



خشک چارہ کی تیاری اور افادیت



محمد شکیل حنیف
اسٹنٹ ڈیری ٹیکنالوجسٹ

محمد سلیم اختر
ڈائریکٹر

چوہدری غلام نبی
ڈاکٹر سلیم الیاسین
عبدالباسط
سکندریات

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 الٹاتے رہتے ہیں یہاں تک کہ اس میں کمی 15 فیصد رہ جائے۔ اس طریقے کا فائدہ یہ ہے کہ کم اخراجات ہونے میں کسی خاص مشینری کی ضرورت نہیں ہوتی اور سب سے بڑھ کر فصل کی جگہ پر ہی ہئے تیار ہو جاتی ہے۔ اس کے برعکس موسم والا ہونے اس طریقے سے ہئے بنانا مشکل ہو جاتا ہے۔



فارم کی دیوار پر پھیلا کرنا۔

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



تیابی پر خشک کرنا۔

اس طریقہ کار میں بانسوں یا لٹے کے راڈوں سے تیابی بنائی جاتی ہے۔ اس تیابی کے اوپر ہی چال دیا جاتا ہے۔ چارے کو اس چال کے اوپر بچھا دیا جاتا ہے اور چھڑی یا پائس کی مدد سے اسے الٹاتے رہتے ہیں۔ اس طریقے میں چارہ جلد خشک ہو جاتا ہے کیونکہ سورج کا سامنا زیادہ رہتا ہے۔



ہئے کو محفوظ (سٹون) کرنا۔

ہئے کو درج ذیل طریقوں سے محفوظ کیا جا سکتا ہے۔ (1) زمین پر ڈھیر لگا کر۔ (2) خشک کی ہوئی ہئے کے ڈھیر لگا کر اس کے علاوہ ہئے کی گائیں بھی بنائی جاسکتی ہیں۔ اس میں جگہ کم دکان ہوتی ہے۔



ہئے کھلانے کا طریقہ۔

ہئے کو محفوظ کرنا بھی آسان ہے۔ تیار شدہ ہئے کو فوری طور پر کھلایا جا سکتا ہے۔ ہر چارے میں ملا کر بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ بڑے جانور کیلئے وزن کے حساب سے 10-15 کلوگرام روزانہ کھلایا جا سکتا ہے۔ گھوڑوں

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 اٹانے رہنا چاہیے۔ 6- ہنے کی تیاری کے دوران بارش اسکی کوالٹی 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 والے موسم اور بہت گرم موسم میں تیار ہونے والی ہنے اپنی غذائیت کھودیتی ہے۔ 8- سٹور کرتے وقت جگہ صاف ستھری اور خشک ہونی چاہیے کیونکہ نمی والی جگہ پر سٹور کرنے سے پھپھوندی لگنے کا خطرہ ہوتا ہے۔ 9- ہنے کے ڈھیر یا گانٹھوں کو سایہ دار رکھیں اور ہوا دار جگہ پر رکھیں اور بارش کے پانی سے محفوظ رکھیں۔ 10- کئی ممالک میں ہنے بنانے کے لیے مصنوعی حرارت اور پتھکھوں کا استعمال بھی کیا جاتا ہے۔



ہنے بنانے کا طریقہ:-

- 1- موسم خشک ہونے پر بارش اور اس 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- دوسرا اور بریم 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- ہنے کی نسبت پتوں میں غذائی اجزاء زیادہ ہوتے ہیں۔ خشک کرنے کے عمل میں پتے ہنے کی نسبت جلد خشک ہو جاتے ہیں۔ زیادہ گرم اور لوٹے موسم میں زیادہ دیر تک خشک کرنے سے پتے گر جاتے ہیں جس سے چارے کی غذائیت میں کمی آ جاتی ہے۔ اس لیے کئی ہفتے کو زیادہ دیر گرمی میں نہ رہنے دیں تا کہ پتے اور پتے گانٹھوں میں موجود ریزیں۔
- 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 رہ جائے "ہنے" یا خشک چارہ کہلاتا ہے۔ اس حالت میں چارے کو سٹور (ذخیرہ) کر لیا جائے اس میں پھپھوندی 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 بریم، لوسرن، جو اور جوئی وغیرہ سے تیار کیا جاتا ہے سردیوں کے موسم میں ہمارے ملک میں اکثر بریم اور لوسرن وافر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ کسان حضرات قھوڑی مصنوعی بنائی 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 فکس فری یعنی پھپھوندی سے پاک چارہ ہوتا ہے کیونکہ ہنے کی تیاری میں فصل کو وقتی فوٹو کلینا جاتا ہے تا کہ تمام چارہ سے ہوا کا گرز ہو جائے اور چارہ کی فصل یکساں خشک ہو جائے۔ 2- سبز چارے پر اسپرے کیوجہ 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 کے ساتھ کوزئی اطمینان حاصل رہتا ہے۔ 5- چارے کی کمی کے دوران عمدہ چارے کی فراہمی ہوتی ہے۔ 6- چارے کو بے عرصے تک محفوظ کیا جاسکتا ہے۔ کیونکہ نمی کا تناسب کم ہوتا ہے جس کے باعث خاسرے اور جراثیم کم اثر کرتے ہیں۔ اعلیٰ معیار کی ہنے سے وڈلے کے استعمال میں کسی حد تک کمی آ جاتی ہے چارے کو اس وقت کاٹا جاتے جب اس میں غذائیت زیادہ سے زیادہ ہوتی ہے۔



ہنے یا خشک چارہ کی خصوصیات:-

- (1) اعلیٰ کوالٹی کے خشک چارہ میں پتوں والا غذائیت سے بھرپور حصہ زیادہ مقدار اور ریشہ دار حصہ کم مقدار میں ہوتا ہے۔ جس کی باقیمت بہتر ہوتی ہے۔ (2) اسکا رنگ سبز ہونا چاہیے جو کہ کوالٹی میں پروٹین کی موجودگی کی نشانی ہے۔ (3) نیرمز و ملائم اور مٹی وغیرہ سے پاک ہو۔
- (4) اس سے چارہ کی مخصوص قدرتی خوشبو آتی چاہیے۔ (5) ہنے کی خوشبو اسی طرح کی ہونی چاہئے جس چارے کے لیے یہ بنی ہے۔ (6) اس میں دو وغیرہ نہ ہو۔