খ. মাদা তৈরি ও বীজ বপন ব্যবস্থাপনা

শিম এবং কুমড়া জাতীয় সবজির আদর্শ মাদা তৈরি

মাদা এমন স্থানে করা উচিত যেখানে রোদ পড়ে এবং আলো বাতাস পায়। বর্ষাকালে মাদার উচ্চতা সমতল থেকে মুঠুম হাত হতে এক হাত উঁচু করতে হবে যাতে গাছের গোড়ায় পানি জমতে না পারে। শীতকালে মাদা মাটির সমতলে করতে হবে। বীজ বপন বা চারা রোপনের এক সপ্তাহ পূর্বে মাদা তৈরি করতে হবে।

লাউ ও শিম উৎপাদন কৌশল

শীতকালীন সবজি হিসেবে পুকুর পাড়ে লাউ ও শিম চাষ করা বেশি লাভজনক। পুকুর পাড়ে লাউয়ের জন্য ৪ হাত অন্তর অন্তর ১ হাত দৈর্ঘ্য, ১ হাত প্রস্থ ও মুঠুম হাত গভীর করে মাদা তৈরি করতে হবে।

করলা, চিচিঙ্গা ও মিষ্টি কুমড়া উৎপাদন কৌশল

গ্রীষ্মকালীন সবজি হিসেবে করলা এবং চিচিঙ্গা চাষ করা যায়। এছাড়া মিষ্টি কুমড়া বছরে যে কোনো সময় অর্থাৎ রবি ও খরিপ উভয় মৌসুমে চাষ করা যায়। পুকুরের পাড়ে ৩ হাত অন্তর অন্তর ১ হাত দৈর্ঘ্য, ১ হাত প্রস্থ ও মুঠুম হাত গভীর করে মাদা তৈরি করতে হবে।

পুকুর পাড়ে চাষোপযোগী কুমড়া পরিবারের বিভিন্ন সবজির জাত পরিচিতি

কুমড়া পরিবারের সবজি গুলো লতাজাতীয় এবং এদের স্ত্রী ও পুরুষ ফুল একই গাছে আলাদা আলাদা ভাবে জন্মে। এদের চাষাবাদ পদ্ধতি, রোগবালাই এবং পোকামাকড়ের আক্রমণ মোটামুটি একই রকম। কুমড়া জাতীয় সবজি হল মিষ্টি কুমড়া, লাউ, করলা, শশা, চিচিঙ্গা ইত্যাদি।