



# خشک چارہ کی تیاری اور افادیت



محمد شکیل حنیف

اسٹنٹ ڈیری سٹیشن اوجسٹ

سکندریات  
عبدالباسط

ڈاکٹر سلیم الیاسین

چوہدری غلام نبی

محمد سلیم اختر

ڈائریکٹر

ادارہ تحقیق چارہ جات رسالہ نمبر 5 سرگودھا  
048-3712653

۸۔ فصل کو خشک کرنے کا عمل جتنی جلدی اور احتیاط سے مکمل ہوگا اتنا ہی نقصان کا اندیشہ کم ہوگا۔ ۹۔ تیار ہونے میں کمی کا تناسب 10-12 فیصد ہونا چاہیے۔

## زمین پر خشک کرنا:-

اس طریقہ میں فصل کو کاٹنے کے بعد دھوپ میں کھلے آسمان تلے خشک ہونے کے لیے چھوڑ دیا جاتا ہے۔ اس دوران فصل کو اٹاتے رہتے ہیں یہاں تک کہ اس میں کمی 15 فیصدہ جائے۔ اس طریقے کا فائدہ یہ ہے کہ کم خرچ جات ہونے میں کمی خاص مشینری کی ضرورت نہیں ہوتی اور سب سے بڑھ کر فصل کی جگہ پر ہی ہونے تیار ہو جاتی ہے۔ اس کے برعکس موسم والا ہوتا اس طریقے سے ہونے والا مشکل ہوجاتا ہے۔

## فارم کی دیوار پر پھیلا کر:-

اس طریقہ میں چارے کو فارم کے گرد لگی تارہ خاردار تار یا دیوار پر ڈال دیا جاتا ہے۔ یہاں بھی چارے کو اٹاتے رہنا چاہئے تاکہ اچھی طرح خشک ہو جائے۔

## تپائی پر خشک کرنا:-

اس طریقہ میں بانسوں یا لالہ سے کے راڈوں سے تپائی بنائی جاتی ہے۔ اس تپائی کے اوپر ہی کاجال دیا جاتا ہے۔ چارے کو اس جال کے اوپر پھینکا دیا جاتا ہے اور پھیری یا پاس کی مدد سے اسے اٹاتے رہتے ہیں۔ اس طریقے میں چارہ جلد خشک ہو جاتا ہے، کیونکہ سورج کا سنا زیادہ رہتا ہے۔

## ہٹنے کو محفوظ (سٹون) کرنا:-

ہٹنے کو درج ذیل طریقوں سے محفوظ کیا جاسکتا ہے۔ (1) زمین پر ڈھیر لگا کر۔ (2) خشک کی ہوئی ہٹنے کے ڈھیر لگا کر اس کے علاوہ ہٹنے کی گانٹھیں بھی بنائی جاسکتی ہیں۔ اس میں جگہ درگاہ رہتی ہے۔

ہٹے خشک چارہ تیار کرنے کے بعد ڈھیر یا گانٹھوں کی صورت میں سایدار اور ہوادار جگہ پر ڈیرہ کر لیں۔ آٹا ز میں ہٹنے کی گانٹھیں ہاتھ سے تیار کی جاتی تھیں مگر اب ترقی یافتہ ممالک میں مشینوں کی مدد سے گانٹھیں ہر سائز میں بنائی جا رہی ہیں۔ دوران گانٹھوں کو بارش اور پانی سے محفوظ کرنا بھی آسان ہے۔

## ہٹنے کھلانے کا طریقہ:-

تیار شدہ ہٹے فوری طور پر کھلا یا جاسکتا ہے۔ سبز چارے میں ملا کر بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ بڑے جانور کیلئے وزن کے حساب سے 10-15 کلوگرام روزانہ کھلایا جاسکتا ہے۔ گویا

0201-061463

ادارہ تحقیق چارہ جات رسالہ نمبر 5 سرگودھا

## ہنے کی تیاری میں احتیاطی تدابیر:-



- 1- ہنے بنانے کے لیے ایسی فصل کا انتخاب کریں جس میں پتے زیادہ ہوں
- 2- فصل اس وقت کاٹیں جب پھول نکلنا شروع ہو جائیں۔ دیر کرنے کی صورت میں فصل پک جاتی ہے اور اس کی غذائیت کم ہو جاتی ہے۔ 3- خشک کرنے کے دوران پتوں کا رنگ کم سے کم تبدیل ہو۔ 4- فصل کو جلد سے جلد خشک کرنا چاہیے۔ 5- خشک ہونے کے دوران فصل کو اٹلاتے رہنا چاہیے۔ 6- ہنے کی تیاری کے دوران بارش آسکی کو اٹلی کو خراب کرنے کا باعث بنتی ہے اس لیے اچھے موسم کو مد نظر رکھتے ہوئے ہنے کی تیاری کا عمل شروع کرنا چاہیے۔ 7- موسم کی شدت کا خیال رکھیں کیونکہ بہت کم درجہ حرارت ولے موسم اور بہت گرم موسم میں تیار ہونے والی ہنے اپنی غذائیت کھو دیتی ہے۔ 8- سسور کرتے وقت جگہ صاف تھری اور خشک ہونی چاہیے کیونکہ نمی والی جگہ پر سسور کرنے سے پھوٹنی لگنے کا خطرہ ہوتا ہے۔ 9- ہنے کے ڈھیر یا گانٹھوں کو سایہ دار رکھیں اور بارش کے پانی سے محفوظ رکھیں۔ 10- کئی ممالک میں ہنے بنانے کے لیے مصنوعی حرارت اور پتکھوں کا استعمال بھی کیا جاتا ہے۔



## ہنے بنانے کا طریقہ:-

- 1- موسم خشک ہو یعنی بارش اور اوس وغیرہ کا امکان نہ ہو۔ 2- فصل کی پختگی کا خیال رکھیں یعنی نہ تو فصل بہت شروع کی ہو اور نہ ہی آخری لوکی ہو۔ 3- لوسرن اور برسیم کی کٹائی اس وقت کریں جب چارے میں پھول نکلنے کا عمل اپنی حالت میں ہو یعنی فصل میں 10 فیصد تک پھول کھل چکے ہوں۔ 4- چارے کو کاٹ کر لائنوں میں ترتیب سے بچھا دیں۔
- 5- تنے کی نسبت پتوں میں غذائی اجزاء زیادہ ہوتے ہیں۔ خشک کرنے کے عمل میں پتے تنے کی نسبت جلد خشک ہو جاتے ہیں۔ زیادہ گرم اور ولے موسم میں زیادہ دیر تک خشک کرنے سے پتے گر جاتے ہیں جس سے چارے کی غذائیت میں کمی آ جاتی ہے۔ اس لیے ٹی ہونی فصل کو زیادہ دیر گرمی میں نہ رہنے دیں تاکہ اور پتے گانٹھوں میں موجود رہیں۔
- 6- کٹائی والے کھیت میں نمی زیادہ ہونے کی صورت میں صاف اور خشک پلاٹ میں چارہ پھیلا دیں۔ 7- گرمیوں میں 3-2 دن میں اور سردیوں میں 6-5 دن میں چارہ خشک ہو جاتا



**خشک چارہ یا ہنے کیا ہے؟**  
جیسا کہ نام سے ظاہر ہے کہ سبز چارے کو اتنا خشک کرنا کہ اس میں موجود پانی کا تناسب 10 تا 15 فیصد یا اس سے کم جائے "ہنے" یا خشک چارہ کہلاتا ہے۔ اس حالت میں چارے کو سسور (ذخیرہ) کر لیا جائے اس میں پھوٹنی بھی نہیں لگتی اور اس کی غذائیت میں کوئی فرق نہیں آتا بلکہ اس کے غذائی اجزاء محفوظ ہو جاتے ہیں۔ ہنے مختلف قسم کی گھاس اور چارہ جات مثلاً برسیم، لوسرن، جوار، جوی وغیرہ سے تیار کیا جاتا ہے سردیوں کے موسم میں ہمارے ملک میں اکثر برسیم اور لوسرن وافر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ کسان حضرات تھوڑی مضمویہ بندی کر کے اضافی چارے سے ہنے بنا کر ضرورت کے وقت آسانی سے استعمال کر سکتے ہیں۔

## ہنے کے فوائد:-

- 1- گر جانے والی فصل کی نسبت ہنے فگس فری یعنی پھوٹنی سے پاک چارہ ہوتا ہے کیونکہ ہنے کی تیاری میں فصل کو وقتاً فوقتاً پٹا جاتا ہے تاکہ تمام چارہ سے ہوا کا زہر ہو جائے اور چارہ کی فصل کیساں خشک ہو جائے۔ 2- سبز چارے پر اسپرے کی وجہ سے جو زہریلے مادے پیدا ہوتے ہیں۔ ہنے بنانے سے ان کے اثرات ختم ہو جاتے ہیں اور نقصان کا اندیشہ نہیں رہتا۔ 3- سارا سال ایک ہی غذائیت اور طاقت والا چارہ دستیاب رہتا ہے۔
- 4- ہر وقت سارا سال چارہ کی موجودگی سے کسان کو ذمئی الطمینان حاصل رہتا ہے۔ 5- چارے کی کمی کے دوران عمدہ چارے کی فراہمی ہوتی ہے۔ 6- چارے کو لمبے عرصے تک محفوظ کیا جاسکتا ہے۔ کیونکہ نمی کا تناسب کم ہوتا ہے جس کے باعث خامرے اور جراثیم کم اثر کرتے ہیں۔ اعلیٰ معیار کی ہنے سے ونڈے کے استعمال میں کمی حد تک کی آ جاتی ہے چارے کو اس وقت کاٹا جاتا ہے جب اس میں غذائیت زیادہ سے زیادہ ہوتی ہے



## ہنے یا خشک چارہ کی خصوصیات:-

- 1- اعلیٰ کواٹی کے خشک چارہ میں پتوں والا غذائیت سے بھرپور حصہ زیادہ مقدار اور ریشہ دار حصہ کم مقدار میں ہوتا ہے۔ جس کی باضمیت بہتر ہوتی ہے۔ 2- اس کا رنگ سبز ہونا چاہیے جو کہ کواٹی میں پروٹین کی موجودگی کی نشانی ہے۔ 3- یہ نرم و ملائم اور نمی وغیرہ سے پاک ہو۔
- 4- اس سے چارہ کی مخصوص قدرتی خوشبو آتی چاہیے۔ 5- ہنے کی خوشبو اس طرح کی ہونی چاہیے جس چارے کے گیسے یہی ہے۔ 6- اس میں دو غیر ذرہ ہو۔