

कीटकनाशकांचा वापर कमी करणे.

- शेतातील संपूर्ण कचरा आणि उत्पादनांचा पुनर्वापर केला जातो आणि इतर उद्योगांसाठी इनपुट म्हणून वापरला जातो.
- दुग्धव्यवसाय, कुक्कुटपालन, डुक्करपालन, मत्स्यपालन, रेशीमपालन इत्यादी कृषी उद्योगांना दिलेल्या कृषी-हवामान परिस्थिती आणि शेतकऱ्यांच्या सामाजिक-आर्थिक स्थितीला अनुकूल असलेल्या चांगल्या एकत्रीकरणामुळे शेतकऱ्यांची समृद्धी झाली.

एकात्मिक शेती प्रणालीचे घटक:

- पिके, पशुधन, पक्षी आणि झाडे हे प्रमुख घटक आहेत.
- पिकामध्ये मिश्र/आंतरपीक, बहुस्तरीय पिके, शेंगा, तेलबिया, चारा इत्यादी उपप्रणाली असू शकतात.
- पशुधनाचे घटक दुभती गुरे, शेळी, मेंढ्या, कुक्कुटपालन आणि मधमाश्या असू शकतात.
- झाडाच्या घटकांमध्ये टाइमर, इंधन, चारा आणि फळझाडे यांचा समावेश असू शकतो.

एकात्मिक शेती प्रणाली मॉडेल प्रत्येक कृषी-हवामान झोनमध्ये विशिष्ट स्थान, पर्जन्यमान सारख्या नैसर्गिक संसाधनांची उपलब्धता आणि इतर हवामान घटक, मातीचे प्रकार आणि विक्रीयोग्यता इत्यादींवर अवलंबून भिन्न असू शकतात.

एकात्मिक शेती पद्धतीद्वारे पिकपद्धती व विविध शेतीशी निगडित उद्योग यांची खालीलप्रमाणे सांगड घालावी.

१) पिक पद्धती + गाई / म्हशी किंवा कुक्कुटपालन + फळझाडे.

- २) पिक पद्धती + रेशीम शेती + शेत तळ्यातील मत्स्यपालन.
- ३) पिक पद्धती + गाई / म्हशी + गांडूळखत उत्पादन + बांधावरील फळझाडे + भाजीपाला.
- ४) पिक पद्धती + शेळी / मेंढी / वराह पालन + भाजीपाला
अशाप्रकारे शेतीला पूरक असलेल्या पिकपद्धती आणि जोडधंदा निवडला पाहिजे.

एकात्मिक शेती प्रणालीचे फायदे:

- जमिनीची सुपीकता आणि आरोग्य सुधारते. उत्पादन खर्चात कपात केल्याने शेतातील निविष्टांची आवश्यकता कमी होते, त्याचा वापर कमी होतो.
- रासायनिक खत, वाढीव रोजगार निर्मिती आणि प्रदूषणमुक्त वातावरण.
- या प्रणालीमध्ये, आंतर-संबंधित उपक्रमांचा संघ वापरला जातो जेणेकरून एकाकडून "कचरा".
- घटक प्रणालीच्या दुसऱ्या भागासाठी इनपुट बनतो. यामुळे खर्च कमी होतो आणि उत्पादन आणि उत्पन्न सुधारते.
- संपूर्ण शेती व्यवस्थेची उत्पादकता वाढवणे सुनिश्चित करणे.
- रोजगार वाढतो .
- इनपुट वापरासाठी खर्च कमी होतो .
- पशुधनासाठी चारा सुरक्षा.
- वर्षभर सतत उत्पन्न.
- उर्जेची बचत करणे.
- कृषी-उद्योगाला प्रोत्साहन.

(संपर्क: +९१ ८७८८४८१५४७)



भोकर (इंडियन ब्लू बेरी)

भोकराच्या पानांची भाजी:

साहित्य: भोकराची कोवळी पाने, भिजवलेली मूगडाळ, हिरव्या मिरच्या, कांदा, तेल, हळद, मीठ इत्यादी.

कृती: भोकराची कोवळी पाने निवडून, स्वच्छ पाण्याने धुऊन घ्यावीत. पानांचे देठ काढून टाकावेत व पाने बारीक चिरून घ्यावीत. तेलात चिरलेला कांदा व मिरच्या परतून तांबूस होईपर्यंत तळून-भाजून घ्यावे. नंतर चिरलेली भाजी व भिजवलेली मूगडाळ घालावी. नंतर हळद, मीठ घालून सर्व भाजी चांगली परतून घेऊन अगदी थोडे पाणी घालून शिजवून घ्यावी.

भोकराच्या फळांची भाजी:

साहित्य: भोकराची हिरवी कच्ची फळे, तीळ, खसखस, ओले खोबरे, आले, लसूण, तेल, तिखट, मीठ, हळद, कांदा इत्यादी.

कृती: भोकराची कोवळी फळे धुऊन चिरावीत. बिया काढून टाकाव्यात व परत फळे चिरून घ्यावीत. तीळ, खसखस थोडे भाजावेत. ओले खोबरे किसून घ्यावे. नंतर तीळ, खसखस, खोबरे, लसूण, आले मिक्सरमध्ये बारीक करून ओला मसाला तयार करावा. तेलात चिरलेला कांदा भाजून घ्यावा व त्यात चिरलेली फळे घालावीत. हळद, तिखट, मीठ घालून भाजी परतून घ्यावी व नंतर ओला मसाला घालून परतावी. नंतर भाजी शिजवून घ्यावी.

भोकराच्या फळांचे लोणचे:

साहित्य: भोकराची हिरवी कच्ची फळे, तेल, मिरेपूड, मोहरी डाळ, मिरची पावडर, मीठ, हिंग, हळद, मेथी पावडर, लोणच्याचा मसाला इत्यादी.

कृती: भोकराची कोवळी फळे धुऊन चिरावीत व त्यातील बिया काढून टाकाव्यात व परत फळांच्या (गरजेप्रमाणे) फोडी कराव्यात. काही ठिकाणी फळे न चिरता अखंड फळे लोणच्यासाठी वापरतात. नंतर फोडींना मीठ लावून चोळावे. तेल गरम करून त्यात मोहरी डाळ, मिरची पावडर, मिरेपूड, हिंग पावडर, मेथी पावडर, हळद टाकून फोडणी करावी. फोडणी थंड झाल्यानंतर मीठ लावलेल्या फोडींवर ओतावे व सर्व मिश्रण चांगले मिसळून घ्यावे. आवश्यकता असल्यास लोणच्याचा मसाला घालावा. नंतर हे सर्व बरणीत भरावे व झाकण बंद करून काही दिवस ठेवावे व नंतर लोणच्याचा वापर करावा.