

4. ಈ ರೀತಿ ಗುಂಡಿಯಿಂದ ಸುಮಾರು 3 ಅಡಿಗೂ ಎತ್ತರವಿರುವಂತೆ ಮೇವನ್ನು ತುಂಬಿ ನಂತರ ಮೇಲುಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಣ ಮೆವಿನಿಂದಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉದ್ದನೆಯ ಹಸಿಮೇವಿನಿಂದಾಗಲಿ ಮುಚ್ಚುವುದು. ನಂತರ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮೇಲೆ ತೂಕಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವು ದಿಂಡುಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಹೇರುವುದು ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮೇವಿನ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಅಡಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹರಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತುಳಿದು ಬಡಿದು ನಂತರ ಸಗಣಿಯಿಂದ ಸಾರಿಸುವುದು. ನೇರು ಒಳಹೋಗದಂತೆ ಇಳುಜಾರು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಮುಚ್ಚುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ.



ಮಳೆಗೆ ಭದ್ರವಾಗಿ ಮುಚ್ಚುತ್ತಿರುವುದು ಸಿದ್ಧವಾದ ರಸಮೇವು

6. ಮುಚ್ಚಿದ ಮೇವಿನ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ವಾರದಲ್ಲಿ ಮೇವು ಕುಸಿದು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬಿರುಕುಗಳು ಬರುತ್ತವೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಬಿರುಕನ್ನು ಮತ್ತೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚುವುದು.

7. ಈ ರೀತಿ ಮುಚ್ಚಿದ ಮೇವಿನ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಸುಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಾಣುಗಳು ಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಪಿಸ್ತು ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವುದು, ಈ ರೀತಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲವು ಮೇವನ್ನು ಕೆಡದಂತೆ ಕಾಪಾಡುವುದು. ಈ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಮೇವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ದಮ್ಮಸ್ಸು ಮಾಡಿ ಎಲ್ಲ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ನಂತರ ಗಾಳಿ ಒಳಹೋಗದಂತೆ ಮುಚ್ಚುವುದು ಅತಿ ಅವಶ್ಯಕ. ಸರಿಯಾಗಿ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದಿದ್ದರೆ ಹಾಗೂ ಗಾಳಿ ಆಡಲು ಬಿಟ್ಟರೆ ಮೇವು ಕೆಡುವುದು ಹಾಗೂ ತಯಾರಿಸಿದ ರಸಮೇವಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳಪೆಯಾಗಿರುವುದು.

ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಿದ ಎರಡು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಮೇವನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆಯಿಂದ ಹೊರತೆಗೆದು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಪದರ ಪದರವಾಗಿ ಒಂದು ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಕೆಳಗಿನವರೆಗೂ ಮೇವನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕೆ ಹೊರತು

ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಮ್ಮೆಗೆ ತೆಗೆದು ಗಾಳಿಗೆ ಇಡಬಾರದು. ಗುಂಡಿಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿರುವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗವನ್ನೇ ತೆಗೆದು ತಳಗಿನವರೆಗೂ ರಸಮೇವನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಳ್ಳೆಯ ರಸಮೇವು ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆ ಬರುವುದಲ್ಲದೆ ಚಿನ್ನದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ.



ರಸಮೇವನ್ನು ದನಗಳು ತಿನ್ನುತ್ತಿರುವುದು

ಲೇಖಕರು :

ಡಾ. ಸಂತೋಷ ಶಿಂದೇ, ವೀಜ್ಞಾನಿ (ಪಶು ವಿಜ್ಞಾನ)
ಡಾ. ಸಂತೋಷ ಎಚ್. ಎಮ್, ವೀಜ್ಞಾನಿ (ತೋಟಗಾರಿಕೆ)
ಶ್ರೀ. ಸಿದ್ದಪ್ಪ ಕನ್ನೂರು, ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸಹಾಯಕರು (ಕೃಷಿ ಅರಣ್ಯ)
ಡಾ. ಶ್ವೇತಾ ಬೀರಾದಾರ, ವೀಜ್ಞಾನಿ (ಗ್ರಹ ವಿಜ್ಞಾನ)

ಸಂಪಾದಕರು ಮತ್ತು ಪ್ರಕಾಶಕರು

ಡಾ. ಮಂಜು ಎಮ್. ಜಿ.
ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಹಾಗೂ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಶಿರಸಿ

ಅಕ್ಷರ ಜೋಡಣೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ

ಶ್ರೀಮತಿ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ನೀರಲಗಿ
ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸಹಾಯಕರು (ಗಣಕಯಂತ್ರ)

ನವಂಬರ್ - 2017

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ

ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್-ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ, ಶಿರಸಿ

ದೂರವಾಣಿ : 08384-228411

ಮಿಂಚಂಚಿ : kvkuks@gmail.com

ಜಾಲತಾಣ : www.kvkuarkannada.org



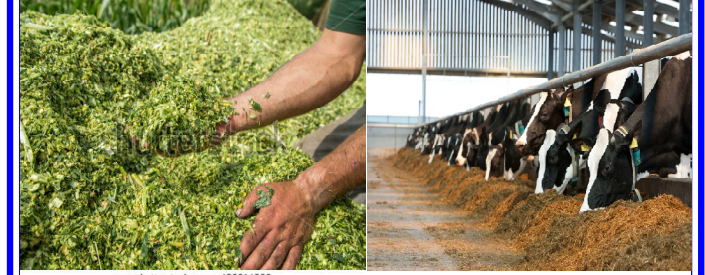
ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ



ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್-ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ,

ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ, ಶಿರಸಿ

ರಸಮೇವು (ಸೈಲೇಜ್) : ಹಸುಗಳಿಗೆ ಬೇಸಿಗೆಕಾಲಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪರ್ಯಾಯ ಮೇವು



ಬೇಸಿಗೆ ಅಥವಾ ಬರಗಾಲದಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಮೇವಿನ ಅಭಾವವನ್ನು ತಡೆಯಲು, ಮೇವು ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ದೊರಕುವ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶನಷ್ಟವಾಗದಂತೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ರಸಮೇವು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ರಸಮೇವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಏಕದಳ ಜಾತಿಯ ಹಸಿರು ಮೇವುಗಳಾದ ಜೋಳ, ಹೈಬ್ರಿಡ್ ನೇಪಿಯರ್, ಗೋವಿನ ಜೋಳ, ಸಜ್ಜೆ ಹಾಗೂ ಜವೆಗೋಧಿಯಂತಹ ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುವ ಸೂಕ್ತವಾದ ಬೆಳೆಗಳು

ಗುಣಮಟ್ಟ ರಸಮೇವು ತಯಾರ ಮಾಡಲು ಏಕದಳ ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಜೋಳ, ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ, ಸಜ್ಜೆ, ಹೈಬ್ರಿಡ್ ನೇಪಿಯರ್ ಹುಲ್ಲು, ಕಬ್ಬಿನ ಮೇಲ್ಭಾಗಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ದಷ್ಟದಂಟಿನ ಜೋಳ ಮತ್ತು ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ರಸಮೇವಿಗಾಗಿ ಸೂಕ್ತವಾದ ಬೆಳೆಗಳು. ಏಕದಳ ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪಿಸ್ತು ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಸಾರಜನಕ ಇರುತ್ತದೆ. ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಸುಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಾಣುಗಳು ಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಪಿಸ್ತು ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು ಹುದುಗುವಿಕೆ (Fermentation) ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ಉತ್ಪತ್ತಿಮಾಡುತ್ತವೆ, ಈ ರೀತಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲವು ಮೇವನ್ನು ಕೆಡದಂತೆ ಕಾಪಾಡುತ್ತದೆ.

ರಸಮೇವಿನ ಉಪಯೋಗಗಳು

- ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹಸಿರು ಮೇವು ಲಭ್ಯ. ಮೇವಿನ ಕೊರತೆ ಉಂಟಾದಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
- ರಸಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು 'ವಿ'ಅನ್ನಾಂಗವಿರುತ್ತದೆ.
- ಒಣ ಹುಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಹಸಿರು ಹುಲ್ಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲು ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಪಟ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಸ್ಥಳಾವಕಾಶ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.
- ರಸಮೇವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿದ ಮತ್ತು ಗಾಳಿಯ ಬಿಗಿಯಾದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದ್ದರಿಂದ ಬೆಂಕಿಯ ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯ ಇರುವುದಿಲ್ಲ.
- ರಸಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಇರುವುದರಿಂದ ಅದು ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ.
- ರಸಮೇವು ಹೆಚ್ಚಿನ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಆದ್ದರಿಂದ ಹಸುಗಳಲ್ಲಿ ಹಸಿವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ರಸಮೇವು ಮಳಿಗೆ / ಸೈಲೋಗಳ ಮಾದರಿಗಳು

ರಸಮೇವನ್ನು ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲೂ/ಬಾವಿಯಾಕಾರದ ಮಳಿಗೆ, ಟ್ರಂಚ್‌ಗಳಲ್ಲೂ, ಬಂಕರ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡ್ರೆನ ಮಾದರಿ ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವುದು ಸುಲಭ ಕ್ರಮ. ಮಳೆಯ ನೀರು ಒಳಗೆ ನುಗ್ಗದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕು. ಈ ಗುಂಡಿಗಳು ಗುಂಡಾಗಿಯಾಗಲಿ, ಚೌಕಾಕಾರದಾಗಲಿ ಆಗಿರಬಹುದು. ಗುಂಡಿಯ ಅಳತೆಯನ್ನು ಮೇವು ಕೊರತೆಯಕಾಲ, ಲಭ್ಯವಿರುವ ಮೇಲಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಜಾನುವಾರುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕು. ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ 4 ಅಡಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಆಳ ಇರಬಾರದು, ಹಾಗೂ ಈ ಆಳ 8-10 ಅಡಿಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿಯೂ ಸಹ ಇರಬಾರದು. ಒಂದು ಘನ ಅಡಿ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಅಂದಾಜು 20 ಕೆ.ಜಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಶೇಖರಿಸಬಹುದು. ಅದರಂತೆ ಗುಂಡಿಯ ಅಳತೆಯನ್ನು ನಗದಿಪಡಿಸಬೇಕು. ಈ ರೀತಿಯ ಗುಂಡಿಯ ಒಳಭಾಗವನ್ನು ಕಲ್ಲಿನಿಂದಾಗಲೀ ಅಥವಾ ಸಿಮೆಂಟಿನಿಂದಾಗಲೀ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದು ಸ್ವಲ್ಪ

ದುಬಾರಿಯಾವುದರಿಂದ ಕಚ್ಚಾ ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ರಸಮೇವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಗುಂಡಿಯ ತಳ ಮತ್ತು ಪಕ್ಕಗಳಿಗೆ ಸಗಣಿಲೇಪವನ್ನು ಮಾಡಿ ಆರಲು ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಒಳಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆಗೂ ಒಣಗಿದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಮೇವನ್ನಾಗಲಿ ಇಲ್ಲವೇ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನಾಗಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಹಾಸಬೇಕು.



ಸಮತಳ ಸೈಲೋ (ಚರಂಡಿ)



ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡ್ರೆನ ಮಾದರಿ



ಬಾವಿಯಾಕಾರದ ಮಳಿಗೆ



ಬಾವಿ/ಗುಂಡಿ ಒಳನೋಟ



ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದ ಮಾದರಿ

ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು:

- ✓ ಮಳೆ ನೀರು ಹರಿದು ಹೋಗುವ ಎತ್ತರವಾದ ಮತ್ತು ಇಳಿಜಾರಾದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವುದು ಉಚಿತ. ಇದರಿಂದ ರಸಮೇವು ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ.
- ✓ ಮಳಿಗೆಯ ಒಳಗೋಡೆಗಳು ಸಮಾನಾಂತರವಾಗಿರಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕಾ ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ಗುಳ್ಳೆಗಳು ಉಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ.
- ✓ ಮಳಿಗೆಯ ತಳ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಗೋಡೆಗಳಿಗೆ ಒಣಹುಲ್ಲು, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅಥವಾ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಹೊದಿಕೆ ಹೊದಿಸಬಹುದು.
- ✓ ಮಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಆಳವಾಗಿರಬೇಕು. ಈ ಆಳ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಜೌಗಿನ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ.
- ✓ ಮಳಿಗೆಯ ಗಾತ್ರವು ರಾಸುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ, ರಸಮೇವಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಯ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಗಾಗಿ ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

- ಒಂದು ಟನ್ ರಸಮೇವಿಗಾಗಿ
 - 1 ಕೆ.ಗ್ರಾಂ. ಯುರಿಯಾ
 - 2 ಕೆ.ಗ್ರಾಂ. ಬೆಲ್ಲ/ ಕಾಕಂಬಿ
 - 1 ಕೆ.ಗ್ರಾಂ. ಉಪ್ಪು
 - 1 ಕೆ.ಗ್ರಾಂ. ಖನಜ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು 15-16 ಲಿಟರ್ ನೀರಿಗೆ ಬೇರಿಸಿ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ತಯಾರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು :

1. ಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಶೇಕಡ 65-70 ರಷ್ಟು ತೇವಾಂಶ ಇರುವ ಅಥವಾ ತೆನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಳುಗಳು ಹಾಲು ತುಂಬುವ ಹಂತದಲ್ಲಿರುವ ಮೇವನ್ನು 1 ರಿಂದ 1.5 ಅಂಗುಲ ಉದ್ದ ಮೇವು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.



ರಸಮೇವಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಮೇವು



ಮೇವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುತ್ತಿರುವುದು



ದ್ರಾವಣ ತಯಾರಿಸುವುದು

2. ಈ ರೀತಿ ಮೇವನ್ನು ರಸಮೇವಿಗಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಳುವಂತೆಯೇ ಕತ್ತರಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೇವನ್ನು ಸಮವಾಗಿ ಹರಡುವುದು. ಮೇವಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದಲ್ಲಿ ಕೆಳಗಡೆ ತಿಳಿಸಿದ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಪದರಗಳ ಮೇಲೂ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು

3. ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಂಬಿದ ಮೇವನ್ನು ರೋಣಕಲ್ಲಿನ ಸಹಾಯದಿಂದಾಗಲಿ ದನಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ತುಳಿಸುವುದರಿಂದಾಗಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅದುಮಿ ಮೇವಿನ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿನ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಹೊರ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊರ ತೆಗೆಯುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ.