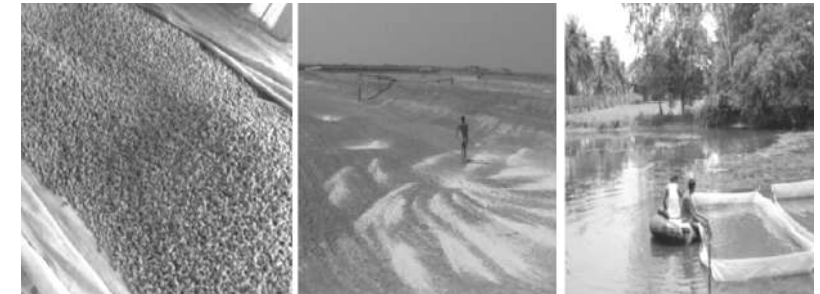


»Ar aAvAUCOI vEqEAB 1:1 ¥P AAtzP è «AAxÉA vKEPzA ±A.2
 ರಷ್ಟು ಅಹಾರವನ್ನು ನೀಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.ಸೀಗಡಿ ಮತ್ತು ಮೀನು
 GvÁzEÁiA°è 7 jAzÀ 8 wAUkAUMkA PÁ® ¸PÁtPÁiA
 ¢aD°LuÁiÁEAB aÁArzÁUA 1ÁUkAiÁA ¸jÁ¸j 50 UÁA.vKEPÁ
 ¸¸PÁtÁiÁAUÁvzÉ JpÁUÉ1100 Q.UÁA.«AAÉA °ÁUA 200 Q.UÁA
 1ÁUk GvÁzEÉ ¥qÁiÁS°ÁzÁ.

1Uk aAvAUCAA¢EER ePAqASgA agKEAUUMkA:

¸AÁÁEPAV 1Uk aAvAUC «AAÉAUMkA è PAqASgAaA
 gKEAUUMkA aAvAUC aÁUMkA °MÉAnAiA°è DAUgÁ EÁEABrAiÁAvÉ
 gKEAUÁ SgAa IzDIAvÁgKEAUÁ SgAzA °ÁUÉ EKEArPÉ¼P IzÁ ¸KEPÁ
 ¸AÁÁEPAV gKEAUÁ PÁ 0 ¥Á®EÁ PÉÁ, Cw °IZÁN ¸AzÁvÁiÁ
 aÁj UMÁEAB °vÁP ÁzÁ, ¢ÁgÁ aAvAUC aÁtÉÁ UAAtzP ÁDU¼A,
 C¸P ÁvKEA®EAD°ÁgÁ ¥j ¸jÁ aÁj UMÁCEÁaA²ÁiÁvÁiÁ ¸ÁzÉ
 EvÁ¢UMkA aÁÁ-É CªPA©1gÁvzÉ ¸AÁÁEPAV PAqASgAaA
 gKEAUUMkAzjÉ °KEgÁ aAvAUC M¼A ¥qÁEÁ¥FÁ«UMkAzÁ SgAaA
 SÁ-Á-É °KEgPP IzÁ P¼ZÁaA ¸ÁzÉ ¸ÁDÁj AiÁÁ, aÉgÁ i aAvAUC
 2Á° ÁA¢ÁiÁUMkAzÁ aAvAUC ¥qÁªPA©UMkAzÁ SgAaA gKEAUUMkAEAB
 ಸೂಕ್ತ ಔಷದೋಪಚಾರಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ
 ¢aD°LuÁ-ÁAzÁgKEAUÁ EAB °MÉAnUÉvÁS°ÁzÁ.



PÁvPA D°ÁgÁ

PÉ¼ZÁvÁiÁj AiA°è
 ¸AtzA S¼PÉ

1ÁUk aÁj UMkA
 ಶುಶ್ರೂಷಣೆ

..Á«UkZAZÀ (..ÉÁgí^aÉ'í) ¥kqÁiÁŠ°ÁZÁ. °ÁUÁiÁÁ ÉkC
 CxPÁ ¤ÁgÁ^aJ PÁ°Á^aUkZAZÀ ¤ÁgÉÁB ¥kqÁiÁŠ°ÁZÁ. ÉkC
 ¤ÁvÁÜ ¤ÁgÁ^aJ PÁ°Á^aUkZAZÀ ¥kqÁiÁÁ^a ¤Áj ÉP è ¤ÁÉ°
 ¤ÁPÁtPÉ PÉ½UkZUÉ ..ÁqPÁZÁ ¤ÁPÁÉ ..PÁ «ÁÁÉÁ, PÁÉ
 °Á^ad°QÁi UÁÁ ŠAZÁ ¤ÁgÁ^a ¤ÁZMÉ-ÁgÁvÍZÉ DZj AZÁ
 C^aUkZÉÁB ¤ÁiÁÁw^aÁ ¤ÁgÉÁB eÁ^aj ¤ÁÉ°PÁ PÉ½PÉ
 °j ¤ÁZÁ CxPÁ ¥ÁPÁV ¤ÁgÉÁB MAZÁ PÉ½ZP è
 ±ÁRj EI ÁPÉAqÁ ¤ÁgÉÁB ±ÁCPj 1 G¥ÁiÉÁV ¤ÁÁZj AZÁ
 EAvPÁ ¤ÁUkZÉÁB PÁ^aÁÁÁqŠ°ÁZÁ. ..Á« CxPÁ
 ..ÉÁgí^aÉ'í ¤ÁÉ°ZÁ ¤ÁgÁ ±ÁZPÁVZjgÉ CzjgP è
 D^aÁdÉPÁ PÉgMÉ EgÁvÍZÉ F ¤ÁgÉÁB ¥Á¥Á ¤ÁÉ°PÁ
 gÁ^aÁV PÉ½PÉ °j ¤ÁÁZj AZÁ UÁ½ÁiÁÁ ¤Áj ÉP è ..ÉÁÁ
 D^aÁdÉPÁ ¥ÁÁt ¤ÁÁÁV ¤ÁÁÁiÁÁUÁ^a eÉvUÉ
 UÁÁÁvÉP ¤ÁÁÁiÁÁUÁvÍZÉ

D) ¤ÁÁtÉÁUÁt^aÁi Ö- ¤ÁZÁ DÁiÁiÁ ¤ÁZÁ DZP è ¤ÁtÉÁ
 ¥Áv^aÁÁRÁ ÁVgÁvÍZÉ PÉ½ZÁ ¤ÁÁÁÖtPÁ ¤ÁZÉZÁ ¤ÁtÉÁ
 ¥Á^aÁÁÉ ¤ÁvÁÜ ¤ÁgÉÁB »ri ÁÖPÉ½Á ÁUÁt^aÉÁB ¥j Q^aÁ ÁPÁ.
 PÉ½ZÁ vÁÁÁUÁ ¤ÁgÁ fÁÉÁUÁ«PÁiÁÉÁB vÁÁiÁÁ^a ±DÜ
 °ÉÁÇgÁ ÁPÁ. eÁR CxPÁ PÁÁ ¤ÁtÉÁxÁ ¤ÁtÁÜd°PÁUÉ
 ÁiÉÁUÁ ÁVgÁvÍZÉ

¤ÁgÁÁ «Á²wÁ ¤ÁtÉÁP è ¤ÁgÁ ¤ÁÁUÁV °j ZÁ °ÉÁUÁ^aÁZÁ
 j AZÁ PÉ½ZÁ gZÉUÉ ÁiÉÁUÁ ÁVgÁ^aÁÇ° è PÉ½Á ¤ÁÁÁÖt
 ¤ÁÁÁqPÁ P°ÁÇAZÁ ¤ÁgÁ ¥j ÁPÉ½ÉÁB ¤ÁÁqÁ ÁPÁ.PÉÁi° è
 MAZÁ »r ¤ÁtÉÁB vUÉZÁPÉÁqÁ CzÉÁB ¤Áj ¤ÁZÁ MZPÁÁR
 PÉ-ÁAZÁ ¤ÁÁZÉ ¤ÁÁqÁ ÁPÁ.MAZÁ ¤ÁÁÉ CzÁ ¤Á^aÁV
 ¤ÁÁZÁiÁÁZjÉD ¤ÁtÁÜPÉ½ZÁ ¤ÁÁÁÖtPÉ ¤ÁPÁZÁ MAZÁ
 ¤ÁÁÉD UÁt °ÉÁÇ°ZÁ ¤ÁÁÁZjÉ CzÁ PÉ½ZÁ ¤ÁÁÁÖtPÉ

°ÉÁvÁÁ^aÁdÉÁ ÁŠÉ-ÁAZÁ DUÁwÁ^a ¤ÁZÁ C^aÁPÉÁB
 ¥j UÁtÁ gÉvÁÁ ¤ÁÁUÉ PÁq PÉ½ÁÁ^aÁZj AZÁ ¤ÁPÉÁB
 ¥j UÁÁPÁj ÁiÁÁV G¥ÁiÉÁUÁ ¤ÁÁR PÉ½ÁÁZjgÁ eÉvUÉ
 P°ÁZÁÁUÁÁ C^aÁPÁ PÁ^aÁiÁÁV gÉvÁÁ °ÉÁÁ - Á^aUkZ¹
 fÁÁÉÁ ¤ÁÁÁ ¤ÁZÁj 1PÉ½PÁ ¤ÁPÁj ÁiÁÁUÁvÍZÉ



gÉvÁUÁPÁÉPÉ P°Á^aÁÁRÁ ¤ÁUÁÁ B

d⁻ÁÁiÁÉÁ ¥ÁÁZP è EvÁgÉ ¤ÁÁÁiÁZÁ ..ÁUÁÁ eÉvÉ
 «ÁÁÉÁ ¤ÁPÁtPÉ ÁiÁÉÁB PÁq °ÉÁqÁUÁP è PÉ½ÉÁqÁ - Á^aÁZÁ eÉvUÉ
 GvPÁ ¥ÉqPÁD°ÁgPÉÁB UÁÁÁt ¥ÁÁZP è ¥kqÁiÁŠ°ÁZÁ.

UÁÁZÁPÁgPÁÁMÉ ÉÁ-É eÉUÁ vUÁi ¥ÁÁZÁUÁP è PÁvPÁV
 PÁgÉ «ÁÖ¹ZÁ d⁻ÁÁiÁUÁÁ, °ÁPÉ½ÁUÁÁ, PÁq °ÉÁqÁUÁP è
 «ÁÁÉÁ ¤ÁPÁtPÉ ¤ÁÁqŠ°ÁZÁ. ¤ÁvÁÜ PÁqUÉ ÁiÉÁUÁ P°ÁZÁ ..É«ÁÁiÁ
 G¥ÁiÉÁUÁ ¥kqÉÁPÉ½Š°ÁZÁ.

ವ್ಯವಸಾಯ, ತೋಟಗಾರಿಕೆ, ರೇಷ್ಮೆ ಸಾಕಣೆ, ಕೋಳಿ ಮತ್ತು ಡೈರಿ,
 °ÁÇ ¤ÁPÁtÁ°ÁUÁÉ EvÁgÁ PÁÁŠÁUÁÁ eÉvUÉ ¤ÁÉ° GZÁ±PÉ
 ZPÁiÁÁUÁZÁj Áw «ÁÁÉÁ ¤ÁPÁtPÉ ¤ÁÁqŠ°ÁZÁ. ¤ÁÁ° ÉÁPÁÁŠÁUÁÁ
 vÁdÁ ¤ÁÁUÁÉÁB «ÁÁUÉ D°ÁgPÁV ŠÁÁ ¤ÁÁÉ°PÁ ±MÉÁ
 ŠÁqPÁÁZP è CÇPÁÉ½Áj ¤ÁvÁÜ - Á^a ¥kqÁiÁŠ°ÁZÁ.PÁgÁiÁ
 CZÁPÁ ÁÖ ¥ÁÁZÁ gÉvj UÉ PÁgÁiÁ ¤Áj ÉÁ Š½PÉ-ÁAZÁ GvPÁ
 ¥ÉqPÁ ¤ÁgÁ ZÉgÁiÁÁvÍZÉ

°KÉAUBZAVÉ °ÁVÁU CEÁYÁIÁPÁ «ÁÁEÁUÁ M¼UÉ °ÁgZÁVÉ V¼PÁIÁ®
 PÉV¼ZÁ VÉSAU¼UÉ , ÁtUPÁtÉÁEÁ®j ÁIÁEÁB C¼PÁ Á ÁPÁ. GvPÁ
 «ÁÁEÁ °ÁÁtUUE PÉV¼ZÁ °ÁgÁ °ÁVÁU °ÁtÉÁ gÁ ÁgPÁEÁB
 ®°ÁgÁ °Á PÉV¼UÁ VÁIÁÁj ÁIÁ° è w¼¹gÁ °ÁVÉ CEÁ , j , Á ÁPÁ.
 EzÁZÁEÁVgÁ °ÁgÁZÁZÁUÁVÁZÁPÁI è gÁEÁ°Á °ÁVÁU , ÁÁÁEÁUÁqÉ
 «ÁÁEÁ °Áj UÁEÁB PÉÁÁV 4:3:3gÁ CEÁYÁVÁZÁ è JpÁUÉ 2000
 ÇAZÁ 2500 gPÁUÉ °VÉÉ °ÁÁqÁ ÁPÁ. °ÁtÁU °ÁVÁU °ÁgÁ
 D«ÁÁÁIÁÁVgZÉ gÁ ÁgÁ (. °Zi.) 6.5 j AzÁ 8 gÁ ÁI ÁPÁ gÁ ÁPÁ.
 PÉV¼ZÁ °ÁgÁ °ÁVÁU °ÁtÁU D«ÁÁÁIÁÁVzÁgÉ JpÁUÉ 80 j AzÁ
 100 ಕೆ.ಬಿ.ಗಳಷ್ಟು ಸುಟ್ಟ ಸುಣ್ಣ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಕೊಳದ ನೀರಿನ ಮಟ್ಟವನ್ನು
 6 CrUÉ Kj , Á ÁPÁ. , ÁtU°ÁPÁ °ÁZj AzÁgÁ ÁgÁ °ZÁUÁ °ÁZgÁ
 eÉVUÉ °ÁgÁEÁB ±ÁÇUÉ½¹ PÉV¼ZÁ gÁ °ÁgÁEÁUÁtÁUÁ , ÁSÁIÁEÁB
 VÁ , ÁVÁZÉ

°ÁUÁ«ÁÁEÁ PÁ B

1. «ÁÁEÁ °ÁVÁU °ÁVÁPÉÁ½ , ÁPÁUÉ (°ÁVÁPÉÁ½ , UÉDUÉPÁI °ÁVÁU QØ)

«ÁÁEÁ , ÁPÁIÁIÉÁÇUÉ , PÁUÁPÁI PÉUÉV¼PÁ °ÁVÁPÉÁ½
 VÁÁ °Á , PÉUÉ Ezj AzÁ CEÁPÁ GYÁIÉÁU¼E °Á °ÁVÁPÉÁ½UÁ
 PÉV¼ZÁ gÁ °Á CEÁYÁIÁPÁ ÁZÁQÁI UÁ °ÁVÁU «ÁÁEÁUÁEÁB WÉÁVÉÉ
 °ÁVÁU D°ÁgPÁV PÉV¼ZÁ SzÁ«ÉÁ °ÁtÉÁB PÁZÁ °ÁZj AzÁ
 ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಬಿಡುಗಡೆ ಹೊಂದಿ ಕೊಳದ ನೈಸರ್ಗಿಕ
 GvÁZÉÉ °ZÁUÁVÁZÉ eÉVUÉ °ÁVÁPÉÁ½UÁ °Áj ÉP è NqÁqÁ °ÁUÁ
 UÉStgÁ °ÁPÁ °ÁZj AzÁUÉStgÁ PÉV¼ZÁ j - Áè °ÁUÁPÁEé°ZÁY
 ÉÉ , MÖPÁ D°ÁgÁ ZÁ GvÁIÁÁV «ÁÁEÁUÁ ZÁVÁ °ÁÁtUUE
 , PÁj ÁIÁUÁVÁZÉ

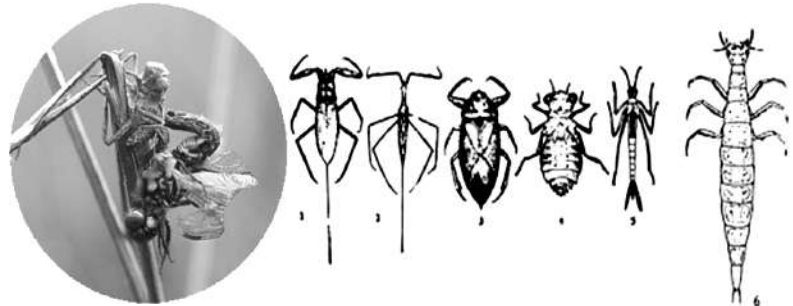
MAZÁ JpÁUÉ °Áj ÉÁYÁZÁZÁ è eÁÁPÁ ÁV «ÁÁEÁ , ÁPÁUÉ
 °ÁÁqÁ CUMÁ ÁZÁ UÉStgÁEÁB , ÁÁÁgÁ 100 j AzÁ 150



D) d°QI UÁEÁ °ÁÁEÁEÉ:

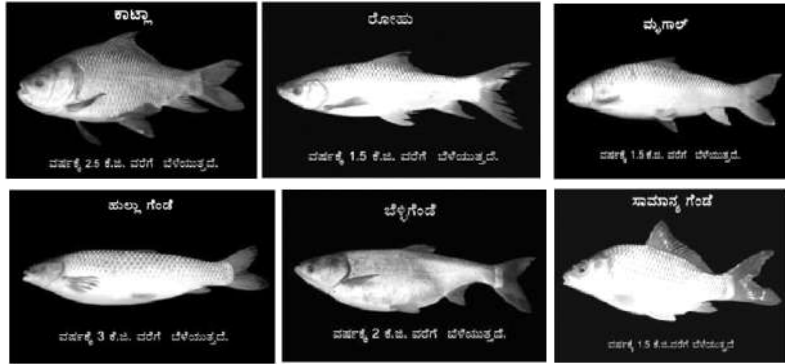
P° d°QI UÁEÁ , ÁPÁtPÁ PÉV¼ZÁ è EgÁ °Á «ÁÁEÁUÁEÁB
 WAZÁ «ÁÁEÁU¼UÉ °ÁPÁ °Á D°ÁgPÁEÁB , PÁ WAZÁ °ÁPÁVÉÉ
 Ezj AzÁ D°ÁgZÁ YÉYÉEn GAMÁUÁVÁZÉ Dzj AzÁ F d°
 QI UÁEÁB °ÁÁEÁEÉ °ÁÁqÁ °ÁZÁ CvPÁEÁ

d° QI UÁEÁB °ÁÁEÁEÉ °ÁÁqÁ °Á «ZÁEÁUÁZÁgÉ , ÁtU
 PÁtÉÁ J¼S °ÁIÁ , PÁÁIÁÇAZÁ DUÁUÉ PÉV¼ÇAZÁ J¼ZÁ QI UÁEÁB
 °ÁEgMÚZÁ gÁ , ÁÁIÁPÁ °ÁÁU¼AZÁ , Á-Á , ÁÁZÁ. Cw , Á® °ÁZÁ
 «ZÁEÁ °ÁZÁgÉ , YÉYÁ/JUØ ZÁÁt ÉÁB °Áj UÉ °ÁYÁ , ÁÁZÁ.



E) °ÁPÁ «ÁÁEÁUÁ °ÁÁEÁEÉ

°Áj ÉP gÁ °Á CEÁÁEÁ EvgÉ «ÁÁEÁUÁEÁB °ÁÁEÁEÉ °ÁÁr
 , ÁPÁtPÁ «ÁÁEÁU¼UÉ , Á® °ÁV °ÁÁIÁ®Á C°PÁÁPÁ , Á ÁPÁ.
 °ÁPÁ «ÁÁEÁUÁZÁ D ; PÁZÁ «ÁÁEÁUÁ , °ÁÁgMÁ DEÉ
 «ÁÁEÁ , °ÁEÁUÁgi , YÁnÁIÁ , i EvÁç.



5.1 **UAt^aAI t^a «AAEA^a Aj GvAzEE:** «AAEA v₂ C^oP^oVⁱAⁱ° e ¥E^oA^aUⁱAⁱ° e «AAEAUM^a x^a D^oUⁱAⁱAⁱ° a^o M^aZ^a ¥Av^oE^oEA^o a^o » Av^oZE^o EP^o Na gAdza «AAEAU^aJ PE PAAZUM^a e GvP^oA UAt^aAI t^a «AAEA^a Aj UM^aEA^o AiA[±]AⁱAⁱAV^o E^oq^oAP^oEAq^a SA^oCg^ov^oAg^o e^o AA^oCE^oA ; A¹/2VU^oE E^og^oP^oAU^a a^o ¥E^oA^aUⁱAⁱ° mienug^o s^oxy^oyn^onu Ad^ossu h^oey^osb^oeku. p^otiy^oo^ondu | 1/2UⁱAⁱAⁱ°E^o P^oE^o a^o P^oE^o a^o ¥E^oA^aUⁱAⁱ° «AAEAUM^aEA^o S¹/4A^o a^o Az^o Az^o GAm^oAU^a a^o Az^oME^o o^oh^oZE^o ¥Av^oAⁱEAz^o UA^o ; EA^o a^o Kem^o-AAz^o GvAz^o 1z^o «AAEA^a Aj UM^aZ^o a^o P^o ¥E^o AAt^oZ^o e^o AA^oCE^oA ¥E^oA^aUⁱAⁱ° «AAEAUM^aEA^oAV^o » E^o P^o v^oU^oq^o a^o P^oA.F j Aw^o a^o Aq^o a^o Az^o Az^o ¥Av^oAⁱEAz^o ¥E^oA^a «AAEA^a AA^oCE^oA ; A¹/2U^oU^oE S^o a^o z^oDE^o o^oh^oU^o a^o Az^oME Ez^oE^oAⁱKE^of^ov^oDA^oi^oVA^o PAA^oi^oo^oPE^o a^o «^oze^o Ez^o P^o e^o Aj a^o Ar^o P^o A Dj 1z^o «AAEA^o o^oAUKE^o a^o AA^oCE^oA ¥E^oA^aUⁱAⁱ° U^oAV^o G¥A^oi^oKE^oAV^o M^o a^o mien^onu Ay^okk^oo^ol^ou^oo^oti^orb^oeku. s^oad^oy^ov^oad^ossu mienug^o a^o Ai^oA^o1E^oADz^oAg^oz^o a^o AA^o-E^o «AU^o 1 Eq^o a^o P^oA. °E^o a^o v^oU^oUM^aEA^o x^o P^og^o AV^o a^o A^oE^o a^o P^o A^o ¥EA^o a^o A^oq^oZE^o ¥E^o AV^o ¥Eq^o a^o U^o «AAEAUM^aEA^oCE^oU^o Aj a^o Ag^oz^o. «AAEA^a Aj UM^aEA^o GvAzEE^o o^oAV^oUM^a e^o ¥E^o AR^o a^o AZ^oY^o ; | Ad^o j UM^ay^oA^o z^oAE^o At^o z^o z^oAz^o a^o Az^oY^o a^o AV^oAV^o P^oAV^o z^oAE^o At^o

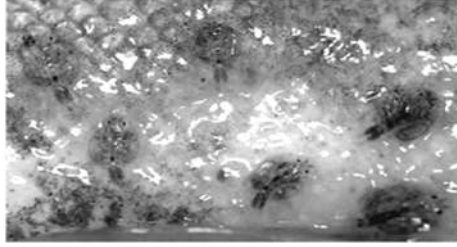
CAZADÄ DzÄAiÄ B

1. $U^og^oA^o J^o MI A^o «AAEA^o GvAzEE^o 2000. UA^o g^oME. 90/PE^of = g^oME. 1,98,000$
2. $x^o A^o - A^o = 1,98,000 - 96000 = 1,02,000$

11. P^oAU^o «AAEA^o AP^oAt^oRE:

«Ag^oMA P^oET^o ¥E^oA^oEP^o AZ^o z^oÄ^oÄ^o «AAEA^o P^oET^o J^o a^o Ag^oA O^oq^o ¥E^oEA^o Dz^oP^o Ai^oA^o ¥Ag^oA P^oA-ÄV^o JAZ^o P^oEn^oEA^o Cx^oD^oÄ^o z^oEP^o e G^o-ÄT^o a^o AV^oZE^oCw^oAi^oAV^o » v^oA^oi^oAV^og^oA^o d^oEA^o AS^o o^oAUKE^o f^oA^oEA^o ±^oU^o E^o D^oAg^oz^o ¥E^og^oPE^o EA^ot^oz^o MAZ^o a^o AR^o a^o Az^og^o GvP^oA ¥E^oET^oPA^o D^oAg^o z^oE^og^oAi^oA^o a^o z^o EA^oKE^oBAz^o a^o AR^o.F Jg^oq^o P^oA^oo^oUM^aEA^o ¥J^o u^oA^oAP^oAJ Ai^oAV^o SUP^oJ^o P^oA «AAEA^o AP^oAt^oRE a^o AV^oU^o S¹/4PE^o C^o a^o AA^oi^oo^o JAZ^og^o v^oAV^oAV^o Ag^oz^o. » Aj SA^oq^oP^o A^oVA^o o^oKE^o CE^oÄP^oA P^oAg^oAt^oUM^aZ^o PE^o AI^o AP^oEA^oq^a DV^oP^oM^o z^oAj » r^oAi^oAV^og^oA^o g^ov^oJ^o U^o » P^oAU^o «AAEA^o AP^oAt^oRE D^oÄz^oÄAi^oPA^o a^o AU^oAV^oZE^o

PE^oÄO^o PA^o P^oÄz^oP^o AZ^o M^oVA^oEA^oq^a d^oU^oAV^oKE^oU^oÄz^oÄ^o k^oad^ode. i^ol^oli b^obbu s^oum^oaru 4.57 l^okk^o h^oey^oen^ossu b^ol^ona^odu d^oU^oAV^oKE^oU^oÄz^oÄ^o «z^oAV^o, Cz^og^oP^o e 2.22 o^oPA^o o^oPA^og^o d^o-Ä^oÄi^oUM^a, 2.35 l^okk^o h^oey^oeru k^oer^o h^oag^oo^o k^oo^og^og^ol^ond^o k^oad^ode. i^odv^oss^oe^o al^old^o, a^o Ag^oA 6,000 Q. «AA^o, UKE Gz^oz^oÄ EA^oUM^a «AAEAU^aJ P^oU^o «¥A^o C^o P^oAÄ^o Mz^oV^o a^o E^o Dz^og^o E^oAV^oUM^aEA^o «AAEA^o GvAzEE^oU^o ¥E^oCE^ot^o o^oAV^o S¹/4P^oPE^oAr^o e Dz^oJ^o Az^og^oAd^oz^o P^o e M^oVA^oEA^oq^a «AAEA^o k^oy^osi^og^o l^ou^oz^ol^o b^ovi^oss^oy^ovi^ode. i^odv^o x^o A^o P^oAV^oU^oE^o z^oAj a^o AR^oP^oEn^oZE^o 1» x^o Ag^oA (M^oVA^oEA^oq^a) d^oU^oAV^oU^oÄi^o° e » Ag^oMA «±^oz^o P^o e 2EA^o U^oÄE^oz^o P^oÄz^o P^oÄ g^oAd^oP^oÄ M^oVA^oEA^oq^a «AAEA^o GvAzEE^oÄi^o° e z^oÄ^oÄz^o P^o e o^oME^o U^oÄE^oz^o P^oÄz^o



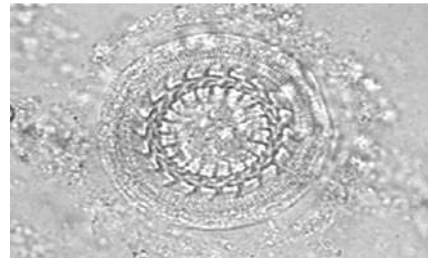
3 dAvÄ °Ä¼ÄUÄÄ B

dAvÄ °Ä¼ÄUÄÄP èZP ÄðzÄdAvÄ °Ä¼Ä (UfgkEqÁPð° ,i)
 aÄvÄUQ«ÄgÄ dAvÄ °Ä¼Ä (qAgðé-ÉEUÜgÄ,i) °ÄUKE qÉFmPí
 mÉ ÄmÉÄqii ¥É ÄÄRªAzPÄ
 ZP ÄðzÄdAvÄ °Ä¼ÄUÄÄ zÄ°zÄªÄÄ-ÉgPÉªÄvÄUQ«gÄUÄÄ
 ªÄÄ®E PÄqÄSgÄvÄzÉ Ezj AzÄ ;ÄrvÄ «ÄÄEÄ
 GçUÄUÉ¼ÄªÄzÄ, Cw QÄiÄÄ²Ä®vÉ GdÄPÄ ¥É ÄwÜ
 Cw-ÉÄ¼ÄÄÄ CAZÄUÜ ÜgPÜÄÄ gÉÄUzÄ®PÄt UÄÄ. Q«gÄ
 dAvÄ °Ä¼Ä CçPÄ ÄV Q«gÄUÄÄP èPÄqÄ SgÄvÄzÉ

PÉPÜÄÄ ,P ÄÄiÄçAzÄ Q«gÄ S½UÄÄªÄÄ-É CANPÉÄqÄ
 Q«gÄUÄÄªÄÄ-É UÄÄiÄªÄÄr D°ÄgPÄEÄB »ÄgÄvÄzÉ

aQvÄi PÉÄUÄÄ H

- * ಉಪ್ಪು ದ್ರಾವಣ (3-5%) ನಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಮುಳುಗಿಸುವುದು
- * ¥ÄgP ÄÉi 100-150 ;. ;.JA. 10 1UÄÄmÉªÄÄ¼ÄV ,ªÄzÄ
- * «Äy° Éi SÄÉ (5-10 ;. ;.JA-çÄVvÜ ,ÄBE)
- * QI ÉÄ±PÜÄÄ (ÉÄÉÄÉi 0.1 j AzÄ5 ;. ;.JA-çÄVvÜ ,ÄBE)



ಉತ್ಪಾದನಾ ಕೊಳಗಳಿಗೆ ಬಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೀರಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮೀನು ಮರಿಗಳ
 ಚೀಲದ ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಅಂತರ 2 ಸೆಂ. ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ 30 ನಿಮಿಷಗಳ
 PÄ®ªÄj zÄ®UÄÄEÄBªÄj ÉP èvÄ° çI ÄÜCEÄvÜgÄªzÄÉPÄV
 ªÄj UÄÄEÄB PÉ¼PÉ çqÄÄPÄ.ªÄj ÉÄ gÄ ,ÄgPÄªÄvÄU PÜVzÄ
 DªÄçÉPÄªÄKgm¥ÄgÄVzP è ,jªÄÄr zÄÉÄvÜgÄ¥Ä®ÉÄ PÉ¼UÄUÉ
 ªÄj UÄÄEÄB çqÄÄPÄ.

5.6 PÄApvÄ«ÄÄªÄªj UÄÄGvÄzÉÉªÄvÄU¥Ä®ÉÉ:

C-ÄPÄçªÄgÄªÄ®ÄPÉgÉPÄÄÜUÄÄP èzÄVWEÄV ,ÄÄiÄÄªÄÄ
 PÄApvÄ«ÄÄªÄªj UÄÄEÄB çI ÄÜPÄªÄÄ CªÄÄiÄ°è°ÉZÄNÉ¼Äªj
 ¥ÜÄiÄÄªÄÄzÄÉPÉ PÄApvÄ«ÄÄªÄªj UÄÄ çVÉÉªÄvÄU ,PÄUÉ
 JAzÄ PÜÄiÄÄvÄÜÉF «ÄÄEÄUÄÄ °ÉZÄN gÉÄUÄªgÉÄzPÄ
 ±DÜPÉÄçzÄ zÄVWEÄV ,ÄÄiÄÄvÄzÉ°ÄUKE SzÄPÄ G½«PÄiÄ
 ¥ÉÄÄt ,PÄ°ÄÜÄvÄzÉPÄApvÄ«ÄÄªÄªj UÄÄ GvÄzÉÉÄiÄ°è
 ¥ÉÄPÄªÄVªÄj UÄÄEÄB çVÉÉPÄÄqÄªÄPÉ¼PÄEÄB ,ÄÄUÉ¼ ,ÄPÄ,
 PÉ¼PÄEÄB D¼PÄV G½ªÄÄÄr ,ÄÄiÄðÉÄ QgÄt UÄÄªÄtÉÄ
 M¼PÉUÄªÄVÉÉÉrPÉ¼ÄÄPÄ,ªÄtÉÄUÄtðzPÄPÉCEÄUÄtªÄV
 ,ÄtÜCxpÄÄf¥ÄÄ ,Äj ,ÄPÄ.ªÄgÉÄB PÉ¼PÉ vÄÄçzÄÉÄvÜgÄ
 PÉ¼zÄªÄj ÉÄ ¥ÉªÄMÜUÉ ,ÜgÄÄÄiÄªPÄªÄvÄU ,ÄÄiÄªÄÄ
 UÉStÜUÄÄEÄB °ÄPÄÄPÄ. ,ÜzÄ² v½UÄÄzÄPÄÄgÉÉ°Ä,ªÄUÄ®
 «ÄÄEÄªÄj UÄÄEÄB 1 °ÄPÜUÉ1- 1.5 ®PÄ«ÄÄEÄªÄj UÄÄEÄB çVÉÉ
 ªÄÄqS°ÄzÄ. «ÄÄªÄÄ MI ÄÜ vKEPzÄ ±ÄPÜÄ 2 gÄVÉ PÄPÄ
 D°ÄgUÄÄzÄ CÜI vÉqÄ ±ÄÄUÄ »Är,ªÄPÉ éÉÄ¼zÄ¥ÄÄr,
 ªÄvÄU®ÄÄt «ÄÄzÄzÄÄÄt UÄÄEÄB 30 %, 25%, 43%, 2% UÄÄVÉ
 ನೀರಿನಲ್ಲಿ 20-40 ನೀಮಿಷದವರೆಗೆ ನೆನಸಿ ಉಂಡೆಮಾಡಿ ಮೀನುಗಳಿಗೆ
 D°ÄgPÄV ¥É 15 çÉU¼UÉªÄÄ°ÄPÄÄPÄ.ÉÉ ,MðPÄ D°ÄgÄzÄ
 GvÄzÉÉÄiÄEÄB PÄ¥ÄÄrPÉÄqÄ ,ªÄÄÄgÄ 5-6 wÄUÄPÄ® ,ÄQzÜgÉ
 ಶೇಕಡಾ 70-80 ರಷ್ಟು ಬಲಿಷ್ಠ ಸದೃಷ ಮೀನುಮರಿಗಳು ದೊರಕುತ್ತದೆ.

