ KPÁÉÉÁ
 ÁPÁtÁUÁiÁÉAB PÁt S^oÁZÁ.
3. PÉVÁZÉ ÉÁ¥ÁÁPÁÉiUÁÁ (, KÉPÁ^aÁ^aÁVÁU ¥ÁÁtÁ fÁ«UÁÁ)
 , ÁZÁVÁiÁ «VÉÉ^aÁArzÁ^aÁj UÁ^aÁZÁÉÉ ÇÉÁÇPÉVÁ^aÁÁPA,
 ಇದರಿಂದ ಮರಿಗಳು ವೈವಿದ್ಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತವೆ, ನಂತರ
 1UÁ^aÁj UÁ^aÁD^o ÁgÁ S¼PÉ^aÁVÁU wÉÁ«PÁiÁÉAB ¥j ÁQÉ
 C^aÁUÁ^aÁrPÁiÁ CÉÁUÁt^aÁV D^o ÁgÁ ÉÉAB «Á^aÁÁUÁVÉÉ

1.3.5 1UÁ^aÁj UÁ^aÁvÉÉ

ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳನ್ನು ಸಾಗಣಿಕೆಯ ನಂತರ ಶುಶ್ರುಷಣಾ ಅಥವಾ
 ¥Á^oÉÁ PÉVÁU¼UÉ «qÁ^aÁ «ÉZPÁ^aÁU¼ÉAB^aÁ^aÁÁgÁ 15
 ರಿಂದ 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೇಲಿ ಬಿಡಬೇಕು. ಚೀಲದ ಒಳಗಿನ
 ನೀರು ಹಾಗೂ ಕೊಳದ ನೀರಿನ ಉಷ್ಣತೆ ಹೊಂದಿಕೆಯಾದ ನಂತರ
 «ZÁÉPÁV^aÁZÁ Á-ÁÁiÁÉAB «ÁÁ PÉVÁZÁ «ÁgÉAB^aÁPÉ
 VÁÁÇZÁ^aÁ^aÁiÁZÁ ÉAvÁj^aÁj UÁ^aÉAB PÉVÁPÉ «qÁ ÁPA.
 «Áj UÁ^aÉAB PÉVÁPÉ «qÁ^aÁ «ÉZPÁ^aÁ C^aÁUÁ SZÁPÁ¼ÁiÁÁ«PÁiÁÉAB
 «ZÁj^aÁZÁ S^oÁ «ÁRá^aÁÁÉPÁV 1 j AzÁ 4 «ÁgUÁÁ
 «ÁiÁ^aÉÁ^aÁj UÁ^aÉAB GvÁZÉÁ PÉVÁU¼UÉ «qÁ ÁUÁVÉÉ «Áj ÉÁ
 ಉಷ್ಣಾಂಶ ಸಿಗಡಿ ಚೀಲದ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಅಂತರ 2 ಸೆಂ. ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ
 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮರಿ ಚೀಲಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೇಲಿ ಬಿಟ್ಟು ಅನಂತರ
 «ZÁÉPÁV^aÁj UÁ^aÉAB PÉVÁPÉ «qÁ ÁPA. «Áj ÉÁgÁ^aÁgPÁ^aÁVÁU
 PÁjZÁD^aÁÉPÁ KgÁ¥ÁÁgÁVzPÉ^aÁ^aÁrZÁ ÉAvÁj ¥Á^oÉÁ
 PÉVÁU¼UÉ^aÁj UÁ^aÉAB «qÁ ÁPA.

1.3.6 «Áj ÉÁUÁt^aÁi Ö^aÁVÁU «ÁD^oÁÉ

GvPÁ UÁt^aÁi ÁZÁ «Áj «AZÁ ÇCPÁ E¼^aj ¥qÁiÁ^oÁZÁ.
 ÉZj AzÁ 1ÁUÁ-UÉ^oÉÁNPÁjZÁD^aÁÉPÁ^aÁ^o¥ÁZÉÁOÁiÁiÁÁ
 GvPÁ^aÁV M¼ÁiÁ^aÁPÁtÁUÁiÁÉAB PÁt S^oÁZÁ.

ÁiÁ±Á^a¥Á^oÉÁ PÉVÁU¼UÉPÉ^aÁ^a¥ÁÁgÁ ÁUÁÁ:

«Áj ÉÁ«ÁiÁVÁAPUÁÁ	CvÁPÁ^aÁi Ö
ಉಷ್ಣಾಂಶ :	23 j AzÁ 300 ^a Á.
G ÉÁÁ±Á :	0.5 j AzÁ 05 ^a Á.n
(gÁ ^a ÁgÁ) :	6.5 -ÁAZÁ 7.5
PÁjZÁD ^a ÁÉPÁ	5 j AzÁ 6 ^a Á.jA

ಸ್ವಲ್ಪ ಸಂಚಾರ. ಒಣಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು 25 j Azà 35 j. ಆ. < ಆ. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು 10 j Azà 15 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. 7 j Azà 9 j. ಆ. ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು 10 j Azà 15 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು.

1.5.5 ತಳೆದಳಕುಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು

1. Camg Co3 (Dolomite) ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು (COPRO) (Plankton Promotion), ಶುದ್ಧೀಕರಣ (Sterilization), ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಸಮತೋಲನ ಮತ್ತು ಅಲಕಾಲ್ಯತೆ (Balancing & Alkalinity) ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು (Shell formation) ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು. 10 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು.
2. Ca Co3 (Agir lime) - ಪೇಪರ್ ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು 10 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು.
3. Ca OH (Quick lime) - ಪೇಪರ್ ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಸಮತೋಲನ ಮತ್ತು ಅಲಕಾಲ್ಯತೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಪ್ರಮಾಣ 10 ರಿಂದ 20 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ.ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
4. Ca O (Burnt lime) ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಸಮತೋಲನ ಮತ್ತು ಅಲಕಾಲ್ಯತೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಪೇಪರ್ ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು 10 j Azà 20 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಪೇಪರ್

ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಂಚಾರ. ಒಣಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 25 j Azà 35 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 7 j Azà 9 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. 10 j Azà 15 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು. 10 j Azà 15 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಸಮತೋಲನ ಮತ್ತು ಅಲಕಾಲ್ಯತೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಪ್ರಮಾಣ 10 ರಿಂದ 20 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ.ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಪೇಪರ್ ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 10 j Azà 20 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.



1.3.6.3 ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು

ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 6.5 j Azà 8.5 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 4 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. 10 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಸಮತೋಲನ ಮತ್ತು ಅಲಕಾಲ್ಯತೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಪ್ರಮಾಣ 10 ರಿಂದ 20 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ.ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಪೇಪರ್ ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 10 j Azà 20 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.



1.3.6.4 ಪೇಪರ್ ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು

ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಂಚಾರ. ಒಣಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 25 j Azà 35 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 7 j Azà 9 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. 10 j Azà 15 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು. 10 j Azà 15 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಸಮತೋಲನ ಮತ್ತು ಅಲಕಾಲ್ಯತೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಪ್ರಮಾಣ 10 ರಿಂದ 20 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ.ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಪೇಪರ್ ಗಾಳಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು. 10 j Azà 20 j. ಆ. ಸೇರಿಸುವುದು. ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

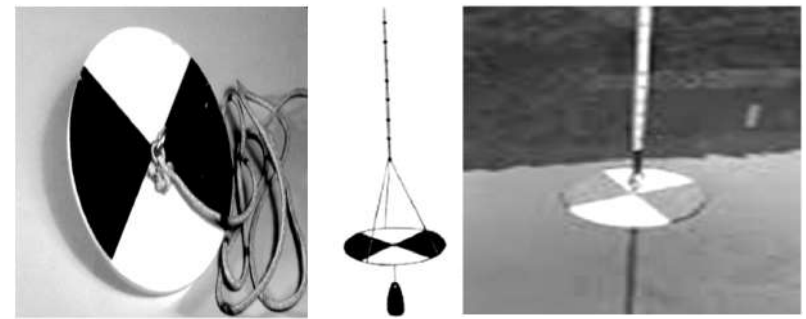


1.3.6.5 PÁgMÉ

... 40 j Azà 150 ... JA. Ezlgé 1Uir ... GvPÀ ÁVgÁVZÉ PÁgMÉ 40 QIAvÀ PÀÀ Ezlgé ¥EgÉ ... KgÁ ¥ÁgÁUÁVZÉ ... ÁtÙ qÉÁ-ÉÁÀ Ámi EvÁÁUÁEÁB CÀÀ PÁUÉVÁVÉ G¥ÁIÉÁV, ÁÁZj AzÀ PÁgMÁIÁEÁB ... MAZÀ ¥PÀ Áj ÉÀ PÁgMÁIÁÀ ... PÁZÁ ¥ZÁ ¥EgÉ PÁZÁVZÉ Ezj AzÀ 1UirÁIÁ ZÁÁZP è ÁWj PÁ ¥j uÁÀ ÁgÁVZÉ ÉZÁI PÁgMÉ EzP è ÉZÁI ¥ÁÀ ÁVÁU, ÁÁIÁÁ UÉStgUÁEÁB G¥ÁIÉÁV 1 PÁgMÁIÁEÁB vM, ÁÁZÁ.

1.3.6.6 ÁÁr, ì ÁVÁU Áj ÉÀ ¥ÁgZÉ ÁDPMÉ :

ಸಿಗಡಿಯ ಕೊಳದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿ ... ÉgÁVÉ EzÀ 1UirUÉ D° ÁgP ÁVgÁVZÉ ... ಸೂಕ್ಷ್ಮಣುಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯು ನೀರಿನಲ್ಲಿರುವ ಗೊಬ್ಬರದ ಪೋಷಕಾಂಶ, PÉ¼ZP è ±ÁRgP ÁUÁÀ G½PÉ D° ÁgÁ ÁVÁU, ÁEÁIÁÖÉÁ ... PÁEÁB CÀÀ ÁgÁVZÉ ... ÁVÁIÁ ¥ÁgZÉ ÁDPMÁIÁÁ, ÁÁÁgÁ 30 j Azà 35 ... É. «ÁÁ. Ezlgé M¥ÁIÁZÁ. Áj ÉÀ ¥ÁgZÉ ÁDPMÁIÁÁ 40 QIAvÀ ÉZÁVZlgÉ UÉStgÁ ÁPÁÁZÉÁB ... Áj ÉÀ «ÁÁIÁÁEÁB ÁÁqÁ ÁPÁUÁVZÉ 30 QIAvÀ PÀÀ Ezlgé Áj ÉÀ ¥PÁMÁIÁ PÉgMÉ-ÁZÉ JAZÁ w½ÁIÁ ÁPÁUÁVZÉ



1.5.3 PÉ¼ZÁ Áj ÉÀ vÁIÁj

GvPÀ D° ÁdÉ PÁgPÁUÁEÁB Áj ÉÀ ÁÁIÁÀ è C¼PÁ, ÁÁZÁ, GvÁZPÁIÁ, ÁÁIÁZP è PÉ¼ZÁ Áj ÉÀ ¥ÁÁÁÁ ÁEÁB ... ÁÁZÁ CxPÁ PÀÀ ÁÁqÁÁZÁ ÁÁqÁÁÁgZÁ. Ezj AzÀ ¥ÁPÁÁI Éi, ÁÁZÁIÁÁ ZÁSÖ° UÉ¼ÁÁ, ÁZÁÉ-ÁgÁVZÉ Áj ÉÀ PÁgMÁIÁEÁB ¥ÁÁ ÉÀ ¥j ÁQÁÁÁPÁ, ÁÁIÁÁÁ UÉStgPÁEÁB ÉZÁV G¥ÁIÉÁV, ÁÁZj AzÀ GvPÀ UÁtÁÁI ÉÁ ¥ÁÁPÁÉi ¥ÁÁIÁÁÁZÁ.

ÁEZEÉ

25 ರಿಂದ 35 ಸೆ.ಮೀ. ನಷ್ಟು ಕೊಳದ ನೀರು ಪಾರದರ್ಶಕತೆಯಿಂದ PÁErZlgÉ 1ÁUir Áj UÁEÁB ÁVÉÉ ÁÁqÁÁZÁ, ÁVÉÉ ÁÁRZÁ ÉÁVÁgÁ ¥ÁÁPÁÉi, ÁÁZÁIÁEÁB PÁÁR-PÉ¼PÁ Mt ÁÁÁ, ÁgPÁEÁB (ÁÁ) ¥ÁÁ ÉÀ ÁPÁÁPÁ.

1.5.4 Mt ÁÁ ÉÁ ÁgPÁEÁB vÁIÁj, ÁÁÁ «ZÁÉÁ

- * ಅರ್ಧ ಡ್ರಮ್‌ನಷ್ಟು ಒಣ ಹುಲ್ಲನ್ನು 200 ಲೀಟರ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಿಸಿ 5 j Azà 10 PÉF PÁÁÁIÁÁ DPÉqí ÁVÁU 200 j Azà 300 ಗ್ರಾಂನಷ್ಟು ಹುದುಗ 200 ಲೀಟರ್ ಕೊಳದ ನೀರಿನ ಜೊತೆಗೆ 24 UÁMÁIÁÀ ÉÉÉÁ ÁPÁ.
- * ÉÉÉÁ SÁZÁVÁÁ gÁ PÁEÁB Áj ÉÀ ÁÁVÉ PÉ¼ZÁ J@É PÁqÉ 1Á¥ÁÁ ÁPÁ
- * ÁÁIÁÁÁ UÉStgPÁEÁB G¥ÁIÉÁV, ÁÁZj AzÀ GvPÀ UÁtÁÁI ÉÁ ¥ÁÁPÁÉi UÁEÁB ¥ÁÁIÁÁÁZÁ, CzÁPÁIÁE PÁZÁ StÁZÁ ¥ÁÁPÁÉi UÁEÁB ... ÁÁÉÁ ¥ÁÁÁÁZP è ¥ÁÁIÁÁÁZÁVZÉ

ÁEZEÉ

Mt ÁÁÉÁB ÉÉgÁÁ ¥ÁÁ G½ZÁ J@É GvÁZPÁUÁEÁB



1.5.2 GvñdPUMKÈAB G¥MIFÈAV, ÆAÀ ¥ÈÈÀt

1. DgIA©PA °AvLzP è gÁ, ÁAiÀPÀ UÈSgP ÈÈB , ÆAÀ ÁgÁ 3.ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ. ರಘು ಯುರಿಯಾ ಮತ್ತು 1 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ TSP(or), SSP(or) ಅಂಕ (ಪ್ರಮಾಣ 3:1)ರಘನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ 1 ಹೆಕ್ಟೇರ್ಗೆ S¼À ÆPÀ.
2. JgIjÈÈ °AvPÀ àIçP, ÆAÀ °ADgIA©PA ¥ÁaAiÀ , ÆPÀ tUÀiÀ ÈAvIjÀ , ÁAÀiÀ à UÈSgIzÀ eÈvUÈ , ÆAÀ ÁgÁ 2 j AzÀ 5 |. |.JA TSC 1 °PÀgiUÈ S¼À ÆPÀ.

TSC vÀiMj, ÆAÀ <ZÁÈÀ

20 j AzÀ 50 PÉF TSC à ÆVÀU 20 j AzÀ 50 PÉF , ÆtP ÈÈB 200 °Ài gi PÈ¼IzÀ àÀj ÈP èP® 1 24 UÀMÙÀÀ °ÀzÀU®À ©qÀ ÆPÀ à ÆVÀU à ÆÀ - È SAzÀ w¼gÀ P ÈÈB , ÆAVÈÀ eÀÀ 7 UÀMÙÈ 1A¥À , ÆPÀ

ÆZÈÈ

GvÁzPÀVÀiÀ ÈAvIjÀ DªÀdÈPPÀgPUMKÈAB , ÆAVÈÀ eÀÀ 8 UÀMÈ-ÀAzÀ 12UÀMÀiÀ àIjUÈ à ÆVÀU à ÆzÀP À 2 j AzÀ 6 UÀMÀiÀ àIjUÈ àgAvIjP ÀV ZÀ®ÈÈ à ÀrgÀ ÆPÀ. PÈÈj ÈÈtqi àÀj ÈP è , ÆAÀiÀ à UÈSgIjÀZÀ PÈnUÈ UÈSgÀ à ÆVÀU PÈÈ½ UÈSgP ÈÈB G¥MIFÈAV , ÆÁgIzÀ.

1.3.6.7 CªÈÈÀAiÀ

àÀj ÈP è gÁ à CªÈÈÀAiÀ CA±PÀ àÀj ÈÀ àªDªUÀiÀ PÀAiÀDªÈRj AiÀÈÈB ©A©, ÆVÈÈ , ÆAÀ ÈÈP ÀV CªÈÈÀAiÀ CA±zÀ ¥ÈÈÀt àÀ 1UÀÀiÀ , ÆAzIjÈ gÁ, ÁgÁ DªÀdÈPÀ PÈ¼IzÀVÀÀ , ÀUzÀ , ÆZÈÈ ¥ÈgPÀDªÁgIzÀ S¼PUMKÈÀ ÆÀ - È CªPÀ© 1gVÈÈ àÀj ÈÀ CªÈÈÀAiÀ CA±PÀ 0.1 |. |.JA.VAvÀPªÀ ÆZÈÈ M¼ÀiÀzÀ. AiÀÀ à PÀgÀt PÈÈ CªÈÈÀAiÀ CA±À 0.25 |. |.JA ZÀi , ÆgIzÀ.



1» àÀgÁ 1UÀÀ PÈÈÀiÀª è àÀj ÈÀ ¥ÀVÈUÈt àÀiÀ, àÀj ÈP è ÈÈ, MÒPÀDªÁgÁ GvÀVÀiÀV EªUÀÀ 1UÀÀUÈDªÁgP ÀUÀVÈÈ àÀj ÈÀ ¥ÈPÀ M¼ÀiÀÈÈB °ÈÀU®À , ÆAÀiÀ à à ÆVÀU gÁ, ÁAiÀPÀ UÈSgIjUMKÈAB S¼À ÆPÀUÀVÈÈ ¥À®ÈÀ PÈ¼IzÀ àÀj ÈÀ gÁ, ÁgP ÈÈB àªDªU®À , ÆtU ¥ÈÈÀR ¥ÀVÈÈ , ÆVÈÈ , ÆAÀ ÈÈP ÀV à ÆÀ - È ತಿಳಿಸಿರುವ 6.5 ರಿಂದ 8.5 ರಘು ರಸಸಾರವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬರಬೇಕು. PÈ¼UÀUÈ , ÆtP ÈÈB CÈÀ-À, ÆÀzj AzÀgÁ, ÁgP ÈÈB °ÈÀU®À zPzÈ S¥IjÈÀVÈ PÀAiÀDªªDª , ÆVÈÈ gÁ, ÁAiÀPÀ QÀiÀ ZÀgÀPÀUÈ ¼ÀVÈÈ , ÆÀ à ÆVÀU ¥ÀtUÀUÈ , ÆPÀzÀ PªªÀiÀÈÈB MzÀV, ÆVÈÈ àÀgÈÈB ±ÀçÀUÈ½ ÆVÈÈ à ÆVÀU PÈªÀ à ÀgPÀ gÈÈUÀtÀUÀÀ , ÀSÈÀiÀÈÈB vM, ÆVÈÈ

a) AA-É, vAAAvj, Á ÁgZÁ PÁgAt PÉvÁZÁ vAA'ÁUzÁ a) tÁU
 PÉzÁ a) zj AzÁ PÉ, gÁ GAmÁV D° AdÉPÁZÁ PÉgÁÉ
 JzÁgÁU'S° ÁZÁ Ezj AzÁ D° ÁgZÁ PÉzÁ PÉÁB SzP 1 zAvÁ
 UÁvZÉ F SzT Á° ÁÉ-ÁAZÁ 1 ÁUÁ-AiÁ° è D° ÁgUz, Á«PÁiÁ° è
 a) vÁÁ, GAmÁUÁvZÉ

MEZÉÉ

500 PÉf. fÁ° gÁ²UÁUÉ MAZÁ D° AdÉPPÁgPÁ ° ÁPÁUÁvZÉ
 5000 m² UÉ 4 D° AdÉPPÁgPÁUÁ ° ÁPÁUÁvZÉ
 1000 m² UÉ 6 j AzÁ 8 D° AdÉPPÁgPÁUÁ ° ÁPÁUÁvZÉ

1.4.3 OgÁZÁj a) vÁU D° ÁgÁ Pj 2° Á° Á° Á° PjÁ

1. 5000m² UÉ 4 D° ÁgÁ Pj 2° Á° Á° Á° PjÁ a) vÁU 1000 m² UÉ 6 j AzÁ 8 Pj 2° Á° Á° Á° PjÁUÁÉÁB ° ÉAÇgÁ ÁPÁ.
2. Pj 2° Á° Á° Á° Pj 2° Á° Á° Á° PjÁ DPÁgPÁ ZÉPÁgPÁ ÁVZÁV GzÁ 70 Á. «ÁÁ x 70 Á. «ÁÁ CUP x 7.2 Á. «ÁÁ. JvÁk gÁ ÁPÁ.
3. Pj 2° Á° Á° Á° PjÁ PÉÁvZÁ vAA'ÁUÁZÁ MAZÁ Cr JvÁzP gÁ ÁPÁ.
4. PÉvÁZÁ SzÁ«AzÁ OgÁZÁj AiÁ GzÁ 1.5 j AzÁ 3 «ÁÁi gi EgÁ ÁPÁ.

1.5 UÉŠgÁUÁ ŠVÁPÉ

Á° ÁÁÉP ÁV Á° ÁiÁ° Á° ÁvÁUgÁ ÁiÁ° PÁUÉŠgÁUÁÉÁB
 ŠVÁ ÁvÁgÉ

1. gÁ ÁiÁ° PÁUÉŠgÁ
 1. AiÁj AiÁ
 2. nÁÁi ŠÉPÁj Á° Á° Á°

2. vÁiÁj AiÁZÁ Á° Á° PÉvÁZÁ ÁgÁ a) ÁÁÉB ÇEUMÁP è a) ÁÁ-ÁÉ Áj ÉÁ «° ÁiÁ PÉqZÁ, PÁgAt ÁÁaAiÁ ° ÁP ÁtUÁiÁ° è PÁpvP ÁUÁ° Á° ÁZÁvÉ-ÁgÁvZÉ
3. AiÁ° ÁUÁ° Á° ÁÁ-ÁÉ Áj ÉÁ «° ÁiÁ ° ÁPÁP° è CzÁVÁ vAA'ÁUzÁ Áj ÉÁ «° ÁiÁ ° ÁPÁ

1.3.8.2 gÁwÁ° Á° ÁiÁ° è Áj ÉÁ «° ÁiÁ

ÁPÁtPÁiÁ ÉAvÁZÁ ÇEUMÁP è Áj ÉÁ ŠtU° ÁvÁUÁ° ÁÁaAiÁ
 ÁZÁvÁiÁ° ÉZÁvÁgÉ gÁwÁiÁ° Á° ÁiÁ° è vAA'ÁUzÁ Áj ÉÁ «° ÁiÁ
 Á° ÁgÁ ÁPÁ Ezj AzÁ ÁÁPÁÉiUÁÁ ÁZÁvÁiÁÉÁB PÁ° Á
 Á° ÁqŠ° ÁZÁ. eÉvÁÉ eÉ° Á° ÁiÁ ° PÁ 10 j AzÁ 15 Á. «ÁÁ.
 ನಷ್ಟು ತಳ ನೀರನ್ನು ವಿನಿಮಯ ಗೊಳಿಸುವುದರಿಂದ ಇವುಗಳನ್ನು
 ÁiÁwÁŠ° ÁZÁ.

MEZÉÉ

1. eÉ° Á° ÁiÁPÉ PjÉ 25 PÉf/° PÁgi ŠÁgÁUÁ«PÉ a) ÁAr a) ÁAr ° ÁjÁ ÁPÁ.
2. PÉvÁZÁ ÁgÁ ÁgZÁ DPÁ ° ÉAÇZÁV a) vÁU Áj ÉÁ ÁÉ ÁÁt PÁ° Á EzÁUÁ AiÁ° ÁZÁ GvÁdPÁ ° ÁPÁ ÁgZÁ. Ezj AzÁ PÉvÁZÁ vAA'ÁUzÁP è d° vAA'ÁUzÁ ÁÁaAiÁ° ÁUÁ° Á° ÉÉUÉÁqÁ vÁvÁUÁÁ° ÁÁaUÁÁ ° ÁiÁÁvPÉ
3. Á° ÁiÁ° ÁUÉŠgÁUÁÉÁB ° ÉZÁV GÁiÁÉÁV Á° ÁZÁ MÁiÁZÁ CzÁP ÁiÁÉ CÖVÉqÁ GvPÁ.
4. PÉvÁZÁ ÁgÁ «° ÁiÁUÉÁqÁ ÉAvÁZÁ PÉvÁZÁ gÁ ÁgÁ PÁgÁvÁiÁÉÁB ÁtPÉÁB ° ÁPÁ° Á° ÁÉ° PÁ j zÁV Š° ÁZÁ.
5. PÁ° Á PÁgÁÉ-ÁAZÁ PÉrZÁgÉ qÉÁgÉÁ° ÁÉmi 10 | | . JA ÁÉ ÁÁtZP è GÁiÁÉÁV¹ gÁ ÁgP ÉÁB PÁ° Á° Á° ÁqŠ° ÁZÁ.

EvÁçUMÀ aĀĀĒ CāPĀ©1gāVĪĒ ḲāĀĒPĀV PĀqĀSgĀā
 gĒĀUUMĀzġē °ĒgĀ āVĀŪ MĪĀ ĶġĒĀĴĀ«UMĀZĀ SgĀā
 SĀĀĒĒ °ĒgĒPĒĪZĀPĀZĀāĀĀ ĀzĒ ĀĀĀĀiĀĀ, āĒgĀi āVĀŪ
 zĀ°ĀAçĀiĀUĀZĀ āVĀŪĶġĀāPĀ©UMĀZĀ SgĀāgĒĒUUMĀĒĀB
 ಸೂಕ್ತ ಔಷಧೋಪಚಾರಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ
 ಫಾರ್ಮಿಕ್-ಆಜಾಂಗ್ರೇಪ್ ಲೇನ್ ಒತ್ತಿಗಾಂವಿನ್ಯಠಿ ಅ.

1»AgĀ 1UH CxPĀ «ĀāĀ 1ĀUH āVĀŪ «ĀĒĀ PĪĶ
 PĒUĒĒĀ gĀĶĶĪĀĀ ĀĀPĪUMĀ, ḲĀĶĒĒĒ gĒĀŪ CĀĶĶĪ
 ĶĀçPĀgĀ āVĀŪ «ĀĒĒĀĶPĀ EĀĒĒĀZĀ zĒĀ ḲĀĀĪāĀ
 ಫಾಕ್ಟರಿ

°ĒĒĀāĀ»wUĀV ḲĀĶĶĪ :-

PĒĀĀĪ PĀ ĶĒĀāĒDĀĀĪĀ, ĶĒĀ °ĀUĶE «ĀĒĒĀĶPĀ
 «ĒĒĒĀĶĀ «ĀĀZĀĀĪĀZĀPĀĀĪĀāĀĀĀ ŪĒ SgĀāĀ «ĀĒĒĀĶPĀ
 āāāçĀĀĪĀ, āĀUUMĀĒgĀ āVĀŪĶĒĀāĒDĀĀĪĀ āāāçĀĀĪĀ
 ©ĀzġĪ, ĀUUMĀĒgĀ, zĀPĒUĀ āVĀŪ °ĀĒĒĀ UĶĒ ē āĀ»w
 ĶĒĀĪĶĀĶĪĀzĀVzĒ

EāĶĒĒĒ °ĀĶĶĪĀ «ĀĒĒĀĶPĀ EĀĒĒĀĶPĀ ḲĀĀĪĀPĀ
 zĀāĀĶĀ āVĀŪ gĀĶĶĪĀĀ «ĀĒĒĀĶPĀ CĀĶĶĪ āĀqĶĒ
 °ĒĀāĀĀZĀĒāĶĒĒ ḲĀĶĶĪĶĪĀ.

«ĶĒĀĀ zĀāĀĶĀĀĪĀ,



PĀmĒ



1»AgĀ 1UH



qĒĒĀĀ

ḲĀZĀĶ VĀ 1»AgĀ 1UH PĪĶ



ĶĒĒĒĀ āĶĶĪĀzĶĀ B
 qĀĶ J, i. JA. zĀĶĶĪā
 «ĶĒĀĀ zĀāĀĶĀ

ĶĒĒĒĀ B
 qĀĶ «ĀĪĪĀĶĪāgĪ. J, i
 qĀĶ J, i. JA. zĀĶĶĪā



ವಿಶೇಷ ಪ್ರಕಟಣೆ :
«ĶĒĀĀ zĀāĀĶĀĀĪĀ

PĒĀĀĪ PĀ ĶĒĀāĒDĀĀĪĀ, ĶĒĀ °ĀUĶE «ĀĒĒĀĶPĀ «ĒĒĒĀĶĀ
 «ĀĀZĀĀĪĀ, ©ĀzġĪ - 585 401
 (zĒĒĒĀĀĀ B 08482-245313. āĒ B 9141885905, 9448302597).

QAIUUA aAA EC aPA@i gAVIzE aP aWaj AwAiA° e aEAA PPAV
 F PIAiA EA B PEUEAqE GvPA E 1/2 a j ¥IqAiAA aP e
 , ¥P gAU S ° AZA.

1.8. 1U- PIAiA DyOPME

1 JPIE « 1A tOZA PE 1/2 P EA B a « A O , PA vUP a A RZA O a AVAU
 - A UUA :

C. SAiAA RZA O (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME. UUA° e
1	PEEVAZA aAIAdtza RZA O	50,000.00
2	PAEVA PA UAEQAUAVA aAIAdt	3,000.00
3	PEAVAZA aAIAVUA EA EvAAc	15,000.00
4	EvAgE RZA O	5,000.00
	MI AO	73,000.00

D. aEEZAP i IAUJE vUP ZA aZNI (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME.UUA° e
1	PEEVAZA vAAIAj aAAVAO ,AAEU	2,500.00
2	UEAES gAUVA	2,500.00
3	1AUAR aAAj UVA	20,000.00
4	1AUAR D°AgA(1 I EI)	20,000.00
5	1AUAR » rAAAA a RZA O	5,000.00
6	EvAgE RZA O	10,000.00
	MI AO	60,000.00

DZAAiA:

MI AO 600 Q.UAAUE 250 gME gAVe aAAj ZAUA 1AU a A
 MI AO DZAAiA gME. **1,50,000.00**
 ¥Iv JPIE a a MA DZAAiA gME. **90,000.00**

GvA c , AUAwIzAY , AgMA MAZAgA 30,450 I EiUUA 1 » aAgA
 1U- AiA GvAZ EAiAUAwIzE PAgA 1/2 gAdUUA e MAZAZA
 aDdPudEshvu agrasnanadlidi; she.75 rssu uatpadnayu a
 gAdP CAZAgA 1 DUAWIzE G 1/2 zAVe ¥P P A SAUAA (10%) ° AUKE
 Mj , Ai (2%) gAdUUA 1 » aAgA 1U- GvA c , AVPE

EzAgA i E ¥Iv PEfUE gME.200 j AZA 300 gME ¥A - AAiAAV
 sumaru 3,000 kooxi ropayinaganuttd. mudina 5 vshfnalili
 EzAgA GvAZ EAiAA aMEgj AZA LZA ¥A AO ° ZAUA a A , AZME - AZE
 DAZIzA ± AgAdP A 1U- GvAZ EAiA ° e Qe ¥Iv ° EAZAwIzAY,
 G 1/2 zA gAdUUA aAAZUVAiA ° e , AUAWPE Dzj AZA DAiAA
 gAdizadEj UE 1 » aAgA 1U- PIAiA a A ° MA AVAU - A i ZA SUE
 Cj a A aMER 1 zP e EEMEB ° EA EA GvAZ EAiA EA B aAj Qe S ° AZA.
 ° P a A ¥Iv ¥Iv gE vAgA, GzA AUUA a AVAU i AgMA ° AUKE gAdA
 , PA O gUUA « AA EAUAj PA E - AS E Ai EE Ad EU MA EA CUE PE e EA r 1
 C CPA GvAZ EAiA vU P AEP j , A i AQZE

1.1.2 1 » aAgA 1U- AiA fA a EA , j

° EA - i vEA - A , i gP AgA 1950 EA E , kAiA ° e 1 » aAgA
 1U- UMEAB ¥A - P AA a qE JAS G ¥A PAI AASP E « AU r 1 « a AgUE
 aArzAgE

- ¥I a i : Dx EA O ¥ EA qA (, A C ¥ A C UUA : dAnPA ° AUUA ¥ A at j)
- PAE i : PAgA 1 AiA
- G ¥ PAE i : a i ° P EA , APA
- D q D gi : q Pi ¥ EA qA
- ME ¥ i D q D gi : E MA a AiA
- ME ¥ i PAI AAS : ¥ A - P AA a qE

a0vf

1. PVEVZA vA ' AUZA AGEB «AAIAUVE 1/2 A APA.
2. OUP EA OEWEP eD AdEPpAgPUMEB ZA E AQA APA aAVU fAPAPEi VAP tUUE OEA OEVNU AQA APA.
3. AIA AUVEStgUMEB EZAV GYAIKAV APA CAUMK e QOVeqA, Mt O A e f AR AZPA
4. AIA AUPE gA AIA PAgvEdEUMEB GYAIKAV A A dnnu kDim mAdBeKu mtu gRiSu pRmAnad kOeZad AGEB PAIAAPVEA APA
5. fZA fZA AtPEB CEBA A AZEB vqE-Aj. 0.5 .|.|.JA AzA 1 .|.|.JA PAFgi A Emi OEGa OUMUUE OUP EA OEWEP eGYAIKAV APA, 3 UAmIA EAvjA D AdEPpAgPA UMEB ZA A AQA APA.
6. 20 jAzA 30 .|.|.JA fAA A O AEi zA t CxPA 2 .|.|.JA C'nPi D Ae AREA AR A Azj AzAvqUA S AzA.

MEZE

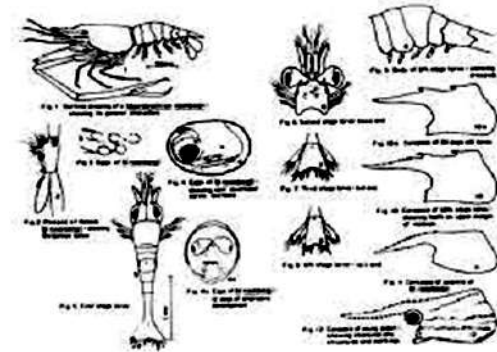
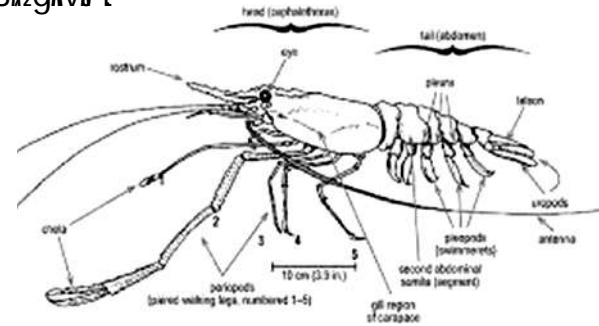
1. PAFgi A Emi CEBA CEBA A 1 ZA EAvjZA CEUMK e 10 jAzA 15 A. «AA. PVEVZA vA ' AUZA AGEB «AAIAUVE 1/2 A APA. 1AUrAiA tUUVkzlj PAFgi A Emi OPA AZEB o e.
2. fAAIEA Emi CEBA A «PE fAAIEA EmiUMK E E DVPR AV zEGAI AvZE PFA a AtEA tARgAUUE 10 .|.|.JA fAAIEA Emi GYAIKAV S AzA. EzA NH3, H2S, No2, CUMEB »Aj PVEAVZE

1Ur PIAiA eGVPA a D OUA fZUUA:

ಇಂಗ್ಲೀಷರ ನಾಣ್ಯದಿಯಂತೆ ರೋಗ ಬರುವುದಕ್ಕಿಂತ ರೋಗ ಇಲ್ಲವಾಗಿ Aw vqAI A A ZA eAtvEA dPIAIA e gEAUUMEB vqAI A A gEvj UEPE A A AR A P OUMK.

1.1.4 1UrAiA CAUgZE

zEvAPAgZA 1 »AG A 1UrUE A SA CUP ZAVÉ E A UMUE 5 eEVÉ E lqZAQA APA OUMK EzAV, Jg lqEA eEV AIA PA OUMK ZA OZA ಉದ್ದಕ್ಕಿಂತ ಎರಡರಷ್ಟು ದೊಡ್ಡದಿರುತ್ತದೆ. ಅದೇ ಕಾಲಿನ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಏಡಿಗೆ EgA A OAUÉ PEARUMK OEA CgAVZE E AUMK aEmAIA CgP MAPAgkzAV, aZEP UEOVtÉ StkzAV, EAvjA SAZASTU CxPA A IA PA PA StPEwgAUAVPÉ aEmAIA ZA OEGSAZA aAj UMA vA PAVAV ZR AVPE aIA A 1UrUMK e PEOEA A IA AAZP e 12-15 a AVAUMZAV, PVA AUZP e 10-14 a AVAUMZgAVPE



1.2 fAEÁ PVEVA a A Ot:

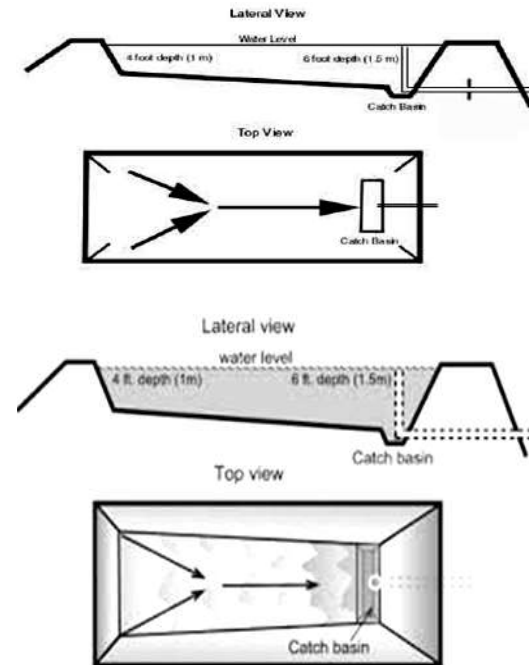
fAEÁ PVEVA vAIAj AiA e OPA A AIA AUMK MUVKArgAVZE CAUMK e PVEVA vA ' AUZP e AUP PAUA A

1.7.5 ማጠቃለያ ለግብይት ማሻሻያ

የግብይት ማሻሻያ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል። ይህም የግብይት ስራዎች ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል።

የግብይት ስራዎች ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል። ይህም የግብይት ስራዎች ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል።

ግብይት ስራዎች: ስራዎች ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል። ይህም የግብይት ስራዎች ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል።



1.2.3 ለግብይት ማሻሻያ

የግብይት ማሻሻያ ስራዎች ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል። ይህም የግብይት ስራዎች ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማሻሻያ ስራዎች ማድረግ ይገባል።

1. ಗ್ರಾಫಿಕ್ : 6.5 - 8.5.
2. ಎಫ್ ಸಿ: 30 - 40%.
3. ಪಿಎಚ್: 80-140 .|.|.JA.
4. E¹ (EC) : <0.4%
5. ಡಿಎಫ್: 1.5- 2.5%
6. ಗ್ರಾಫಿಕ್: >60.|.|.JA
7. ಡಿಎಫ್: 50.75 «.U.Å /100U.Å.

1.2.4 ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆ:

ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆ ದರವು ಎಫ್ ಸಿ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ 10% ರಷ್ಟು ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉಳಿದ 90% ರಷ್ಟು ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ:

1. ಗ್ರಾಫಿಕ್ : 7.5 8.5.
2. ಉಷ್ಣತೆ : 18-340 ಸೆ) (26-310 ಸೆ . ಸೂಕ್ತ)
3. ಪಿಎಚ್: < 140 .|.|.JA.
4. ಉಷ್ಣತೆ: 40-200 .|.|.JA
5. ಡಿಎಫ್: 5.15 .|.|.JA
6. ಎಫ್ ಸಿ : < 0.25 .|.|.JA
7. ಡಿಎಫ್: 0.02 .|.|.JA.

ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

2. 05. |. | .JA -ÅAZÀ |. | .JA CxPÁ 1 CUMPICEÅUMtªAV CAIÈÅrEiÈÈÅB PÈVÀPÈ S¼ÅÀ ÅPÀ.

ಡಿಎಫ್

ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

1.7.4 ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ:

ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಡಿಎಫ್

ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಡಿಎಫ್

1. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
2. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
3. ಡಿಎಫ್ ತೆರಿಗೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

1 CEÁUÁvÁiÁj PÉ

ಒಂದು ಕೆ.ಬಿ. ಪೂರಕ ಆಹಾರಕ್ಕೆ 5 ಗ್ರಾಂನಷ್ಟು ಸಿ ಅನ್ನಾಂಗವನ್ನು ಪಿ ಆರ್ ಆ ಕೆವುಲೆ « \pm »^a ಾರ D° Ágá GAQUMUÉ -Á | 1 LzÁ ನಿಮಿಷ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಲು ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಸಾಕಾಣಿಕಾ ಕೊಳಕ್ಕೆ ಹರಡಬೇಕು.

MEZÉÉ

1 CEÁUÁEÁB ÁAiÁPÁ® 6 UAmUÉ «ÁqÁ»^a LzÁ M¼ÁiÁZÁ, PÁEÁ¼ZÁ «Áj ÉÁ«^a ÁAiÁZÁ 3 j AzÁ 4 ÇEUMÁ^a ÁÁAZÉ 1 CEÁUÁEÁB °ÁPÁ^a ÁZj AzÁ GvPÁ PÁZÁ P¼ZÁ^a ÁZÉÁB PÁtS°ÁZÁ, PÁZÁ P¼ZÁ ÉAvbÁ S¼Á^a ÁZj AzÁ 1Ur a¼Á UÁÁiÁUÁ^a PÁj ÁvZÉ P^aÁ PÁgPA PÁ¼U½UÉ ÁtPÁB G¼ÁiÁÉÁV Á^a LzÁ M¼ÁiÁZÁ.

1.7.3 ÁEÁmÁEÁEÁ^a ÁQ«gÁ ÁEÁ¼Á

PÁ ÖPÁ¼ZÁ «Áj ÉÁUÁt^a ÁI ÇAZÁ^a ÁvÁUÁPÁ¼ZÁ vÁÁÁ ÁUÁZÁ ನಿರ್ವಹಣೆಯಿಂದ ಭಗ್ನವಶೇಷ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ dÁvÁ¼ÁÁiÁ ÁvÁUÁ^a hÖ Á® U½AZÁQ«gÁÉÁ ÁEÁPÁ GAMÁUÁ^a PÁgÁt^a ÁUÁvZÉ

®PÁtUMÁ:

PÁZÁ StÚCxPÁ PÁ¼Á StÚCxPÁ °ÁÁÇ StÚUÁvÁUÁ Q«gÁUÁ^a ÁÁ⁻ É CANPÁEArgÁ^a LzÁ PÁqÁ SÁZP é °ÁEgÁ^a ÁE PÁZÁ P¼ZÁ^a Á^a PÁ Á GzÁ ÁvZÉ ÁEÁPÁ vÁU° ZÁ 1Ur-UMÁP é dqPÁZÁ CxPÁ vÁÁPÁZÁ FdÁ«PÁiÁEÁB ÁÁVÉÁ eÁ^a PÁtS°ÁZÁ. wÁ^a ÉÁiÁÁ ÁÇAZÁ ÁAiÁÁ^a Á¼j 1Uv SgS°ÁZÁ. a0vÍ

1. GvPÁ PÁ¼ZÁ Á¼j ÁPÁEÁB PÁÁR-PÁ¼Á^a LzÁ ÁvÁUÁ^a ÁgáZP é CxPÁ ÁÁEgÁ ÇEUMÁ CAVbZP é 30 Á. «ÁÁ. vÁÁ ÁUÁZÁ «ÁgÁEÁB «^a ÁAiÁUÁE½ Á ÁPÁ.

ÁEÁ° UÁÁ^a ÁÁ° ÉÁÉ-ÁAZÁ PÁErgÁ ÁgáZÁ. ZÁÁR CxPÁ PÉUÁj PÁ vÁÁdÁ «Áj ÉÁ ÁÁPÁD«gÁ ÁgáZÁ. «Áj ÉP é PÁvZÁ D^a ÁEÁPÁ P^aÁ EZP é D^a ÁEÁPPÁgPÁUÁZÁ j ÁiÁÁi gi ÁiÁAvZÁ ÁÁiÁÇAZÁ UÁ½ GvÁZÉÁ ÁiÁAvUÁZÁ «Áj ÉP é PÁvZÁ D^a ÁEÁPÁEÁB ÁÇPÁ S°ÁZÁ.

1.2.5 gÁ Ö^a ÁvÁU «ZÁZÁDÜ

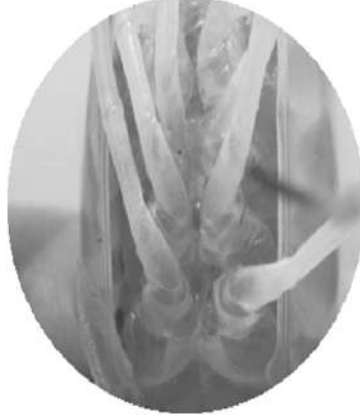
CUÁvÁUÁ ÁEgÉPÉ ÁvÁU GvÁZÉÁiÁEÁB ÁUÁE ÁÁqPÁ gÁ ÖCwÁ ÁÁRÁ «ZÁZÁDÁiÁ ÁÁvÁUÁt^a ÁÁiÁ, vÁÁÁ»vÁ ÁÁÁgÁfZÁgÉ M¼ÁiÁZÁ, 1Ur D° ÁgÁ vÁiÁÁj PÉ ÁvÁU CUÁPÉ CEÁUÁt^a ÁV 1ÁUr-UE D° ÁgÁ ÁEgÉ^a PÁ «ZÁZÁDÜ C^a ÁPÁ

1.2.6 ÁÁj UÁÁ ÁEgÉPÉ :

GvPÁ UÁt^a Ái ÁZÁ gÁEÁUÁ gÁvÁ DgÁEÁUÁ ÁvÁ 1ÁUr ÁÁj ÁiÁEÁB DÁiÁ ÁÁR-PÁ¼Á ÁPÁ. gÁ Ö gÉÁ^a ÁvÁU «ÁÁÁEUMÁP é 1ÁUr ÁÁj UÁÁEÁB ÁUÁtPÉ ÁÁqS°ÁZÁ. 1Ur ÁPÁtPÁPÁ¼ZÁ °ÁvÁÁ ÁÁj ÁEgÉPÉ vÁ PÁkZÁgÉ ÁUÁtPÁ ÉZÁ P^aÁiÁÁUÁvZÉ

1.2.6.1 ÁÁiÁ Á 1Ur-UMÁEÁB UÁgÁv Á«PÉ

ÁÁiÁ Á 1ÁUr-UMÁ ÁÁÁEÁP ÁV PÁ¼Á «ÁZÁ^a Á° CxPÁ PÁZÁ StPÁEÁB °ÁEÁÇgÁvPÉ UÁqÁ 1Ur-UMÁ ÁÁ° ÁtÖZÁ gÁEÁZP ÉÁv CZÁgÁ jgÁEÁ eÁEÁiÁ PÁ®ÁUÁÁ vÁÁ Á ZÉqÁZÁV ÁÁÇgÁvPÉ °ÉÁU 1Ur-UMÁP é jgÁEÁ eÁEÁ PÁ®Á UÁqÁ 1ÁUr-VÁVÁ ÁtÁV ÁÁÇgÁvPÉ °ÉÁU 1Ur-ÁiÁ GzÁgÁ ÁUÁÁ °ÁEgÁ PÁZPÁ ZÁÁPÁEÁqÁvÉ EzÁv, FdÁ PÁ®ÁUÁÁ SÁqZÁ ÁZÁ ÁEÁUÁP é ÁÁRj 11 ÁPÁEÁqÁ ÁEÁÁ ÁvZÉ 50 j AzÁ 80 UÁÁ UÁvZÁvÁ-Á 1ÁUr-UMÁ ÁÁj ÁÁR ÁPÁ ÁEÁPÁvÁgÁvPÉ



ಅವಾಗಲೂ ಆಗಲೇನು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಅಳಿಸಿ ಕೊಡುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು
 ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು. ಅದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು
 ಬಳಕೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಶೇ.10ರಷ್ಟನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸಬೇಕು.

ಅನಿಲವಿಲ್ಲದ:

ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು
 »ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು

01	5 j Aza 10 UAa	5 j Aza 7.5 . .JA
02	10 j Aza 20 UAa	7.5 j Aza 10 . .JA
03	20 j Aza 33 UAa	10 Aza 15 . .JA

1.7.2 ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು

ಪ್ರಾಥಮಿಕ:

ಆಗಲೇನು ಸೇರಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು
 ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಕೊರತೆ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಕ್ವಾಲಿಟಿಯಿಂದ ಮೆದು ಚಿಪ್ಪಿನ
 ಬಾಧೆಯು ವಿಶಿಷ್ಟ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕೆಟ್ಟ ಕೊಳದ ಪರಿಸರದಿಂದ
 ವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳಾದ ಅಮೋನಿಯಂ, ಹೈಡ್ರೋಜನ್ ಸಲ್ಫೈಡ್ ಮತ್ತು
 ಟ್ರಿಹೋಮಿನ್ ಗಳು ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು
 ಪ್ರಾಥಮಿಕವಾಗಿ ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು.

ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು:

1. ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು
 ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು
 ಪ್ರಾಥಮಿಕವಾಗಿ ಅನಿಲವಿಲ್ಲದವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು.
2. 10 |.|.JA ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು
 ವಿಷಕಾರಕ ಅನಿಲವನ್ನು ಹಿರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.
3. ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು
 ಕಡಿಗೊಳಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇನು ಸೇರಿಸುವುದು.

೨AಿÀ«ÀvÀ ¥EÀt

PAZÀ	ZAVUA®	EA ¹ UE PA®
01	15 j AzÀ 30 . .JA CaoH lime	10 j AzÀ 15 . .JA CaoH
02	10 j AzÀ 15 . .JA Cao lime	10 . .JA Cao

ZPÀ ©ÀdzÀ»ArAiÀ S¥PÉ

1. 10 j AzÀ15 |.|.JA.UE j °EÀZÀ^anÀ ©ÀdzÀ»ArAiÀEÀB ÉÉÉ¹ àÀvÀ5 |.|.JA PÀ^aiÀÀ °ÉqÀPÉÉqì CxP Á 2.5 |.|.JA PÀ^aiÀÀ DPÉÉqì tÉzÀ eÉvUÉ 200° À PÉVÀZÀ àÀj ÉÉEAÇUÉ 24 UAmUÀPÀ® ÉÉÉ¹qÀ ÀPÀ.
2. 30 j.À.«ÀÀ. PÉVÀZÀ àÀgEÀB PÀ^aÀ àÀÀr ÉÉÉ¹ | Ö¥zÁxÐ UÀZÀ ¥qÀiÀ⁻ÁZÀ gPÉÀB (gÀ) PÉVÀZÀ J®É PÉÉ j PÀÉÁV °ÉqÀ ÀPÀ.
3. 3 UAmÀiÀ ÉAvGÀPÉVÉ¹ °É j àÀgEÀB vÀÀ¹ D^aÀdÉPPÁgÀ PUMÉÀB ZÀ®ÉÉ àÀqÀ ÀPÀ.

ÀEZEÉ

vGÀ^a ÀAiÀZÀ ÇÉUMÀPÉ PÉVÀZÀ ¥ÁgZÀ DPVÀiÀEÀB ¥j ÀQÉ¹ vÀ; ÉÀAiÀPMEPIAqÀ¹ ÁgZÉ EzÀ j ÀZÀ ÐZÉ PÉVÀZÀ vÀÀ¹ ÀUzÀ ನೀರನ್ನು ಸುಮಾರು 10 ರಿಂದ 15 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಹೊರ ಹಾಕಬೇಕು. ZPÀ ©ÀdzÀ»ArAiÀEÀB G¥AiÉÁV j ÀZÀZj AzÀgÀ gPÉÀB ¥j uÀ^a ÀPÁj AiÀV °ÀÉÀnUÉ vGÀ¹ °ÀZÀ. PÁVzÀ D^aÀdÉPPÉÀB

1.2.6.2 1UÀ^aÀj UÀÀ GvÁZÉÉ

©vÉAiÀ^a Àj -ÀAZÀ ¥ÉqÀ^aÀ ÀiÀ vÉPÀ 1»àÀj ÉP é¹ vÉzÉgÉ PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ^a Àj UÀUÉ G; ÉÀÀ±ÀgÀ^aÀ àÀgÀ CUÀPÁV ÀPÀUÀVÉÉ ¥À¹ °ÉÀU 1UÀ^aÀiÀÀ j ÀÀÀgÀ 10,000 ÇAZÀ 30,000 ¥P¹ j vÀ àÉmUÀEÀB PÉqÀVÉÉ àÉmUÀÀ ¥ÁgÀ¹ ÉP é QvÉÉ StÇAZÀ PÉrZÀV, ÉAvGÀ àÀÀ¹ PÀ PÀÀ StPÉ wgÀVzÀUÀ àÉmUÀVAvÀ PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ^a Àj UÀÀ °ÉgSgPÀ ¥ÁgÀ¹ ÀVÉÉ F PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ^a Àj UÀÀ G¥Àà àÀj ÉP é (12-15 |.|.n) MI À011 °ÀvUÀP é vÉzÀ Cw aPÀ àÀj UÀÀV SzÀ ÀUÀwGÀVÉÉ PÉÀ±À^aÀ ÀiÀEÀB ZÀi¹ 18 j AzÀ 25 ದಿನಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶ 29-300 j.À. ÉÀgÉgÉ M¥ÀiÀZÀ, PÉÀ±À^aÀ zÀnzÀ àÀj UÀÀ GzÀ j 1.9 «ÀÀ.ÉÀgÀVÉÉ

1.2.6.3 D°ÁgÀ àÀqÀ«PÉ:

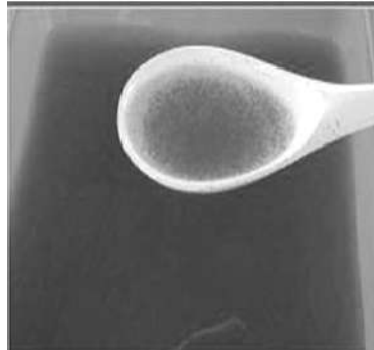
PÉÀ±À^aÀ ÀiÀ^a Àj UÀUÉ DnÀð«ÀiÀ fÀ^aÀvÀ jÉPÀà ¥ÀÉUÀEÀB ¥À¹ ÇÀÀ4 j AzÀ5 Àj àÀqÀ ÀPÀ. ¥À¹ àÀj UÀUÉ 4 j AzÀ5 DnÀð«ÀiÀ D°ÁgÀ 1UÀ^aÀwGÀ ÀPÀ. àÉmUÀ¹ ÉÀ ¥ÉqÀj, «ÀÀÉÀ/1UÀ^a ÀÀÀ¹ °ÀUÀÉ CqÀUÉ JuÀiÉEAÇUÉ «À±À ÀÀr ÀÀ-À1ZÀ D°ÁgPÉÀB j PÀPÉqÀ ÀPÀUÀVÉÉ

1.2.6.4 ನಸ೯ಂ ಕೊಳಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳ ಪೋಷಣೆ :

ಸಣ್ಣ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳು 7 ರಿಂದ 8 ಮಿ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ÉÀUÀEÀB ÉÀgP ÁV PÉVÉ¹ °qÀ^a Àzj AzÀ SzÀPÀÀiÀÀ«PÀiÀ¹ é vÀÀ¹ àÀÀ¹ UÀÀ PÀqÀSgÀVÉÉ ÉÀ¹ Ðj PÉVÀUÀP é ¥ÀPÀP ÁV j ÀÀÀgÀ 30 ÇÉUMÀ PÀ® j ÀQ¹ vÉÉ¹ ZÀ ÉAvGÀ ZÉqÀ PÉUÀUÉ ಬಿಡುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪೋಷಣೆಯ ಕೊಳಗಳನ್ನು ಸಾವಯವ

°ÁUKE gÁ, ÁAiÁPÁUKEStgUMÉAB S¼Á ¢Áj EÁ ¥PªMVAiÁEÁB
 ¢ÁÁR-PRÉ¼Á ÁPÁ. ¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 20 UÁÁ zÉzÁ, UAtÁ 2
 UÁÁ AiÁEj AiÁÁ °ÁUKE 3 UÁÁ, ME¥Ági ¥Á, Ámi UKEStgUMÉAB
 °ÁQ MAZÁ ¢ÁÁgÁzÁ EÁvÁgÁ 1ÁUÁ ¢Áj UMEÁB PRÉ¼ÁPE ©VÁ ÁPÁ.

¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 100 j AzÁ 150, ÁtU 1UÁ ¢Áj UMEÁB
 ©wÁ ÁÁiÁS°ÁzÁ. GvÁzÉÁ PÁAZÁZÁ, ÁUÁUKEAqÁ 1UÁ
 ಮರಿಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಕೊಳಕ್ಕೆ ಬಿಡದೆ 10-15 ನಿಮಿಷ ಪಾಲಿಥೀನ್
 ಚೀಲದೊಳಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಅರಿತು ಕೊಳದ
 ¢Áj UE ©qÁ ¢ÁzÁ, KEPI PÁVPA D°ÁgP ÁV PÁqÁ Ar, COMÉqÁ,
 KEÁAiÁ »I ÁQ «ÁÁ ¢ÁÁ ¢Ár ¢ÁVÁU fÁªMVAiÁ ¥ÁÁt UÁzÁ
 vÁiÁj 1zÁ D°ÁgP ÉÁB ¢ÉÁ¥Á 2 j AzÁ 3 ¢Áj PRÉqÁ ¢ÁzÁ AzÁ
 GvPÁ ÁP ÁtUÁiÁEÁB PÁt S°ÁzÁ.



PMZÁ «PÁiÁ ¢ÁÁ-É °ÉÁ ¥Áj UÁªÁ ©ÁgÁvÁzÉ ¢ÁVÁUUhÁ | EÁ
 ¢ÁzÉ-ÁAzÁ ¥Á ÁVÁPE

a0vf

©Á, Á S-ÁiÁ ¢ÁÁzÁ -ÁAzÁ F vÉAZbzÁiÁEÁB PÁqÁ
 »rÁiÁS°ÁzÁ ¢ÁVÁU ¢Áj EÁ UÁtZP ÁDUMÁP è MAZÁzÁ gÁ, ÁgÁ
 ¢ÁVÁU PÁgMÁiÁ CUMVÁiÁ ¥ÁÁt CÉÁUÁtªÁV, ÁtU ¢ÁVÁU
 f¥ÁÁ °ÁQ GvPÁ ¢Áj EÁUÁtªÁi ÁEÁB PÁ¥ÁR-PRÉ¼Á ÁPÁ. UhÁ
 a | EÁ vÉAZbzÁUE, ÁtÁEÁB ¢ÁVÁU ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉÁB
 G¥ÁiÁEÁV, ÁÁzÁ AzÁ 1UÁÁiÁ °ÁEgÁ ¢ÁÁE PÁZÁ PMZÁPÁ
 ¥ÁÁgÉ, ÁvÁzÉ

PRÉ¼ÁPE, ÁtU°ÁzÁ «PE

C) gÁwÁiÁ ¢ÁÁE PRÉ¼ÁzÁ ¢ÁÁgÉÁB vUÉÁPRÉAqÁ, ÁÁÁgÁ
 10 j AzÁ 30 |. |. JA PÁªÁiÁÁ °ÁqÁÁEÉqÁ CxPÁ PÁªÁiÁÁ
 ಆಕ್ಟಿಡ್ ಕೊಳದ ನೀರನ್ನು 30 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಿ ಎಲ್ಲ
 ¢ÁUÁPEI °ÁPÁ ÁPÁ.

D) ¢ÁÁEgÁ UÁMÁiÁ EÁvÁgÁ ¢ÁzÁEÁV ¢ÁÁgÉÁB vÁÁ©, ÁPÁ
 ¢ÁVÁU DªÁÁE PUMÉÁB ZÁ©ÉÉ ¢ÁÁqÁ ÁPÁ EÁvÁgÁ °ÁUÁ EÁ, PÁÁiÁzP è
 PRÉ¼ÁzÁ ¢Áj EÁ ¥ÁgÁzÁ DPMÁiÁEÁB EÉÁR ¢Áj EÁ «ªÁÁiÁªÁEÁB
 ¢ÁÁqÁ ÁPAUÁvÁzÉ

ÁEZÉÉ

°ÁUÁ EÁ ¢ÁÁÁiÁªÁ è, ÁtU °ÁPÁªÁzÉÁB ¢ÁÁ, CzÁP è
 gÁ, ÁgÁzÁ ¥ÁÁt 8.5gÁ ¢ÁÁªÁzÁgÉ gÁwÁiÁ ¢ÁÁE °ÁzÁ
 KEPI °ÉÁÁ °ÉÁÁ, ÁtU S¼Á, ÁÁzÁ AzÁ ¢Áj EÁ UÁqÁ ÁVÉÁ °ÉÁÁV
 1UÁÁiÁ °ÁEgÁ ¢ÁÁE ¢ÁÁUÁqÁ ÁUªÁ, ÁzÁE-ÁgÁvÁzÉ, ÁPÁtPÁiÁ
 30 ¢ÉÁUªÁ ¢ÁÁAvPÁV ZPÁ ©ÁdzÁ »ArUMÉÁB CÉÁ-Á, ÁÁzÁ
 MVAiÁ ÁP ÁtUÉ

EnÜÉ °ÁZÁUMÁ, 1 JpáÉ PÉVÁZP è 15 j AzÁ 20 ÜÜMÁP è PÁVPA UMEqÁUMÁEÁB «ÁÖ, À ÁPÁ.

**1.7 1UÁ PÁIAiÁ °è PÁqÁ SgÁ °Á gÉÁUMÁ
°ÁVÁÜ C°ÁUMÁ °ÁVÉÁn**

EwÁEÁ CÉUMÁP è °ÁÉÁPÁ 1UÁ ÁPÁtPÉ °ÉZÁN
¥ÉZP vÁZP ÉÉ Á°ÁÁÉP ÁV J°è PÁIA ¥ÁZÁVÁiÁ °è PÁqÁ SgÁ °Á
°ÁUÉ 1UÁ PÁIAiÁ °ÁiÁE ÁgÉÁUgÁFÉUMÁ PÁqÁ SgÁVÁPÉ
F gÉÁUMÁ SgÁ °ÁÁRÁ PÁgÁtUMÁZgÉUÉ SgÁUMÁ ¥ÁiÁÉÁUÁ
Cw ÁZÉ °Áj °VÉÉ PÁVPA D°ÁgUMÁ S¼PÉ °ÁVÁÜ °Áj ÉÁ
UÁUÁÁ±UMÁP ÉÁ KgÁ¥ÁgÁUMÁ °ÁÁVÁZPÁ

d°PÁIAiÁ °è DgÉÁUP ÁVÁ 1UÁ ¥Á°ÉÉ °ÁVÁÜ °ÁD°ÁUÉ
Cw °ÁÁRÁ C°ÁUMÁP è °Áj ÉÁ UÁt °Ái Á PÁ¥ÁqÁ °ÁZÁ, 1UÁUÉ
Á¥ÁÉtÖ ÁVÁÉÁ°ÉÁ D°ÁgP ÉÁB MZM °ÁZÁ, GvPÁ
UÁt °Ái ÉÁ 1UÁ °Áj UÁ °ÁVÁÜ ¥ÁÉPUMÁ DAiÁi °ÁUKE
°ÁÁÁeÁUÁ PÉ ÁUMÁ, ÁP°ZP è gÉÁUÁ VÁÁ ÁUÉ °ÁVÁÜ
ಔಷದೋಪಚಾರ ಮುಂತಾದವು. ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ
DgÉÁUPÉ ÁSÁ Cü ÁZÁVÉ PÁqÁ SgÁ °Á J°ÁgÉÁUPÁgUMÁ ¥ÁgÁ gÁ
ÁSÁZÁ °ÁVÁÜ gÉÁUPÁgUMÁ ¥ÁÁÁRÁVÉ °ÁÁVÁZÁ CÁ±UMÁEÁB
gÉÁUÁZÁ » ÉÉ ÁiÁ °è ZÁÁPÁ PÉÁqÁÉ DgÉÁUÁ °ÁD°ÁUÉ
Á°Á ÁUÁVÁZÉ EAVPÁ ÁÉ°ÁÁÁPÉUMÁ «Á±gÉÁUÁ¥Áj 1WÁiÁ
ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಹಂತಗಳಿಗೆ ಔಷದೋಪಚಾರಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಲು
ÁÁiÁ °ÁUÁVÁZÉ

1.7.1 UÁÁÁ a ; ÉÁ °ÁZÉ

ÁtPÉÁB °ÉZÁV G¥ÁiÁÉÁV ÁÁZÁZÁ °Áj ÉÁ UÁqÁ ÁVÉÁ
°ÁZÁ PÁgÁÉ ÁgÁk°ÉZÁ PÉVÁZÁ VÁÁ ÁUÁÁZÁ °ÉgÁ °ÁÉ PÁZÁ

1.2.6.5. ÉÁÁj PÉVÁUMÁP è °Áj ÉÁ UÁt °ÁtUMÁ:

ÉÁÁj PÉVÁUMÁP è F PÁPÁqÁ °Áj ÉÁ UÁt °ÁtUMÁEÁB
PÁ¥ÁR PÉÁgÁ ÁPÁ, °ÁgÁ °ÉZÁND «ÁÁiÁ °ÁVgÁÉ CZgÁgÁ ÁgÁ
6.5-9.0 ರಷ್ಟರಬೇಕು. ಉಷ್ಣಾಂಶ 25-320 ಸೆಂ. ನಷ್ಟಿದ್ದು, ನೀರಿನ
UÁÁÁVÉÁ 40-200 |. | .JA EgÁ ÁPÁ.

1.2.6.6 ಅತೀ ಸಣ್ಣ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳ ಶುಶ್ರುಷಣೆ:

CwÁ ÁtÜ 1UÁ °Áj UÁÁ ÁÉPÁ C°ÁUMÁ °ÁD°ÁUÉ
°ÁÁqÁ °ÁZÁ °ÁVÁÜ ÁUÁtPÁiÁ MvÁKÁZÁ ±PÁ ÁVgÁ °ÁZÁZÁ
EAVPÁ °Áj UÁÁEÁB ÉÁgP ÁV ¥Á°ÉÁ PÉVÁUMÁUÉ °qÁ °ÁZÁ ÁÉPÁ °è
ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಶುಶ್ರುಷಣ ಕೊಳಗಳಲ್ಲಿ ಜೋಪಾನ ಮಾಡಿ,
ಸಣ್ಣ ಮರಿಗಳಾಗಿ ಬೆಳೆಸಿ ಪಾಲನಾ ಕೊಳಕ್ಕೆ ಬಿಡುವುದು ಉತ್ತಮ. ಶುಶ್ರುಷಣ
PÉVÁZÁ «1ÁtÖ ÁÁÁgÁ 20 j AzÁ 500 ZÁÁÁ ÉZÁV (ÁÁXÁDPE
vPÁVÁ) ÁtÜ 1ÁÁMi VÉEnÖCxPÁ ÁÁtÉÁPÉVÁP ÁVZÁV PÉVÁZÁ
vÁÁ ÁUÁ ÁÉZÁ °ÁZÁ ÁgÁ «ÁZÁ ÁÁtÁU ÉZgÉ MÁÁiÁZÁ.



9. $\text{P} \neq \text{A}$ 1 A U A a A z A A i A A e P A 1 A U A - A i A Dg E A U A P Eg E P A Z A «P E P A U A A i A P E A t, D O Agz A A A E E a A V A U P E V A Z A v A A A Uz A P j U P E A B P j A Q E A A P A . A i A A A z A Sz A A A L U U A A P A q A Saz P e P E P P P O Ag P E A B P A q A P E V A A P A U A v Z E

D O Ag A A q A «P A i A a A V A i A D z Agz A a A A E E P E E A A i A P j P Eg P A D O Ag P E A B A q A A P A .

P A z A	E A A i A P j	Lz A P j
01	E . 8.00 j Az A 9.45 g A A g E U E	E . 8.00 j Az A 9.45 g A A g E U E
02	A A.12.00 j Az A A A 5.45g A A g E U E	A A.12.00 j Az A A A 1.45g A A g E U E
03	g A .8.00 j Az A g A 9.45g A A g E U E	A A.3.00 j Az A A A 5.45g A A g E U E
04	A A.g A 12.00 j Az A E 5.45g A A g E U E	g A .8.00 j Az A g A 9.45g A A g E U E
		A A.g A 12.00 j Az A E 5.45g A A g E U E

A g A P A i A A e A g A « z A S U A i A P A P A U A P A A D O Ag P A P E P Aq A wg A v P E

1. | .P A P A P A A P Eg P A D O Ag U A Z A E A A , Lg A E i U q i , O AU i m A AU i , 1. | CAq i E E A A 38%, U E A E i O P A P A P A A D O Ag U A Z A A q i CAq i U E A E i O 39%, A mi O 35%, U E A E i O

4) A t E A A g A U Ag P E A B P j A Q E g A U Ag P E A U A t A V A t U A V A U f P A U A E A B P j A A P A U A v Z E

P E Z E E :

v A A A A A i A A P P E V A Z A D A i A A E A B C X P A v A i A A j A i E A B A A Q A A Z D i A v A M t P E V A Z A v A i A A j M A A i A Z A, KP A Z b E P E A i O E A E A g A Qg A t U A A O g A P A O I O (1 A 1/2z) A t E A A E P A O A A i A v A A A g P A P E P A g E A U A t A U A P A P v U E E A A Z g A E E V U E E V A A j A i A A U A t A A i A P E A t Z P E K j P E P A t S O A Z A.

1.3.2 Mt P E V A Z A v A i A A j

F z A E Z P e A t E P g A U Ag P E A B P j A Q E C z P A E A U A t A V A i O A t P E A B O A P A P A U A v Z E



1.3.2.1. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರ :

1. ಕೊಳವನ್ನು ಆಳವಾಗಿ (ಸುಮಾರು 1 ರಿಂದ 2 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು) ಉಳುಮೆ ಮಾಡಿ 10 ರಿಂದ 24 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
2. ಶೇ.50 ರಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಪ್ರಥಮ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕೊಳದ (ನೆಲ) ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು.
3. ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು. 24 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
4. ಉಳಿದ ಶೇ.50 ರಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಎರಡನೇ ಹಂತವಾಗಿ ಕೊಳದ ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. 24 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.

««ಜಿಂಕೆ ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರ :

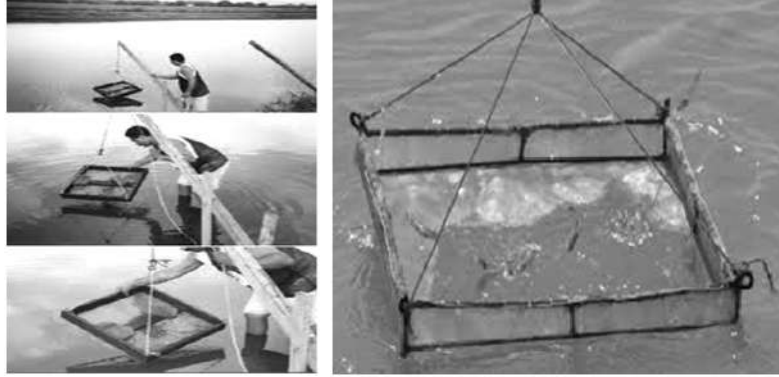
ಕ್ರಮ	ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರ	ರಾಸಾಯನಿಕ	ಪರಿಣಾಮ
01	ನೀರಿನಲ್ಲಿ	CaCO ₃	ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ
02	ನೀರಿನಲ್ಲಿ	CaMg CO ₃	ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ
03	ನೀರಿನಲ್ಲಿ	CaOH	ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ
04	ನೀರಿನಲ್ಲಿ	CaO	ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ

ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.

7. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.

ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರ :

1. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
2. ಸಿಗಿಯು ಹೊರ ಮೈಕವಚ ಕಳಚಿದ ನಂತರ ಹುಷಾರಾಗಲು ಅಥವಾ ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
3. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
4. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
5. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
6. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
7. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
8. ತೆರಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.



ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

1. ಉರಿಯಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.
2. ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು) ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.
3. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.
4. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.
5. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.
6. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.

ಗೋಳುಗಳನ್ನು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ತಣಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಸೂರ್ಯನಿಗೆ ಒಣಗಿಸುವುದು. ಇದನ್ನು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.



1.3.2.2. ಅತೀಗ್ಲಾಝಾಗ್ಲಾ (PH) ಅನಿಲ ತಣಿಸುವುದು

ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು:

ತಣಿಸುವುದು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು. 5 ಜಿ ಅಥವಾ 10 ಪಿಕ್ಟೋಗ್ರಾಂ ಅಥವಾ ಮೊದಲಿನಿಂದ ಪರಿಶೋಧಿಸಿ ರಸಸಾರವು 6.5 ರಿಂದ 8.5 ರಷ್ಟು ಇರುವುದನ್ನು ಸಾಕಾರಣಿಕವಾಗಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು. ಇದನ್ನು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.

ಫೈಜಿಂಗ್‌ಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಪರಿಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಮೂಲಕ, ಸರ್ಕಾರವು ಸಮಗ್ರವಾಗಿ ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.



1.3.3 ಪ್ರಮುಖ ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನ

ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನ

1. ಪರಿಶೋಧಿಸುವ ಆಹಾರದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ.25ರಷ್ಟು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ, ಶೇ.3 ರಿಂದ 5ರಷ್ಟು ದಿನದ ಆಹಾರ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.
2. ಶೇ.25 ರಿಂದ 50ರಷ್ಟು ಆಹಾರವು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.
3. ಶೇ.50ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಹಾರ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ, ಶೇ.10ರಷ್ಟು ದಿನದ ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನ

01	ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನ	±A.5% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.
02	ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನ	±A.3% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.
03	ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನ	±A.10% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.
04	ಫೈಜಿಂಗ್‌ನ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನ	±A.10% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.

1.6.2 ಡಿಗ್ರಿ ಡಿಗ್ರಿ ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನ

- * 25 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 30 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.
- * ಜಿಗ್ಗಲೆ ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.
- * ಪೇಪರ್ ಡಿಗ್ರಿ ಡಿಗ್ರಿ ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.
- * ಯಾವಾಗಲೂ ಶೇ.80 ರಿಂದ 90 ರಷ್ಟು ಆಹಾರವನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಪೈಲಿ ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

«ಆಣೆ ಘಟಕಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.»



1.3.4 ಡಿಗ್ರಿ ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನ

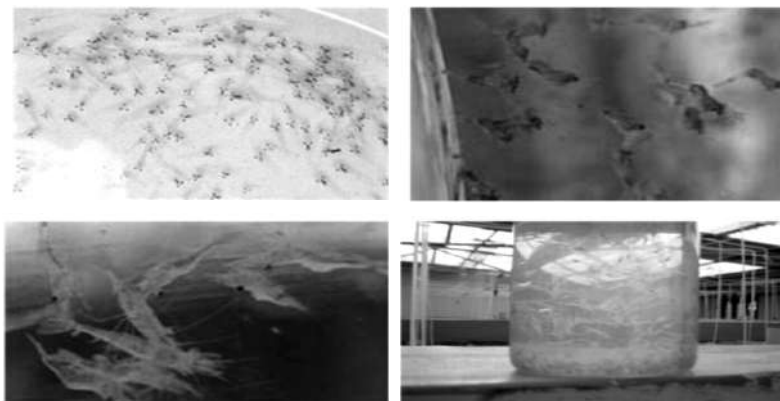
ಗಿಣಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

1. ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.
2. ನೀರಿನ ಮರಿಗಳ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಮೆದುವಾಗಿದ್ದು, ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಪೆಟ್ಟು ಹೊಡೆದು ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.
3. ಡಿಗ್ರಿ ಅಂಶಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 1 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ 21 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 70 ರಷ್ಟು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

4. ಅಜಿ ಉಗಿ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
5. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಕ್ಕುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
6. ಉಗಿಯನ್ನು ಗುಣಮಟ್ಟದಂತೆ, ಸುಲಭವಾಗಿ, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
7. ಕಾರ್ಬನ್ ಡಯಾಕ್ಸೈಡ್, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
8. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
9. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

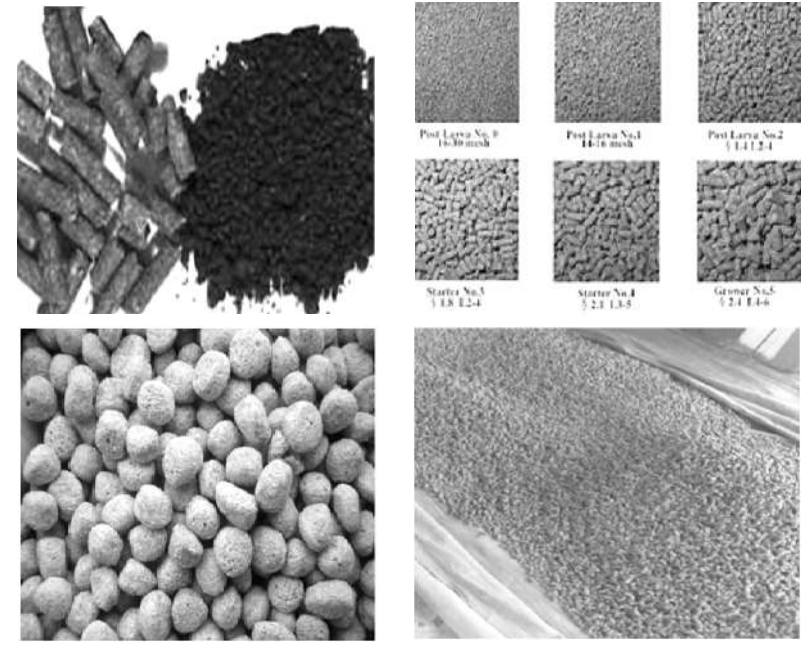
ಉದಾಹರಣೆ:

ಒತ್ತಡ ಪರೀಕ್ಷೆ (ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಾಂಶ ಸಂಕೇತನ) ಗಳು, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



ಉದಾಹರಣೆ

ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



1.6.1 ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ
ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ
01	1	-	-	-	100	-
02	2	40	-	-	60	-
03	3	30	-	-	40	30
04	4	25	20	-	30	25
05	5	20	15	15	25	25

«ÅÉËË» «ÅPigiUMÁÉÅ «Å±Æ Æ ÅqÅ ÁPÅ. 1 j AzÀ vÁiÁj PÁiÁÉÅ
 ಸಿಗಡಿಯ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವ ಅಗತ್ಯತೆಗೆ ಮತ್ತು ಇಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ
 ÅÁÉP Å±DU-ÅAZÀ CxP Å AiÁAvÁÁ P ÅÁiÁÇAZÀ MWU MAV 1
 ÅÁRj 1 ÅPÁÉÅS ÅZÀ.

PÅ ÅP ÉÉ, VÖPÀ D ÅgÅ AZÀ GvP Å É¼Å j ¥bÁiÁ Å
 ÅZÀ Å DZj AzÁPÁPÁ D ÅgÅ ÅqÅ ÅZÀ É¼Å j AiÁ ZÉÁ-ÅAZÀ
 ಒಳ್ಳೆಯದು. ಆಹಾರವು ಸಮತೋಲನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
 Åj ÉP è 2 j AzÀ 4 UAmÁiÁ ÅPjÉ PjÁÁZÁWgÅ ÁPÅ, D ÅgZÀ
 Stúw½AiÁAvZÁ Å Å¼Å ÅWgÅ ÁPÅ ÅVÅ 1 ÅUÁ-ÁiÁ ÅÁÅ PÁV
 ¥j ÅVÖ ÅÅ¥Å Åt (J¥s 1Dgi) GvP Å ÅVgÅ ÁPÅ. KPÁ½
 ¥ÅÉÉÉ GvP Å D ÅgZÀ vÁtÁPÅ CxP Å GAqU¼ÉÅ PÉqÅ ÁPÅ.
 D ÅgZP è ±Å.25 j AzÀ 30 ÅUÁ Å ÅgÅÉPÅ 8 j AzÀ 10 ÅUÁ
 ಕೊಬ್ಬು, 30 ರಿಂದ 40 ಭಾಗ ಪಿಷ್ಟ, 9 ರಿಂದ 12 ತೇವಾಂಶ, 10 ರಿಂದ
 15 ÅUÁ SÆÇ ÅVÅ PÁ-Å Å¥Å ÅtZP è fÅ Å Å¼Å ÅVÅ
 RæÅÅ±U¼Å EgÅ ÁPÅ.

1. ÅVÉ ÅÁRzÀ vPÅ ÅVÉ ÅÁRzÀ ÅAZÁAiÁ CÉÅUÁt ÅV
 D ÅgP ÉÅ ÅqÅ ÁPÅ. 25 j AzÀ 30 ÇÉU¼PÅ CUMPÉ
 vPÁVÉ D ÅgP ÉÅ ÅqÅ ÁPÅ.
2. CUMPÉ vPÁVÉ ÅqÅ Å D ÅgZP è GvP Å UÁt Åi ÅZÀ ÅVÅ
 Å AiÁZÀ Å¥Å ÅtZÀ D ÅgÅ ÅqÅ ÅZj AzÀ KPjÅÉZÀ
 ÅP ÅtUÁiÁÉÅ PÁt S ÅZÀ.
3. PÉ¼ZP ÉÅ ¥ÅPÁÉiU¼Å (ÅPÅ Å ÅVÅ ¥ÅtÅ fÅ«U¼Å)
 ÅAZÁAiÁ ÅVÉ ÅÁRzÀ Åj U¼Å ÅAZÁÉ ÇÉÅÇPÉ¼ ÅPÅ,
 ಇದರಿಂದ ಮರಿಗಳು ವೈವಿದ್ಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತವೆ, ನಂತರ
 1 Åj Åj U¼Å D ÅgZÀ S¼PÉ ÅVÅ WÉÅ«PÁiÁÉÅ ¥j ÅQÉ
 ÇÅU¼Å ÅR PÁiÁ CÉÅUÁt ÅV D ÅgP ÉÅ ÅV Å ÅPÁU¼É

1.3.5 1 Å Åj U¼Å ÅVÉ

ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳನ್ನು ಸಾಗಣಿಕೆಯ ನಂತರ ಶುಶ್ರುಷಣಾ ಅಥವಾ
 ¥ÅÉÅ PÉ¼U¼É ÇqÅ Å ÅZPÅ ÅÅU¼É Å ÅÁgÅ 15
 ರಿಂದ 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೇಲಿ ಬಿಡಬೇಕು. ಚೇಲದ ಒಳಗಿನ
 ನೀರು ಹಾಗೂ ಕೊಳದ ನೀರಿನ ಉಷ್ಣತೆ ಹೊಂದಿಕೆಯಾದ ನಂತರ
 ÅZÉP ÅV ÅZÀ Å-ÅÁiÁÉÅ ÅÅ PÉ¼ZÀ ÅgÉÅ ÅPÉ
 vÁÅÇZÀ Å PÁiÁZÀ ÉAvÁj Åj U¼ÉÅ PÉ¼PÉ ÇqÅ ÁPÅ.
 Åj U¼ÉÅ PÉ¼PÉ ÇqÅ Å ÅZPÅ ÇÅU¼Å SÇÁPÅ¼ÁiÁ«PÁiÁÉÅ
 ÅZj ÅZÀ S Å ÅRÅ ÅÁÉP ÅV 1 j AzÀ 4 ÅgU¼Å
 ÅiÁÉÅ Åj U¼ÉÅ GvÁZÉÅ PÉ¼U¼É ÇqÅ ÅU¼É Åj ÉÅ
 ಉಷ್ಣಾಂಶ ಸಿಗಡಿ ಚೇಲದ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಅಂತರ 2 ಸೆಂ. ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ
 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮರಿ ಚೇಲಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೇಲಿ ಬಿಟ್ಟು ಅನಂತರ
 ÅZÉP ÅV Åj U¼ÉÅ PÉ¼PÉ ÇqÅ ÁPÅ. Åj ÉÅgÅ ÅgP Å ÅVÅ
 PjÁZÀ D ÅÉP Å KgÅ ¥ÅgÁVZP è Åj ÅRzÀ ÉAvÁj ¥ÅÉÅ
 PÉ¼U¼É Åj U¼ÉÅ ÇqÅ ÁPÅ.

1.3.6 Åj ÉÅUÁt Åi Å ÅVÅ ÅD ÅÉ

GvP Å UÁt Åi ÅZÀ Åj ÅZÀ ÇÇPÅ É¼Å j ¥bÁiÁ S ÅZÀ.
 ÉZj AzÀ 1 ÅUÁ-ÚÉ ÇÅN PjÁZÀ D ÅÉP Å Å¥Å ÅZÉÅ ÅiÁiÁ
 GvP Å ÅV M¼AiÁ ÅP ÅtUÁiÁÉÅ PÁt S ÅZÀ.

ÅiÁ±Å é¥ÅÉÅ PÉ¼U¼ÉPÉ Å ÅgÅ ÅU¼Å

Åj ÉÅ ÅiÁvÁP¼Å	CvPÅ Åi Å
ಉಷ್ಣಾಂಶ	: 23 j AzÀ 300 Å.
G ÉÅÅ±Å	: 0.5 j AzÀ 05 . .n
(gÅ ÅgÅ)	: 6.5 -ÅAZÀ 7.5
PjÁZÀ D ÅÉP Å	5 j AzÀ 6 . .JA

1.3.7 ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು

ಪಾಲನಾ ಕೋಳದ ನೀರಿನ ವಿನಿಮಯದಿಂದ ವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು
zASO@UKE½, PAAiA^AUVIzE P^rAA ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು «ಪಿAAIA^CAZÅ
¹URAIÅ ¶PAtUUE^AUVU°KEgÀ^EE PPAZAYDAIAIAA OAtAUVIzE
ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು «ಪಿAAIA^ AZP^AUzÅ, AZÅ^DZP^è GVP^À P^UzÅ
D^AdEPP^EAB ¥KEgE¹z^gE, P^AnUÈ, AZÅJ, S^ÅZÅ.

1.3.8 ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು «ಪಿAAIA^

gÀ^A AgzP^è KgÀ¥AgAZÅUA ¥A°ÉÁ PKE¼ZÅ StUPIAZÅ
StP^AZÅUA ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು ¥AgzE^DPMÉ °EZÅZÅUA PKE¼ZÅ^A^À-EE
ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು è EKEgAiAA PIAqÀ SzAZÅUA P^UzÅ D^AdEPP^À 4
|.| |.JAVAV^P^rAA EzÅUA ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು gÀ^AVVEP^À^UUA °EZÅZÅUA
ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು «ಪಿAAIA^ ^AAqÀ^APAUUVIzE

1.3.8.1 ಪಿAAIA^ ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು «ಪಿAAIA^
(¹°gE¥À ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು «ಪಿAAIA^)

¥AaAIA P¹v^AZÅ ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು ಪಿAAIA^°è EKEgAiAA
(SÅGÅUA) PIAqÀSzAZgE CvIA°À, P^AIAzP^è ಪಿAAIA^ ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು
«ಪಿAAIA^EAB ^AAqÀ^APAUUVIzE
JEZEÉ

- 1. ಪಿAAIA^ ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು «ಪಿAAIA^ AZAgE^AV ^AVUÀ°zP^è
^AAqÀ^APAUUVIzE PAgE^ AVUÀ°zP^è PKE¼ZÅ ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು
ಪಿAAIA^EIAIA w^Aè SzÅ^A^UAI^AUUVIzE Cz^r^IAIAE
D^AdEPP^AgP^k°zÀ PKE¼UUA è ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು G|ÉAA±À ^AVU
ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಶ್ರೇಣೀಕರಣ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.
(P^A^½ ¥ZÅ±À CxP^À CgÀ G¥À ಪೈಜ್ ಲೈವಿಂಗ್‌ನು APAtP^IA^°è
^AVU

- 3. ¹AUFI^ UE¥gEi ¥À^i^mi
- 4. qE C^KEA^AIAA ¥À^i^mi

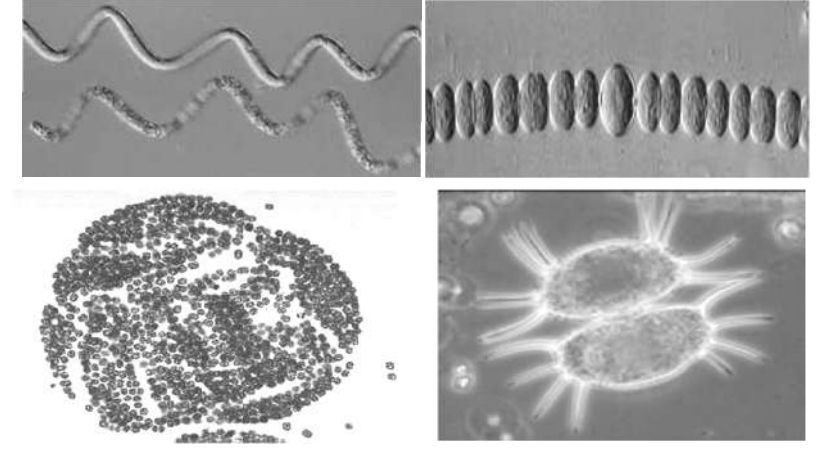
2. ^AAIA^AUESgÀ

zEzÅ^UA^ (P^EnUÈ UEESgÀ), Mt °À°Àè CQi vEQÅ,
¹¹«ÉÀ^AdzÅ»Ar PÁ;ü^AdzÅ^P^ME UEESgÀ °AZÅUA
PPEÀgÀ^AVU^PAPA°.



1.5.1 GvAdPUM^EAB G¥AIIEAV, ^A^ «zÅÉÀ

GvAdPUM^P^è MAZÅZÅ gÀ^AIA^P^A UEESgP^EAB
G¥AIIEAV, ^Azj AZÅ z^AVw^IAIA^°è ¥AAmAIEI ¶PAtUUE
¥NgE, AVIzE 100 Å.«AA^AgEAB vAA°ZÅEAVIgÀ GvAdPUM^EAB
G¥AIIEAV, ^A^AVUUA F P^P^qIngAVIzE



a) $\bar{A} \bar{E}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{V} j$ $\bar{A} \bar{A} g \bar{z} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{A} g \bar{A} t$ $\bar{P} \bar{R} E \bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{V} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{U} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} t \bar{A} \bar{U}$
 $\bar{P} \bar{L} \bar{z} \bar{A} \bar{A} \bar{z} j$ $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{E} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{G} \bar{A} \bar{M} \bar{A} \bar{V}$ $\bar{D} \bar{A} \bar{A} \bar{d} \bar{E} \bar{P} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{R} E g \bar{M} \bar{E}$
 $\bar{J} \bar{z} \bar{A} g \bar{A} \bar{U} \bar{S} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{E} \bar{z} j$ $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{D} \bar{A} \bar{A} g \bar{z} \bar{A}$ $\bar{z} \bar{A} \bar{P} \bar{E} \bar{A} \bar{B}$ $\bar{S} \bar{z} \bar{P}$ $\bar{z} \bar{A} \bar{V} \bar{A}$
 $\bar{U} \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{E}$ \bar{F} $\bar{S} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{U} \bar{E} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{U} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{D} \bar{A} \bar{A} g \bar{U} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{D} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{G} \bar{A} \bar{M} \bar{A} \bar{U} \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{E}$

MEZEÉ

500 PÉF. $\bar{F} \bar{A} \bar{A} \bar{g} \bar{A} \bar{z} \bar{U} \bar{M} \bar{U} \bar{E}$ $\bar{M} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{D} \bar{A} \bar{A} \bar{d} \bar{E} \bar{P} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A} \bar{U} \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{E}$
 5000 m2 $\bar{U} \bar{E}$ 4 $\bar{D} \bar{A} \bar{A} \bar{d} \bar{E} \bar{P} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{U} \bar{M} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A} \bar{U} \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{E}$
 1000 m2 $\bar{U} \bar{E}$ 6 \bar{J} $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$ 8 $\bar{D} \bar{A} \bar{A} \bar{d} \bar{E} \bar{P} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{U} \bar{M} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A} \bar{U} \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{E}$

1.4.3 Ogázáj aAvNÜD°Agà ¥j 2° A° A ¥j PjA

1. 5000m2 $\bar{U} \bar{E}$ 4 $\bar{D} \bar{A} \bar{A} g \bar{A}$ $\bar{¥} j$ $\bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A}$ $\bar{¥} j$ $\bar{P} j \bar{A}$ $\bar{A} \bar{V} \bar{N} \bar{Ü}$ 1000 m2 $\bar{U} \bar{E}$ 6 \bar{J} $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$ 8 $\bar{¥} j$ $\bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A}$ $\bar{¥} j$ $\bar{P} j \bar{A}$ $\bar{D} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{A}$ $\bar{Z} \bar{E} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{A}$
 $\bar{G} \bar{z} \bar{A}$ 70 $\bar{A} \bar{A}$ \bar{x} 70 $\bar{A} \bar{A}$ $\bar{C} \bar{U} \bar{P}$ \bar{x} 7.2 $\bar{A} \bar{A}$.
 $\bar{J} \bar{V} \bar{A} \bar{g} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$.
2. $\bar{¥} j$ $\bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A}$ $\bar{¥} j$ $\bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A}$ $\bar{¥} j$ $\bar{P} j \bar{A}$ $\bar{D} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{A}$ $\bar{Z} \bar{E} \bar{P} \bar{A} g \bar{P} \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{A}$
 $\bar{G} \bar{z} \bar{A}$ 70 $\bar{A} \bar{A}$ \bar{x} 70 $\bar{A} \bar{A}$ $\bar{C} \bar{U} \bar{P}$ \bar{x} 7.2 $\bar{A} \bar{A}$.
 $\bar{J} \bar{V} \bar{A} \bar{g} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$.
3. $\bar{¥} j$ $\bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A}$ $\bar{¥} j$ $\bar{P} j \bar{A}$ $\bar{P} \bar{R} E \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{V} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{U} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{M} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{C} r$
 $\bar{J} \bar{V} \bar{A} \bar{g} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$.
4. $\bar{P} \bar{R} E \bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{S} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{O} g \bar{A} \bar{z} \bar{A} j$ $\bar{A} i \bar{A}$ $\bar{G} \bar{z} \bar{A}$ 1.5 \bar{J} $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$ 3 $\bar{A} \bar{A} i$ $\bar{g} i$
 $\bar{E} g \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$.

1.5 UÉŠgÜMÀ Š¼PÉ

$\bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{P} \bar{A} \bar{V}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{V} \bar{N} \bar{Ü} \bar{G} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{A} \bar{U} \bar{É} \bar{S} \bar{g} \bar{Ü} \bar{M} \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{B}$
 $\bar{S} \bar{¼} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{V} \bar{A} \bar{g} \bar{E}$

1. **gA AIA=PAUÉŠgA**
 1. $\bar{A} i \bar{A} \bar{A} j$ $\bar{A} i \bar{A} \bar{A}$
 2. $\bar{n} \bar{A} \bar{I} \bar{i}$ $\bar{z} \bar{E} \bar{¥} j$ $\bar{¥} \bar{A}$ $\bar{I} \bar{m} i$

2. $\bar{V} i \bar{A} \bar{I} \bar{A} j$ $\bar{A} i \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{¥} \bar{A} \bar{E} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{R} E \bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{g} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{B}$ $\bar{C} \bar{E} \bar{U} \bar{M} \bar{A} \bar{P}$ $\bar{E} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{B}$
 $\bar{A} j$ $\bar{E} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{R} E q \bar{z} \bar{A}$, $\bar{P} \bar{A} g \bar{A} t$ $\bar{¥} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{z} \bar{A} \bar{P} \bar{A} \bar{U} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{D} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$
 $\bar{P} \bar{A} p \bar{V} \bar{P}$ $\bar{A} \bar{U} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{z} \bar{A} \bar{M} \bar{E} \bar{A} g \bar{A} \bar{V} \bar{z} \bar{E}$
3. $\bar{A} i \bar{A} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{U} \bar{M} \bar{A} \bar{E}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{B}$ $\bar{A} j$ $\bar{E} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{z} \bar{E} \bar{P} \bar{P} \bar{A}$ $\bar{C} z \bar{D} i \bar{A} \bar{V} \bar{A}$
 $\bar{V} i \bar{A} \bar{A} \bar{U} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} j$ $\bar{E} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{z} \bar{E} \bar{P} \bar{P} \bar{A}$

1.3.8.2 gAwæAIAIA°èAĴ EA«AAIA

$\bar{A} \bar{P} \bar{A} t \bar{P} \bar{A} i \bar{A}$ $\bar{E} \bar{A} \bar{V} \bar{A} g \bar{z} \bar{A}$ $\bar{C} \bar{E} \bar{U} \bar{M} \bar{A} \bar{P}$ $\bar{E} \bar{A} j$ $\bar{E} \bar{A}$ $\bar{S} t \bar{U} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{V} \bar{N} \bar{Ü}$ $\bar{¥} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$
 $\bar{A} \bar{A} z \bar{A} \bar{V} \bar{A} i \bar{A}$ $\bar{E} \bar{z} \bar{A} \bar{z} \bar{A} g \bar{A} \bar{W} \bar{A} i \bar{A}$ $\bar{A} \bar{V} \bar{A} i \bar{A}$ $\bar{V} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{A} j$ $\bar{E} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$
 $\bar{A} \bar{A} q \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$ $\bar{E} z j$ $\bar{A} z \bar{A}$ $\bar{¥} \bar{A} \bar{P} \bar{A} \bar{E} i \bar{U} \bar{M} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} z \bar{A} \bar{V} \bar{A} i \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{B}$ $\bar{P} \bar{A} \bar{A}$
 $\bar{A} \bar{A} q \bar{S}$ $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$. $\bar{e} \bar{K} \bar{E} \bar{V} \bar{U} \bar{E}$ $\bar{e} \bar{f} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{A}$ 10 \bar{J} $\bar{A} z \bar{A}$ 15 $\bar{A} \bar{A}$.
 ನಷ್ಟು ತಳ ನೀರನ್ನು ವಿನಿಮಯ ಗೊಳಿಸುವುದರಿಂದ ಇವುಗಳನ್ನು
 $\bar{A} i \bar{A} \bar{A} \bar{W} \bar{A} \bar{S}$ $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$.

MEZEÉ

1. $\bar{e} \bar{f} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{I} \bar{A} \bar{P} \bar{E}$ $\bar{P} j \bar{E}$ 25 $\bar{P} \bar{E} \bar{F}$ $\bar{P} \bar{A} g i$ $\bar{S} \bar{A} g \bar{A} \bar{U} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{E}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{r}$
 $\bar{A} \bar{A} \bar{r}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$.
2. $\bar{P} \bar{R} E \bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{g} \bar{A}$ $\bar{¥} \bar{A} g \bar{z} \bar{A}$ $\bar{D} \bar{P} \bar{A}$ $\bar{E} \bar{A} \bar{C} \bar{z} \bar{A} \bar{V}$ $\bar{A} \bar{V} \bar{N} \bar{Ü}$ $\bar{A} j$ $\bar{E} \bar{A}$ $\bar{¥} \bar{E}$ $\bar{A} \bar{A} t$
 $\bar{P} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{E} z \bar{A} \bar{U} \bar{A}$ $\bar{A} i \bar{A} \bar{A}$ $\bar{z} \bar{A}$ $\bar{G} \bar{V} \bar{A} d \bar{P} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$ $\bar{A} g \bar{z} \bar{A}$. $\bar{E} z j$ $\bar{A} z \bar{A}$
 $\bar{P} \bar{R} E \bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{V} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{U} \bar{z} \bar{P}$ $\bar{e} d$ $\bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{¥} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{U} \bar{A}$ $\bar{z} \bar{E} \bar{U} \bar{E} \bar{A} q \bar{A}$
 $\bar{V} \bar{A} \bar{V} \bar{A} \bar{U} \bar{M} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{¥} \bar{A} \bar{A} \bar{U} \bar{M} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A} \bar{A} \bar{V} \bar{P} \bar{E}$
3. $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{U} \bar{K} \bar{E} \bar{S} g \bar{Ü} \bar{M} \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{B}$ $\bar{E} z \bar{A} \bar{V}$ $\bar{G} \bar{¥} \bar{A} i \bar{K} \bar{E} \bar{A} \bar{V}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{M} \bar{¼} \bar{A} i \bar{A} \bar{z} \bar{A}$
 $\bar{C} z \bar{A} \bar{P}$ $\bar{A} i \bar{A} \bar{E}$ $\bar{C} \bar{O} \bar{N} \bar{V} \bar{E} q \bar{A}$ $\bar{G} \bar{V} \bar{P} \bar{A}$.
4. $\bar{P} \bar{R} E \bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{g} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}$ $\bar{U} \bar{E} \bar{A} q \bar{A}$ $\bar{E} \bar{A} \bar{V} \bar{A} g \bar{z} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{R} E \bar{V} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{g} \bar{A}$ $\bar{A} g \bar{A}$
 $\bar{P} \bar{A} g \bar{A} \bar{V} \bar{A} i \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{B}$ $\bar{A} t \bar{P} \bar{E} \bar{A} \bar{B}$ $\bar{A} \bar{P} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{P} \bar{A}$ $\bar{z} \bar{E} \bar{V}$ \bar{S} $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$.
5. $\bar{P} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{A} g \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{z} \bar{A}$ $\bar{P} \bar{K} \bar{E} r$ $\bar{z} \bar{A} g \bar{E} \bar{A} \bar{g} \bar{E} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{I} \bar{m} i$ 10 \bar{J} \bar{A}
 $\bar{¥} \bar{E}$ $\bar{A} \bar{A} t \bar{z} \bar{P}$ $\bar{E} \bar{G} \bar{¥} \bar{A} i \bar{K} \bar{E} \bar{A} \bar{V}$ $\bar{g} \bar{A}$ $\bar{A} g \bar{A}$ $\bar{E} \bar{A} \bar{B}$ $\bar{P} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} q \bar{S}$ $\bar{A} \bar{z} \bar{A}$.

EvÁ@UMÁ aĀĀ-Ē CāPA@1gāVĪĒ ḡāĀĒĒPĀV PĀqĀSgĀaĀ
gĒĀUUMĀZġĒ °ĒEgĀ aĀVĀU MĪĀĀ ŸġĒĒĒĒFĀ«UMĀZĀ SgĀaĀ
SĀ-ĀĒĒ °ĒEgĀPĒĒZĀPĀZĀĀĀ ĀZĒ ĀĀĀj AiĀĀ, aĒgĀi aĀVĀU
zĀ°ĀA@ĀiĀUMĀZĀ aĀVĀUŸġĀaĀPA@UMĀZĀ SgĀaĀgĒĀUUMĀĒĒĒ
ಸೂಕ್ತ ಔಷಧೋಪಚಾರಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ
ꣳĀD°ĒĒĒĀZĀgĒĀUPĒĒĒ°ĒĒĒĀnUĒĒĒS°ĀZĀ.

1»ꣳĀgĀ 1UĒ CxPĀ «Ā±Ē 1ĀUĒ aĀVĀU «ĀĒĒĀ PĒĒ
PĒUĒĒPĀ gĀĒĒPĒĒ ĀĀPIUMĀ, ḡĀUġĒĒĒĒ gĒĀU C@PĒĒ
ŸĀ@PĀgĀ aĀVĀU «ĀĒĒĀUĀj PĀ E-ĀSĒĒĀZĀ ZĒĀ PĀĀiĀĀĀ
ꣳĀqĀVĪĒ

°ĒĒĒaĀ»wUĀV ḡĀŸD° :-

PĒĀDĒI PĀ ŸĒĒĀĒZĀĀiĀ, ŸĒĒĀ °ĀUĒĒ «ĀĒĒĀUĀj PĀ
«ĒĒĒĀUĀ «±ĒZĀĒĒĀiĀZĀPĀĀiĀĒ°ĀĀ; UĒ SgĀaĀ «ĀĒĒĀUĀj PĀ
aĀ°Ā«ZĀĒĒĀiĀ, aĀUMĀĒEgĀ aĀVĀUŸĒĒĀĒZĀĀiĀ aĀ°Ā«ZĀĒĒĀiĀ
©ĀZġĒi, ĀUMĀĒEgĀ, zĀPĒUĀ aĀVĀU °ĀĒĒĀ UĀPĒ aĀĀ»w
ŸġĀiĀS°ĀZĀVZĒ

EĀPĒĒĒ °ĒġZĀ «ĀĒĒĀUĀj PĒ E-ĀSĒĒĀ PĀĀiĀPĀ
ꣳZĀD±PġĀ aĀVĀU gĀĒĒĒĀiĀ «ĀĒĒĀUĀj PĀ C@ĒĒĒ aĀĀqġ
°ĒZĀĒĀZĀEĀġĀUĀĒĒ ḡĀŸD°S°ĀZĀ.

« ḡġĀĀ ꣳZĀD±ĒĀĒĀiĀ,



PAmè



1»ꣳĀgĀ 1UĒ



qĒĒĀ°Ā

ḡĀZĀj VĀ

1»ꣳĀgĀ 1UĒ PĒĒ



ŸĒĒĒĒ ḡĀŸZĀPġĀ B
qĀĒ J,Ī. JA. zĀPĒĒ±Ā
« ḡġĀĀ ꣳZĀD±PġĀ

ĒĒRĒġĀ B
qĀĒ «dĀiĀPĀĀĒgĪ. J,Ī
qĀĒ J,Ī. JA. zĀPĒĒ±Ī



ವಿಶೇಷ ಪ್ರಕಟಣೆ :

« ḡġĀĀ ꣳZĀD±ĒĀĒĀiĀ
PĒĀDĒI PĀ ŸĒĒĀĒZĀĀiĀ, ŸĒĒĀ °ĀUĒĒ «ĀĒĒĀUĀj PĒ «ĒĒĒĀUĀ
«±ĒZĀĒĒĀiĀ, ©ĀZġĀ- 585 401
(zĒĒgĒĀĒĒĒ B 08482-245313. aĒĒ B 9141885905, 9448302597).

«AAEÀ 1UA ÔAUE «AAEÀ aAj UMA CA@AVUEAqgÉ Á@ZÀ.
ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿಗೆ ಪೋಷಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಕೃತಕ ಆಹಾರ ನೀಡುವುದರಿಂದ
C@PA -À`À¥qAiÀS°ÀZÀ.

GvPÀ UA t°Ài ÔÀ PÀVUEÀ@ÈÀ D°ÁgÀ vAiÀAj A°À
«AAEÀ P@À CA±UMÀÈÀB UP ÀÈZP È ÀPÈVÀÀ`ÀPÀ UÀVZÉ C°ÀUMÀP È

1. ಸಂಪೂರ್ಣ ಆಹಾರವು ಸಮತೋಲನ ಪೋಷಕಾಂಶಯುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.
2. D°ÁgZÀ UÀVÈÀ ÀVÀU DPÁgÀ 1UA a ÀVÀU «AA±ÈÀ C°ÀÈPUMUUEÀ
UA t°À ÁVgÀ ÈPÀ. 3. D°ÁgPÀ a ÀÀVÀUÀ a Àwga ÈPÀ (1UA-AiÀÀ
PÈVÀZÀ vÀÀ`ÀUZP È a Á1 A°À fÀ«). 4. D°ÁgPÀ 1UA a ÀVÀU
«AAEÀ a ÀÀÀ PÀV ¥j a ÀVÀU A°À ¥ÈÀÀt GvPÀ a ÁVgÀ ÈPÀ.
F Ç AIA° È ±ÀAUÀ »Ar ±À. 40, AÈÀiÀ»Ar ±À. 20,
«AA±ÈÀ»Ar ±À. 20, CQI vÈqÀ ±À. 17 °ÀUA «I «ÀÈi a ÀVÀU
®a ÀÀÀ±UMÀ ±À.3 gÀVÉ D°ÁgÀ ¥ZÀx@UMÀÈÀB S¼À ÀZÀ AEPÀ
«À±¥À®ÈÀiÀ PÈ ÀZP È «AAÈÀUMUÈ ¥ÈgPÀ D°ÁgP ÀZÀ±ÀUA
»Ar a ÀVÀU CQI vÈqÀÈÀB 1:1 ¥È ÀÀtZP È «AA±ÈÀ vÈPZÀ±À. 2
ರಷ್ಟು ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಸಿಗಡಿ ಮತ್ತು ಮೀನು
GvÁzÈÀiÀ° È 7 jAzÀ 8 wAUÀUMÀ PÀ® A°ÀtPÀiÀ
±À®ÀÀÀÈÀB a ÀÀrZÀUA 1UA iÀÀ A¼À j 50 UÀÀ. vÈPÀ
`¼ÈÀÀÀÀUÀVZÉ JpÀUÈ 1100 Q.UÀÀ. «AAEÀ °ÀUE 200
Q.UÀÀ 1UA GvÁzÈÈ ¥qAiÀS°ÀZÀ.

1UA a ÀVÀU«AA±ÈÈÈÈÈPÀqÀSgÀ a ÀgÈÀUUMÀ:

A°ÀÀÈPÀV 1UA a ÀVÀU «AAÈÀUMÀP È PÀqÀSgÀ a À
gÈÀUUMÀ a ÀVÀU C°ÀUMÀ °MÈÀnAiÀ° È DAUgÀ ÈÀÈÀrAiÀVÉ
gÈÀUA SgÀ a ÀZDIAVÀ gÈÀUA SgZÀ °ÀUÈ ÈÈÈÀrPÈVÀÀPÀZÀ AEPÀ
A°ÀÀÈPÀV gÈÀUPÀ PÀ Ò¥À®ÈÀ PÈÀ, Cw °ZÀÀ A¼ÀÀiÀ
a Aj UMAÈÀB ©VÀPÀZÀ, ±ÀgÀ a ÀVÀU a ÀtÈÀ UA tZP À@UMÀ,
C PÀVUEÀ@ÈÀ D°ÁgÀ ¥j A¼À a Aj UMA CÈÀ a ÀZÀiÀVÀiÀ `ÀZÉ

ಘಾತಾ ಪ್ರೇಚಾ ವಾಿಾಜ Dza S½PA 1Utr aAj UMEAB
 URESga °AQZA MAZA aAgza EAvbga aAAga 0.3 j AZA 0.5
 UAA. aAgUE °vza 1Utr aAj UMEAB °vAa zA °PEU DgKEAUP AVA
 1Utr aAj UMEAB GvAzEA PAAZLMAZA Rj AC 1 °A°EA PRAUM½UE
 ಬಿಡುವ ಮುನ್ನ ಸುಮಾರು 15 ರಿಂದ 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ
 1Utr aAj EgAa °A°Pi aA°UMEAAB PRAZa °Aj ER è vA°
 °qA°PA. F j Aw vA° °qA°Aj AZa aAj EgAa aA°za
 ನೀರಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮತ್ತು ಕೊಳದ ನೀರಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಲು
 ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹೊಡೆತವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ.
 GvAzEA PAAZLMAZA vAZAVPA 1Utr aAj UMEAB EAgP AV °A°EA
 ಕೊಳಗಳಿಗೆ ಬಿಡದೆ ಕೆಲವು ದಿನ ನರ್ಸರಿ ಕೊಳಗಳಲ್ಲಿ ಶುಶ್ರುಷಣೆ ಮಾಡಿ
 EAvbga KP½ 1Utr PPAiAVzP è °PAj UE 20,000 aAj UMEAB
 °vS°AZA (°vZAZA. UE 3-5 1Utr aAj UMA).

aAzAj vA 1Utr °AUKE «AAEA PPAiA° è «A±«AAEAUMAZA
 PAI è °AVUgEA°A °AU 1Utr aAj UMEAB MAZA JPgUE PPA°AV
 2000 °AVU 8000 aAj UMEAB °w° °PAiS°AZA. F j AwAiA
 «A±« °PAiA° è °gMAZL UAvza PAI è °AUKE gEA°A «AAEA
 aAj UMEAB 3:2 gACEA°AvzP è °vAa zA °PEU 1Utr AiA gPULUAV
 °A°EA PRAZLPA è PAVPA UKEQA UMEAB MZV aAZA S°MA aARa
 °MAiA vAQA |.«.1 °E°AUA, EAQA ZA aAVUVAVEA °hUUA
 ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಸಿಗಡಿಯು ಬೆಳಕಿನಡೆಗೆ ಆಕರ್ಷಣೆ
 °KEAZAvzè °AVU °PA At UVAiA «PA zP è °KEga aE °KEGAiA°EAB
 ಕಳಚುವುದರಿಂದ ಅವುಗಳ ದೇಹ ಮೃದುವಾಗಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯಗಳಷ್ಟು
 °vAt zP gA°Aj AZa Evbge °PPA «AAEAUMAZA gDè PRA°A F
 PAVPA UKEQA UMA D±AiAvAt °AV °j t«A vA°E
D°AgA°AVU D°Agza °EgPè:

D°AgA°AVU D°Agza °EgPè «A±«PPAiA° è °A°MAZA
 °AVLè °AVzè °A°EA PRAZLPA è zKEGAiA°A EÉ vOPAD°Agza

1.1. ;ApPÉ

1Utr :

ಸಿಗಡಿ ಕೃಷಿ ರಾಷ್ಟ್ರದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲೇ ವೇಗವಾಗಿ ಹೊರ
 °KEA°AVUgA°A GzP A. °AgvPA °MAZL d° PPAiA° è JgqE
 °AIEA °qEzAPKEArzè °PAZL 1Utr AiA EAvbga 1»°AgA 1Utr
 °rPAiA°EAB PAAiAPKEArzè 1»°AgA 1Utr AiA °Agvza 34,630
 °PAgi «1tøzP è °PAiA°AUAvzAV Ezbga MI AO GvAzèE
 30,450 °Anèi I EiUMAV°E

PEA°I PAgda 2.93 °PA°PAgi «1tøz°MA PGPRAUMEAAB
 °AVU 2.67 °PA°PAgi «1tøz°MA d°A±AiA UMEAB/UEAQ
 MI AO 5.60 °PA°PAgi M°EAQA d° °AEKE°EAB °KEAÇZÉ
 ಇದರ ಜೊತೆಗೆ 8000 ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಷ್ಟು ಹಿನ್ನೀರು ಪ್ರದೇಶ, 300 ಕಿ.ಮೀ
 GzLzP gA°MA °wGA °zA±°AUKE 27000 ZAQ. «AA «1tøzA
 «±A°AZA °KE RAQA °zA±°EAB °KEAÇZAV, gAda MI AO 74
 d°A±AiA UMA CZMPA AO °zA±°UAP egEvbga vP AZA Dza PRAUMEAAB
 °A°1 1Utr °A°EAiA°EAB KP½ °A°EÉ CxP A «AAEAUMAEACUE
 «A±«°A°EAiAV PÉUKEArzAVgE EzPzè gAdzP gA°A aAAgA
 18,000 ಸಣ್ಣ ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ.10 ರಿಂದ 20 ಭಾಗದಷ್ಟು ಕೆರೆಗಳನ್ನು
 «AAEAUMAEACUE 1Utr °A°EUE G°AiEA vS°AZA.

1» °AgA vAUE zÉVA 1»°AgA 1Utr CxP A aAvA
 ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಿಗಡಿ ತಳಿಯು ಉಷ್ಣವಲಯ ಮತ್ತು
 ಸಮಶೀತೋಷ್ಣವಲಯದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಶೀಘ್ರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ
 vA°iA J°Avbga zA EÉ vOPA °AVU PAVPA D°AgP EAB °A« °AVzè
 °AVU gEAUA °gEAzPA °A°XID°EAB °KEAÇZÉ 1» °AgA
 1Utr GvEPè °KEga zA±UAP è vA°°A °rPè-AZAV, gMAU
 °AAQA AUAvzè 1Utr °PATPè-AAZAgEvbga °PAEDZAAiA°EAB
 °qAiAS°AZAVzè F °nEP è PEA°I PPA 1Utr °A°EUE «°A°
 C°PA±A °KEAÇgAvzè

F 1AURAIIEAB KPAV/2 °AUKE «A±v/2AiiAVAIiME «AAEMUMKEAΦUE ಪಾಲನೆ ಸಹ ಮಾಡಬಹುದು. ಇದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 200 ರಿಂದ 250 UAA°gUKE °i4AiMā°A °A°x°D«gAVzE DZAzj AZā E°UKEAB E°qÉÁqA°A qÁ°gi JAZā P°jAiMāVÁqÉ

°MPEE° °PAIEÁ gEÁ, EiSVÖ 1UR v/2AiMā ¥IAZbZā zAvā °qRzāy, EzEAB °A; JAZā P°jAiMā-ÁUwEzE EZā ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 150 ರಿಂದ 200 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದವರೆಗೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದು «A±P Aj AiMāVZāy, J-Áe v°P°zāP°VPA D°ÁgP°EAB °A« °S°zā, 1» °Aj E°P°e KPAV/2 °AUKE «AAEMUMKEA°EVE° «A±, APÁUÁIIEKEB °PA°AAqS°AZā. «Zā² °AAGAPMUMK°P°e GV°P°A °rPAIEAB °KEAΦgAVzE

1.1.1 1UR P°jAiMā QgÁEÉAI :

1» °Agā 1URAIiā g°NUGzP°AZP°e °°AgMP°A ZAYNUA®Á ಇಡುತ್ತಿದ್ದು, ಸಿಹಿ ನೀರಿನ ಸಿಗಡಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ದೈತ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಾದ ಅಮೇರಿಕಾ, ಕೆನಾಡ, ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಹಾಗೂ ಇತರೇ ಐರೋಪ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ °°AgMzā 1»°Agā 1URAIiā vEzE DZā °ÁIEA °qÉÁP°KEArzE °°AgMzP°e °°i4AiMā°A 1URUMKEAB Jg°qMā ¥IAUqP°AV «AUr °S°AZā.

1. °P°AAzE 1UR (G¥A° °Aj E°A 1UR)
2. 1»°Agā 1UR (1» °Aj E°A 1UR)

1994EÁ E °kAiMā°e °°AgMzP°e PAtP°PEAqA °½ZMPÉ gEÁUÁ (°Egā°i) ΦAZAV °P°AAzE 1URAIiā GvÁzEÉ UAt °AAiMā°AV OAt°ÁVÁU SAczE DZj AZā °P°AAzE°Agā 1URAIiā °rPAIEA P°EgM°AIEAB °AV °P°A 1»°Agā 1UR P°jAiMā °gZÁE°P°AVzE ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ 3,00,000 ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಸಿಹಿನೀರು ಸಿಗಡಿಯನ್ನು

-Á°°ZÁAiMā «A±E¹»°Agā 1UR °AVÁU «AAEÁ °APAtPE

«AAEÁ °APUÁIiMÁVÉ 1UR °APAtPAiMā MAZā -Á°°ZÁAiMā GzP°A. °°AgMzP°e °A°ÁAgā 25PKEI °EZAN 1»°Agā 1UR ¥E°ÁZUk²°E JAZā UAgāw, Á°AVzE C°AUk°P°e9 v/2UMā°A °AtIdā zM°-ÁAZā P°jUÉ AiKEAU°P°AVZāy °A°P°EÁ°°AQAIiā gEÁ, Ei SVÖ °AVÁU°A°P°EÁ°°AQAIiā °A°°A °EÁ°JAS Jg°qMā v/2UMā S°Mā ¥E°ÁAR°AZP°Á EwÁeEÁ ΦEMM°P°e «AAEÁ P°jAiIEAΦUE 1UR P°jAiMā ¥Á°EÉ vÁAwPE°AVÁU GzP°A dEÁ°AiMā°ÁUwEzE Sj «AA°EÁ P°j-ÁAZā 1U°A°A -Á°°DIAvā °EZAN 1UR P°j-ÁAZā ¥qÁiAS°AZā.

1UR P°jAiMā GyÁIEÁUUMKÁ:

- * F °AA°EÁ v/2UMā ¥IAZbZāzAvā °qRzāy, J-Áe ¥ZÁ±UMU°E°KEAΦPEVÁ°A UA t °KEAΦgAVzE
- * ಒಂದು ವರ್ಷಕ್ಕೆ 150-200 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ.
- * 1UR °Aj GvÁzEÉ-ÁAZā »rzā 1UR P°jAiMā°gUKE GV°P°A vÁAwPE° C°P°°C°°P°Á°AVzE
- * E°AUkā «A±P Aj UMāVZāy J-Áe v°P°zā °Áé°Á«Pā °AVÁU P°VPA D°ÁgP°EAB °A« °S°P°A
- * E°AUkā gEÁU°gEÁzP°A±DIAIEAΦZāy E°AUkAZā GV°P°A E½A°j ¥qÁiAS°AZAVzE
- * E°AUkā 1»°Agā °AVÁUP°A°E°®°UÁA±P°Mā (5 | . | .n) ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಹ ಜೀವಿಸುತ್ತಿದ್ದು 15 ರಿಂದ 330 ಸೆ. ನಷ್ಟು ಉಷ್ಣಾಂಶವನ್ನು v°qÉÁP°E°VÁ°P°A °A°x°D °KEAΦgAVP°E
- * E°UMKEAB KPAV/2 °AVÁU«A±v/2 P°jAiMāVAiMā °PA°°i4AiMāS°AZā.
- * zÁ² °AVā «zÁ² °AAGAPMāiM°EVzE DZā °rPAIEAB P°AIiMPEArzE
- * Ezj AZā UÁ°AA t ¥ZÁ±P°E GZÉÁUÁ °j°j°A°e°VEVUE GV°P°A ¥E°P°AD°Agā ¥qÁiAS°AZAVzE

QAIUUA aAA EC aPA@i gAVIzE aP aWaj AwAiA° e aEaAP AV F PIAiA EA B PEUEAqE GvPA E 1/2 a j ¥IqAiA aP e ¥P gAU S° AZA.

1.8. 1U- PIAiA DyOPME

1 JPIE « 1A tOZa PE 1/2 P EA B a « AÖ, PA vUP a A RZAÖ a AVAU - A UUA :

C. SAiA RZAÖ (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME. UUA° e
1	PEEVAZA aAIAdtza RZAÖ	50,000.00
2	PAEAPA UAEQAUAVA aAIAdt	3,000.00
3	PEAVAZA aAIAVUA EA EvAc	15,000.00
4	EvAgE RZAÖ	5,000.00
	MI AO	73,000.00

D. aEEZaP i IAUJE vUP ZA aZi (gME.UUA° e)

PIEAA	RZAOUUA	gME. UUA° e
1	PEEVAZA vAAIAj aAAVAU JA TU	2,500.00
2	UEAES gAUVA	2,500.00
3	1AUar aAJ UAVA	20,000.00
4	1AUar D° AgA (1 I EI)	20,000.00
5	1AUar » rAAA a RZAÖ	5,000.00
6	EvAgE RZAÖ	10,000.00
	MI AO	60,000.00

DZAAiA:

MI AO 600 Q.UAAUE 250 gME gAVe aAJ ZAUA 1AUa a A MI AO DZAAiA gME. **1,50,000.00**
 ¥Iv JPIUE a A MA DZAAiA gME. **90,000.00**

GvAc, AUAWIZAY, AgMA MazIjA 30,450 I EiUMA 1 » aAgA 1U- AiA GvAZ EAiA AUAWIZE PIA a 1/2 gAdIUA e MAZAZA A andrapade shavu agrashtanadllide; she.75 rshu uatpadaneyu a gAdIUAZ I DUAWIZE G 1/2 zAVe ¥P P A SAUAVA (10%) OAUKE Mj, Ai (2%) gAdIUA 1 » aAgA 1U- GvAc, AVPE

EzIjA i E ¥Iv PEfUE gME.200 j AZA 300 gMEYA-AAiAAVe suamaru 3,000 kooxi ropayinaganattd. mundayina 5 vshfngalli EzIjA GvAZ EAiA a MEgj AZA LZA ¥A AO° ZAUA a A, AZME-AZT DAZI ZA a gAdIUA 1U- GvAZ EAiA° e Qe ¥Iv OEAZAWIZAY, G 1/2 ZA gAdIUA a AAZUVAiA° e AUAWPE DZj AZA DAiA gAdizadEj UE 1 » aAgA 1U- PIAiA a A° MA AVAU - A IZA SUE Cj a A aMER 1 ZP e EEMEB° EA EA GvAZ EAiA EA B aAj Qe S° AZA. OPa A ¥Iv ¥IjA gEvIjA, GZAKAUA a AVAU i AgMA OAUKE gAda PAÖgUMA « AA EAUAj PA E - AS E AI EA DE UME EA CUPE e EA r 1 C CPA GvAZ EAiA vUP AEP j, A AQZE

1.1.2 1 » aAgA 1U- AiA fA a EA, j

OEA - i vEA - A, i gP IjA 1950 EA E, kAiA° e 1 » aAgA 1U- UMEAB ¥A - P I A a qE JAS GYAPA I AASP E « AU r 1 « a IjUE a Ar zAbE

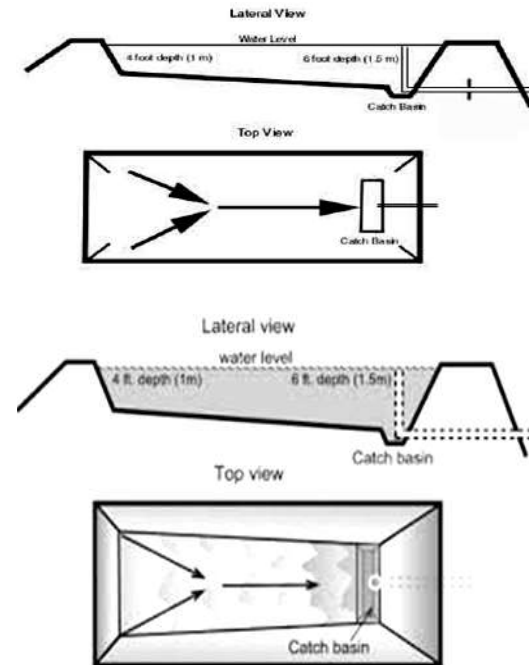
- ¥I° a Ii : Dx EA Ö ¥ EA qA (, A C ¥ A C UUA : dAnPA° AUUA ¥ A at j)
- PAE i : PE A 1 AiA
- G ¥ PA E i : a I° P EA, APA
- D q D gi : q Pi ¥ EA qA
- ME ¥ i D q D gi : E MA a AiA
- ME ¥ i PAI AAS : ¥ A - P I A a qE

1.7.5 ማጠቃለያ ለግብይት ማረጋገጫ

የግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።

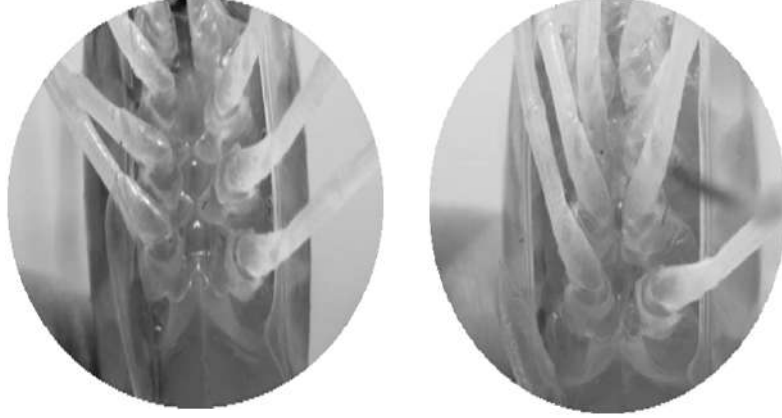
የግብይት ማረጋገጫ ለማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።

ግብይት ማረጋገጫ: ለግብይት ማረጋገጫ ማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።



1.2.3 ለግብይት ማረጋገጫ

በግብይት ማረጋገጫ ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ ማድረግ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን። በዚህ ስልጠና ውስጥ ለግብይት ማረጋገጫ የሚያስፈልጉትን ሁኔታዎች ለማሟላት ማስፈለግ አለብን።



ಅವಾಗಲೂ ಆಗಲೇನು ಗಾಳಿಯು ಅದೇ ಏಳು ಅಂತ ಅದೇನು ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎ
 ತಲೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದು. ಅದೇನು ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ
 ಬಳಕೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಶೇ.10ರಷ್ಟನ್ನು ಕಡಿತಗೊಳಿಸಬೇಕು.

ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ:

ಒಟ್ಟು ತಲೆ 10 ರಿಂದ 15 ರಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದು
 » ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ

01	5 ಜ ಆಳು 10 ರಷ್ಟು	5 ಜ ಆಳು 7.5 ರಷ್ಟು
02	10 ಜ ಆಳು 20 ರಷ್ಟು	7.5 ಜ ಆಳು 10 ರಷ್ಟು
03	20 ಜ ಆಳು 33 ರಷ್ಟು	10 ಜ ಆಳು 15 ರಷ್ಟು

1.7.2 ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ

ಪಾಕದ ವಿಧಾನ:

ಆಗಲೇನು ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ ಅದೇನು ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ
 ಪಾಕದ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಕ್ಷಾರತೆಗಳಿಂದ ಮೆದು ಚಿಪ್ಪಿನ
 ಬಾಧೆಯು ವಿಶಿಷ್ಟ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕೆಟ್ಟ ಕೊಳದ ಪರಿಸರದಿಂದ
 ವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳಾದ ಅಮೋನಿಯಂ, ಹೈಡ್ರೋಜನ್ ಸಲ್ಫೈಡ್ ಮತ್ತು
 ಟ್ರಿಹೋಮಿ ಗ್ಯಾಂಮಾ-ಆಮೈನೋ ಆಜಿ ಆಳು ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ
 ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ.

ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ

1. ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ ಅನಿಲಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥ
 ಏಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದು
 ಪಾಕದ ವಿಧಾನ ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದು.
2. 10 ರಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದು ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ
 ವಿಷಕಾರಕ ಅನಿಲವನ್ನು ಹಿರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.
3. ಏಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದು ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ
 ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ ಪಿಂಚು ಸಾಕು ಎಂದಾಗಲೂ.

೨AಿÀ«ÀvÀ ¥EÀt

PAZÀ	ZAVUA®	EA ¹ UE PA®
01	15 j AzÀ 30 . .JA CaoH lime	10 j AzÀ 15 . .JA CaoH
02	10 j AzÀ 15 . .JA Cao lime	10 . .JA Cao

ZPÁ ©ÀdzÀ»ArAiÀ S¼PÉ

1. 10 j AzÀ15 |.|.JA.UE j °EAZÀ^anÀ ©ÀdzÀ»ArAiÀEÀB EÉÉ¹ àÀvÀ5 |.|.JA PÁ^oiÀiÀ °ÉqÀPÉÉqi CxP Á 2.5 |.|.JA PÁ^oiÀiÀ DPÉÉqi tÙÀ eÉvUE 200° À PÉVÀZÀ àÀj EÉEAÇUE 24 UAmUÀPÁ® EÉÉ¹qÀ ÀPÀ.
2. 30 j.À.«ÀÀ. PÉVÀZÀ àÀgEÀB PÀ^aÀ àÀÀr EÉÉ¹ I Ò¥ZÁxÐ UÀZÀ ¥qÀiÀ⁻ÁZÀ gPÉÀB (gÀ) PÉVÀZÀ J®E PÉÉ j PÀÉÁV °ÉqÀ ÀPÀ.
3. 3 UAmÀiÀ EÀvqÀPÉVÉ¹ °É j àÀgEÀB vÀA^o1 D^aÀdÉPPÁgÀ PUMÉÀB ZÁ®EÉ àÀqÀ ÀPÀ.

MEZÉÉ

vqÀ^a ÀAiÀZÀ ÇEUMÀP ePÉVÀZÀ ¥ÁgZÀ DPVÀiÀEÀB ¥j ÀQÉ¹ vÀ; ÒÁÀiÀPMEPIAqÀ¹ ÁgZÉ EziÀ j ÀZÀ ÐZP ePÉVÀZÀ vÀA¹ ÀUÀZÀ ನೀರನ್ನು ಸುಮಾರು 10 ರಿಂದ 15 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಹೊರ ಹಾಕಬೇಕು. ZPÁ ©ÀdzÀ»ArAiÀEÀB G¥AiÉÁV j ÀZÀZj AzÀgÀ gPÉÀB ¥j uÀ^a ÀPÁj AiÀV °MÉAnUE vqÀ¹ °ÀZÀ. PqVZÀD^a ÀdÉPPÉÀB

1.2.6.2 1UÀ¹ àÀj UÀÀ GvÁZÉÉ

©vÉAiÀ àÀj -ÀAZÀ ¥ÉqÀ^aÀiÀ vÉPÀ 1»àÀj ÉP è¹ vÉZÉgE PÉÀ±À^aÀiÀ àÀj UÀUE G; ÉÁÀ±ÀgÀ^aÀ àÀgÀ CUÀPÁV ÀPÁUÀvÉÉ ¥À °ÉÀU 1UÀ¹ÀiÀ j ÀÀÁgÀ 10,000 ÇAZÀ 30,000 ¥P¹ vÀ àÉmUÀEÀB PÉqÀvÉÉ àÉmUÀÀ ¥ÁgÀ¹ ÉP è QvÉÉ StÇAZÀ PÉrZÁV, EÀvqÀ àÀÀ¹ PÀÀ StPÉ wgÀVZÁUÀ àÉmUÀVAVÀ PÉÀ±À^aÀiÀ àÀj UÀÀ °ÉgSgPÀ ¥ÁgÀ^oÀvPÉ F PÉÀ±À^aÀiÀ àÀj UÀÀ G¥Àà àÀj ÉP è (12-15 |.|.n) MI À011 °ÀvUÀP è vÉZÀ Cw aPÀ àÀj UÀÀV SzÀ ÀUÀwqÀvPÉ PÉÀ±À^aÀiÀEÀB ZÁI ®À 18 j AzÀ 25 ದಿನಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶ 29-300 j.À. EÀvqÉ M¼ÀiÀZÀ, PÉÀ±À^aÀiÀ ZÁZÀ àÀj UÀÀ GZÀ j 1.9 «À.ÀÀ.EÀvqÀvÉÉ

1.2.6.3 D°ÁgÀ àÀqÀ«PÉ:

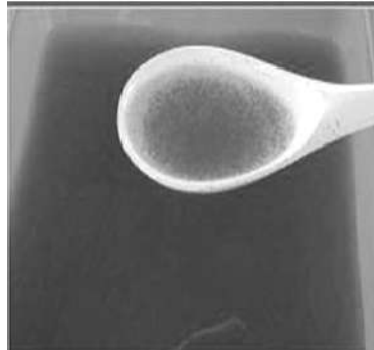
PÉÀ±À^aÀiÀ àÀj UÀUE DnÀð«ÀiÀ fÀÀvÀ jÉPÀà ¥ÀÉUÀEÀB ¥À ÇÀÀ4 j AzÀ5 àÀj àÀqÀ ÀPÀ. ¥À àÀj UÀUE 4 j AzÀ5 DnÀð«ÀiÀ D°ÁgÀ 1UÀ^aÀwqÀ ÀPÀ. àÉmUÀ^oÀ ÉÀ ¥ÉqÀj, «ÀÀÉÀ/1UÀ¹ àÀÀÀ¹ °ÀUÀE CqÀUE JvÀiÉEAÇUE «À±À ÀÀr àÀ-À1ZÀ D°ÁgPÉÀB j PÀPÉqÀ ÀPÁUÀvÉÉ

1.2.6.4 ನಸ೯ಿ ಕೊಳಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳ ಪೋಷಣೆ :

ಸಣ್ಣ ಸಿಗಡಿ ಮರಿಗಳು 7 ರಿಂದ 8 ಮಿ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತವೆ. E^aUÀEÀB EÀgP ÁV PÉVÉ¹ °qÀ^aÀZj AzÀ SzÀPÀvÀiÀ«PÀiÀ^o è vÀÀ¹ àÀÀÀ¹ PÀqÀSgÀvPÉ ÉÀ Ðj PÉVÀUÀP è ¥ÀPÁV ÁV j ÀÁgÀ 30 ÇEUMÀ PÁ® j ÀQ¹ vÉZÀ EÀvqÀ ZÉqÀ PÉUÀUE ಬಿಡುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪೋಷಣೆಯ ಕೊಳಗಳನ್ನು ಸಾವಯವ

°ÁUKE gÁ, ÁAiÁPÁUKEStgUMÉAB S¼Á ¢Áj EA ¥PªMVAiÁEAB
 ¢ÁÁR-PRÉ¼Á ÁPÁ. ¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 20 UÁÁ zÉzÁ, UAtÁ 2
 UÁÁ AiÁEj AiÁÁ °ÁUKE 3 UÁÁ, ME¥Ági ¥Á, Ámi UKEStgUMÉAB
 °ÁQ MAZÁ ¢ÁÁgÁzÁ EÁvÁgÁ 1ÁUÁ ¢Áj UMEAB PRÉ¼ÁPE ¢VÁ ÁPÁ.

¥Á ZbzÁ «ÁÁI giUE 100 j AzÁ 150, ÁtU 1UÁ ¢Áj UMEAB
 ¢WÁ ÁÁiÁS°ÁzÁ. GvÁzÉÁ PÁAZÁZÁ, ÁUÁUKEAQÁ 1UÁ
 ಮರಿಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಕೊಳಕ್ಕೆ ಬಿಡದೆ 10-15 ನಿಮಿಷ ಪಾಲಿಥೀನ್
 ಚೀಲದೊಳಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಅರಿತು ಕೊಳದ
 ¢Áj UE ¢qÁ ¢ÁzÁ, KEPI PÁVPA D°ÁgP ÁV PÁqÁ Ar, COMÉqÁ,
 KEÁAiÁ »I ÁQ «ÁÁ ¢EA ¢Ár ¢ÁVÁU fÁªMVAiÁ ¥ÁÁtUÁZÁ
 vÁiÁj 1zÁ D°ÁgP ÉAB ¢EA ¥Á 2 j AzÁ 3 ¢Áj PRÉqÁ ¢ÁzÁ AzÁ
 GvPÁ ÁPÁ ÁtUÁiÁEAB PÁt S°ÁzÁ.



PMZÁ «PÁiÁ ¢ÁÁ-É ¢ÁÁEÁ ¥j uÁªÁ ¢ÁÁgÁvÁzÉ ¢ÁVÁUUhÁ a | EA
 ¢ÁzÉ-ÁAzÁ ¥Á ÁVÁPE

a0vf

¢Á, Á S-ÁiÁ ¢ÁÁzÁ -ÁAzÁ F vÉAZbzÁiÁEAB PÁqÁ
 »rÁiÁS°ÁzÁ ¢ÁVÁU ¢Áj EA UAtzP ÁDUMÁP è MAZÁzÁ gÁ, ÁgÁ
 ¢ÁVÁU PÁgMÁiÁ CUMVÁiÁ ¥ÁÁt CEAUAtªÁV, ÁtU ¢ÁVÁU
 f¥Á ¢ÁQ GvPÁ ¢Áj EA UAtªÁi ÁEAB PÁ¥ÁR-PRÉ¼Á ÁPÁ. UhÁ
 a | EA vÉAZbzÁUE, ÁtÁEAB ¢ÁVÁU ZPÁ ¢ÁdzÁ »ArUMÉAB
 G¥ÁiÁEÁV, ÁÁzÁ AzÁ 1UÁiÁ ¢ÁEgÁ ¢ÁÁE PÁZÁ PMZPÁ
 ¥ÁÁgÉ, ÁvÁzÉ

PRÉ¼ÁPE, ÁtU ¢ÁqÁ «PÉ

C) gÁwÁiÁ ¢ÁÁE PRÉ¼ÁzÁ ¢ÁÁgÉAB vUÉÁPRÉAQÁ, ÁÁÁgÁ
 10 j AzÁ 30 |. |. JA PÁªÁiÁÁ ¢ÁÁÁÁEÁqÁ CxPÁ PÁªÁiÁÁ
 ಆಕ್ಟಿಡ್ ಕೊಳದ ನೀರನ್ನು 30 ಸೆಂ.ಮೀ.ನಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಿ ಎಲ್ಲ
 ¢ÁUÁPEI ¢ÁPÁ ÁPÁ.

D) ¢ÁÁEgÁ UÁMÁiÁ EÁvÁgÁ ¢ÁzÁEÁV ¢ÁÁgÉAB vÁÁ ¢ÁPÁ
 ¢ÁVÁU DªÁÁE PUMÉAB ZÁ ¢ÁÁE ¢ÁÁqÁ ÁPÁ EÁvÁgÁ ¢ÁUÁ EA, PÁÁiÁzP è
 PRÉ¼ÁzÁ ¢Áj EA ¥ÁÁgÁzÁ DPMÁiÁEAB EÁEÁr ¢Áj EA «ªÁÁiÁªÁEAB
 ¢ÁÁqÁ ÁPAUÁvÁzÉ

ÁEZÉÉ

¢ÁUÁ EA ¢ÁÁÁiÁªÁ ¢ÁÁtU ¢ÁPÁªÁzÉAB ¢ÁÁ, CzÁP è
 gÁ, ÁgÁzÁ ¥ÁÁt 8.5gªÁ ¢ÁÁªÁzÁgÉ gÁwÁiÁ ¢ÁÁE ¢ÁqÁªÁzÁ
 KEPI ¢ÁzÁ ¢ÁzÁ, ÁtU S¼Á, ÁÁzÁ AzÁ ¢Áj EA UÁqÁ ÁVÉÁ ¢ÁzÁV
 1UÁiÁ ¢ÁEgÁ ¢ÁÁE ¢ÁÁUÁqÁ ÁUªÁ, ÁzÁE-ÁgÁvÁzÉ, ÁPÁtPÁiÁ
 30 ¢EAUÁªÁ ¢ÁÁAvPÁV ZPÁ ¢ÁdzÁ »ArUMÉAB CEA-Á, ÁÁzÁ
 MVAiÁ ÁPÁ ÁtUÉ

9. $\mathbb{N} \setminus \{1\}$ AUR $a \setminus \{1\}$ AIA $\circ \in \mathbb{P}$ A 1 AUR AIA DgEUAU \mathbb{N} EgE
 PIAZAKPE $\setminus \{1\}$ AUR AIA \mathbb{N} AIA t, D° AgZA \mathbb{N} AIE $a \setminus \{1\}$ AIA
 PIVEZA $v \setminus \{1\}$ AIA \mathbb{N} \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA. AIA $a \setminus \{1\}$ AIA
 SZA A AIA \mathbb{N} AIA SAZR $\in \mathbb{N}$ \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 PAUAVZE

D^a AIA PIAZAKPE \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA

D° AgZA \mathbb{N} AIA $a \setminus \{1\}$ AIA DZA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA D° AgZA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA.

PAZAKPE	E AIA \mathbb{N} AIA	LZA \mathbb{N} AIA
01	\mathbb{N} AIA 8.00 j AzA 9.45 gA \mathbb{N} AIA	\mathbb{N} AIA 8.00 j AzA 9.45 gA \mathbb{N} AIA
02	\mathbb{N} AIA 12.00 j AzA \mathbb{N} AIA 5.45gA \mathbb{N} AIA	\mathbb{N} AIA 12.00 j AzA \mathbb{N} AIA 1.45gA \mathbb{N} AIA
03	gA 8.00 j AzA gA 9.45gA \mathbb{N} AIA	\mathbb{N} AIA 3.00 j AzA \mathbb{N} AIA 5.45gA \mathbb{N} AIA
04	\mathbb{N} AIA gA 12.00 j AzA \mathbb{N} AIA 5.45gA \mathbb{N} AIA	gA 8.00 j AzA gA 9.45gA \mathbb{N} AIA
		\mathbb{N} AIA gA 12.00 j AzA \mathbb{N} AIA 5.45gA \mathbb{N} AIA

$a \setminus \{1\}$ AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA

1. \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 D° AgZA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA

4) $a \setminus \{1\}$ AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA

MEZE:

$v \setminus \{1\}$ AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 $a \setminus \{1\}$ AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 EA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 $a \setminus \{1\}$ AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 E \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA

1.3.2 Mt PIVEZA v AIA

F \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA
 \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA \mathbb{N} AIA



1.3.2.1. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ:

1. ಕೊಳವನ್ನು ಆಳವಾಗಿ (ಸುಮಾರು 1 ರಿಂದ 2 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು) ಉಳುಮೆ ಮಾಡಿ 1° ಉದ್ದ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
2. ಶೇ.50 ರಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಪ್ರಥಮ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕೊಳದ (ನೆಲ) ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸಿ.
3. ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸಿದ ಕೊಳದ ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
4. ಉಳಿದ ಶೇ.50 ರಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಎರಡನೇ ಹಂತವಾಗಿ ಕೊಳದ ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸಿ. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.

ತುತ್ತಾಸ್ತೆ:

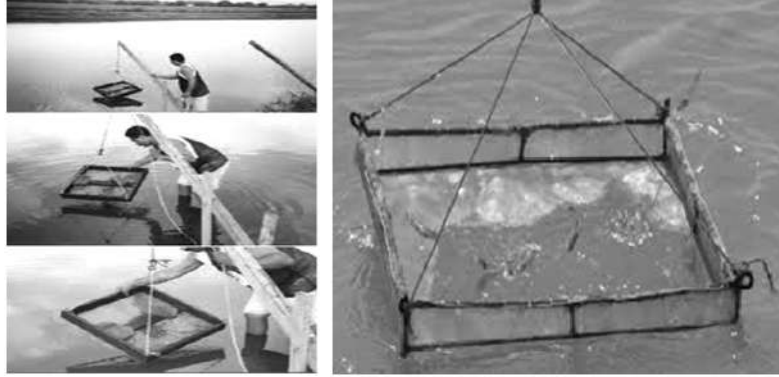
ಕ್ರಮ	ತುತ್ತಾಸ್ತೆ	ಸೂಕ್ಷ್ಮ	ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ
01	DVO	Caco ₃	ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ
02	qEAE	Camg co ₃	ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ
03	PAEPI	CaoH	ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ
04	SAEgEmi	Cao	ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ

ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.

7. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.

ತುತ್ತಾಸ್ತೆ

1. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
2. ಸಿಗಿಯು ಹೊರ ಮೈಕವಚ ಕಳಚಿದ ನಂತರ ಹುಷಾರಾಗಲು ಅಥವಾ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
3. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
4. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
5. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
6. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
7. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.
8. ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ 24 ಅಂತರದಿಂದ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಉಳುಮೆಗಾಗಿ ತುತ್ತಾಸ್ತೆ ಮಾಡಿ.



ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

1. ಉರಿಯಾ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಅಥವಾ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ.
2. ಅಥವಾ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ) ಉರಿಯಾ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿ. «ಉರಿಯಾ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.
3. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.
4. ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.
5. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.
6. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.

ಗೋಳುಗಳನ್ನು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.



1.3.2.2. ಅಂತಿಮಗೊಳಿಸುವಾಗ (PH) ಅಥವಾ ಒಣಗಿಸುವಾಗ (MAZ) ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಳಿ ಬೆಳಕಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.

ಫೈಜಿಂಗ್‌ಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಪರಿಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಒಂದು ಸಂಶೋಧನಾ ಯೋಜನೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಆರಂಭಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ 125 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ಮೀಸಲಿಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ 125 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ಮೀಸಲಿಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ 125 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ಮೀಸಲಿಡಲಾಗಿದೆ.



1.3.3 ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶಗಳ ಪರಿಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ

1.3.3 ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶಗಳ ಪರಿಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ 125 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ಮೀಸಲಿಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ 125 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ಮೀಸಲಿಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ 125 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ಮೀಸಲಿಡಲಾಗಿದೆ.

ಫೈಜಿಂಗ್ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಅನುದಾನ

1. ಪರಿಶೋಧಿಸುವ ಆಹಾರದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ.25ರಷ್ಟು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ, ಶೇ.3 ರಿಂದ 5ರಷ್ಟು ದಿನದ ಆಹಾರ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ.
2. ಶೇ.25 ರಿಂದ 50ರಷ್ಟು ಆಹಾರವು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ.
3. ಶೇ.50ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಹಾರ ಉಳಿದುಕೊಂಡರೆ, ಶೇ.10ರಷ್ಟು ದಿನದ ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ.

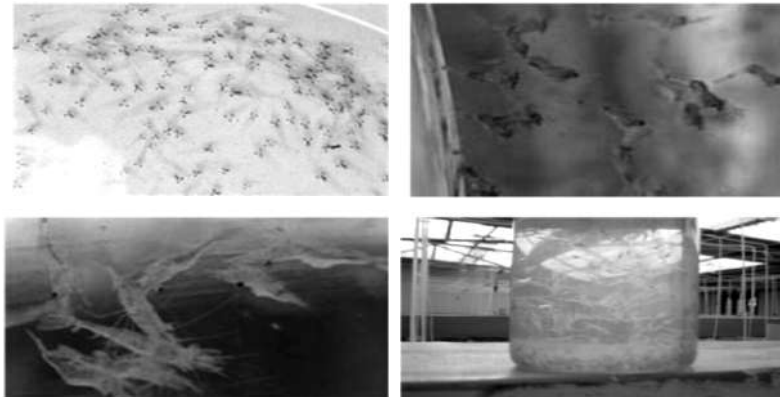
ಫೈಜಿಂಗ್ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಅನುದಾನ

01	ಫೈಜಿಂಗ್ (5%)	±A.5% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ
02	ಫೈಜಿಂಗ್	±A.3% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ
03	ಫೈಜಿಂಗ್ (5%)	±A.10% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ
04	ಫೈಜಿಂಗ್ (5%)	±A.10% ರಷ್ಟು ಡಿಂಚುಗಳನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ

4. ಅಜಿ ಉಗಿ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
5. ಅಜಿ ಉಗಿ ಸ್ತಂಭದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
6. ಉಗಿಯನ್ನು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
7. ಕಾರ್ಬನ್ ಡಯಾಕ್ಸೈಡ್, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
8. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.
9. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

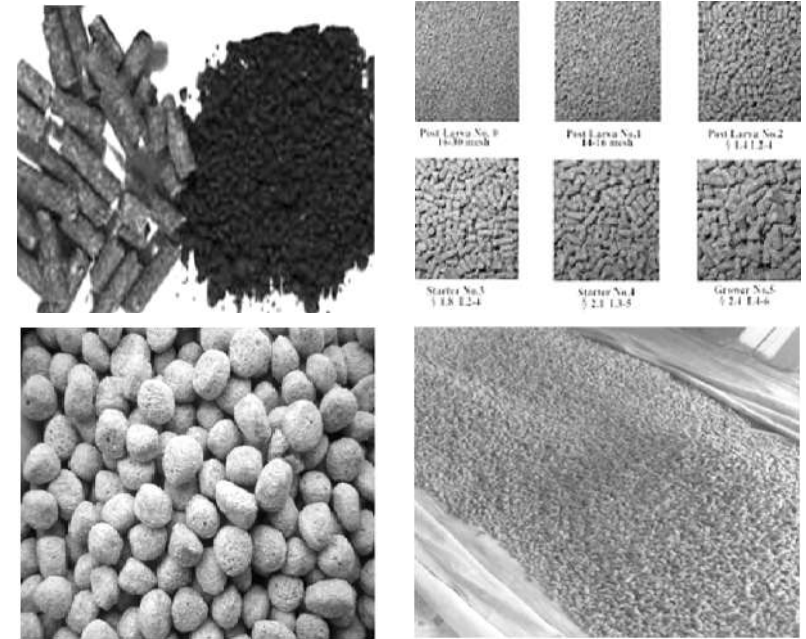
ಸಾರಾಂಶ:

ಒತ್ತಡ ಪರೀಕ್ಷೆ (ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಾಂಶ ಸಂಕೇತನ) ಗಳು, ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



ಸಾರಾಂಶ:

ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.



1.6.1 ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.

ಕ್ರಮ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ
ಕ್ರಮ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ	ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವಂತಹ ಉಗಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ
01	1	-	-	-	100	-
02	2	40	-	-	60	-
03	3	30	-	-	40	30
04	4	25	20	-	30	25
05	5	20	15	15	25	25

ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕೃಷಿ ಸೇವಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ 25 ಜುಲೈ 35 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 ಜುಲೈ 9 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

1.5.5 ಅತಿಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವುದು

1. Camg Co3 (Dolomite) ಗೋಳದ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು (Plankton Promotion), ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು (Sterilization), ಸಮತೋಲನ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಬೋನಿಟಿ (Balancing & Alkalinity) ಇವುಗಳನ್ನು ಉತ್ತರಿಸುವುದು (Shell formation) ಗೋಳದ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು 10 ರಿಂದ 15 ರಷ್ಟು ತಗ್ಗಿಸುವುದು.
2. Ca Co3 (Agir lime) - ಪೇಯವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು 10 ರಿಂದ 15 ರಷ್ಟು ತಗ್ಗಿಸುವುದು.
3. Ca OH (Quick lime) - ಪೇಯವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಪ್ರಮಾಣ 10 ರಿಂದ 20 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ.ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
4. Ca O (Burnt lime) ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಪೇಯವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು 10 ಜುಲೈ 20 ರಷ್ಟು ತಗ್ಗಿಸುವುದು. ನಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಪರಿಣಿತರನ್ನು

ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಸಜ್ಜೆ ಮಾಡುವುದು ಸೇರಿದಂತೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕೃಷಿ ಸೇವಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ 25 ಜುಲೈ 35 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 ಜುಲೈ 9 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.



1.3.6.3 ಗುಣಮಟ್ಟ

ಗೋಳದ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು 6.5 ಜುಲೈ 8.5 ರಷ್ಟು ತಗ್ಗಿಸುವುದು. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 4 ರಿಂದ 10 ರಷ್ಟು ತಗ್ಗಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು 10 ರಿಂದ 15 ರಷ್ಟು ತಗ್ಗಿಸುವುದು. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 ಜುಲೈ 9 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 ಜುಲೈ 9 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.



1.3.6.4 ಪರಿಣಿತರನ್ನು

ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಸಜ್ಜೆ ಮಾಡುವುದು ಸೇರಿದಂತೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕೃಷಿ ಸೇವಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ 25 ಜುಲೈ 35 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು 7 ಜುಲೈ 9 ರ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.



1.3.7 ಪೆಜಿ ಲಾ ಪಾ ದೂಲೆ

ಪಾಲನಾ ಕೊಳದ ನೀರಿನ ವಿನಿಮಯದಿಂದ ವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಅಪಾಯಕಾರಿ ಆಗುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಪೆಜಿ ಲಾ ಎಂಬುದು ಇಂಥ ವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದು ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

1.3.8 ಪೆಜಿ ಲಾ «ಪಾ ದೂಲೆ»

ಇದು ಆಗಲೇ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ತಯಾರಿಸುವ ಪೆಜಿ ಲಾ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿರಬೇಕು. ಇದು ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

1.3.8.1 ಪೆಜಿ ಲಾ «ಪಾ ದೂಲೆ»

ಇದು ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

- 1. ಪೆಜಿ ಲಾ «ಪಾ ದೂಲೆ» ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

- 3. ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
- 4. ಇದು ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

2. ಪಾ ದೂಲೆ ತಯಾರಿಸುವುದು

ಇದು ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.



1.5.1 ಇಂಧನದ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವ ಪಾ ದೂಲೆ ತಯಾರಿಸುವುದು

ಇದು ಉಪವಿಷಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

