

घर की छत पर बागवानी किचन गार्डनिंग

कृषि कुंभ (जून, 2023),
खण्ड 03 भाग 01, पृष्ठ संख्या 11-12

घर की छत पर बागवानी किचन गार्डनिंग

सूरज अवस्थी¹, शिप्रा यादव² एवं संकेत कुमार³¹कृषि प्रसार, कृषि विभाग, ²सस्य विज्ञान, कृषि विभाग, ³उद्यान विज्ञान, कृषि विभाग, इंटीग्रल विश्वविद्यालय, लखनऊ, भारत।Email Id: surajavathi95@gmail.com

परिचय

जब भी खेती की बात आती है, तो लोगों के मन में अक्सर ही गांव-देहात के ख्याल आने लगते हैं। ग्रामीण क्षेत्रों के वह खुले-खुले खेत और वन काफी सुहावने होते हैं। लेकिन जब आप शहर में रह रहे होते हैं तो आपके पास बागवानी के लिए भी जगह नहीं होती है, खेत खलिहान तो बहुत दूर की बात है। ऐसे में आपको यह जानकर हैरानी होगी अब आप अपने घर की छत पर भी खेती कर फसल उगा सकते हैं। वह भी सामान्य खेती नहीं लाभकारी खेती। आप अपने घर की छत पर फल, फूल और सब्जी का अच्छा उत्पादन कर सकते हैं, और उसे बेचकर पैसे भी कमा सकते हैं।

इसके लिए जगह और किस्म के चयन के आधार पर फसल को सुनिश्चित किया जाता है। उगाई जाने वाली सब्जी के बगीचे का आकार व्यक्तियों की संख्या पर निर्भर करता है। चार से पांच व्यक्तियों वाले परिवार के लिए मात्र 200 – 300 वर्ग मीटर जगह की जरूरत पड़ती है। यदि इससे भी कम जगह है तो उसके लिए भी कई विकल्प मौजूद हैं। आज के समय में ताजी आर्गेनिक सब्जियां और फल प्राप्त करने के लिए किचन गार्डनिंग काफी पॉपुलर हो रही है। इस लेख में हमने किचन गार्डनिंग से सम्बंधित जानकारी को विस्तार से बताया है। किचन गार्डन बनाने के लिए सबसे बेहतर स्थान छत या बालकनी है। इसके अलावा आप खिड़की पर भी हैंगिंग पॉट का उपयोग कर किचन गार्डनिंग कर सकते हैं और सब्जियों को सफलतापूर्वक उगा सकते हैं। किचन गार्डनिंग करना काफी आसान है। किचन गार्डनिंग शुरू करने के लिए वसंत ऋतु का महीना एक आदर्श समय है, जिसमें आप सब्जियों को उगाकर गार्डनिंग शुरू कर सकते हैं। इसके अलावा आप किसी भी

मौसम के अनुसार उगाई जाने वाली सब्जियों को ध्यान में रखकर किचन गार्डन तैयार कर सकते हैं।

आपके घर के आस-पास कोई भी खाली पड़ी जगह जो कच्ची हो वहा पर सब्जी को उगाया जा सकता है। अगर वहा की मिट्टी ठोस है, तो उसे खेत की मिट्टी की तरह खोद कर भुरभुरा बना ले। यदि संभव हो तो तालाब की उपजाऊ मिट्टी के साथ गोबर की खाद डालकर घर की मिट्टी में अच्छे से मिला ले। अब उस जगह में छोटी-छोटी क्यारियों को तैयार कर उसमें अपनी पसंद की सब्जी को लगाए। सिंचाई के लिए आप किचन से निकले व्यर्थ पानी का भी इस्तेमाल कर सकते हैं।

किचन गार्डन के लिए डिजाइनिंग आइडिया

- कंटेनर गार्डनिंग
- वर्टिकल गार्डनिंग
- हैंगिंग कंटेनर्स गार्डनिंग
- वॉल माउंटेड कंटेनर गार्डनिंग
- हाइड्रोपोनिक्स गार्डनिंग

किचन गार्डन के लिए उचित स्थान का चयन

गमलों में किचन गार्डनिंग के तहत आप फलों और सब्जियों का चयन कर सफलतापूर्वक विकसित करना पूरी तरह से संभव है। किचन गार्डन के लिए उचित स्थान के रूप में आप छत, बालकनी या खिड़की का चयन कर सकते हैं। फल और सब्जियां उगाते समय सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त करने के लिए निम्न स्थानों का चयन करें, जैसे:-

- खुला, धूप वाला स्थान फल सब्जियों को उगाने के लिए ऐसे स्थान का चयन करें, जहाँ सुबह की धूप और रोजाना लगभग 6

से 8 घंटे सीधी धूप मिलती है। तेजी से और अच्छी तरह से बढ़ने के लिए, सब्जियों को जितना संभव हो उतना प्रकाश की आवश्यकता होती है। यदि किसी कारणवश पर्याप्त सूर्य प्रकाश नहीं मिल पाता है, तो आप छाया में गो करने वाली सब्जियों और फलों को भी गो कर सकते हैं, जैसे चेरी ब्लैकबेरी रास्पबेरी और ब्लैककरंट।

- तेज हवा से सुरक्षा किचन गार्डन में पौधों को तेज हवा से सुरक्षित रखने के लिए उचित व्यवस्था की जानी चाहिए।

सब्जियों या फलों के पौधों को उगाने के लिए गमले या गो बैग का उपयोग करना किचन गार्डन के लिए सबसे अच्छा विकल्प है। पौधे के आकार और वृद्धि के आधार पर आप गमले या गो बैग का चयन कर सकते हैं। चूंकि गो बैग और गमले ज्यादा जगह नहीं घेरते हैं और इनको एक स्थान से दूसरे स्थान पर आसानी से प्रतिस्थापित भी किया जा सकता है, इसलिए किचन गार्डनिंग में इनका उपयोग करना सुविधाजनक होता है। गमले या गो बैग में उचित जल निकासी के लिए इसके तल में 2 से 3 ड्रेनेज छेद होने चाहिए।

किचन गार्डन में उगाई जाने वाली सब्जियों का चयन

- **रबी के मौसम की फसल :-** रबी के सीजन सितंबर और अक्टूबर में लगाई जाने वाली सब्जिया शलजम, गाजर, टमाटर, फूल गोभी, पत्ता गोभी, प्याज, लहसुन, पालक, मेथी, बैंगन, मूली, सरसो और मटर है।
- **खरीफ के सीजन की सब्जिया :-** खरीफ का मौसम जून और जुलाई में मिर्च, भिंडी, करेला, लौकी, लोबिया, अरबी, टमाटर, तोरई और शकरकंद उगाई जाती है।
- **जायद की सब्जिया :-** जायद के मौसम फरवरी-मार्च और अप्रैल में ।
- टेगसी, करेला, तरबूज, खीरा, टिंडा, खरबूजा, तोरई, भिन्डी, ककड़ी और लौकी को उगाया जाता है।

किचन गार्डन के लिए टिप्स

- यह जरूरी नहीं कि किचन गार्डन किचन में ही हो। आप किचन में उपयोग की जाने वाले सब्जियों, हर्ब और फलों को छोटी बालकनी में, खिड़की की ग्रिल पर या छत पर भी गार्डनिंग टूल्स और विभिन्न प्रकार के गो बैग का उपयोग कर गो किया जा सकता है।

कभी-कभी घर की दीवार पर, जो लंबे समय तक धूप के संपर्क में रहती है, एक ऊर्ध्वाधर जड़ी-बूटी या बेल वाले पौधों को विकसित किया जा सकता है।

- किचन गार्डनिंग के दौरान एक ही गमले में बहुत सारे बीज को न बोएं। गमले के साइज और विकसित होने वाले पौधे के आकार के अनुसार एक निश्चित दूरी पर ही पौधों का रोपण करें।
- आपको सबसे पहले उगाये जाने वाले पौधों के आकार को तय करना होगा। पौधों की बौनी किस्म को आप छोटे गमलों में आसानी से गो कर सकते हैं। इससे कम जगह उपयोग होगी तथा सभी प्रकार की सब्जियों को उगाने का अवसर मिलेगा।
- घर में बगीचा बनाने के लिए ऐसी जगह को चुने जहां सूरज की रोशनी आसानी से पहुंच सके क्योंकि सूरज की रोशनी से ही पौधे का विकास हो पाएगा।
- पौधों को रोजाना 5-6 घंटे सूर्य की रोशनी अवश्य मिलनी चाहिए। इसलिए बगीचे का निर्माण छाव वाली जगह पर बिल्कुल न करे।
- बगीचे के किनारे खाद के लिए गड्ढा बनाए, इस गड्ढे में घर का कचरा और पौधों से अवशेष डाले। ताकि बाद में वह सड़कर खाद के रूप में कार्य करे।
- बगीचे के चारों ओर कंटीली झाड़ी व तार का बाड़ लगाए, और लता वाली सब्जियाँ उगाए।
- सब्जियों और पौधों को देख-रेख करने के लिए छोटे-छोटे रास्ते का निर्माण करे ताकि आने जाने में आसानी हो।
- समय-समय पर फसल की निराई – गुड़ाई करे तथा फल, फूल व सब्जी के तैयार होने पर उनकी तुड़ाई कर ले।
- ऐसी सब्जी का चयन करे, जिसकी उपलब्धता पूरे वर्ष बनी रहे।

किचन गार्डनिंग के लिए बुनियादी आवश्यकताएँ

यदि आप घर पर किचन गार्डनिंग का विचार बना रहें, तो इसके लिए कुछ बुनियादी आवश्यकताएँ निम्न हैं, जैसे:-

- पौधे या बीज
- कंटेनर, गो बैग, पॉट्स
- गार्डनिंग टूल्स
- मिट्टी
- जैविक खाद