១) ការប្រមូលផល

ដើម្បីប្រមូលផលផ្លែមៀនឱ្យបានត្រឹមត្រូវល្អ យើងគួរពិនិត្យលក្ខណៈសំគាល់មួយចំនួន ដូចខាងក្រោម :

- សំគាល់លក្ខណៈទុំរបស់វា ដោយមានពណ៌រលោងភ្លឺថ្លា
- ប្រភេទមៀនខ្លះមានពណ៌ត្នោតឡើងមេ្យាដូចស៊ីម៉ង់ត៍នៅលើសំបករបស់វា
- មានសាច់ក្រាស់ ហើយគ្រាប់ខ្មៅរលោង
- គេអាចប្រមូលផលដោយប្រើដៃបើផ្លែនៅទាប ឬជង្កៀបឫស្សីចំពោះផ្លែខ្ពស់

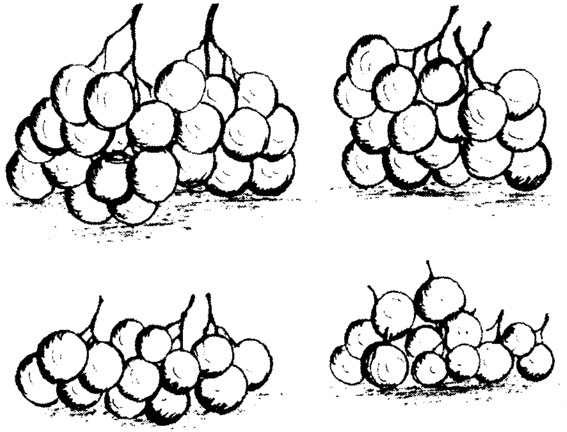
- បេះផ្លែនៅពេលដែលស្ងួតទឹកសន្សើម ឬទឹកភ្លៀង ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការប្រមូល និងធ្វើឱ្យផ្លែមិនឆាប់រលួយស្អុយ។ ប្រសិនបើប្រមូលផលមិនអស់ភ្លាមទេ យើងអាចប្រមូលផលពេលថ្ងៃត្រង់ក៏បាន ប៉ុន្តែត្រូវជញ្ជូនវាដាក់ក្នុងម្លប់ភ្លាម។ ពេលវេលាដែលល្អគឺម៉ោង ៨-១០ ព្រឹក និងម៉ោង ៣-៥ រសៀល។

២) ការតំរឹម និងសំអាត

- យកផ្លែមៀនចេញពីកន្ត្រក ដោយសង្កត់ក្បាលកន្ត្រក និងហូតចេញថ្នមៗ
- បេះស្លឹកចេញ និងកាត់មែកឱ្យបានត្រឹមស្មើៗគ្នា
- តំរៀបផ្លែមៀនតាមលំដាប់ថ្នាក់នៅទីកន្លែងម្លប់ត្រជាក់
- ជ្រើសរើសផ្លែដែលស្អុយចេញដើម្បីការពារការឆ្លងមេរោគ
- ប្រសិនបើផ្លែមៀនប្រឡាក់ធូលី យើងត្រូវបាញ់ទឹកលាង ហើយសំដិលវាឱ្យស្ងួត។

៣) ជ្រើសរើស

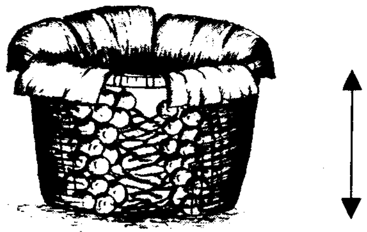
- ត្រូវជ្រើសរើសផ្លែដាក់តាមដើម ឬប្រភេទពូជនិមួយៗ
- ដាក់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវតាមប្រភេទលេខ ១ (ផ្លែធំ), លេខ ២ (ផ្លែធំល្មម), លេខ ៣ (ផ្លែតូច) និងលេខ ៤។ ដើម្បីទាក់ទាញអតិថិជន និងរក្សាតំលៃវាឱ្យបានខ្ពស់ជានិច្ច។



៤) ការវេចខ្ចប់

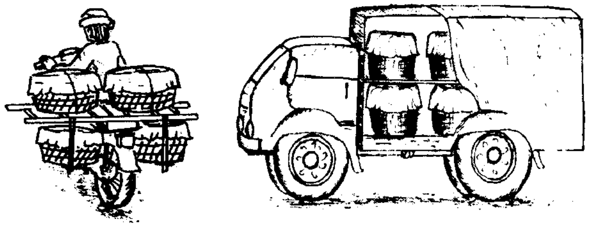
- គួរធ្វើឡើងទៅតាមប្រភេទគុណភាពនិមួយៗ ដែលបានជ្រើសរើស ឬក៏ដាក់បញ្ចូលគ្នាទាំង ៣ ប្រភេទ (លេខ ១, ២ និង ៣) តែធ្វើយ៉ាងណាឱ្យលេខ ១ នៅលើគេ
- ការតំរៀបផ្លែមៀនដាក់កញ្ជើជុំវិញតាមស្រទាប់ ដោយយកទងនៅកណ្តាល ហើយដាក់ផ្លែរាយសង្កត់

- នៅពីលើទងកណ្ដាល ដើម្បីកុំឱ្យវារង្គើនៅពេលដឹកជញ្ជូន
- ការវេចខ្ចប់ដោយប្រើកញ្ជេ ឬកន្ត្រក ហើយប្រើស្លឹកស្រស់របស់វាដាក់ជុំវិញលើក្រោម និងចន្លោះដើម្បីរក្សាគុណភាពសំរស់ និងក្លិនរបស់វា។



៥) ការដឹកជញ្ជូន

- យើងអាចប្រើឡាន ឬម៉ូតូ
- តំរៀបកញ្ជេជាថ្នាក់ៗ ជៀសវាងការប៉ះទង្គិចខ្លាំង
- ដាក់គំរបសើមដើម្បីរក្សាភាពត្រជាក់ឱ្យបានស្មើល្អ។



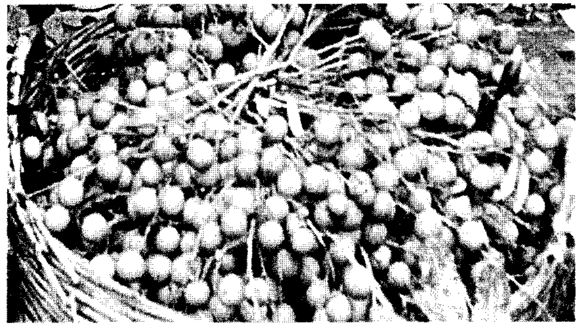
៦) ការស្តុកទុក

- រក្សាទុកនៅទីតាំងដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ និងមានខ្យល់ចេញចូលល្អ (ម្លប់)
- រក្សាទុកដោយដាក់ផ្លែមៀននៅក្នុងកញ្ជេ រុំស្លឹកចេកស្រស់ពីរជាន់ ហើយយើងអាចរក្សាវាទុកបាន ៣-៤ ថ្ងៃ
- គ្របក្រណាត់សើមគ្របលើកញ្ជេដើម្បីជំនួយឱ្យកាត់បន្ថយការខ្សោះជាតិទឹករបស់ផ្លែមៀន។

កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

បូ ការ នេត សុខ ញើង វណ្ណា និង វង្ស ស៊ីវឿន

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង ផ្លែមៀន ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

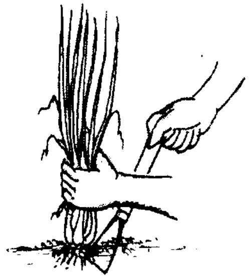
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

ការប្រមូលផលខ្ទឹមស្លឹកឱ្យបានល្អមាន ដូចជា :

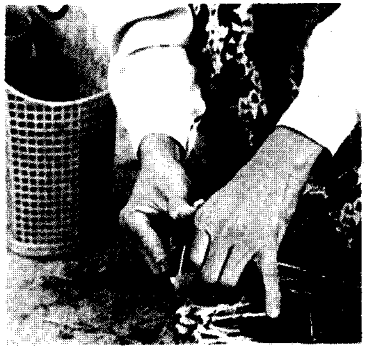
- ការប្រមូលផលខ្ទឹមស្លឹកនេះ នៅពេលវាចាស់ល្មម គឺចាប់ពី អាយុ ៣៥ ទៅ ៤៥ ថ្ងៃ ដោយសំគាល់ឃើញស្លឹករបស់វាឡើងម្បៀ និងកមើមរបស់វាឡើងស្ងួច
- យើងអាចដកចាប់នឹងដៃ ប៉ុន្តែចាប់ជិតគល់វាបន្តិចកុំឱ្យដាច់មើម។ បើសិនដីរឹងយើងគួរយកចបជីក ឬកូនរនាស់ ធ្មេញវែងគាស់វាជាមុនសិន ទើបប្រមូលវា
- យើងគួរប្រមូលផលព្រឹកចាប់ពីម៉ោង ៧ ដល់ ម៉ោង ១១ និងល្ងាចពីម៉ោង ២ ដល់ម៉ោង ៥
- យើងគួរប្រមូលផលនៅពេលស្រស់ទឹកសន្សើម គ្មានភ្លៀង ដើម្បីការពារកុំឱ្យស្លឹកវាស្រួយដែលអាចបាក់បែកច្រើន
- ពេលប្រមូលផលត្រូវឆាប់យកមកទុកក្នុងម្លប់ ដើម្បីកុំឱ្យត្រូវកំដៅថ្ងៃខ្លាំងពេក ងាយទទួលការខូចខាតដោយបាត់ជាតិទឹក និងស្រកទំងន់មកពីស្វិតស្រពោន
- កុំធ្វើការប្រមូលផលនៅពេលមានភ្លៀង ព្រោះធ្វើឱ្យខ្ទឹមងាយរលួយ។

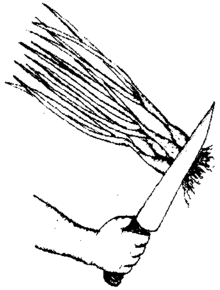


២) ការសំអាត

ដើម្បីឱ្យផលិតផលមានគុណភាពល្អ ហើយមានសោភ័ណភាព និងមានតំលៃខ្ពស់គាប់ភ្នែកអតិថិជន យើងគួរសំអាតវាឱ្យស្អាតដូចតទៅ :

- បេះសំអាតស្លឹកបាក់ ខូចខាត ងាប់ ស្អុយរលួយចោល
- ធ្វើការកាត់ឫសបន្តិចដើម្បីកុំឱ្យនៅជាប់ដី
- កាត់រួចលាងទឹកសំអាតត្រឹមគល់បានហើយ បើមានស្នាមប្រឡាក់ដីធូលី
- ក្នុងការសំអាត យើងត្រូវធ្វើឡើងដោយប្រុងប្រយ័ត្ន ដើម្បីកុំឱ្យខ្ទឹមស្លឹកងាយទទួលការបាក់បែក នាំឱ្យឆាប់ខូចទុកមិនបានយូរ
- ចំពោះតំរូវការអតិថិជន គឺយើងអាចធ្វើការសំអាតគល់ខ្ទឹម ហើយលក់ភ្លាម១





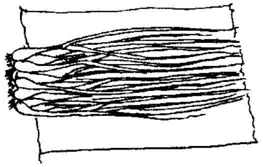
៣) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

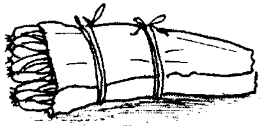
ក្រោយពីការសំអាតរួច ដើម្បីមានការងាយស្រួលក្នុងការដឹកជញ្ជូនទៅកាន់ទីផ្សារ យើងគួរធ្វើការវេចខ្ចប់ដូចខាងក្រោម :

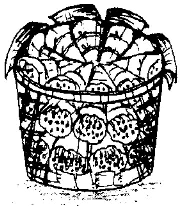
- ចងវាជាដុំតូច១ (កន្លះ ឬ ១ គ.ក្រ) ដោយប្រើខ្សែកំប្លោក ឬខ្សែចេក ដោយយកស្លឹកចេក ឬស្លឹកឈូកស្រស់ហ៊ុំព័ទ្ធជុំវិញ ដើម្បីរក្សាពណ៌ និងកាត់បន្ថយការប៉ះទង្គិច
- គេត្រូវតំរៀបក្នុងខេង ឬជាលជាជាន់១ តំរៀបពីលើគ្នា
- ខេង ឬជាលត្រូវហ៊ុំព័ទ្ធដោយស្លឹកចេក ឬក្រណាត់បាវ និងខាងក្រោមខេង ឬជាល (បាត) ត្រូវទ្រាប់ស្លឹកចេកដែលមានកំរាស់ពី ១ ទៅ ២ សង្ទីម៉ែត្រ
- ពេលដាក់ក្នុងខេង ឬជាល យើងមិនត្រូវសង្កត់វាទេ
- តំរៀបគល់ខ្ទឹមចេញខាងក្រៅ

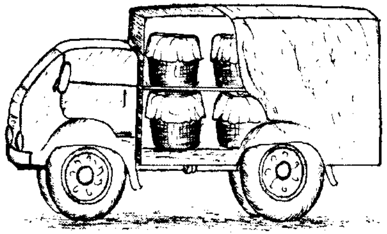
- ពេលដឹកមកកាន់ទីផ្សារ យើងត្រូវគ្របក្រណាត់សើម ពីលើ ការពារកំដៅ និងធូលីដីប្រឡាក់

- ក្នុងករណីខ្លះ គេក៏អាចដាក់ក្នុងបាវ ឬការ៉ុងបានដែរ តែការដឹកជញ្ជូនត្រូវប្រើរថយន្ត ដោយតំរៀបបាវ ឬការ៉ុងនោះទន្ទឹមគ្នា ជៀសវាងការដាក់គរលើគ្នា។









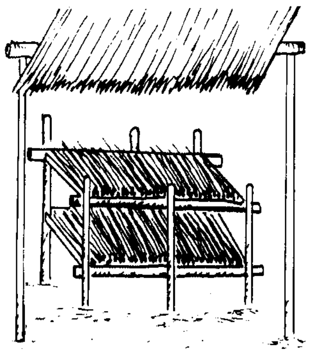
៤) ការស្តុកទុក

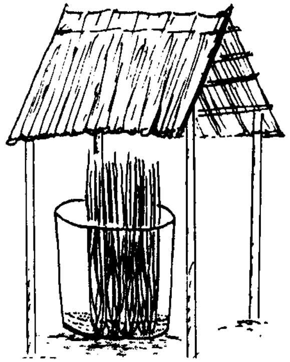
ដើម្បីកាត់បន្ថយការខូចខាត និងរក្សាទុកឱ្យបានយូរនោះ យើងគួរគប្បីធ្វើដូចតទៅ :

- ជញ្ជូនវាដាក់ក្នុងម្លប់ សំដិលវាឱ្យត្រជាក់សិនទើបធ្វើការសំអាតជាក្រោយ តែមិនត្រូវកាត់ឫសវាចេញទេ

- ក្នុងករណីទុកបានយូរថ្ងៃ គេត្រូវពង្រាយលើគ្រែ ឬចានដែលធ្វើឱ្យស្តើងល្មម ឱ្យមានខ្យល់ចេញចូលបានល្អ និងឧស្សាហ៍ប្រោះទឹក (១ ថ្ងៃ ២ ដង) ឬគ្របក្រណាត់សើមពីលើ។ ក្នុងករណីនេះ គេទុកបាន ១ ទៅ ២ ថ្ងៃ

- ក្នុងករណីខ្លះ យើងអាចទុកវាដោយបញ្ឈរក្នុងចានដែកដែលមានទឹក ២-៣ ធីង ហើយក្នុងមួយថ្ងៃប្តូរទឹកម្តងចេញ។ គេទុកក្នុងចានដែកនេះ ត្រូវដាក់ក្នុងម្លប់ត្រជាក់ល្អ ហើយមិនត្រូវប៉ះវាឡើយនៅពេលទុកដាក់នោះ។ ក្នុងករណីនេះ យើងអាចរក្សាទុកបានពី ២ ទៅ ៣ ថ្ងៃ។





កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

រស់ ប៊ុនលី ប្រាក់ វ៉ា និង ហុក ឆេង

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ខ្ទឹមស្លឹក

ក្រោយពេលប្រមូលផល

មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement
Agricole Cambodgien

IIRR

វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural
Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណៃយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

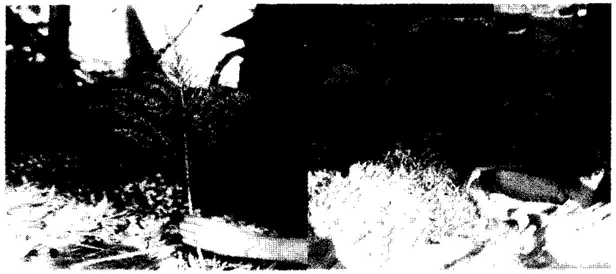
លក្ខណៈល្អប្រសើរក្នុងការប្រមូលផលប្រភេទផ្កាចំរុះឱ្យបានសមសប យើងគួរគប្បីអនុវត្ត ដូចខាងក្រោម :

- ផ្កាដែលយើងបញ្ចូលមានដូចជា សិរមាន់ ទំហ៊ូ ដំណក់ទឹកភ្លៀង ប៉ៃលិន ស្បៃរឿង ។ល។ យើងត្រូវកាត់ មែក ឬខ្នែងវាឱ្យមានប្រវែងសមស្រប
- ត្រូវប្រមូលផលផ្កាណាដែលមានអាយុល្មមប្រមូល ក្រពុំមិនសូវរីកធំ ឬរីកច្រើនពេក
- យើងត្រូវកាត់ផ្កាណាដែលល្អ ហើយកាត់ដល់គល់ដី ចំពោះផ្កាចន្ទ និងផ្កាឯទៀត។ ប៉ុន្តែផ្កាសេប្រាយើងគួរយកដៃចាប់ដក ដោយកាន់ឱ្យដល់គុលស៊ុបល្អ
- យើងកាត់នៅពេលស្រស់ទឹកសន្សើម ឬគ្មានភ្លៀង ហើយមិនក្តៅខ្លាំងពេក គឺពីម៉ោង ៧:៣០-១០ ព្រឹក និងពីម៉ោង ៣-៥ ល្ងាច
- ប្រើកាំបិតមុតល្អដើម្បីកាត់ផ្កា។ យើងកាត់ផ្កាជារាងចំណិតត្រសក់
- រុំផ្កាជាមួយស្លឹកចេកស្រស់ដើម្បីការពារកុំឱ្យផ្កាស្រពោនពេលដឹកជញ្ជូនវាពីរងមកដល់ផ្ទះ។

២) ការសំអាត

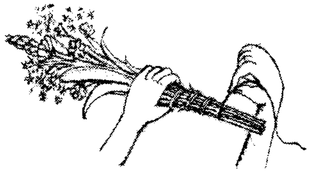
ក្រោយពីការប្រមូលផល យើងគួរធ្វើការសំអាត ដើម្បីឱ្យមានភាពស្រស់ល្អគួរឱ្យចាប់អារម្មណ៍ នោះយើងគួរអនុវត្តចំណុចខ្លះៗដូចខាងក្រោម :

- កាត់មែកផ្កាជាចំណែកៗ ងាយស្រួលចងដុំ
- ជ្រើសរើសមែកផ្កាដែលស្អុយរលួយ ផ្ការីកជ្រុល ឬខ្ចីមិនល្អចេញ។



៣) ការចងជាបាច់

- ចងដុំៗ ដែលមានផ្កាពី ៥-១២ មុខបញ្ចូលគ្នាដែលចងដោយខ្សែចេក ឬខ្សែកំប្លោក
- កាត់គល់ផ្កាដែលចងនោះទុកត្រឹម ៥០-៧០ ស.ម ឬ ៥-៧ តឹក
- លាងសំអាតគល់ផ្កាដែលប្រឡាក់ឱ្យបានល្អ
- កាត់ព្រយខ្សែដែលចងនោះចេញ បើវែងពេកនាំឱ្យខូចសោភ័ណភាព។

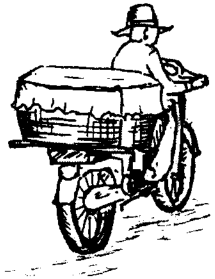


៤) ការវេចខ្ចប់ដើម្បីដឹកជញ្ជូន

ក្រោយពីការចងជាដុំៗរួច យើងធ្វើការវេចខ្ចប់ដើម្បីងាយស្រួលដឹកជញ្ជូនមកកាន់ទីផ្សារ។ យើងគួរអនុវត្តដូចចំណុចខាងក្រោម :

- ចងផ្កាជាដុំៗ ដែលមានពី ៥០-១០០ ដុំបញ្ចូលគ្នា
- ដាក់តំរៀបផ្កាក្នុងជាល កញ្ជេ អង្រើង ដែលមានហ៊ុំស្លឹកចេកទ្រាប់បាតដែលមានកំរាស់ ២-៣ ជាន់ ការពារការទង្គិចគ្នាខ្លាំង

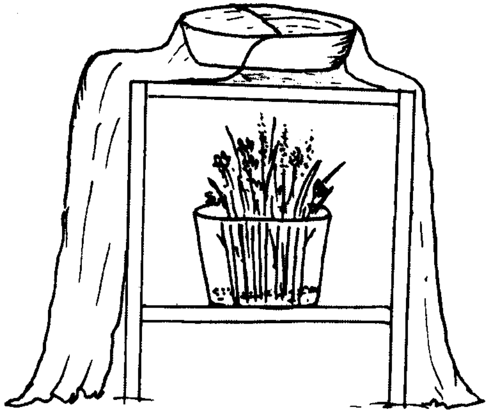
- ដាក់ក្រណាត់សើមគ្របពីលើការពារដីហុយប្រឡាក់ និងរក្សាឱ្យវាមានសំរស់យូរ
- ការតំរៀបផ្កាដោយយកគល់របស់វាគងលើគ្នាជាបន្ត-បន្ទាប់ដោយដាក់ផ្ទុយគ្នា
- កុំដាក់កញ្ចេ ឬជាលត្រួតលើគ្នានៅពេលដឹកជញ្ជូន
- ការដឹកជញ្ជូនគួរធ្វើនៅពេលយប់ចន្លោះពីម៉ោង ៥ ល្ងាច ដល់ម៉ោង ៧ ព្រឹក ដែលមានខ្យល់អាកាសត្រជាក់ល្អ។



៥) <u>ការស្តុកទុក</u>

ដើម្បីទុកផលិតផលនេះឱ្យបានយូរ យើងគួរទុកដាក់វាឱ្យបានសមស្រប ដូចជា :

- ទុកក្នុងម្លប់ក្រោមផ្ទះ ឬរោង ក្រោមម្លប់ឈើមានអាកាសធាតុត្រជាក់ និងខ្យល់គ្រប់គ្រាន់
- ដាក់គល់ត្រាំទឹក (លាយជាមួយសាច់ជូរ និងអាស្ពៀ-រីន) ជំរៅ ២-៣ ធ្នឹង ដាក់ក្នុងបាសាំង ពាង ឬចានដែកបោត ដោយយកក្រណាត់ ឬបាវសើម ហ៊ុំព័ទ្ធជុំវិញ តែកុំឱ្យប៉ះលើផ្កា
- យកក្រមាសើម ឬក្រណាត់គ្របពីលើការពារកុំឱ្យវាប៉ះកំដៅ
- កុំប៉ះពាល់វានៅពេលទុកដាក់ ហើយកុំដាក់វាក្រាស់ពេក ជាហេតុនាំឱ្យខ្យល់ចេញចូលមិនគ្រប់គ្រាន់ងាយនឹងរលួយបាន
- ក្នុងករណីនេះ យើងអាចទុកវាបាន ២-៣ ថ្ងៃ ដោយពុំមានបាត់បង់សំរស់ឡើយ
- យើងអាចរុំក្រណាត់សើមជុំវិញបាច់ផ្កា នៅពេលយើងរក្សាវាទុក



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ហែម ចាត់ ហែម ញឿន អួន ថុល និង ឌុក ម៉ៅ

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ផ្កាចំរុះចងជាជុំ

ក្រោយពេលប្រមូលផល

CEDAC
មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

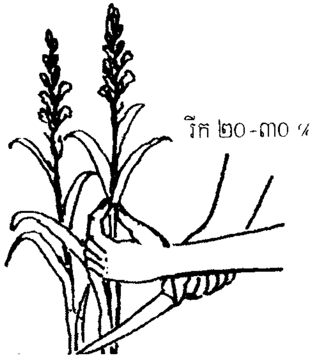
IIRR
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

ដើម្បីប្រមូលផលផ្កាចន្ទឱ្យបានល្អត្រឹមត្រូវ យើងគួរត្រូវយកចិត្តទុកដាក់លើកត្តាមួយចំនួនដូចខាងក្រោម :

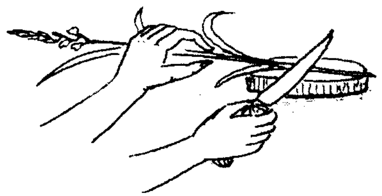
- សង្កេតឃើញទងផ្កាចេញកញ្ចុំអស់ ហើយមានពកស១ច្រើន (ការកាត់របៀបនេះសំរាប់លក់ជាទង)
- អាចកាត់បាននៅពេលគេសង្កេតឃើញកញ្ចុំនៃផ្ការីកប្រមាណ ២០-៣០% (ការកាត់របៀបនេះសំរាប់យកទៅចងជាមួយផ្កាផ្សេងទៀត)
- គួរប្រមូលផលបាននៅពេលព្រឹកចាប់ពីម៉ោង ៨-១១ និងការប្រមូលផលនៅពេលល្ងាចចាប់ពីម៉ោង ៣-៥។ វាជាពេលវេលាមួយល្អសំរាប់ផ្កាចន្ទ ព្រោះផ្កាមានសភាពរឹងមាំល្អ ស្រស់ទឹកសន្សើមដែលអាចធ្វើឱ្យផ្កាមិនងាយរលួយបាន
- ពេលប្រមូលផល យើងត្រូវជ្រើសរើសយកកាំបិតចុងស្រួចមុតល្អ ដោយកាត់ធ្វើយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្នបំផុត ដើម្បីកុំឱ្យខូចគល់ផ្កា។ កាត់ជាចំណិតត្រសក់ ហើយទុកទងឱ្យបានវែងល្អ ដើម្បីទុកបានយូរ និងអាចធ្វើការតំរឹមបានសមស្របតាមសេចក្តីត្រូវការ។ នៅពេលកាត់ ធ្វើយ៉ាងណាកុំឱ្យប៉ះពាល់ដល់កូនទងតូច១ ផ្សេងទៀត និងធ្វើឱ្យដើមមេមានដំបៅ
- អាចប្រមូលផលនៅពេលមានអាកាសធាតុស្ងួត ប៉ុន្តែមិនត្រូវឱ្យប៉ះពាល់ផ្ទាល់កំដៅព្រះអាទិត្យទេ
- ជំងឺផ្សេង១ ជាពិសេសផ្សិតអាចកើតមានឡើងយ៉ាងឆាប់រហ័សនៅពេលដែលយើងប្រមូលផលភ្លាម១ បន្ទាប់ពីមានភ្លៀងធ្លាក់។



២) ការតំរឹម និងការសំអាត

ក្រោយពីប្រមូលផលរួច ដើម្បីឱ្យផ្កាមានសភាពល្អ យើងធ្វើការសំអាត និងតំរឹមដូចតទៅ :

- ត្រូវដឹកជញ្ជូនដាក់ក្នុងម្លប់ត្រជាក់ភ្លាម១ ជៀសវាងកុំឱ្យវាស្វិតស្រពោនទាន់
- ការតំរឹមធ្វើឡើងជាពីរប្រភេទគឺ : លេខ ១ និងលេខ ២ ដោយលេខ ១ ទុកប្រវែង ៧-៨ តឹក លេខ ២ ទុក ៥ តឹក។ ការតំរឹម យើងយកវាទៅតំរៀបលើដុំឈើ ដើម្បីកាត់វាកុំឱ្យមានបែកទង ដែលជាហេតុនាំឱ្យងាយរលួយស្អុយ
- យើងត្រូវបេះស្លឹកដែលខូចចោល ឬស្លឹកមានស្លាមសត្វបំផ្លាញ ដើម្បីការពារមេរោគឆ្លង
- ការតំរឹម និងការសំអាតនេះធ្វើឡើងនៅក្រោមម្លប់ត្រជាក់ ឬក្រោមផ្ទះ។



៣) ការជ្រើសរើស

ផ្កាចន្ទជាប្រភេទផ្កាមេ យើងអាចប្រើវាតែឯក-ឯងក៏បាន ឬជាចំរុះជាមួយផ្កាផ្សេងទៀតក៏បាន។ ដូច្នេះការជ្រើសរើសផ្កាចន្ទ គឺមានបីប្រភេទគឺ:

ផ្កាចន្ទ ដែលចាត់ទុកជាប្រភេទលេខ ១ គឺមាន : ដងដើមចាប់ពី ៧ តឹកឡើងទៅ កញ្ចុំផ្កាធំល្អ ហើយរីកមិនលើសពី ២០%។ ចំពោះលេខ ២ វិញ មាន ដើមដងចន្លោះពី ៥-៧ តឹក មានកញ្ចុំផ្កាល្អ និងរីកមិន លើសពី ៣០% ក្រៅពីនោះ យើងចាត់ទុកប្រភេទផ្កាលេខ ៣ ដែលអាចយកទៅចង លក់ជាមួយផ្កាផ្សេងទៀត។

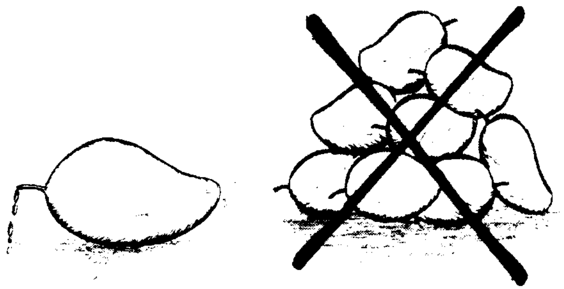
១) ការប្រមូលផល

ដើម្បីរក្សាទុកផ្លែស្វាយឱ្យបានយូរ និងមានគុណភាពល្អ យើងត្រូវពិនិត្យមើលលក្ខណៈមួយចំនួន ដូចជា:

- ផ្លែដាក់ម្សៅពេញទំហឹង មានភាពរលោង ឬក្រហមក្បាល ហើយសំបកស្តើង និងគ្រាប់របស់វារឹង
- ការប្រមូលផលធ្វើឡើងនៅពេលថ្ងៃក្តៅសីតុណ្ហភាពជាមធ្យមពី ២៨-៣៤ អង្សាសេ ដើម្បីឱ្យវាស្រក់ជ័រអស់ ហើយមិនច្រើនពេក គឺពេលវេលាពីម៉ោង ៩ ព្រឹក ដល់ម៉ោង ៣ រសៀល
- ប្រើដៃ ឬកន្ត្រក (កន្តរ) ធ្វើយ៉ាងណារក្សាសណ្តង់របស់វាឱ្យនៅវែង ដើម្បីការពារកុំឱ្យស្រក់ជ័រលើគេ ឬស្រក់ជ័រច្រើនពេកនាំឱ្យខ្សោះរសជាតិ និងឆាប់ខូច។

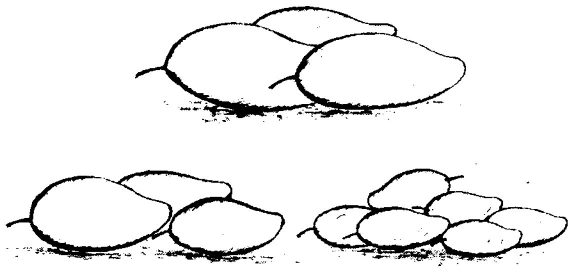
២) ការតំរឹម និងសំរក់ជ័រ

- កាត់សណ្តង់វាចេញដោយរក្សាតែ ២ ទៅ ៥ ធ្នឹងប៉ុណ្ណោះ ដើម្បីការពារកុំឱ្យចេញជ័រច្រើនពេក
- តំរៀបគ្នានៅទីមួយដោយដាក់ក្បាលផ្កេកចុះក្រោម ដើម្បីឱ្យស្រក់ជ័រអស់ ហើយជៀសវាងការដាក់គរលើគ្នា នាំឱ្យហាប់ក្រៅជាំ ឬប្រឡាក់ជ័រ។



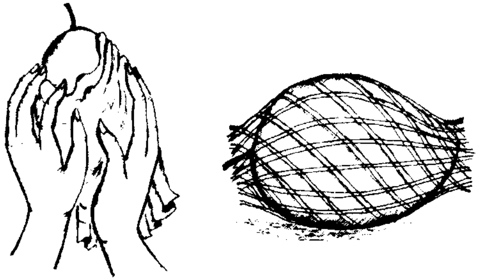
៣) ការជ្រើសរើស

- ត្រូវធ្វើការជ្រើសរើសផ្លែតាមប្រភេទលេខ ១, លេខ ២ និងលេខ ៣ ដែលអាចទាក់ទាញអតិថិជន និងដើម្បីឱ្យមានតំលៃខ្ពស់
- យកផ្លែណាដែលមានរមូល ឬជាំចេញ ដើម្បីការពារក្នុងការបញ្ចេញធាតុ ឧស្ម័នអេទីឡែន ដែលបណ្តាលឱ្យឆ្លង ស្អុយដល់ផ្លែដទៃទៀត។



៤) ការសំអាត

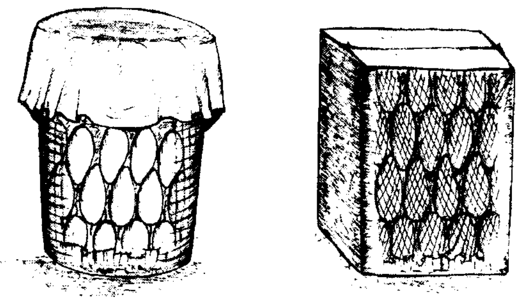
- ជូតសំអាតផ្លែណាដែលមានប្រលាក់ជ័រ ឬសារធាតុខ្មៅនៅលើផ្លែរបស់វា ដោយប្រើក្រណាត់ទន់សើម ជៀសវាងការហោងទឹក នាំឱ្យឆាប់រលួយ ដោយវាស្រូបយកទឹកមិនល្អ ឬច្រើនពេកចូលក្នុងផ្លែ។

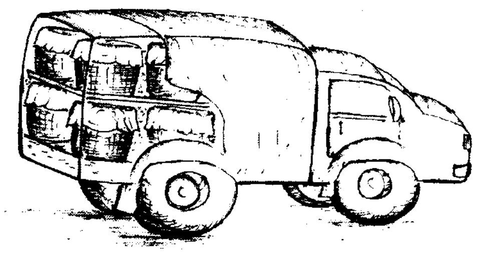


៥) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

- វេចខ្ចប់តែផ្លែណាដែលមានទំហំប៉ុនគ្នា ដូច្នេះវាអាចមិននៅសល់ចន្លោះច្រើននៅក្នុងធុងកាតុង ឬឡាំង
- ត្រូវប្រើសារធាតុទន់ ស្ពោតសំរាប់ការពារផ្លែកុំឱ្យប៉ះទង្គិចខ្លាំង

- ប្រើកាតុង ឡាំង ឬកញ្ជេ ដោយទ្រាប់ស្លឹក ឬចំបើង ព័ទ្ធជុំវិញដើម្បីការពារការប៉ះទង្គិច
- ដាក់ស្នោស្តោតការពារផ្លែដើម្បីជៀសវាងការហាប់ ឬទង្គិចខ្លាំង
- យើងអាចដាក់ផ្លែស្វាយឱ្យត្រឹមតែមាត់តែមឡាំង ឬកញ្ជេ ដើម្បីជៀសវាងការកំពប់ ។

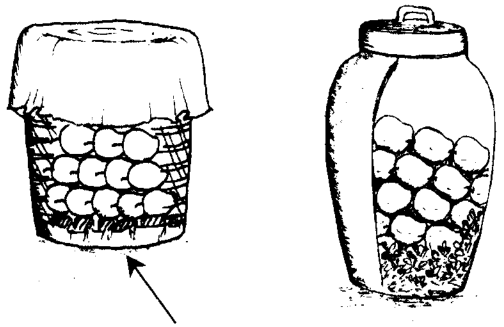




៦) <u>**ការស្តុកទុក ឬបន្ទុំ**</u>

- ប្រសិនបើយើងមិនទាន់ចង់បន្ទុំវាទេ គឺយើងរក្សាទុកនៅកន្លែងត្រជាក់ និងមានខ្យល់ចេញចូលល្អ ដោយមិនដាក់គរលើគ្នា (យើងអាចរក្សាទុកបានពី ៥-៦ ថ្ងៃ)

- ឬមួយយកវាទៅបន្ទុំក្នុងក្អម ឬពាង ដោយប្រើស្លឹកឈើ ដូចជា ទំពូង កន្ទំថេត ម្រុំ អង្គាដី ។ល។ រួចដុតធូប ដើម្បីឱ្យមានផ្សែងសំរាប់កាត់សារធាតុ បែតងដែលធ្វើឱ្យវាឆាប់ទុំ ឬយើងអាចប្រើថ្នស្អុយ ដើម្បីជំនួសក៏បាន (តែគុណភាពមិនសូវល្អ)
- ការបន្ទុំរយៈពេល ២ ទៅ ៣ ថ្ងៃ ទើបទុំល្អ និងមានរសជាតិឆ្ងាញ់
- យើងត្រូវបន្ទុំតែស្វាយណាដែលមិនបែក ឬស្វាយចាស់ល្អ បើមិនដូច្នេះទេ វាបណ្តាលឱ្យខូចគុណភាពដល់ស្វាយដទៃ ឬអាចបណ្តាលឱ្យស្វាយនោះមានរសជាតិមិនឆ្ងាញ់ ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

រិន ប្រិយ និង រិន ញឹម

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ផ្លែស្វាយ

ក្រោយពេលប្រមូលផល

មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

ចំពោះដំណាំស្ពៃ គេអាចប្រមូលផលនៅពេលដែលគេសង្កេតឃើញថា :

- មានស្រទាប់ម្សៅស្ថិតនៅលើធាងផ្នែកគល់របស់វា
- វាពេញអាយុល្អ គឺពី ២ ខែទៅ ២ ខែកន្លះ
- ប្រមូលផលនៅពេលដែលមេឃត្រជាក់ ហើយស្ងួតសំណើម ព្រោះធាងរបស់វាស្រួយណាស់នៅពេលមេឃត្រជាក់ (ពេលព្រឹកចាប់ពីម៉ោង ៩ និងពេលរសៀលចាប់ពីម៉ោង ៣)។ ក្នុងការប្រមូលផល គឺគេកាត់ ដោយប្រើកូនកាំបិតដែលមុតល្អ
- ពេលកាត់ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន ជៀសវាងការប៉ះទង្គិចខ្លាំង។

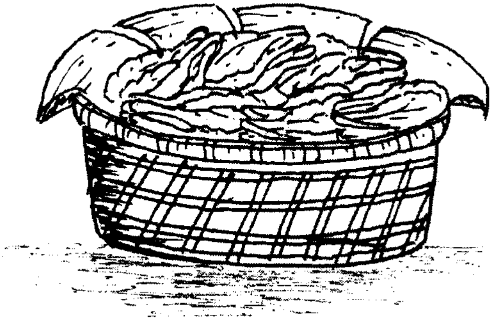
- ត្រូវប្រមូលស្ពៃជ្រក់ចូលក្នុងម្លប់ភ្លាមៗ បន្ទាប់ពីកាត់ហើយ ជៀសវាងកុំឱ្យវាត្រូវកំដៅថ្ងៃ

២) ការសំអាត

- ក្រោយពេលប្រមូលផលរួច គេមិនលាងសំអាតដោយទឹកទេ ព្រោះវាអាចបៀមទឹក និងធ្វើឱ្យស្ពៃឆាប់ជាំ និងងាយរលួយ។ គេគ្រាន់តែកាត់ស្លឹកដែលចាស់ៗចោលតែប៉ុណ្ណោះ
- រួចដាក់សំដិលក្រោមម្លប់រយៈពេលពី ៣០ នាទី ដោយយោងទៅតាមអាកាសធាតុក្តៅ ឬត្រជាក់
- កុំឱ្យស្រពោនពេក តែប្រចាច់ទៅមិនបាក់
- ត្រូវបេះស្លឹករលួយចេញដើម្បីកុំឱ្យឆ្លង។

៣) ការជ្រើសរើស ប្រដាប់ខ្ចប់

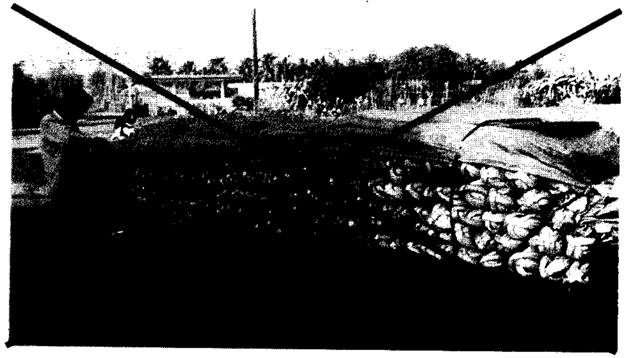
បន្ទាប់ពីសំដិលរួច គេតំរៀបចូលទៅក្នុងខេងដែកកញ្ជើដែលមានរំបារ ឬដាក់លើរ៉ឺម៉ក ឬឡានតែម្តង ដោយមានទ្រាប់ និងគ្របពីលើដោយប្រើស្លឹកស្រស់ (ស្លឹកចេកស្រស់)។ ការតំរៀប គឺដាក់គល់ស្ពៃចេញក្រៅ ហើយជារង្វង់ បើដាក់ក្នុងកញ្ជេ។ កុំដាក់ឱ្យវាពេញហួសមាត់កញ្ជេ។

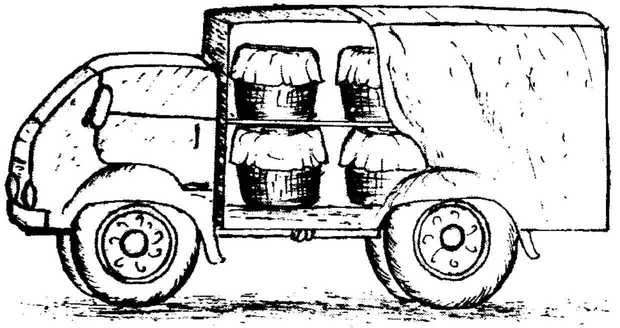


៤) ការដឹកជញ្ជូន

- ការដឹកជញ្ជូន គឺគេអាចដឹកបាននៅពេលព្រឹក រសៀល និងពេលយប់ ដោយម៉ូតូ រ៉ឺម៉ក ឬឡាន ទៅកាន់ទីផ្សារ

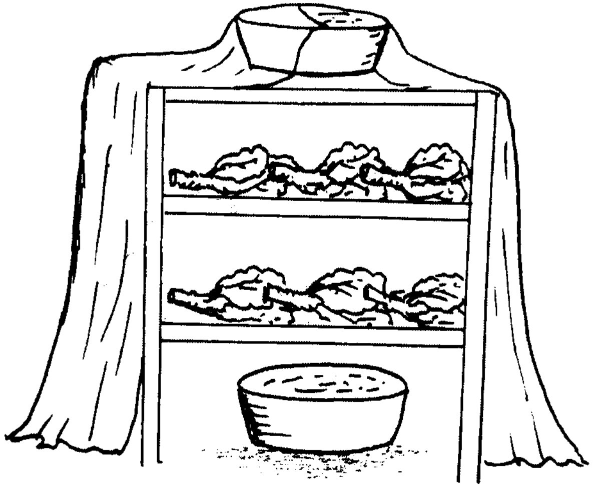
- រៀបកញ្ចេជាថ្នាក់ៗ ហើយជៀសវាងការអង្គុយលើ ឬដាក់អ្វីធ្ងន់ពីលើនាំឱ្យបាក់បែក ឬក្តៅហាប់រលួយ
- ខេងត្រូវរៀបជាថ្នាក់ៗ ដោយមានឈើកល់
- ត្រូវគ្របខេងនឹងក្រណាត់សើមការពារធូលី។





៥) ការស្តុកទុក

ស្ពៃជ្រក់អាចទុកបាន ១ យប់ ២ ថ្ងៃ ដោយគេធ្វើការសំដិលវានៅលើគ្រែ នៅពេលយប់ទុកវាហាលសន្សើម និងពេលថ្ងៃយកចូលម្លប់។ បើសិនជាទុករយៈពេល ២ យប់ អាចបាត់បង់រហូតដល់ ៣៥% តែវាអាចយកទៅធ្វើជ្រក់បាន។ ដាក់សំដិលកន្លែងម្លប់ ហើយពេលយប់អាចដាក់ឱ្យត្រូវសន្សើមបាន តែមិនឱ្យត្រូវថ្ងៃទេ។ នៅពេលដែលយើងស្តុកទុកអាចប្រើប្រាស់កំបោរ ឬសាច់ដូរលាបគល់របស់វាដើម្បីឱ្យអាចរក្សាទុកបានយូរ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ស៊ សុង ម៉ៅ ចិញ្ច និង វិញ ស៊ាម

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង ស្ពៃជ្រក់ ក្រោយពេលប្រមូលផល

CEDAC
មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

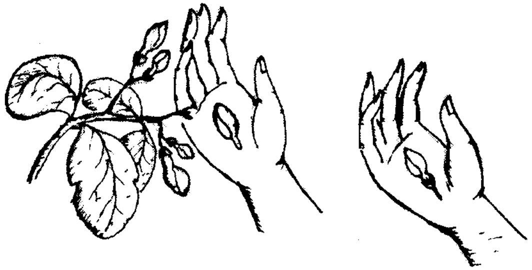
IIRR
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណោយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

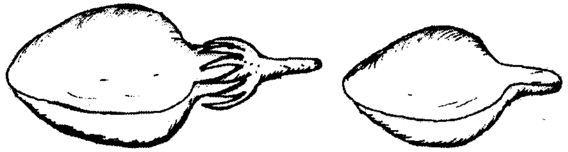
ក្រោយដាំបានរយៈពេល ៦ ខែ វាអាចចេញផ្កាឱ្យយើងបេះបាន។ ចំពោះការបេះ យើងមិនចាំបាច់ទុកឱ្យរីកទាន់ទេ គឺជាទូទៅយើងសំគាល់ថា :

- ល្មមនឹងបេះនៅពេលផ្កានោះស្ទើររីក តែពុំទាន់បែកមាត់ចាបទេ ហើយពណ៌របស់វាសំគាល់ឃើញថាសភ្លឺថ្លា។
- ការបេះផ្កាម្លិះយោងទៅតាមតំរូវការជាក់ស្តែង បើផ្កានោះត្រូវការយកមកប្រើប្រាស់ភ្លាមៗ (ចាក់ភួង) គឺបេះមិនឱ្យជាប់គល់ទងទេ។ ប៉ុន្តែ បើយើងមានបំណងរក្សាទុកយូរ ការបេះត្រូវបេះទាំងគល់ទង។ ធ្វើយ៉ាងនេះអាចរក្សាទុកបានដោយពុំបាត់គុណភាពឡើយ ត្រូវកាត់ផ្កាថ្នមៗ កុំឱ្យបែកផ្កា។
- ពេលវេលានៃការប្រមូលផល ត្រូវធ្វើឡើងពេលអាកាសធាតុត្រជាក់ ហើយស្រស់ទឹក ឬទឹកសន្សើម ធ្វើយ៉ាងណាឱ្យផ្កាអាចរក្សាក្លិន និងមានគុណភាពល្អបានយូរ។ យកល្អចាប់ពីម៉ោង ៨ ព្រឹកឡើងទៅ។



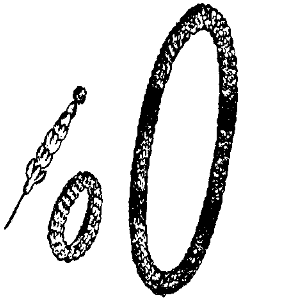
២) ការជ្រើសរើសគុណភាពផ្កា

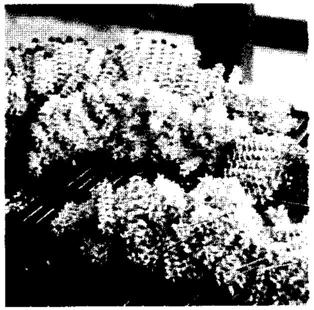
ក្រោយពីប្រមូលផលពីដើមរួច គេត្រូវជ្រើសរើសបែងចែកផ្កាជា ២ ប្រភេទផ្សេងគ្នា : ប្រភេទទី ១ សំរាប់ចាក់ភួង (ភួងដៃ ភួងក និងភួងធំៗ សំរាប់ពិធីបុណ្យ ការ និងថ្វាយព្រះជាដើម) និងលេខ ២ (ផ្ការីក និងផ្កាតូចៗ មិនអាចចាក់ភួងបាន) សំរាប់លក់ឱ្យគេធ្វើតែ (ភេសជ្ជៈ)។



៣) ការចាក់ភួងផ្កាសំរាប់លក់

ចំពោះផ្កាម្លិះមុនពេលចាក់ភួង យើងដាក់ត្រាំទឹក ១០ ទៅ ១៥ នាទីសិន ដើម្បីឱ្យងាយស្រួលក្នុងការចាក់។ ប៉ុន្តែតាមបទពិសោធន៍កន្លងមក ការត្រាំផ្កាក្នុងទឹកត្រជាក់មុនយកទៅចាក់ជាភួង ផ្កានេះទុកពុំបានយូរបណ្តាលឱ្យវាឆាប់ជាំ និងរលួយ។ បើខានមិនបាន យកល្អយើងលាងជាមួយទឹកកក ដើម្បីឱ្យវារឹងងាយស្រួលចាក់ ហើយអាចកាត់បន្ថយជាតិទឹកនៅក្នុងខ្លួនរបស់វា។

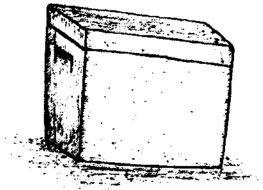


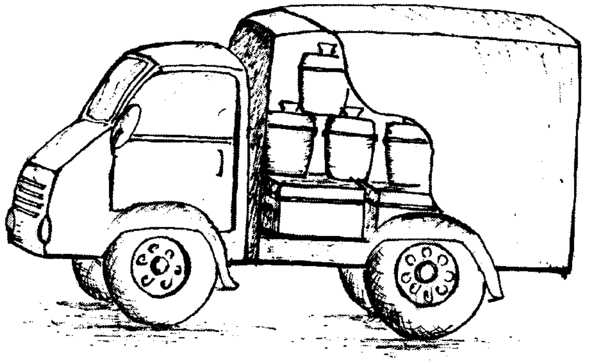


៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

ផលផ្កាម្លិះ ក្រោយពីប្រមូលត្រូវធ្វើយ៉ាងណាវេចខ្ចប់ឱ្យបានល្អ បើពុំដូច្នោះទេ គឺវារីក ឬរលួយខូចអស់តែម្តង។ យើងត្រូវយកផ្កាខ្ចប់ក្នុងស្បោងប្លាស្ទិក រួចក្លាស្សេទឹកកក ដោយធ្វើយ៉ាងណាចង ឬរុំវាឱ្យបានជិតល្អមុននឹងដាក់ក្លាស្សេក្នុងធុង។ ចំពោះផ្កាដែលចាក់ចង្កាក់ ឬភួងរួច ហើយ យើងត្រូវក្លាស្សេជាមួយទឹកកកផ្ទាល់តែម្តង ហើយធ្វើយ៉ាងណាកុំឱ្យមានទឹកក្នុងធុងឱ្យសោះ នាំឱ្យវាជ្រាបចូលដល់ផ្កា ដែលអាចធ្វើឱ្យផ្ការលួយបាន។

ឯការដឹកជញ្ជូនវិញ គឺយកធុងផ្កាកំពុងក្លាសេទៅដាក់លើម៉ូតូ រ៉ឺម៉ក ឬឡានតែម្តង។ តែធ្វើយ៉ាងណាដឹកនៅពេលត្រជាក់ ដើម្បីកុំឱ្យទឹកកកឆាប់រលាយ នាំឱ្យប៉ះពាល់ដល់ផ្កា។

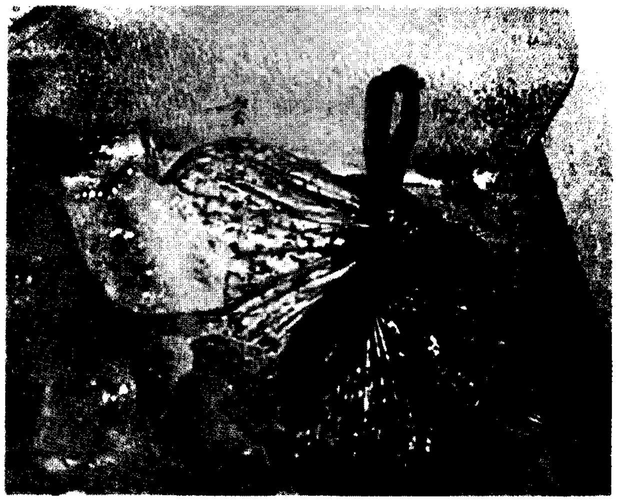




៥) ការរក្សាទុកផ្កាម្លិះ

ក្នុងការថែរក្សាទុកផ្កាម្លិះឱ្យបានយូរ យើងត្រូវ :

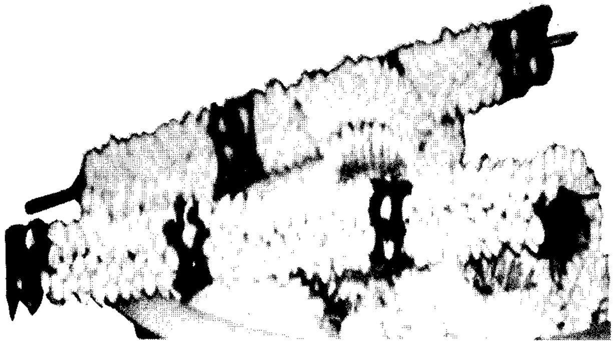
- ចាក់ជាភួង រួចយកទៅក្លាសេក្នុងទឹកកក។ ការធ្វើរបៀបនេះ អាចរក្សាទុកបានពី ៤ ទៅ ៦ ថ្ងៃ តែនៅមានជាំ ឬរលួយខ្លះ ឯគុណភាពផ្កានៅល្អ អាចលក់បាន
- ប្រើស្បោងប្លាស្ទិកធម្មតា ដែលមានចំណុះពីកន្លះគីឡូទៅ ២ គីឡូក្រាម ច្រកផ្កាម្លិះខ្ចប់ឱ្យជិតល្អ រួចក្លាសេក្នុងធុងទឹកកក ធ្វើយ៉ាងណាកុំឱ្យជ្រាបទឹកចូលក្នុងស្បោង។ ធ្វើរបៀបនេះ យើងអាចរក្សាទុកបានរយៈពេលជិត ២ អាទិត្យ ដោយមានក្លិន និងគុណភាពល្អប្រសើរ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

នេត សុខ ញើង វណ្ណា ពត បញ្ញារិទ្ធិ ជា សារ៉ុធ ពត ខេត្ត

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ផ្កាម្លិះ
ក្រោយពេលប្រមូលផល



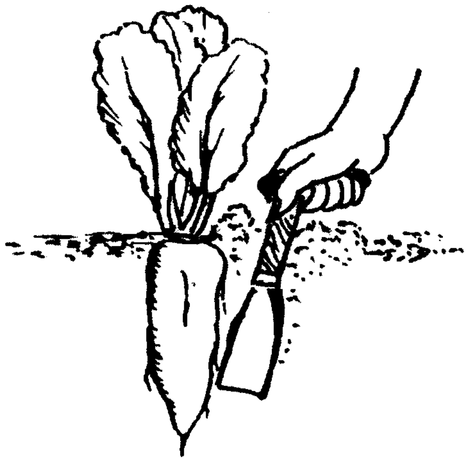
មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណោយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

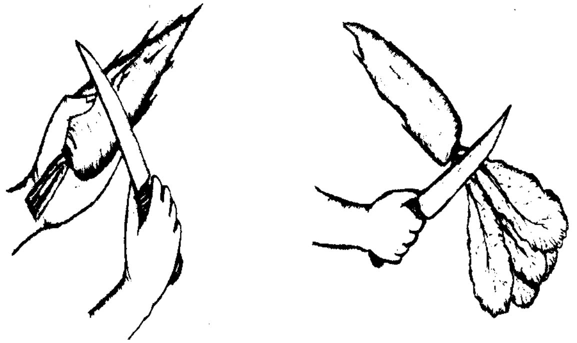
- ជាទូទៅផ្លែថាវមានរយៈពេលលូតលាស់ ៤០ ទៅ ៤៥ ថ្ងៃ ទើបអាចប្រមូលផលបាន។
- ចំពោះការប្រមូលផល យើងត្រូវពិនិត្យទៅលើអាយុកាលនៃការដុះលូតលាស់របស់វា បើដល់អាយុហើយ យើងត្រូវពិនិត្យទៅលើលក្ខណៈដងដើមរបស់វាទៀត ដោយឃើញវាឡើងលើដីធំល្មម។
- ការប្រមូលផល គឺត្រូវធ្វើឡើងដោយដៃ ចាប់ដកដើមពីក្នុងថ្នាលតែម្តង បើដីថ្នាលនោះផុសល្អ
- ម្យ៉ាងទៀត វិធីល្អបំផុតយើងត្រូវប្រើដៃដែក ចបចក់ដែលមានធ្មេញវែងៗ គាស់វាជាមុនសិនទើបប្រមូលតាមក្រោយជាការល្អ



- កុំស្រោចទឹក ១ ថ្ងៃមុនពេលប្រមូលផល
- យើងអាចធ្វើការប្រមូលផលនៅពេលស្ងួតល្អ ជៀសវាងការប្រឡាក់ ដើម្បីជៀសវាងការឆ្លងជំងឺសំខាន់គឺផ្សិតដែលបណ្តាលឱ្យផ្លែថាវឆាប់ស្អោត
- ពេលដកភ្លាមត្រូវដឹកជញ្ជូនចូលម្លប់ភ្លាម។

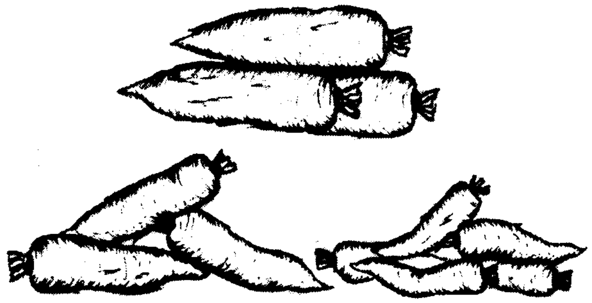
២) ការសំអាត និងតំរឹម

- ផ្លែថាវក្រោយពីដករួច គឺមិនត្រូវលាងទឹកទេ ពីព្រោះបើលាងវានាំឱ្យឆាប់រលួយ និងស្អោតសាច់ផ្នែកខាងក្នុង
- ការសំអាត គឺគ្រាន់តែបេះដីណាដែលជាប់ជំពេកនៅលើមើមតែប៉ុណ្ណោះ តែមិនត្រូវឱ្យវាជ្រះពេកទេ គឺទុកវាខ្លះដើម្បីការពារសំណើម និងសំបកកុំឱ្យវារលាក
- ការតំរឹម គឺយើងកាត់តែឫសកែវ ឬឫសស្វែវែងៗ ដែលជាប់មើមរបស់វាចេញ និងកាត់ស្លឹករបស់វាដោយទុកចំងាយពីមើមប្រហែល ១ តឹក។



៣) ការជ្រើសរើស

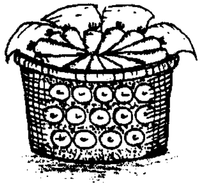
ក្រោយពីប្រមូលផល និងកាត់ដើមឫសចេញ ហើយ យើងត្រូវរៀបចែកវាជា ៣ ប្រភេទ គឺប្រភេទលេខ ១ ជ្រើសរើសមើមធំដាក់ម្ខុំ និងទី ២ មើមធំល្មម និងទី ៣ មើមដែលមានខ្វែង ឬមានប៉ះទង្គិចបាក់បែក ដើម្បីយកទៅប្រើប្រាស់ភ្លាមៗ (កែច្នៃធ្វើជាផ្លែប៉ូវជាដើម)។

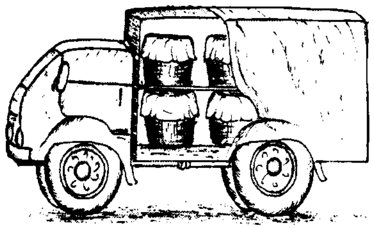


៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

- ក្រោយពីសំអាត និងជ្រើសរើសរួចមក យើងអាចយកវាទៅតំរៀបក្នុងកញ្ជេដែលមានទ្រាប់ស្លឹកចេក ឬស្លឹករុក្ខជាតិផ្សេងទៀតនៅបាត និងហ៊ុំជុំវិញ
- ក្នុងការដាក់វាទៅក្នុងកញ្ជេ គួររក្សាវាឱ្យនៅមានដីខ្លះៗ នៅជាប់មើមរបស់វា បើមិនដូចនេះទេយើងយកដីខ្សាច់មករោយចន្លោះមើមដែលបានរៀបរួច ដើម្បីរក្សាសំណើម និងកាត់បន្ថយការប៉ះទង្គិច

- យើងតំរៀបវាតាមប្រភេទលេខរបស់វា (លេខ ១, ២ និង ៣) ដោយដាក់មើមរបស់វាផ្ទុយគ្នា ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការរៀប ហើយអាចដាក់ចំណុះបានច្រើន
- ការដឹកជញ្ជូន គួរប្រើឡាន ឬទូកដែលមានចំណុះច្រើន ហើយធ្វើយ៉ាងណាកុំដាក់កញ្ច្រែលើគ្នាដោយផ្ទាល់ ត្រូវតំរៀបជាថ្នាក់ៗ
- ក្នុងពេលធ្វើដំណើរឡាន ឬទូក ត្រូវមានដំបូលការពារកំដៅថ្ងៃ និងធូលី។





៥) ការស្តុកទុក

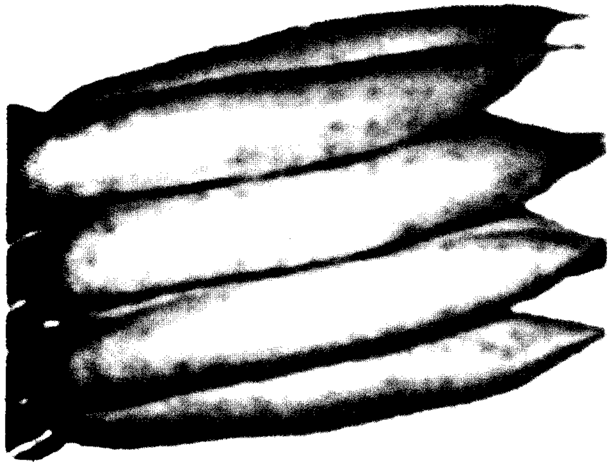
ប្រសិនបើយើងដកភ្លាមយកទៅប្រើប្រាស់ភ្លាមៗ យើងអាចលាងទឹកមើមបាន។ ប៉ុន្តែការលាងទឹកមិនអាចធ្វើឱ្យយើងរក្សាទុកបានយូរទេ គឺបានត្រឹមតែ ១ ទៅ ២ ថ្ងៃប៉ុណ្ណោះ លើសពីនេះវាអាចខូចគុណភាព ដោយធ្វើឱ្យមើមរលួយ ឬស្អោតពីខាងក្នុង។ ដោយឡែក គេអាចរក្សាទុកឆៃថាវបានរយៈពេល ៧ ថ្ងៃ ដោយ យកដីខ្សាច់ក្រាលនៅបាតកញ្ចេ (យកកញ្ចេដែលមានប្រហោងខ្យល់ចេញចូល) កំរាស់ ១ តឹក ។

បន្ទាប់មកយកមើមឆៃថាវដែលបានប្រមូលផល និងសំអាតរួចទៅតំរៀបដាក់ពីលើដីខ្សាច់កំពស់ ៤ តឹក ទើបយកក្រណាត់ដែលជក់ទឹកជ្រលក់ទឹកឱ្យសើមៗ គ្របពីលើ។ បើក្រណាត់ស្ងួត យើងត្រូវបាញ់ទឹកសើមក្រណាត់ឱ្យជាប់ជានិច្ច។ ការធ្វើបែបនេះ យើងអាចរក្សាទុកបានរហូតដល់ ៧ ថ្ងៃ ដោយមិនខូចគុណភាព។

កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

រស់ ប៊ុនលី និង ឌុល វណ្ណនី

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ឆៃថាវ
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

ដើម្បីឱ្យការប្រមូលផលមានដំណើរការល្អ និងកាត់បន្ថយការបាត់បង់ យើងគួរគប្បីអនុវត្តដូចតទៅ :

- យើងអាចប្រមូលផលស្ពៃចង្កឹះនេះបាន លុះត្រាតែវាមានអាយុចាប់ពី ២៨-៣៥ ថ្ងៃ ដោយសំគាល់បានថា "ដើម ធាង មានម្សៅ" ឬក៏ដើមខ្លះមានក្របួចផ្កា
- ការប្រមូលផលភាគច្រើន យើងធ្វើឡើងនៅពេលព្រឹកស្រស់ទឹកសន្សើម ចាប់ពីម៉ោង ៨-១០ ព្រឹក និងពីម៉ោង ២-៤ រសៀល ពីព្រោះពេលនេះសីតុណ្ហភាពត្រជាក់ល្មម ដែលអាចបង្កលក្ខណៈឱ្យស្ពៃស្រពាប់តាមធម្មជាតិបាន។

- ការប្រមូលផលនេះ យើងត្រូវយកកូនកាំបិតស្លាមុត ឬកូនកាំបិតចុងស្រួចមកកាត់ត្រឹមលើដី
- ពេលចាប់ផ្តើមកាត់ត្រូវយកដៃក្តោប ឬក្រសោបធាងថ្នមៗ ហើយទាញតិចៗ ផ្តេកគល់បន្តិចទើបកាត់តែម្តង
- មិនគួរកាត់នៅពេលមានភ្លៀង ហើយមិនត្រូវដាក់ស្ពៃនៅក្រោមពន្លឺថ្ងៃទេ។

២) ការតំរឹម ឬសំអាត

ការសំអាត ឬតំរឹមនេះ វាជាការងារមួយចាំបាច់បំផុតដើម្បីកាត់បន្ថយការឆ្លងមេរោគ ធ្វើឱ្យមានសោភ័ណភាព និងទាក់ទាញភ្នែកអ្នកទិញ ឬអតិថិជនផង។ ក្នុងការងារនេះ ការសំអាតស្ពៃចង្កឹះមានលក្ខណៈដូចខាងក្រោម :

- គេធ្វើឡើងភ្លាមៗ នៅពេលកំពុងកាត់តែម្តង ពោលគឺយើងកាត់បណ្តើរ សំអាតបណ្តើរ ដោយបេះធាងណាដែលស្អុយរលួយចេញ ពិសេសធាងក្រោមចាស់ៗ និងធាងណាដែលមានស្លាមសត្វបំផ្លាញ
- យើងមិនត្រូវលាងទឹកស្ពៃចង្កឹះទេ ពីព្រោះវានឹងឆាប់ទទួលរងនូវការលួយស្អុយ ដោយសារជាតិទឹកក្នុងដើមវាច្រើន។

៣) ការជ្រើសរើស

ការជ្រើសរើស ក៏អាចធ្វើឱ្យតំលៃបន្លែរបស់យើងខ្ពស់ផងដែរ គឺយើងជ្រើសរើសវាតាមទំហំលេខ ១ លេខ ២ និងលេខ ៣ ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការតំរៀប និងលក់ផងដែរ។

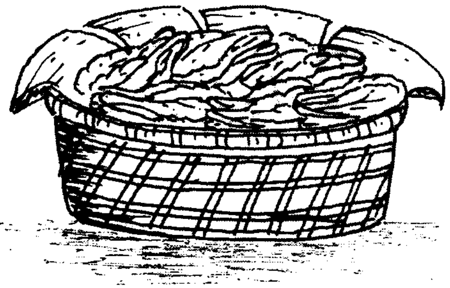
៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

ក្រោយពីការសំអាត ឬតំរឹម និងជ្រើសរើសរួច យើងគួរធ្វើការតំរៀបវាជាដុំៗ (ឬគេហៅថា អ៊ិក) ដែលក្នុងនោះមាន :

- តំរៀបជា អ៊ិកៗ (ពី ១-១,៥ គីឡូ) ក្នុងកញ្ជេឬស្សី ឬជាលដែក ជាស្រទាប់ៗ ដែលក្បាល ឬគល់ចេញមកខាង។ នៅក្នុងកញ្ជេ ឬជាល យើងត្រូវតំរៀបស្លឹកចេកបាតក្រោម ដែលមានកំរាស់ពី ២-៣ សង្ទីម៉ែត្រ ហើយមានហ៊ុំព័ទ្ធសងខាងផង ឬក៏អាចយកបាវមកហ៊ុំព័ទ្ធជំនួសស្លឹកចេក
- នៅក្នុងកញ្ជេ ឬជាលយើងអាចតំរៀបបាន ១០០-១២០ គ.ក្រ តែមិនត្រូវសង្កត់លើបន្លែនោះទេ ជាហេតុ

នាំឱ្យវាបាក់បែក ឬបណ្តាលឱ្យរលួយបាន ហើយដាក់បន្លែឱ្យត្រឹមរឹមកញ្ជេបានហើយ

- ពេលរៀបដាក់ក្នុងជាល ឬកញ្ជេហើយ យើងលើកវាដាក់លើម៉ូតូ រ៉ឺម៉ក ឬឡាន ហើយយើងមិនត្រូវដាក់កញ្ជេគរលើគ្នា ឬអង្គុយលើទេ ដែលនាំឱ្យពេលធ្វើដំណើរ រលាក់សង្កត់ខ្លាំងលើបន្លែ ជាហេតុធ្វើឱ្យបាក់ជាំ។



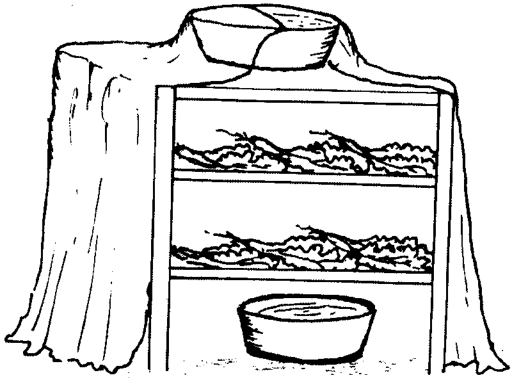
៥) ការស្តុកទុក

- ការស្តុកទុក គឺមិនចាំបាច់កាត់ឫសចេញទេ ព្រោះវាអាចស្តុកទុកបានយូរជាងការកាត់ឫស ដោយសារវាមិនស្វិតបញ្ចេញទឹកខ្លាំង។

ការស្តុកទុកវាជាការចាំបាច់មួយ ដែលយើងគួរតែធ្វើ ការងារនេះត្រូវបានបែងចែកជា ២ គឺការស្តុកទុកនៅលើរងពេលកាត់ភ្លាមដើម្បីឱ្យស្រពោន និងម្យ៉ាងទៀតស្តុកទុកក្រោយពេលប្រមូលផលស្រេចបាច់ហើយ។

ការស្តុកទុកក្រោយពេលប្រមូលផល

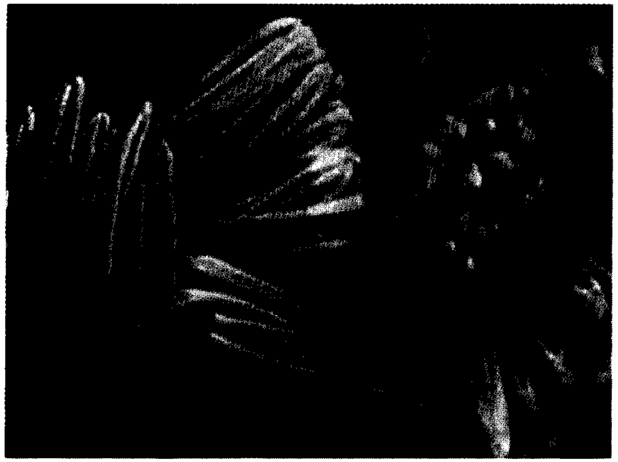
យើងធ្វើឡើងដោយទុកពង្រាយនៅលើគ្រែ ដែលតំរៀបជាជួរៗ តំរៀបឱ្យស្តើងល្មមកុំឱ្យវាហាប់ពេក ទុកប្រឡោះឱ្យខ្យល់ចេញចូលបាន។ ត្រូវទុកកន្លែងណាដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ ខ្យល់ចេញចូលបាន ហើយមិនត្រូវប៉ះវាទេ តែករណីយូរថ្ងៃ គេអាចប្តូរទីតាំង ឬប្រែវាបាន។ ការទុករបៀបនេះ ស្ពៃចង្កឹះអាចបានត្រឹមតែ ១-២ ថ្ងៃប៉ុណ្ណោះ។ ចំពោះស្ពៃដែលមិនប្រើជីគីមី យើងអាចរក្សាទុកវាបានរហូតដល់ ៦-៨ ថ្ងៃ ដោយប្រើបច្ចេកទេសរបៀបនេះ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

វ៉ុធ វណ្ណនី សឿន ចក់ និង ឌុល វណ្ណនី

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ស្ពៃចង្កឹះ
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
CEDAC
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

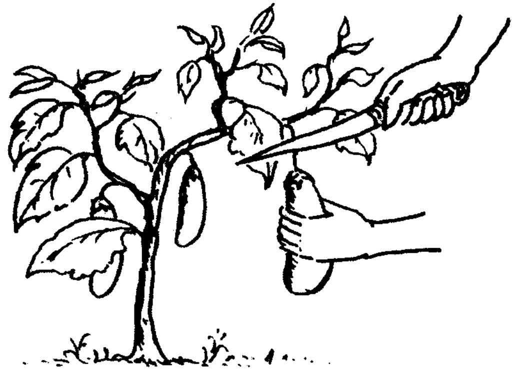
IIRR
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណៃត
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

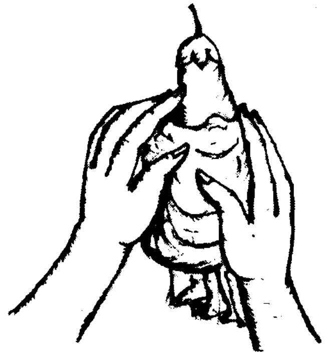
ដើម្បីឱ្យការប្រមូលផលត្រប់បានល្អ យើងគួរអនុវត្តនូវចំណុចមួយចំនួនដូចខាងក្រោម :

- ត្រូវបេះផ្លែត្រប់ណាដែលមានទំហំធំល្មម ពោលគឺមិនខ្ចីពេក មិនចាស់ពេក
- យើងត្រូវកាត់សណ្តង់ផ្លែ ឬទងដោយកូនកាំបិត ឬកន្ត្រៃមុតល្អ
- ទុកសណ្តង់ប្រវែងប្រហែលមួយចង្អុលដៃ ឬ ៤-៥ ធឹង ដើម្បីកុំឱ្យជ័រចេញច្រើនពីផ្លែ ឬរលួយក្បាលផ្លែ
- យើងបេះ ឬកាត់ នៅម៉ោង ៨-១១ ព្រឹក ឬម៉ោង ២-៥ ល្ងាច ជាពេលដែលស្ងួតសំណើម ហើយពេលថ្ងៃក្តៅខ្លាំងត្រូវដឹកជញ្ជូនចូលម្លប់ភ្លាម១ បន្ទាប់ពីប្រមូលផល
- យើងកាត់ទងសណ្តង់កុំឱ្យបែក ជាហេតុធ្វើឱ្យផ្លែ និងដើមអន់ ហើយវាអាចឆ្លងមេរោគដល់ផ្ការបស់វាទៀត



២) ការសំអាត និងជ្រើសរើស

ក្រោយពីប្រមូលផលរួច យើងគួរធ្វើការសំអាត និងជ្រើសរើសជាចាំបាច់ ដើម្បីធ្វើឱ្យផលិតផលរបស់យើងមានសោភ័ណ្ឌភាព ចំណុចដែលត្រូវធ្វើមាន :



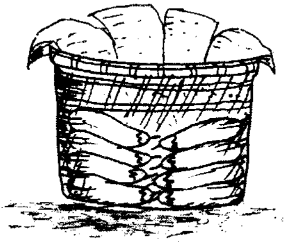
- ជ្រើសរើសផ្លែណាដែលស្អុយរលួយចេញ ដើម្បីកុំឱ្យវាឆ្លងដល់គេ
- ចិត្តទងសណ្តង់ចេញខ្លះបើវែងពេក ទុកតែមួយចង្អុលដៃជាការល្អ
- ជ្រើសយកផ្លែដែលមិនប្រក្រតី ដូចជាស្វិត ក្រងិក្រង៉ក់ មានស្នាមសត្វបំផ្លាញ ក្រិនរឹងជាដើម ។ល។
- ជ្រើសរើសយកផ្លែដែលខ្ចីពេក និងចាស់ពេកចេញ
- យើងត្រូវលាងទឹកសំអាតដីភក់ដែលប្រឡាក់ចេញ ដោយប្រើប្រាស់ក្រណាត់សើមដើម្បីជូតវាចេញ កាលណាលាងផ្លែត្រប់ដោយប្រើប្រាស់ទឹកនោះផ្លែត្រប់នឹងស្រូបទឹក ធ្វើឱ្យវាទុកមិនបានយូរ
- យើងត្រូវជ្រើសរើសវាដាក់តាមទំហំផ្លែរបស់វា តាមប្រភេទលេខ ១ លេខ ២ និងសល់ពីនេះជាប្រភេទលេខ ៣។
- ត្រូវយកក្រណាត់ ឬបាវសើមគ្របពីលើការពារកំដៅថ្ងៃ និងធូលីដីហុយប្រឡាក់ ។

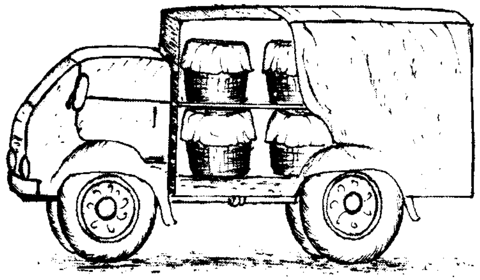
៣) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

ក្រោយពីការសំអាតរួចស្រេចបាច់ហើយ យើងគួរទុកផ្លែត្រប់ឱ្យស្រស់ទឹកសិន ទើបយើងធ្វើការវេចខ្ចប់ដើម្បីងាយស្រួលដឹកជញ្ជូនមកកាន់ទីផ្សារ។ ដើម្បីឱ្យការងារនេះប្រព្រឹត្តទៅក្នុងដំណើរការល្អ សមស្របនឹងសេចក្តីត្រូវការនោះ យើងត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវចំណុចដូចខាងក្រោម :

- ត្រូវយកផ្លែត្រប់តំរៀបដាក់ក្នុងកញ្ជ្រែ ឬជាល តាមប្រភេទលេខ ១ លេខ ២ និងលេខ ៣ ដើម្បីងាយស្រួល កំណត់តំលៃ
- កញ្ជ្រែ ឬជាល ត្រូវទ្រាប់ស្លឹកចេកបាត និងសងខាងដែលមានកំរាស់ ២-៣ ធឹង ការពារការប៉ះទង្គិចដល់ផ្លែ នាំឱ្យខូចគុណភាព

- ត្រូវតំរៀបផ្លែត្រប់ឱ្យមានសណ្តាប់ធ្នាប់ល្អ គឺដាក់ក្បាលជល់គ្នា ដើម្បីកុំឱ្យទងវាជង់គ្នា ធ្វើឱ្យខូចផ្លែ។ តំរៀបក្បាលចូលខាងក្នុងនៃបណ្តោយកន្ត្រកជាល ហើយយកក្បាលនៃផ្លែមួយទៀតដាក់កណ្តាលផ្លែជាបន្តបន្ទាប់
- ពេលដឹកជញ្ជូនត្រូវដាក់ទ្រុង កញ្ជេ ជាល កុំឱ្យគរលើគ្នា ធ្វើយ៉ាងណាឱ្យមានជាថ្នាក់ៗ។





៤) ការស្តុកទុក

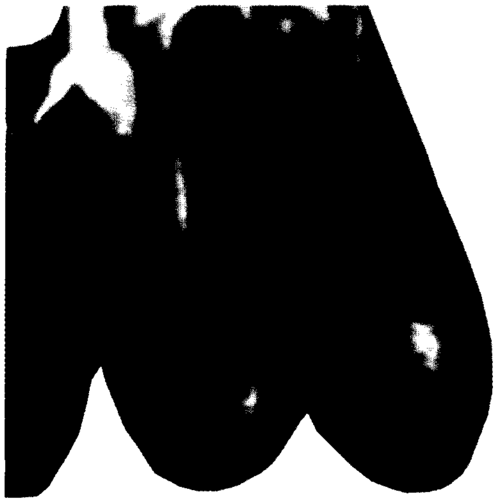
ការស្តុកទុកផលិតផលត្រប់នេះ គេសង្កេតឃើញមាន :

- ទុកក្នុងម្លប់ដើមឈើ ក្រោមផ្ទះ និងរោងចាំចំការដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ល្អ
- ត្រូវដាក់ពង្រាយផ្លែត្រប់ឱ្យស្តើងល្មម (កុំគរលើគ្នាក្រាស់ពេក) នាំឱ្យឆាប់រលួយបាន
- ត្រូវគ្របក្រណាត់សើម ឬបាវពីលើបើទុកមួយថ្ងៃឧស្សាហ៍ ប្រោះទឹកថែម
- ម្យ៉ាងទៀតយើងឧស្សាហ៍ ជ្រលក់ទឹកត្រជាក់ ក្នុងមួយថ្ងៃ ពីរ ទៅបី ម្តង ក្នុងករណីនេះ យើងអាចរក្សាត្រប់ទុកបាន ៤-៥ ថ្ងៃ។

កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

សួន សុគុន

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ផ្លែត្រប់
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

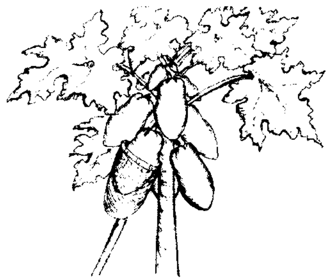
ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) **ការប្រមូលផល** :

ដំណាំល្ហុងតែងចាប់ផ្ដើមឱ្យផល បន្ទាប់ពីដាំបាន ៦ ទៅ ៧ ខែ ហើយអាចប្រមូលផលបាន ស្ទើរតែពេញមួយឆ្នាំ។ ល្ហុងឱ្យផលល្អចាប់ពីអាយុ ១ ទៅ ៣ ឆ្នាំ។ ជាទូទៅ គេសំគាល់វាថាល្មមនឹងប្រមូលផលបាន គឺមានពីរករណី :

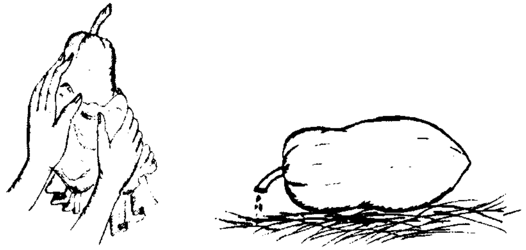
- សំរាប់យកផ្លែខ្ចី គឺប្រមូលបានគ្រប់ពេលដែលផ្លែវាធំល្មមអាចបេះបាន
- សំរាប់យកផ្លែទុំ គឺប្រមូលបាននៅពេលផ្លែធំចាស់ និងសំបកឡើងពណ៌ (ស្រគាល) លឿងព្រឿង ជៀសវាងការទុំពេកនៅលើដើម ពីព្រោះវាអាចរងការបំផ្លាញរបស់ដង្កូវរុយ ឬនាំឱ្យវាឆាប់រលួយ។

- ពេលវេលាដែលត្រូវបេះ គឺចាប់ពីម៉ោង ៩ ព្រឹក ដល់ ៣ រសៀល ព្រោះវាមានជាតិជ័រតិច
- ដើម្បីការពារកុំឱ្យប្រឡាក់ផ្លែល្ហុង គឺយើងជៀសវាងដាក់វាឱ្យប៉ះផ្ទាល់ដីបន្ទាប់ពីបេះរួច។
- ការប្រមូលផល គឺធ្វើដោយដៃ ឬកន្ត្រកដងវែង ហើយអាចប្រមូលបានគ្រប់ពេល លើកលែងពេលភ្លៀង ដែលពិបាកនឹងបេះ។ ពេលបេះហើយត្រូវបញ្ឈរក្បាលចុះក្រោម ដើម្បីកុំឱ្យវាប្រឡាក់ជ័រ។



២) **ការសំអាត**

ក្រោយពីប្រមូលផលពីដើមរួច យើងត្រូវដឹកជញ្ជូនផ្លែមកផ្ទះ ហើយតំរៀបថ្នមៗលើគ្រែ ឬកញ្ជែដែលមានទ្រាប់ស្លឹកចេកស្រស់ ចំបើង ឬក្រណាត់ទន់ រួចពិនិត្យមើលផ្លែល្ហុងណាមានចៃ ឬប្រឡាក់នៅលើផ្លែ យើងត្រូវសំអាតដោយប្រើទឹកកំបោរលាង ឬយកក្រមារសើមជូតសំអាត។ យើងប្រើកំបោរ ២ ស្លាបព្រាបាយលាយជាមួយទឹក ២០ លីត្រ គឺលាងនៅពេលដែលវាប្រឡាក់ប៉ុណ្ណោះ។

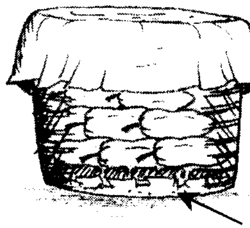


៣) **ការជ្រើសរើស**

ជាទូទៅ យើងត្រូវជ្រើសរើសល្ហុងជាបីប្រភេទផ្សេងគ្នា។ ប្រភេទលេខ ១ គឺផ្លែណាដែលធំ ហើយមានពណ៌រលោងក្រមៅ ហើយមានលេចចេញសណ្ដង់ទុំពណ៌លឿងព្រឿងៗ និងពុំមានសត្វអុជ ឬស្នាម។ ផ្លែល្ហុងដែលចាត់ទុកជាប្រភេទលេខ ២ គឺមានទំងន់ល្មម ហើយមិនមានសត្វស៊ី ឬស្នាមរលួយ។ ចំពោះផ្លែល្ហុងប្រភេទលេខ ៣ វិញ គឺផ្លែដែលសល់ពីការជ្រើសរើសប្រភេទលេខ ១ និងលេខ ២ រួច។ ចំពោះផ្លែប្រភេទនេះ យើងអាចហូប ឬយកទៅទីផ្សារភ្លាមៗ។

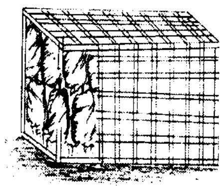
៤) **ការបន្ទុំ**

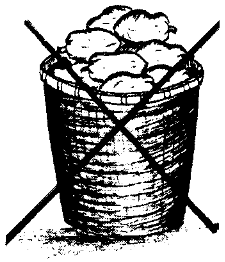
យើងអាចដាក់វាបន្ទុំនៅក្នុងពាងធំ ដោយប្រើប្រាស់ធូប ស្លឹកឈើដើម្បីបន្ទុំវា ឬយើងអាចប្រើប្រាស់ថ្មស្ពាយដើម្បីបន្ទុំវាក៏បាន ដើម្បីឱ្យវាទុំស្មើគ្នា តែធ្វើយ៉ាងណាកុំឱ្យផ្លែល្ហុងប៉ះជាមួយថ្មស្ពាយ។ នៅពេលបន្ទុំត្រូវជ្រើសរើសយកផ្លែដែលចាស់ល្អដើម្បីបន្ទុំ ព្រោះវាអាចធ្វើឱ្យល្ហុងមានរសជាតិផ្អែម។

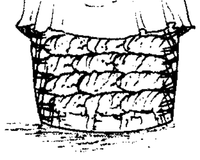


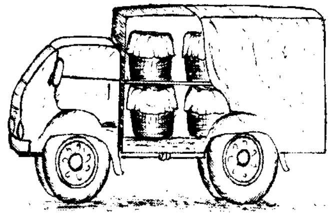
៥) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

ក្រោយពីធ្វើការជ្រើសរើសរួចមក យើងយកផ្លែប្រភេទលេខ ១ និងលេខ ២ រុំក្រដាសកាសែតដាក់ចូលក្នុងកញ្ជេ ដោយមានរុំស្លឹកចេក បាវ ឬក្រដាស ព័ទ្ធជុំវិញ និងចន្លោះផ្លែ រួចដឹកវាយកទៅទីផ្សារតែម្តង។ ក្នុងការដឹកជញ្ជូន គឺត្រូវដាក់តំរៀបគ្នាក្នុងរថយន្តជាថ្នាក់ៗ ឬរ៉ឺម៉កម៉ូតូ ដោយមានគំរបការពារកំដៅ និងធូលី ហើយជៀសវាងការដាក់គរលើគ្នា។ ចំពោះការដឹកជញ្ជូនផ្លូវឆ្ងាយ ត្រូវយកផ្លែល្ហុងដែលចាស់។ ធ្វើយ៉ាងណាដើម្បីឱ្យមានខ្យល់ចេញចូលល្អ ដែលអាចការពារដល់ការខូចខាតបាន ជាពិសេសចំពោះការដឹកជញ្ជូនផ្លូវឆ្ងាយ។ សូមកុំដាក់កញ្ជេគរលើគ្នាពេលដឹកជញ្ជូន ហើយគ្របកញ្ជេនឹងក្រណាត់សើមដើម្បីជៀសវាងការប្រឡាក់ធូលី និងការពារកំដៅ។



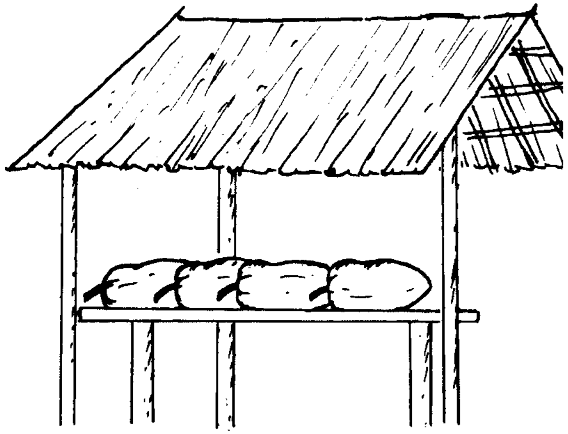






៦) ការរក្សាទុក

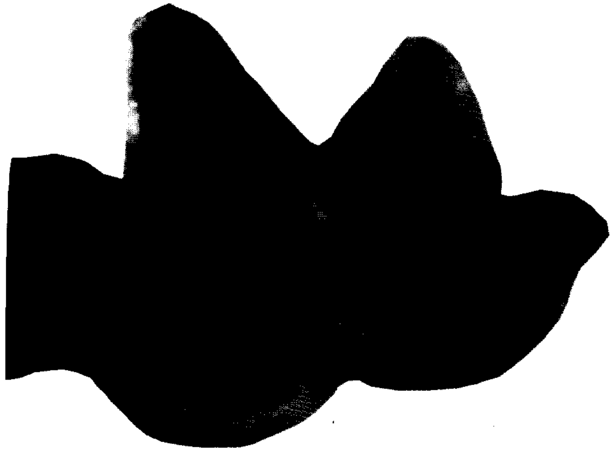
ចំពោះផ្លែល្ហុង យើងអាចរក្សាទុកដោយសំដិល ឬតំរៀបទុកនៅកន្លែងម្លប់ មានខ្យល់ចេញចូលល្អ តែមិនឱ្យប៉ះទឹកឡើយ បើពុំដូចនោះទេ ផ្លែល្ហុងនឹងឆាប់ស្អុយរលួយបាន ឬទុំមិនពេញលក្ខណៈ។ ការរក្សាទុកមុនពេលបន្ទុំ យើងអាចសំដិលនៅលើគ្រែ ឬចង្ក្រង។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

នូ សន និង មាន រ៉ា

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ផ្លែល្ហុង
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

បន្លែខាត់ណាឈើ គឺជាប្រភេទបន្លែដែលពិបាកគ្រប់គ្រងណាស់ ព្រោះវាស្រួយ និងងាយរលួយ តែដើម្បីប្រមូលវាឱ្យបានល្អ ត្រូវយកចិត្តទុកដាក់ ដូចជាៈ

- ការប្រមូលផលខាត់ណាឈើ ធ្វើឡើងក្រោយពីដាំបានរយៈពេលពី ២ ទៅ ២ ខែកន្លះ
- យើងសំគាល់ឃើញដើម និងស្លឹករបស់វាឡើងម្យ៉ៅ ឬដើមមេមួយៗ ចាប់មានក្របួចផ្កា
- ការប្រមូលផលធ្វើនៅពេលអាកាសធាតុត្រជាក់ ហើយស្ងួតទឹកសន្សើមល្អពីម៉ោង ៩ ព្រឹក ដល់ម៉ោង ៣ ល្ងាច
- នៅពេលកាត់ យើងត្រូវប្រើកូនកាំបិតស្លាតូចៗ ដែលមុតល្អ និងមុខកាត់ស្មើល្អ ដើម្បីកុំឱ្យពិបាកតីមទៀត

- ជៀសវាងការដាក់ខាត់ណានៅលើដី និងក្រោមកំដៅថ្ងៃ ព្រោះវាងាយធ្វើឱ្យខាត់ណារលួយ
- ជំងឺ និងផ្សិតងាយកកើតឡើងយ៉ាងឆាប់រហ័ស នៅពេលដែលយើងកាត់ខាត់ណាបន្ទាប់ពីមានភ្លៀងធ្លាក់ភ្លាមៗ
- មុនពេលកាត់ត្រូវបង្អត់ទឹកវារយៈពេលមួយថ្ងៃ ដើម្បីកុំឱ្យវាបៀមទឹក ឬស្រូបទឹក ហើយមិនអាចឱ្យវារក្សាទុកបានយូរទេ។

២) ការសំអាត ប្តុំរីច

- ការតីម និងសំអាតត្រូវធ្វើឡើងភ្លាមៗ ក្រោយពីកាត់រួច ដោយកាត់ស្លឹកចាស់ ឬខូចចោល និងតីមគល់ណាដែលមិនស្មើ
- សំដិលវារយៈពេលពី ២០ ទៅ ៣០ នាទី ដើម្បីឱ្យវាស្រពាប់បន្តិច
- បន្ទាប់មកជញ្ជូនវាទៅដាក់ក្នុងម្លប់ដែលត្រជាក់ល្អ។

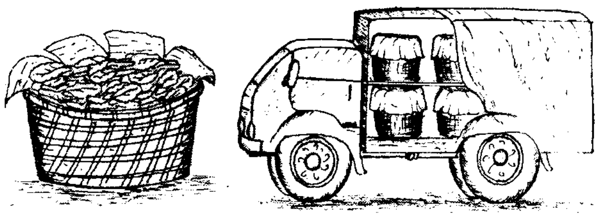
៣) ការជ្រើសរើស

- ក្រោយពីជញ្ជូនវាដាក់ម្លប់ គឺយើងត្រូវជ្រើសរើសដាក់តាមប្រភេទលេខ ១ លេខ ២ និងលេខ ៣
- ធ្វើការតំរៀបជាដុំតូចៗ (អ៊ិក) យកល្អកុំរៀបវាច្រើនពេក គឺចាប់មួយរង្វង់ដៃពីរ លើសពីនេះនាំឱ្យប្រើកំលាំងសង្កត់ទៅលើវាខ្លាំង នៅពេលដែលតំរៀបវាដាក់ក្នុងកញ្ចេ។

៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

- ក្រោយពីបានរៀបជាដុំតូចៗ (អ៊ិក) រួចមក យើងអាចតំរៀបចូលទៅក្នុងកញ្ចេ ដោយមានស្លឹកចេកស្រស់ ឬបាវព័ទ្ធជុំវិញ
- ក្នុងការរៀប ធ្វើយ៉ាងណាឱ្យក្បាលរបស់វាតងលើគ្នា ដោយមានគំលាតពី ១ ទៅ ១ តឹកកន្លះ យោងទៅតាមដើមបន្លែតូច ឬធំ

- រៀបជាស្រទាប់ៗ ដោយជៀសវាងការសង្កត់ពីលើវាខ្លាំង ដែលនាំឱ្យបែក ឬជាំខូចគុណភាព និងឆាប់រលួយ
- ក្នុងមួយកញ្ជេមានចំណុះពី ១៨០-២០០ គីឡូក្រាម បើអាចគួរប្រើចំណុះតិចជាងនេះទើបល្អ



- ការដឹកជញ្ជូន គួរដឹកដោយឡាន ឬទូក ដោយមានគ្របដំបូលត្រជាក់ ហើយកុំដាក់កញ្ជេគរលើគ្នា
- រៀបបញ្ចូលក្នុងឡាន ឬទូកដោយថ្នាក់ៗ។

៥) ការស្តុកទុក

ជាធម្មតាការស្តុកទុកខាត់ណាឈើ មានការលំបាកណាស់ តែតាមរយៈការសាកល្បងកន្លងមក ឃើញថាអាចរក្សាទុករហូតដល់ ៦ ថ្ងៃ។ តែការរក្សាទុកនេះ ត្រូវយកចិត្តទុកដាក់លើចំណុចមួយចំនួន ដូចជា :

- កាត់វាពេលអាកាសធាតុត្រជាក់ ហើយស្ងួតសន្សើម កាត់ភ្លាមត្រូវលាបសាច់ជូរ ឬកំបោរលើមុខកាត់ភ្លាម

ដើម្បីកុំឱ្យវាចេញជ័រច្រើនពេក រួចយកវាទៅដាក់ក្នុងរោងស្តុកទុក ឬក្រោមផ្ទះ ដោយយកក្រណាត់សើមហុំជុំវិញ តែមិនឱ្យប៉ះលើបន្លែឡើយ។ ក្នុងករណីនេះយកល្អគឺធ្វើយ៉ាងណាឱ្យក្រណាត់នោះសើមជានិច្ច។ តាមបទពិសោធន៍កន្លងមក ត្រូវយកចានដែក ឬធុងដែលមានទឹកពេញមកដាក់លើធ្នើរ រួចគ្របក្រណាត់ធ្នើរបៀបនេះ គឺទឹកជ្រាបចូល ធ្វើឱ្យក្រណាត់សើមជានិច្ច ដែលអាចធ្វើឱ្យបន្លែនៅស្រស់ជានិច្ច។

ការលាបកំបោរដើម្បីរក្សាទុក

កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ឌុល វណ្ណនី វុធ វណ្ណនី និង ប្រាក់ វ៉ា

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង ខាត់ណាឈើ ក្រោយពេលប្រមូលផល

katnal

មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

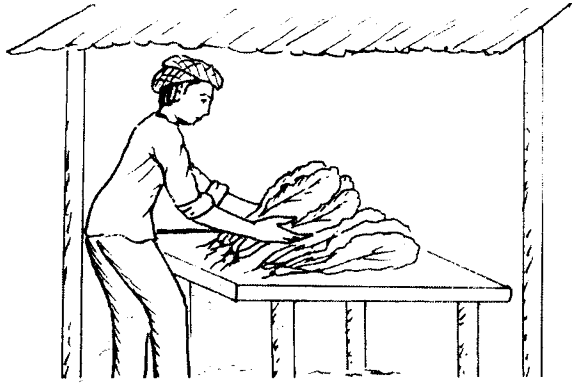
IIRR
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

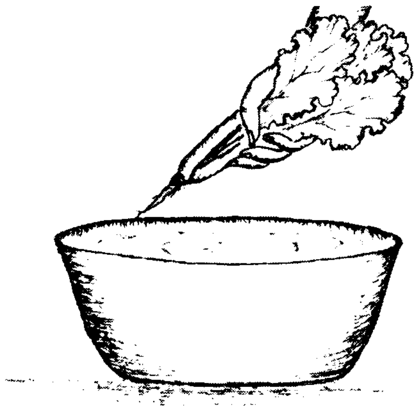
- ការប្រមូលផលធ្វើឡើង ក្រោយពីដាំបានរយៈពេលពី ៣០-៣៥ ថ្ងៃ ក្រោយពីសំគាល់ឃើញគុម្ពវាឡើងជែងហែនរង (ប្រវែងប្រហែល ២០ ស.ម)
- ជាទូទៅយើងគួរដកវានៅម៉ោង ៨ ព្រឹក និងម៉ោង ៣ ល្ងាច ពេលអាកាសធាតុត្រជាក់ល្មមដែលមិនបង្កឱ្យបន្លែស្វិតលឿនពេក តែមិនធ្វើពេលបន្លែនៅមានទឹកសន្សើមឡើយ
- ការប្រមូលផលយើងគួរប្រើចបចក់ (ចបតូចមុខស្ដើង) ដោយចាក់ផ្ដាច់ឫសពី ២ ទៅ ៣ ធឹងពីគល់ ដែលងាយស្រួលក្នុងការប្រមូល មិនប៉ះទង្គិចខ្លាំង ហើយមិនពិបាកក្នុងការលាងទឹកទៀតផង

- ប្រយ័ត្នកុំឱ្យប៉ះទង្គិចខ្លាំងលើស្លឹក ឬធាងរបស់វាដើម្បីជៀសវាងការបាក់ ឬជាំ
- កាត់បន្ថយការប៉ះកំដៅផ្ទាល់ និងការប៉ះដី ព្រោះវាអាចធ្វើឱ្យសាលាដ៏ឆាប់ជាំ និងងាយឆ្លងមេរោគ
- ជំងឺផ្សិតអាចកកើតឡើងភ្លាមៗ នៅពេលដែលយើងប្រមូលផលភ្លាមៗ បន្ទាប់ពីមានភ្លៀងធ្លាក់
- មុននឹងប្រមូលផល ១ ថ្ងៃ មិនត្រូវស្រោចទឹកទេ។



២) ការសំអាត

- ប្រើកូនកាំបិតមុតកាត់រីមឫសដែលសល់ និងស្លឹកមិនល្អចេញ ដើម្បីការពារក្នុងការឆ្លងទៅបន្លែដែលល្អ
- ប្រសិនបើសាលាដ៏មិនប្រឡាក់ដីទេ គឺមិនចាំបាច់លាងទឹកទេ។ មិនត្រូវលាងទឹកត្រជាក់ជាមួយស្លឹកសាលាដ៏ទេ ព្រោះអាចធ្វើឱ្យវាស្រូបទឹក និងងាយឆាប់រលួយ
- ប្រើទឹកស្អាតដើម្បីលាងវា ហើយឧស្សាហ៍ផ្លាស់ប្ដូរ បើពុំដូច្នេះទេវាអាចឆ្លងមេរោគតាមរយៈទឹកបាន
- យកវាសំដិលក្នុងម្លប់ឱ្យស្រស់ទឹក ទើបយកទៅបញ្ចូលក្នុងកញ្ជេ
- តំរៀបជាអ៊ិក (តំរៀបជាដុំៗ) ដោយធ្វើយ៉ាងណាឱ្យគល់របស់វាស្មើល្អ។ ម្យ៉ាងទៀត យើងអាចយកស្លឹកចេក ឬស្លឹកឈូកមករុំវាដើម្បីឱ្យស្រស់បានយូរ។

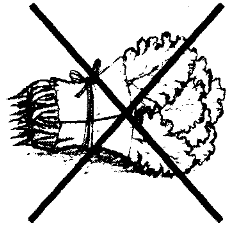


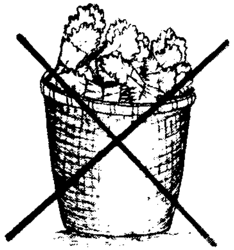
៣) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

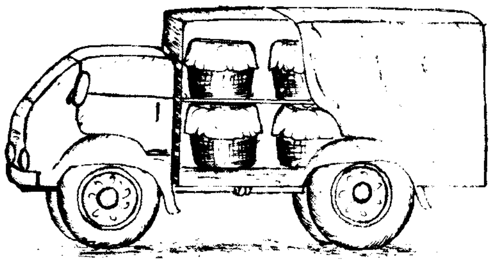
- តំរៀបវាក្នុងកញ្ជេ ឬអង្រើងដែលមានទំងន់ពី ៣០ ទៅ ៥០ គ.ក្រ ដោយមានហ៊ុំស្លឹកចេកជុំវិញ ដើម្បីការពាររំហួត និងធូលីដី
- តំរៀបវាជាជួរៗ ដោយរក្សាឱ្យមានចន្លោះខ្យល់ចេញចូលល្អ ដើម្បីជៀសវាងការឆាប់រលួយ
- ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូនធ្វើយ៉ាងណាកុំឱ្យសង្កត់លើគ្នាខ្លាំង ដើម្បីកាត់បន្ថយការបាក់បែក និងការបញ្ចេញ

សារធាតុអេទីឡែនដែលបណ្តាលឱ្យស្លឹកបន្លែឡើងពណ៌ក្រហម ។ ការធ្វើរបៀបនេះទើបអាចរក្សាពណ៌សម្បុរ និងគុណភាពបានល្អ

- ការដឹកជញ្ជូនត្រូវធ្វើឡើងនៅពេលត្រជាក់ (ពីម៉ោង ៥ ល្ងាច ដល់ម៉ោង ៧ ព្រឹក)
- ពេលដឹកជញ្ជូនត្រូវគ្របក្រណាត់សើមការពារកញ្ចែ ។





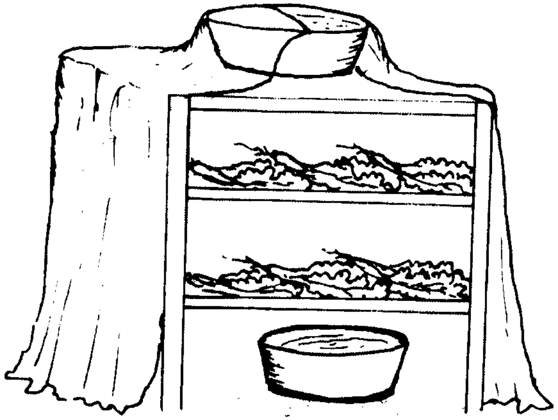


៤) ការស្តុកទុក

- សាលាដស៊ិត ជាទូទៅគេពុំរក្សាវាទុកយូរថ្ងៃទេ ពីព្រោះវាអាចបណ្តាលឱ្យខូចគុណភាព ដោយរសជាតិថយចុះ

តែរក្សាទុកវិញ ត្រូវរកកន្លែងដែលត្រជាក់ ហើយមានខ្យល់ចេញចូលល្អ

- ប្រើក្រណាត់ ឬបាវសើមហ៊ុំព័ទ្ធជុំវិញ តែកុំឱ្យប៉ះវាផ្ទាល់ដើម្បីការពាររំហួត
- ឧស្សាហ៍ប្រោះទឹកវា ដើម្បីកុំឱ្យវាស្រពោនហួសគំរិត
- ធ្វើតាមរបៀបខាងលើអាចរក្សាទុកបានពី ៤-៥ ថ្ងៃ ដោយមានរសជាតិដដែល ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

សឿន ចក់ ប្រាក់ រ៉ា និង បែអេ ព៉ត់

ទិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
សាលាដ៏ស៊ិត
ក្រោយពេលប្រមូលផល

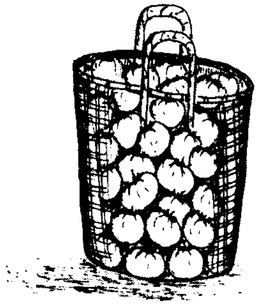
មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
CEDAC
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

IIRR
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

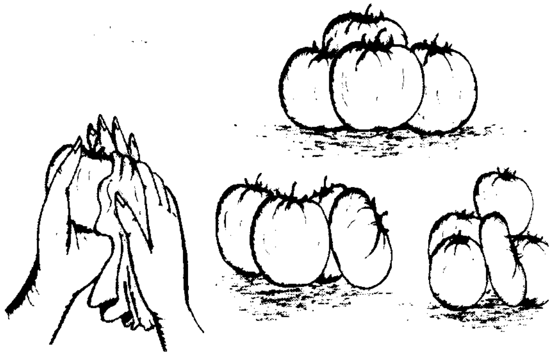
យើងអាចប្រមូលផលប៉េងប៉ោះបាននៅអាយុ ២ ខែក្រោយពីដាំ។ ការប្រមូលផលធ្វើឡើងជាច្រើនសា (គឺអាចពី ៨ ទៅ ១០ ដង បណ្ដោក់គ្នា)។ ការប្រមូលផលម្ដងៗ មានចន្លោះពី ២ ទៅ ៣ ថ្ងៃ។ ក្នុងការប្រមូលផល យើងអាចបេះដោយដៃ តែយកល្អត្រូវយកកន្ត្រៃ ឬកូនកាំបិតស្លាទៅកាត់ ហើយធ្វើយ៉ាងណាកុំឱ្យប៉ះផ្លែ និងដើម។ យើងអាចប្រមូលផលប៉េងប៉ោះ នៅពេលអាកាសធាតុត្រជាក់ ប៉ុន្តែបន្ទាប់ពីស្ងួតសន្សើមអស់។ ទឹកសន្សើមបណ្ដាលឱ្យងាយកកើតមេរោគនៅលើផ្លែប៉េងប៉ោះ ចំណែកកំដៅងាយធ្វើឱ្យផ្លែប៉េងប៉ោះឆាប់ទុំ។ ការប្រមូលផល គួរធ្វើឡើងនៅពេលរសៀលចាប់ពីម៉ោង ៣:០០ ដល់ម៉ោង ៥:០០ ល្ងាច។ ពីព្រោះក្នុងរយៈពេលនេះផ្លែប៉េងប៉ោះស្រស់ទឹកល្អ និងមានភាពរឹងមាំ។



២) ការសំអាត និងជ្រើសរើស

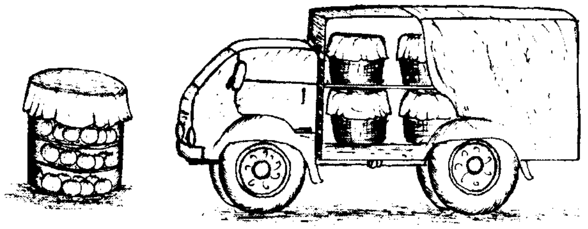
ប្រសិនបើមិនអាចជៀសវាងបានក្នុងការប្រមូលផលនៅពេលភ្លៀង យើងត្រូវលាងទឹកវា ហើយសំដិលឱ្យស្ងួតមុននឹងធ្វើការវេចខ្ចប់។ ជាទូទៅ យើងមិនចាំបាច់ធ្វើការលាងទឹកផ្លែប៉េងប៉ោះទេ។ ប៉ុន្តែប្រសិនបើផ្លែវាមានប្រឡាក់ដី យើងត្រូវលាងវា ហើយសំដិលឱ្យស្ងួត។ មុនពេលលាងទឹកត្រូវដកយកផ្លែដែលស្អុយចេញ ព្រោះវាអាចឆ្លងដល់ផ្លែដទៃទៀត។

ជាទូទៅ យើងសំអាតប៉េងប៉ោះ ឬជ្រើសរើសឡើងក្រោយពីប្រមូលផលពីដើមរួច។ យើងយកវាមកសំដិលនៅទីម្លប់រយៈពេលពី ១៥-២០ នាទី ទើបជ្រើសរើសវាតាមប្រភេទលេខ ១ លេខ ២ និងលេខ ៣ ក្រៅពីនោះជាចំណាត់ថ្នាក់លេខ ៤ ដោយដាក់តាមចំណាស់របស់វា ទុំដាក់ដោយទុំ និងចាស់ដាក់ដោយចាស់ ដកផ្លែដែលស្អុយចេញ។



៣) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

ក្នុងការវេចខ្ចប់ចំពោះប៉េងប៉ោះ គឺក្រោយពីសំដិលរយៈពេល ១៥-២០ នាទីរួចមក យើងអាចរៀបដាក់ក្នុងកញ្ជេតែម្ដង។ តែចំពោះកញ្ជេត្រូវយកបាវ ឬស្លឹកចេកស្រស់ដាក់ពីខាងក្នុង ដើម្បីកុំឱ្យប៉េងប៉ោះទង្គិចផ្ទាល់ជាមួយឬស្សី ឬដែកកញ្ជេនោះ។ នៅពេលវេចខ្ចប់ យើងអាចអង្រួនកញ្ជេបន្តិចៗ ដើម្បីឱ្យប៉េងប៉ោះណែននៅក្នុងកញ្ជេ ជៀសវាងរលាក់នៅពេលដឹកជញ្ជូនធ្វើឱ្យវាខូចផ្លែ។ ដើម្បីឱ្យ វាណែនល្អ គឺយើងដាក់ផ្លែប៉េងប៉ោះបានជិតពាក់កណ្ដាលកញ្ជេ យើង ធ្វើការអង្រួនម្ដង ហើយធ្វើ ការអង្រួនរបៀបនេះ ជាបន្តបន្ទាប់រហូតដល់យើងដាក់ផ្លែប៉េងប៉ោះពេញ ក្នុងកញ្ជេ។ យើងយកវាទៅដាក់លើម៉ូតូ រ៉ឺម៉ក ឬឡានដឹកមកទីផ្សារ តែយើងត្រូវតំរៀបជាថ្នាក់ៗ ជៀសវាងការដាក់គរលើគ្នា។ ការដឹកជញ្ជូនត្រូវមានគំរបការពារកំដៅ និង ធូលី។

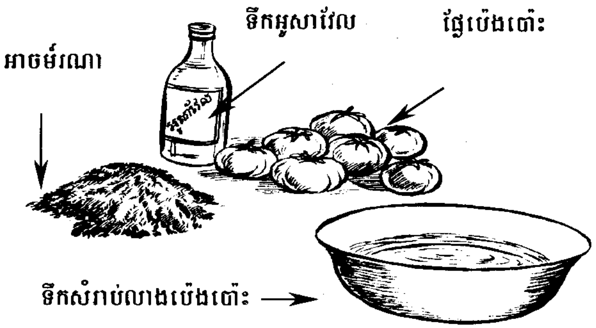


៤) ការរក្សាទុក

ជាធម្មតា យើងអាចរក្សាទុកប៉េងប៉ោះបានរយៈពេល ១ អាទិត្យ ដោយគ្រាន់តែរក្សាវានៅកន្លែង

សមស្របមួយ ត្រជាក់ហើយមានខ្យល់ចេញចូលល្អ ដោយយកក្រណាត់ ឬបាវសើមគ្រប ឬហ៊ុំវាជុំវិញ ហើយឧស្សាហ៍ប្រោះទឹក។ ផ្សេងពីនេះទៀត យើងអាចរក្សាប៉េងប៉ោះបានរហូតដល់១០ ទៅ ១៥ ថ្ងៃ ដោយប្រើវិធីដូចខាងក្រោម :

- អាចម៍រណារម៉ដ្ឋ (ចំនួន ១ គីឡូក្រាម ទឹកអូសាវ៉ែល ចំនួន ១ គំរបដប (គំរបដបអូសាវ៉ែល) ទឹកធម្មតា ចំនួន ១ លីត្រ ដាក់លាយគ្នាក្នុងចានដែក ឬធុងផ្សេងៗ សមាមាត្រនេះគឺសំរាប់រក្សាទុកផ្លែប៉េងប៉ោះ១ គ.ក្រ។



សំភារៈសំរាប់រក្សាទុកផ្លែប៉េងប៉ោះ

របៀបថែរក្សាទុក : ក្នុងការថែរក្សាទុកប៉េងប៉ោះ យើងត្រូវអនុវត្តទៅតាមដំណាក់កាលបន្តបន្ទាប់ដូចខាងក្រោម :

- ចាក់ទឹកធម្មតាលាយជាមួយទឹកអូសាវ៉ែល (តាមកំរិតខាងលើ) កូរចូលគ្នាឱ្យសព្វ ហើយយកផ្លែប៉េងប៉ោះលាងក្នុងទឹកសូលុយស្យុងនេះ ដើម្បីសំលាប់មេរោគ។ បន្ទាប់មក ស្រង់ប៉េងប៉ោះទុកមួយកន្លែងឱ្យស្រស់ទឹកសិន។

- យកទឹកល្បាយអូសាវ៉ែលនេះលាយជាមួយអាចម៍រណារឱ្យសើមល្មម ជៀសវាងកុំឱ្យសើមពេក រួចយកផ្លែប៉េងប៉ោះមកដាក់តំរៀបគ្នានៅក្នុងចានដែក ដែលមានដាក់អាចម៍រណារនោះ ដោយដាក់ផ្នែកខាងក្បាលឡើងលើ។ ក្នុងការតំរៀបនេះ ជៀសវាងកុំឱ្យផ្លែប៉េងប៉ោះប៉ះគ្នា។

របៀបរៀបប៉េងប៉ោះរក្សាទុក ដោយដាក់ផ្នែកខាងក្បាលនៅលើ

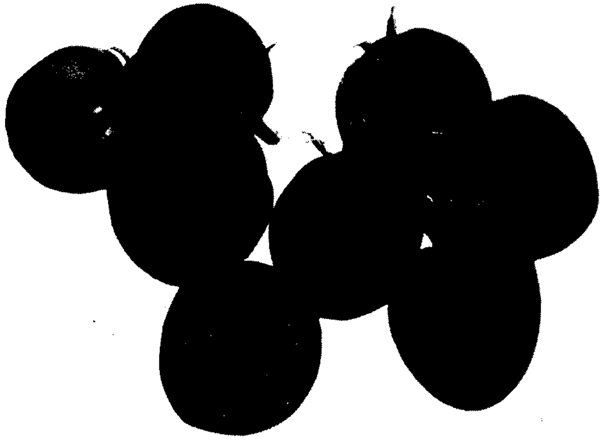
- បន្ទាប់មក យើងរោយអាចម៍រណារគ្របពីលើផ្លែប៉េងប៉ោះ។ យើងអាចតំរៀបផ្លែប៉េងប៉ោះជាច្រើនស្រទាប់ៗ តាមរបៀបដូចខាងលើរហូតអស់

- បន្ទាប់ពីរៀបចំស្រេចហើយ ត្រូវយកវាទៅទុកនៅកន្លែងមួយល្អត្រឹមត្រូវ ផុតពីដៃក្មេង រហូតដល់យើងត្រូវការយកវាមកធ្វើជាអាហារ ឬលក់ រហូតដល់រយៈពេល ១៥ ថ្ងៃ។

កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

សួន សុផល និង ធុល វណ្ណនី

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ផ្លែប៉េងប៉ោះ
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

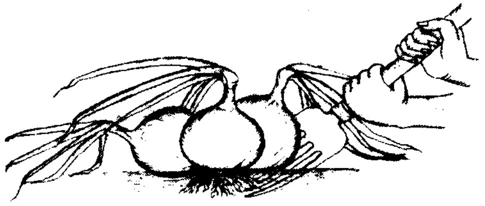
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) បច្ចេកទេសនៃការប្រមូលផល

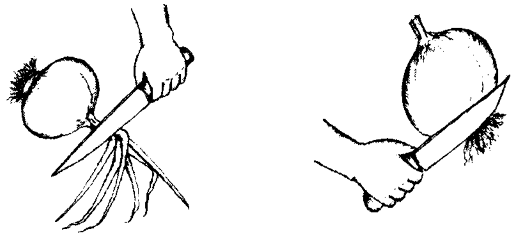
ជាធម្មតា គេអាចប្រមូលផលខ្ទឹមបារាំងនៅពេលដែលវាមានអាយុពី ៣ ទៅ ៤ ខែក្រោយពីដាំ ហើយនៅពេលយើងសង្កេតឃើញថាដើម (ស្លឹក ៥០-៧៥%) របស់វាត្រង់កន្លែងក្បែរមើមទន់បាក់ក។ តែបើស្លឹករបស់វា (ដើម) នៅត្រង់ យើងមិនអាចប្រមូលផលបានទេ ព្រោះខណៈពេលនេះខ្ទឹមបារាំងនៅមានជាតិទឹកច្រើន ដែលធ្វើឱ្យឆាប់រលួយ ឬខូច។

- ប្រមូលផលដោយដៃ ឬចបចក់ ប្រសិនបើដីរឹង
- ប្រមូលផលនៅពេលស្ងួតទឹកសន្សើម និងគ្មានភ្លៀង
- ត្រូវបង្អត់ទឹករយៈពេល ២-៣ សប្តាហ៍មុនពេលប្រមូលផលដើម្បីឱ្យវារក្សាទុកបានយូរ
- យើងអាចបំបែកមើមខ្ទឹមប្រសិនបើវាមានលើសពី ១។



២) ការសំអាតក្រោយពេលប្រមូលផល

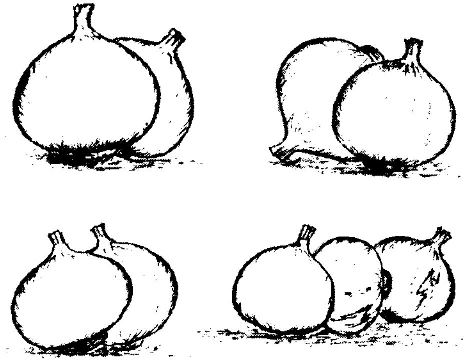
- ក្រោយពីដកប្រមូលផលរួច ត្រូវកាត់ដើមរបស់វាចេញ ដោយរក្សាទុកទងមើមប្រហែល ៥ ធឹង ឬ ៣ ធ្នាប់ដៃ
- ក្រោយពេលប្រមូលផលហើយ មិនត្រូវយកមើមទៅលាងទឹកទេ ត្រូវទុកទាំងជាប់ដីតិច១ ហើយកាត់ឫសចេញខ្លះ (ដោយប្រើកាំបិត ឬកន្ត្រៃ) តែលៃយ៉ាងណាកុំឱ្យកាត់ទៅដល់គល់ឫស បើយើងកាត់ដល់គល់ឫសការរក្សាទុកក៏មិនបានយូរដែរ វាឆាប់រលួយមើម ដោយខ្សោះជាតិទឹក និងការឆ្លងមេរោគ។



៣) ការជ្រើសរើសមើម

ក្រោយពេលសំអាត យើងត្រូវជ្រើសរើសមើមណាដែលល្អទុកមួយដុំ ចំពោះមើមណាដែលកាត់ហើយមានជាប់ដើម (បណ្តូលស្លឹក) ដែលមានពណ៌លឿង ឬមើមណាដែលចង់រលួយ ជាពិសេសយើងសង្កេតឃើញថាមិនសូវល្អត្រូវជ្រើសរើសដាក់មួយដុំ ដើម្បីបញ្ចេញលក់ឱ្យទាន់ពេលវេលា។ ព្រោះបើសិនជាយើងមិនបានជ្រើសរើស ហើយរក្សាទុកវាលាយគ្នា នាំឱ្យខូចគុណភាពដល់មើមដែលល្អទៀត ដោយសារការឆ្លងគ្នា។ ក្នុងករណីនេះ យើងជ្រើសរើសមើមជា ៤ ប្រភេទផ្សេងគ្នា :

- ប្រភេទលេខ ១ មានមើមធំថ្លោស ហើយមានគុណភាពល្អ
- ប្រភេទលេខ ២ ទំហំកណ្តាល និងមានគុណភាពល្អ
- ប្រភេទលេខ ៣ ដែលតូចជាងគេ និង
- ប្រភេទលេខ ៤ ជាប្រភេទមើមដែលមានការប៉ះទង្គិច ឬខូចទ្រង់ទ្រាយណាមួយ ដូចចំណុចខាងលើ។



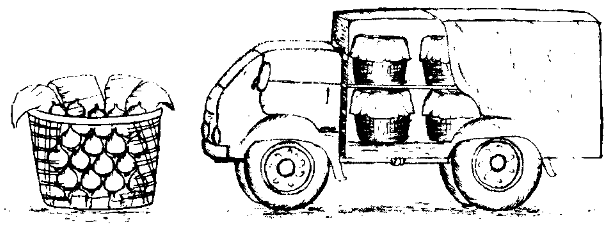
៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូនមើមខ្ទឹមបារាំង មាន ២ ករណី :

- ករណីទី ១ : ធ្វើឡើងក្រោយពេលប្រមូលផលហើយភ្លាម ក្រោយពីសំអាត និងជ្រើសរើសរួចត្រូវយកជាលឬកញ្ចេដោយមានទ្រាប់ជុំវិញ ដូចជាស្លឹកចេកស្រស់ ឬបាវដែលមានសារធាតុទន់ ហើយអាចទប់កុំឱ្យវាប៉ះទង្គិចខ្លាំង។ ការដឹកជញ្ជូនត្រូវតំរៀបជាថ្នាក់១ ជៀសការ

ការដាក់សង្កត់លើគ្នានាំឱ្យបែក ឬជាំ ព្រោះមើមរបស់វានៅស្រស់ ។

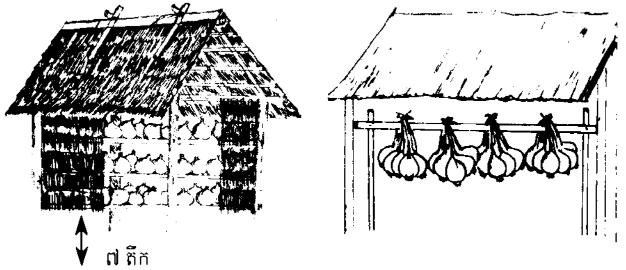
- ករណីទី ២ : ធ្វើឡើងក្រោយពីការរក្សាអស់រយៈពេលចាប់ពី ១ ខែឡើងទៅសំបកខាងក្រៅរបស់វារឹងជាងនៅស្រស់ ។ ដូច្នេះ យើងអាចប្រើកញ្ជេ ឬបាវសំណាញ់ក្នុងករណីការដឹកជញ្ជូន ចំពោះបាវសំណាញ់អាចដាក់ត្រួតលើគ្នា ២ ឬ ៣ ជាន់ក៏បាន តែជៀសវាងដាក់ត្រួតលើគ្នាច្រើនជាន់ពេក នាំឱ្យវាចេញញើស ដែលអាចធ្វើឱ្យមើមរបស់វារលួយបាន ។



៥) ការសង់រោងសំរាប់ស្តុកទុកមើម

ចំពោះការស្តុកទុកយើងគួរសង់រោងមួយដែលអាចទប់កំដៅបានល្អ ហើយចំហ ទ្វារសងខាងដើម្បីឱ្យមានខ្យល់ចេញចូល ។ នៅក្នុងរោងគួរមានធ្វើធ្នើរជាថ្នាក់ៗ ដោយមានរនាបឬស្សី ដែលមានខ្យល់ចេញចូលល្អ ហើយថ្នាក់ខាងក្រោមគួរមានកំពស់ ៧ តឹកពីដី ។

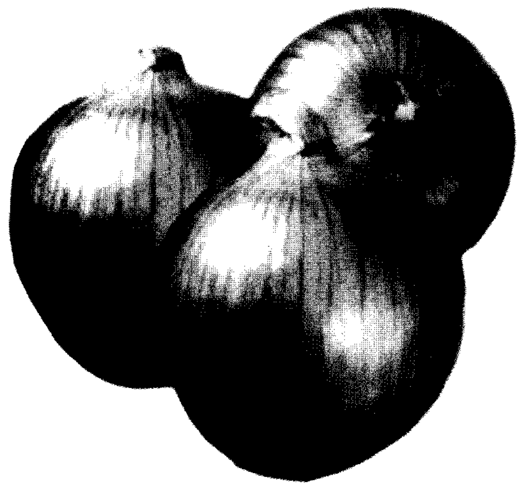
- ការស្តុកមើមខ្ទឹមបារាំងយើងត្រូវដាក់មើមពង្រាយជៀសវាងដាក់មើមគរលើគ្នា ហើយឧស្សាហ៍ទៅពិនិត្យមើល ប្រសិនបើមានឃើញមើមណារលួយត្រូវដកវាចេញ ព្រោះថាបើយើងមិនធ្វើដូច្នេះទេ នាំឱ្យវាឆ្លងគ្នារលួយទាំងអស់ ។
- ការរក្សាទុកយូរនេះ គឺដើម្បីឱ្យតំលៃខ្ទឹមបារាំងឡើងខ្ពស់បន្តិច ព្រោះបើយើងប្រមូលផលភ្លាមលក់ភ្លាមនាំឱ្យតំលៃខ្ទឹមថោកពេក ព្រោះរដូវប្រមូលផលខ្ទឹមស្របគ្នានាំឱ្យវាត្រូវចាល់ និងតំលៃធ្លាក់ចុះ ។
- របៀបរក្សាទុក គឺយើងអាចចងព្យួរវានៅក្រោមផ្ទះបាន ប្រសិនបើមិនមានឃ្លាំងសំរាប់រក្សាទុកទេ ។ ប៉ុន្តែយើងត្រូវពិនិត្យមើលវា ២-៣ ថ្ងៃម្តង ក្រែងមានមើមដែលស្អុយរលួយ ហើយយើងយកមើមនោះចេញ ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ឌុល វណ្ណនី និង ជាម ហៀង

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ខ្ទឹមបារាំង
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgier

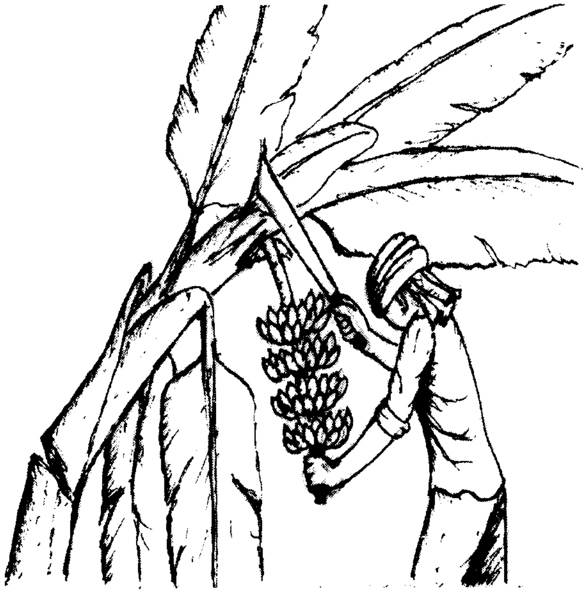
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

ការប្រមូលផលចេកពងមាន់ធ្វើឡើងក្រោយពី :

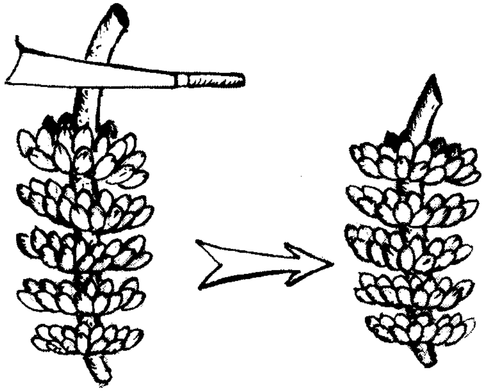
- ទំលាក់ត្រយូងអស់រយៈពេលពី ១ខែ ទៅ ១ ខែ ១០ ថ្ងៃ
- មានអាយុសមស្រប ហើយផ្លែរបស់វាលប់ជ្រុង (មូល)
- សំបកផ្លែរបស់វាស្តើងរលោង និងមានឡើងម្សៅ
- ផ្លែរបស់វាចាប់ប្រែពណ៌ពីបៃតងទៅលឿង



- ការប្រមូលធ្វើឡើងនៅពេលស្រស់ទឹកសន្សើម ភ្លៀង ដើម្បីជៀសវាងការឆាប់ប្រេះ ឬស្អុយរលួយ
- ប្រើកាំបិតផ្គាក់មុត ដោយចាប់ផ្តើមកាប់ពាក់កណ្តាលដើម ឱ្យបាក់ដើមជិតដាច់ រួចចាប់ចុងស្ទងឱ្យជាប់ ទើបកាត់ផ្តាច់ពីដើម
- កាត់រួចត្រូវដាក់ស្ទងបញ្ឈរដោយមានបង្អែក ឬក៏ចងព្យួរវាឱ្យស្រក់ជ័រក្នុងម្លប់ ហើយត្រូវប្រយ័ត្នកុំឱ្យប៉ះទង្គិចផ្លែ ពីព្រោះវាឆាប់រលាករលួយណាស់ ។
- យើងគួរប្រមូលផលនៅម៉ោង ៩ ព្រឹក ដល់ម៉ោង ៣ រសៀល ព្រោះពេលនេះវាចេញជ័រតិច ហើយអាចកាត់បន្ថយការខូចខាតដោយសារការប្រឡាក់ជ័រ ។

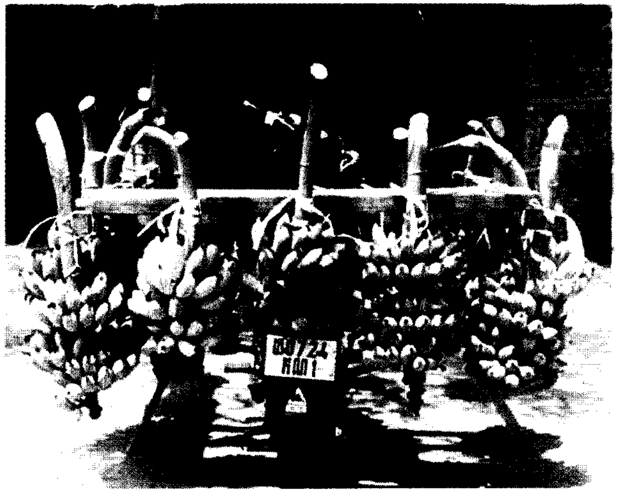
២) ការតំរឹម និងសំអាត

- តំរឹមស្ទងឱ្យស្មើគ្នា (ប្រវែង ១ តឹក) ជៀសវាងកុំឱ្យគល់ស្ទងនៅសល់វែងពេកពីព្រោះវាធ្ងន់ និងមានប៉ះទង្គិចលើស្ទងផ្សេងទៀត
- យកក្រណាត់ទន់ជូតសំអាតដោយថ្នមៗ បើមានប្រឡាក់ដីលើ ផ្លែ
- កាត់ផ្លែ ឬស្និតណាដែលប្រេះ ឬស្អុយចេញដើម្បីការ-ពារការឆ្លងទៅផ្លែផ្សេងទៀត ។



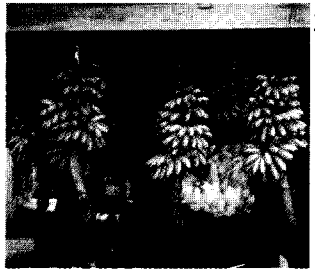
៣) ការដឹកជញ្ជូន

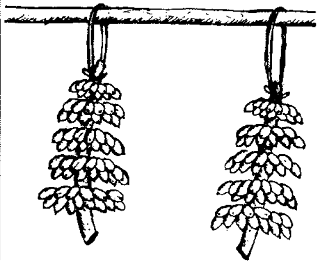
- ការដឹកជញ្ជូន គឺចងកាងម៉ូតូដោយប្រុងប្រយ័ត្នកុំឱ្យវាយោលប៉ះគ្នា
- ចងព្យួរក្នុងទ្រុងឡានដោយមានដង្កៀបកៀបចុង និងដើមទងកុំឱ្យវាយោលទង្គិចគ្នា
- យើងអាចប្រើប្រាស់បាវក្រដាស/ក្រចៅគ្របដើម្បីចៀសវាងការប្រឡាក់ដី ។



៤) ការស្តុកទុក

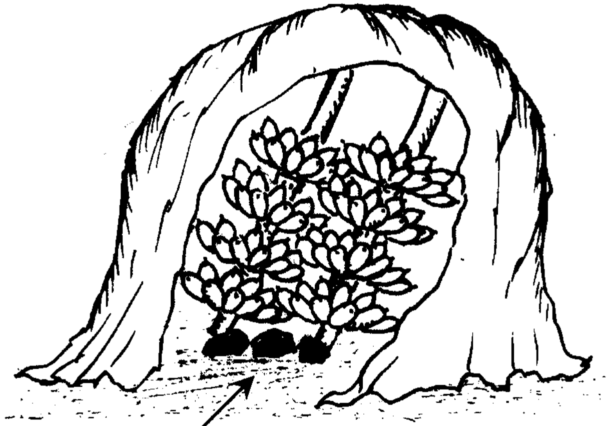
- ចេកពងមាន់អាចរក្សាទុកពី ៥ ទៅ ១២ ថ្ងៃ (គឺមិនឱ្យវាទុំ) ដោយគ្រាន់តែចងចុងស្ទងឡើងលើនៅកន្លែងម្លប់ត្រជាក់ ដូចជាក្រោមផ្ទះ ឬរោងសំរាប់ស្តុកតែម្តង ហើយឧស្សាហ៍ពិនិត្យមើល បើសំបកផ្លែរបស់វាស្រពាប់ត្រូវយកកូនស្បោងដាក់ទឹក ហើយចងភ្ជាប់ នៅគល់ស្ទងរបស់វា។





៥) ការបន្ទុំ

- មុនពេលបន្ទុំ ត្រូវរក្សាទុករយៈពេល ២ ថ្ងៃសិន ដើម្បីឱ្យស្ងិតសណ្តង់ និងកុំឱ្យវារលួយ
- ការបន្ទុំចេកពងមាន់ធ្វើឡើងទាំងស្ទងតែម្តង ដោយគ្រាន់តែយកក្រណាត់ស្តង់ ឬស្បោងប្លាស្ទិករុំវាឱ្យជិត រួចដុតធូប ឬសារធាតុដែលមានផ្សែងច្រើន ហើយមានក្លិនក្រអូប ឬក៏ប្រើថ្នស្មុយតែម្តង (គុណភាព និងក្លិនមិនល្អ)
- ម្យ៉ាងទៀត យើងអាចយកវាទៅបន្ទុំក្នុងពាងធំមួយ ដោយយកស្លឹកឈើដូចជា ទំពូង អំពិលទឹក ម្រុំ អង្គាដី។ល។ ដែលហាលថ្ងៃស្រពោនរយៈពេល ១ ម៉ោង មកដាក់ចន្លោះស្ទង ឬផ្លែរបស់វា រួចដុតធូប ៣ ទៅ ៤ សរសៃ ក្នុងរយៈពេល ២ ថ្ងៃ ចេកទុំដោយមានគុណភាពល្អ និងក្លិនក្រអូប។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ញៀត វណ្ណា ពត បញ្ញារិទ្ធិ ជាម សារេត និង នេត សុខ

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ចេកពងមាន់

ក្រោយពេលប្រមូលផល

មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
CEDAC
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
IIRR
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) <u>ការប្រមូលផល</u>

- ជាទូទៅ យើងប្រមូលផលស្ពៃក្តោបដោយសំគាល់ទៅលើអាយុរបស់វា គឺចាប់ពី ៣ ទៅ ៣ ខែកន្លះ បន្ទាប់ពីដាក់គ្រាប់ដល់ដី
- បន្ទាប់ពីនេះ គឺការពិនិត្យទៅលើលក្ខណៈក្តោបរបស់ស្ពៃ ដូចជាយកដៃច្របាច់ទៅលើវា បើរឹងល្អ មានន័យថាស្ពៃពេញវ័យអាចប្រមូលផលបាន ឬសំគាល់ទៅលើចុងស្លឹកស្រទាប់ក្រៅរបស់វាមូរ
- ពេលប្រមូលផល គឺធ្វើឡើងនៅពេលល្ងាចត្រជាក់ល្អពីម៉ោង ៣-៤ ដើម្បីឱ្យទឹកសនៀមស្រស់ល្អ
- ការប្រមូលផលត្រូវយកកូនកាំបិតចុងស្រួចដែលមុតល្អ កាត់វាដោយទាញក្តោបរាងផ្តេកបន្តិច រួចទើបកាត់

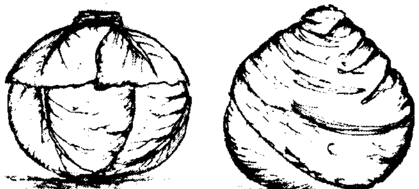
- ការប្រមូលផលត្រូវធ្វើឡើងនៅពេលមានអាកាសធាតុស្ងួតល្អ។ កាលណាយើងប្រមូលផលនៅពេលភ្លៀង ឬបន្ទាប់ពីភ្លៀងភ្លាមៗ នោះធ្វើឱ្យមេរោគងាយបង្កជំងឺឱ្យស្ពៃក្តោបឆាប់រលួយ។

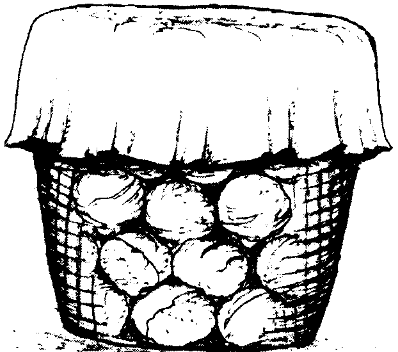
២) <u>ការតំរឹម និងសំអាត</u>

- ក្រោយពីកាត់រួច យើងពុំចាំបាច់បកស្រទាប់ក្រៅចេញទេ គឺគ្រាន់តែតំរឹមឱ្យស្អាត ហើយលាបកំបោរ ភ្លាមៗ ឬសាច់ជូរនៅមុខកាត់ ដើម្បីការពារការចេញ ជ័រច្រើន ឬឆ្លងជំងឺផ្សេងៗ។ បន្ទាប់មក យកវាទៅដាក់ ក្នុងម្លប់ថ្មមៗហើយមិនដាក់គរលើគ្នាទេ ជៀសវាងកុំឱ្យជាំ
- ការសំអាត គឺយើងគ្រាន់តែកាត់សំបកបន្តិចបន្តួចបាន ហើយ រួចប្រញាប់យកវាទៅដាក់នៅកន្លែងម្លប់ត្រជាក់ ដើម្បីកុំឱ្យហួតជាតិទឹក ស្វិតស្រពោនបាត់បង់ទំងន់។

៣) <u>ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន</u>

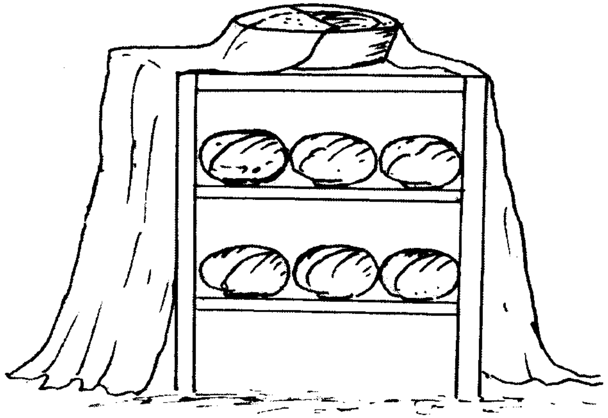
- ដើម្បីឱ្យការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូនបានល្អ មិនបាត់បង់ យើងអាចប្រើចំបើង ក្រដាស បាវ ស្លឹកចេក ឬស្លឹកឈូកសំរាប់ធ្វើជាទ្រនាប់ ដើម្បីកាត់បន្ថយការប៉ះទង្គិច
- ឯការដឹកជញ្ជូន គួរដាក់តាមថ្នាក់ៗ ជៀសវាងការដាក់គរលើគ្នា
- ប្រសិនបើអាចធ្វើបាន យើងអាចយកក្រដាសកាសែតមកហ៊ុំលើក្តោបនិមួយៗ តែម្តង ទើបដាក់បញ្ចូលក្នុងកញ្ជេ
- ជៀសវាងការបកផាងស្រទាប់ក្រៅរបស់វាមុនពេលដាក់លក់លើស្តង់
- ពេលដឹកជញ្ជូន ត្រូវរក្សាឱ្យមានគំរបជានិច្ចដើម្បីការ-ពារកំដៅ និងធូលី។

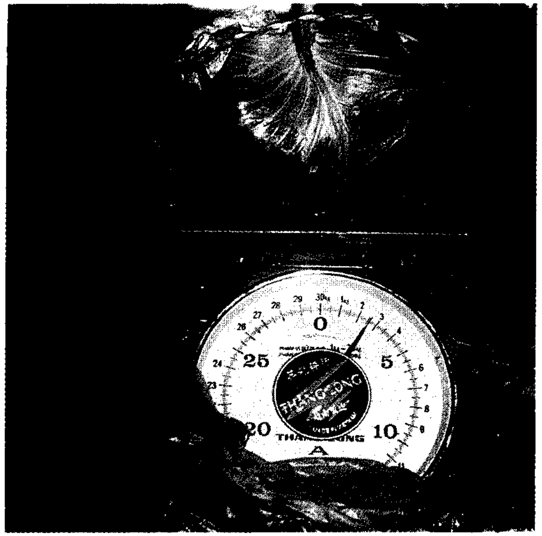




៤) ការស្តុកទុក

យើងអាចស្តុកស្ពៃក្តោបដោយធ្វើការ រុំក្រដាសកាសែត ហើយយកវាទៅដាក់ ក្នុងធុងត្រដាក់/ពាងធ្វើពីដីគ្របក្រណាត់សើម ហើយ ប្រោះទឹក ១ ថ្ងៃ ២ ដង (ព្រឹក-ល្ងាច) លើក្រណាត់នោះ នៅពេលវាស្ងួត។ ជាលទ្ធផលគឺអាចរក្សាទុកបានយូររហូត ដល់ ១៦ ថ្ងៃ ដោយពុំមានស្រកទំងន់ឡើយ។





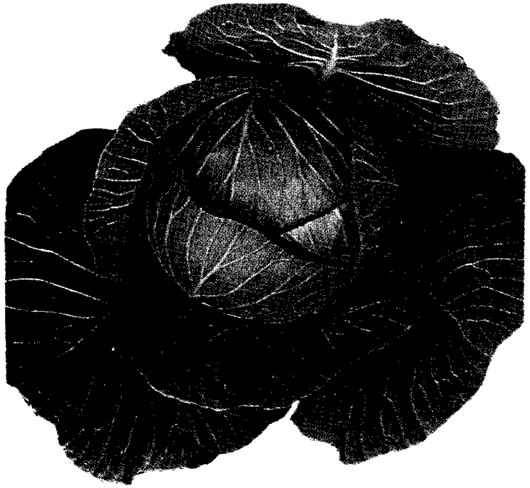
រូបភាពមុនពេលរក្សាទុក

រូបភាពក្រោយពេលរក្សាទុកបាន ១៦ ថ្ងៃ

កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

វុធ វណ្ណនី . ឌុល វណ្ណនី និង ជាម គីមលី

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ស្ពៃក្តោប
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
CEDAC
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

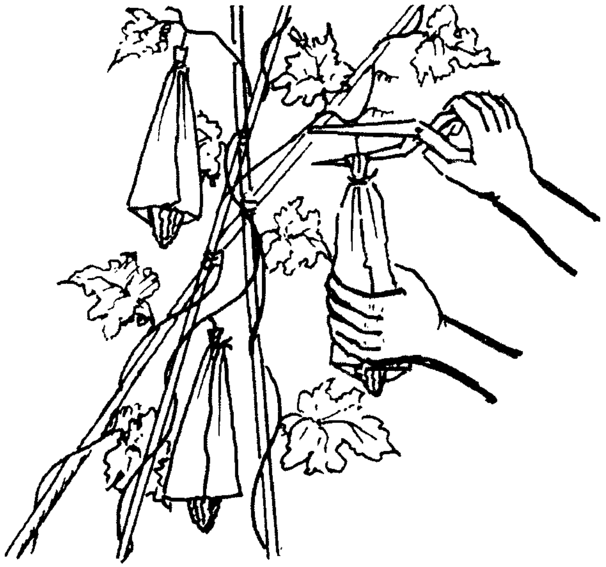
IIRR
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) **ការប្រមូលផល**

ដើម្បីប្រមូលផលម្រះឱ្យបានល្អ គួរយកចិត្តទុក-ដាក់លើចំណុចសំខាន់ៗ មួយចំនួនដូចខាងក្រោម :

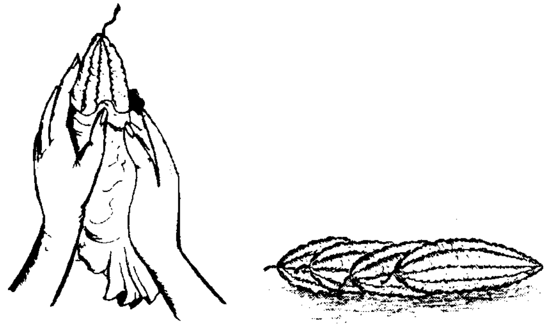
- យើងបេះតែផ្លែណាចាស់ល្មម ឬផ្លែពេញវ័យគឺនៅពេលដែលក្រឡាវារីកហើយរលោងពណ៌បៃតងភ្លាវ
- ក្នុងការបេះ ឬកាត់ យើងគប្បីត្រូវប្រើសំភារៈដូចជា : កូនកាំបិតស្លា កន្ត្រៃមុត ដើម្បីងាយស្រួលកាត់កុំឱ្យប៉ះពាល់ដល់ដើម និងទង ដែលអាចបណ្តាលឱ្យវាងាប់ ឬមានជំងឺផ្សេងៗ
- ការកាត់ត្រូវទុកសណ្តង់ ឬទងផ្លែមួយចង្អុលដៃស្មើ ៤-៥ ធ្នឹង ដើម្បីកុំឱ្យផ្លែឆាប់ខូច
- យើងចាប់ផ្តើមកាត់ ឬបេះវាពេលព្រឹកម៉ោង ៨-១១ ពេលល្ងាចពីម៉ោង ២-៥ វាជាការងារមួយសមស្របក្នុងការប្រមូលធ្វើឱ្យផ្លែមិនងាយស្វិតស្រពោនដោយកំដៅថ្ងៃ ហើយស្រស់ទឹកល្អ
- ក្នុងការកាត់ យើងគប្បីកាត់បញ្ឆិតទង ឬសណ្តង់ ដើម្បីការពារជ័រនៅកកជាប់ទង ឬដើម ដែលអាចធ្វើឱ្យដើមទទួលនូវជំងឺផ្សេងៗ
- យើងចាប់បេះនៅពេលអាកាសធាតុល្អ ពោលគឺគ្មានភ្លៀង គ្មានទឹកសន្សើម ឬកំដៅខ្លាំងពេក។

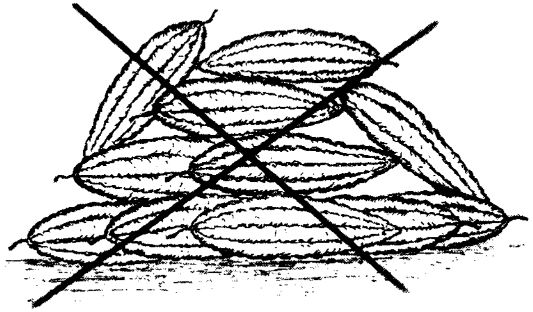


២) **ការសំអាត និងការជ្រើសរើស**

ក្រោយពីបានប្រមូលរួច យើងគួរធ្វើការជ្រើសរើស និងសំអាត ដូចជា :

- ជ្រើសរើសផ្លែណាដែលស្អុយរលួយ ខ្ទិនខ្ទង់ ឬផ្លែមិនល្អចេញ
- ជ្រើសរើសផ្លែខ្ចីពេក និងចាស់ពេក ទុកន្លែងផ្សេង
- តំរឹមទុកសណ្តង់ ឬទងផ្លែតែ ៤-៥ ធ្នឹង ឬមួយចង្អុលដៃ
- ជូតសំអាតផ្លែដែលប្រឡាក់ថ្នមៗ ដោយប្រើក្រណាត់សើមទន់ ហើយប្រយ័ត្នបំផុត ជៀសវាងការប៉ះទង្គិចខ្លាំង ដែលអាចប៉ះពាល់ក្រឡារបស់វា។





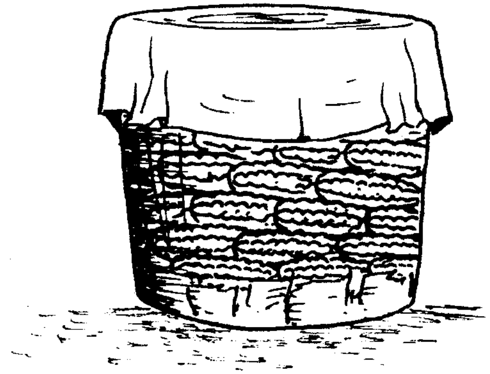
៣) **ការវេចខ្ចប់ និងការដឹកជញ្ជូន**

ចំណុចមួយចំនួន ដើម្បីវេចខ្ចប់ឱ្យបានល្អ មាន :

- យើងគួរទុកទាំងក្រដាសរុំផ្លែ ដើម្បីជួយទប់ទល់ការជាំខូច និងកុំឱ្យប្រឡាក់ជ័រពីផ្លែផ្សេងទៀត
- ក្រោយពីខ្ចប់ក្រដាសរួចហើយ យកម្រះនេះដាក់ក្នុងកន្ត្រក កញ្ជេ ជាល ឬទ្រុងដែក ក្រោយពេលទុកសំដិលឱ្យវាត្រជាក់ ២០-៣០ នាទីរួចមក
- ចំពោះ ជាល កន្ត្រក ឬទ្រុងដែកនោះ ត្រូវក្រាល

ដោយស្លឹកចេក ឬបាវកំរាស់ប្រមាណពី ២-៣ ផឹង ហើយសងខាងទ្រុងក៏ត្រូវហ៊ុំព័ទ្ធដែរ ដើម្បីការពារការប៉ះទង្គិចគ្នាក្នុងពេលដឹកទៅកាន់ទីផ្សារ

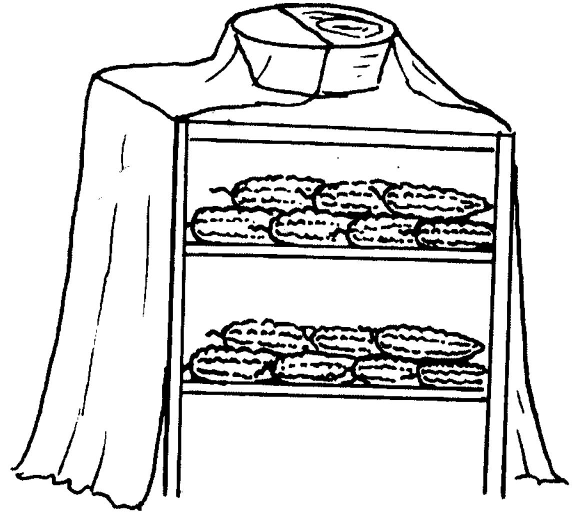
- យើងតំរៀបវាក្នុងកញ្ជេ ឬជាល ដោយយកផ្លែ ឬក្បាលនៃផ្លែមួយដាក់ពីលើពាក់កណ្ដាលនៃផ្លែ មួយទៀត
- ត្រូវដាក់កញ្ជេ ឬជាល ជាថ្នាក់ៗ ចំណែកឯកញ្ជេរ ឬជាល ត្រូវគ្របក្រមាសើម ឬស្លឹកចេកពីលើការពារកំដៅ និងធូលី ។
- ធ្វើយ៉ាងណាកុំឱ្យវាហួសមាត់កញ្ជេនាំឱ្យពិបាកដាក់បញ្ចូលឡាន និងប៉ះទង្គិច ។



៤) **ការស្តុកទុក**

ដើម្បីទុកដាក់ផលិតផលម្រះឱ្យបានសមស្រប ហើយបានយូរ យើងអាចធ្វើដូចខាងក្រោម :

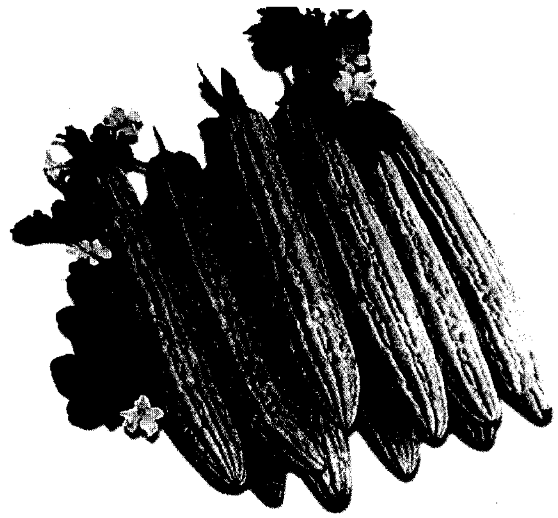
- យើងគប្បីទុកដាក់នៅក្នុងម្លប់ក្រោមផ្ទះ លើផ្ទះ ឬកន្លែងរោងចាំចំការ ហើយមានខ្យល់ត្រជាក់
- ត្រូវតំរៀបឱ្យបានស្តើងល្មម ដើម្បីកុំឱ្យវាសង្កត់លើគ្នា
- មិនត្រូវប៉ះពាល់វានៅពេលទុកនេះឡើយ
- ត្រូវយកក្រមា ឬក្រណាត់សើមគ្របពីលើ ដើម្បីឱ្យវានៅស្រស់ល្អ ក្នុងករណីនេះ គេអាចរក្សាទុកវាបាន ២-៣ ថ្ងៃ ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

វុធ វណ្ណនី និង ហុក ឆេង

ទិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ផ្លែម្រះ
ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

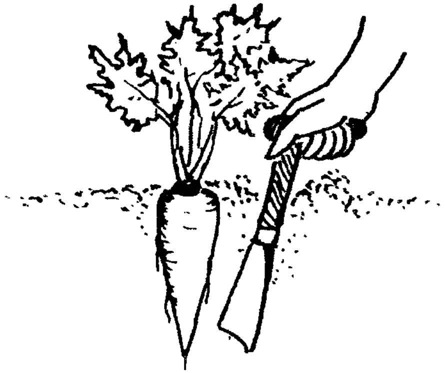
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

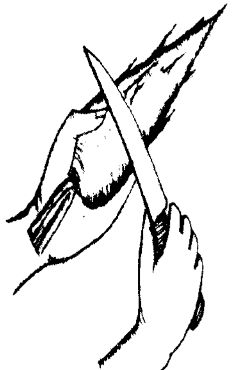
ជាទូទៅការ៉ុតមានរយៈពេលលូតលាស់ ៣ ទៅ ៣ ខែកន្លះ នៅរដូវវស្សា បើរដូវប្រាំងអាចមានរយៈពេល ដល់ ៤ ខែ ទើបអាចប្រមូលផលបាន។

- ការប្រមូលផល ជាដំបូងយើងត្រូវពិនិត្យទៅលើ អាយុកាលនៃការដុះលូតលាស់របស់វា។ បើដល់អាយុហើយ យើងត្រូវពិនិត្យទៅលើលក្ខណៈដងដើមរបស់វាទៀត ដូចជាស្លឹកទី ១ ឬទី ២ ក្បែរគល់ ប្រែពីពណ៌ បៃតងទៅជាពណ៌លឿង គឺយើងអាចប្រមូលផលបាន។
- ការប្រមូលផល គឺត្រូវធ្វើឡើងដោយដៃ ចាប់ដកដើមពីក្នុងថ្នាលតែម្តង បើដីថ្នាលនោះធុសល្អ
- ម្យ៉ាងទៀត វិធីល្អបំផុតយើងត្រូវប្រើចបចក់ដែលមានធ្មេញវែងៗ គាស់វាជាមុនសិនទើបប្រមូលតាមក្រោយជាការល្អ។ ពេលវេលានៃការប្រមូល គឺត្រូវស្ងួតទឹកសន្សើម ឬគ្មានភ្លៀង ឬក៏ដីសើម ឬស្ងួតពេក។



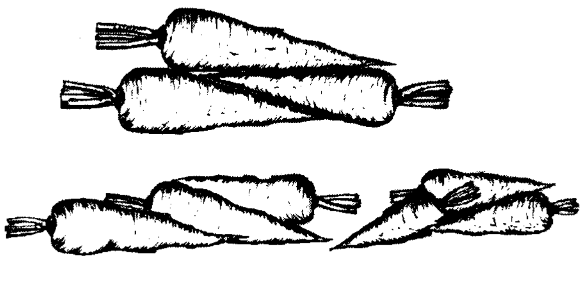
២) ការតំរឹម និងសំអាត

- ការ៉ុតក្រោយពីដករួច គឺមិនត្រូវលាងទឹកទេ ពីព្រោះបើលាងវានាំឱ្យឆាប់រលួយ និងស្ពោតសាច់ផ្នែកខាងក្នុង
- ការសំអាត គឺគ្រាន់តែបេះដីណាដែលជាប់ធំពេកនៅលើមើមតែប៉ុណ្ណោះ តែមិនត្រូវឱ្យវាជ្រះពេកទេ គឺទុកវាខ្លះដើម្បីការពារសំណើម និងសំបកកុំឱ្យវារលាក
- ការតំរឹម គឺយើងកាត់តែឫសកែវ ឬឫសស្វែវែងៗ ដែលជាប់មើមរបស់វាចេញ និងកាត់ស្លឹករបស់វាដោយទុកចំងាយពីមើមប្រហែល ១-១,២ តឹក។ រួចយកវាទៅជ្រលក់ទឹកកំបោរត្រង់មុខកាត់ ដើម្បីការពារជ្រាបទឹក ឬការឆ្លងមេរោគ។



៣) ការជ្រើសរើស

ក្រោយពីប្រមូលផល និងកាត់ដើមឫសចេញហើយ យើងត្រូវរៀបចែកវាជា ៣ ផ្នែកគឺ ផ្នែកទី ១ ជ្រើសរើសមើមធំដាក់ម្ខុំ និងទី ២ មើមធំល្មម និងទី ៣ មើមដែលមានខ្មែង ។

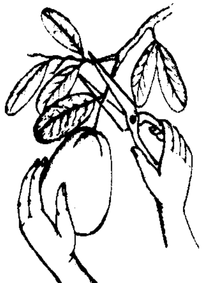


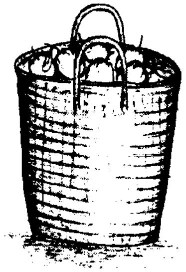
៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

- ក្រោយពីសំអាត និងជ្រើសរើសរួចមក យើងអាចយកវាទៅតំរៀបក្នុងកញ្ជេដែលមានទ្រាប់ស្លឹកចេក ឬស្លឹករុក្ខជាតិផ្សេងទៀតនៅបាត និងហ៊ុំជុំវិញ
- ក្នុងការដាក់វាទៅក្នុងកញ្ជេ គួររក្សាវាឱ្យនៅមានដីខ្លះៗ នៅជាប់មើមរបស់វា បើមិនដូចនេះទេយើងយកដីខ្សាច់មករោយចន្លោះមើមដែលបានរៀបរួច ដើម្បីរក្សាសំណើម និងកាត់បន្ថយការប៉ះទង្គិច

១) ការប្រមូលផល

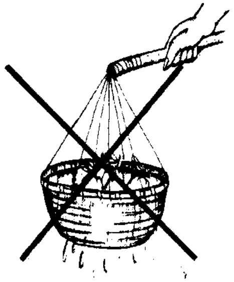
- គេអាចប្រមូលផលត្របែកបាននៅពេលសំបកផ្លែប្រែពណ៌ពីបៃតងចាស់ មកបៃតងខ្ចី
- យើងត្រូវយកកន្ត្រៃកាត់ទងដោយទុកសន្លឹកស្រស់ឱ្យនៅជាប់ផ្លែខ្លះ និងកាត់នៅពេលព្រលឹមស្រាងៗឡើងត្រជាក់ល្អ
- ពេលបេះហើយ គួរកុំដាក់ផ្លែផ្ទាល់ដី ដោយដាក់ក្នុងជាលកុំឱ្យត្រូវពន្លឺព្រះអាទិត្យ (កុំឱ្យត្រូវថ្ងៃ) គំរៀបដាក់ផ្ការយកស្លឹកឡើងលើត្រួតស៊ីគ្នា
- ក្រោយពីបេះហើយយើងដាក់ក្រោមដើមដែលមានម្លប់។





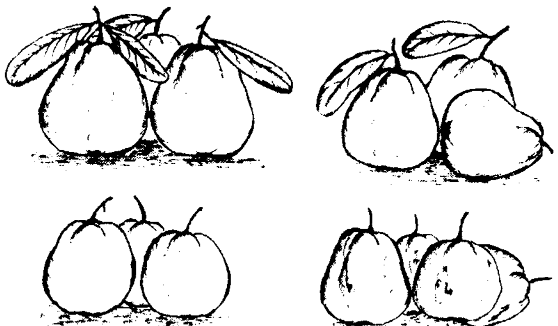
២) ការសំអាត

- ប្រសិនបើមានប្រឡាក់ដីជាប់ផ្លែយើងត្រូវជូតនឹងក្រណាត់ទន់ និងលាងម្តងទៀតជៀសវាងការលាងសំអាតដោយប្រើទឹក ព្រោះវាអាចឱ្យជំងឺឆាយឆ្លងពីផ្លែមួយទៅផ្លែមួយ។



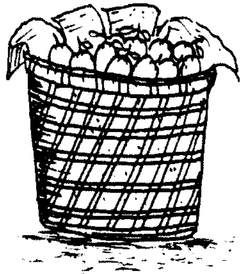
៣) ការជ្រើសរើស

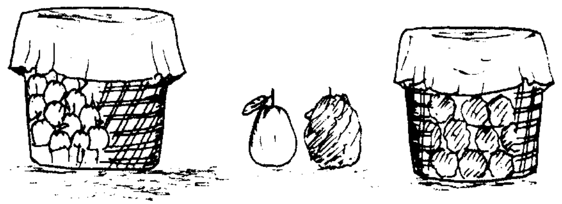
- រើសយកផ្លែណាដែលជាប់ស្លឹកស្រស់ ហើយទងវែង ផ្លែដែលមិនជាប់ស្លឹក ឬទងខ្លីត្រូវរើសចេញ
- គេរើសទុកដាក់ផ្សេងនូវផ្លែណាដែលមានសត្វស៊ី ដំបៅ រីង ឬ ជាំ។ ត្របែកជាទូទៅ យើងអាចបែងចែកជាពីរប្រភេទ ប្រភេទលេខ ១ គឺផ្លែណាដែលមានពណ៌ និងទំហំធំប្រហាក់ប្រហែលគ្នា ដោយឡែកក្រៅពីនោះផ្លែដែលល្អចាត់ទុកជាប្រភេទលេខ ២។



៤) របៀបវេចខ្ចប់

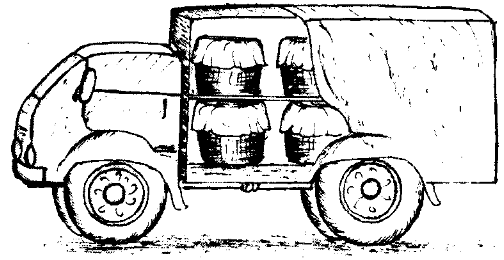
- មុននឹងរៀបចំផ្លែដាក់ជាលត្រូវយកស្លឹកចេកក្រាលពីក្រោម ដោយរៀបវាឱ្យមានរបៀប
- មិនត្រូវរៀបផ្លែឱ្យពេញកំពង់ហួសជាលទេ ត្រូវរៀបដាក់ឱ្យល្មម និងថ្នមៗ (ក្នុងមួយជាលប្រហែលពី ៣០ ទៅ ៤០ គីឡូក្រាម)
- ពេលរៀបមិនត្រូវចាក់ឈូសក្នុងជាលទេ។ វិធីល្អបំផុតយើងត្រូវដាក់ថ្នមៗ ដើម្បីកុំឱ្យជាំផ្លែ។ ម្យ៉ាងទៀតយើងអាចរុំក្រដាសកាសែត ឬស្រោបស្នោលើផ្លែនិមួយៗ
- ម្យ៉ាងទៀត យើងអាចដាក់ស្លឹកចេក ឬស្លឹកឈើស្រស់ ឬចំបើងតាមស្រទាប់ៗ។





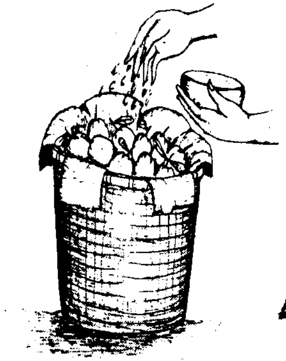
៥) ការដឹកជញ្ជូន

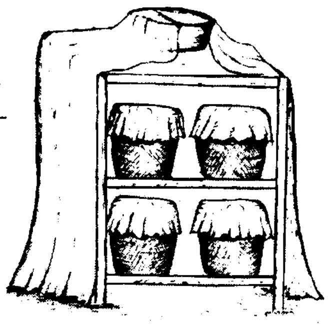
- ត្រូវជ្រើសរើសយកជាលណាដែលមានទំងន់ និងទំហំប្រហាក់ប្រហែលគ្នា
- បើយើងរៀបចំមិនស្រួល ធ្វើឱ្យកំពប់ ឬជាំខូច
- ការរៀបផលិតផលដឹកចេញមិនត្រូវដាក់គរលើគ្នាទេ ត្រូវរៀបតែមួយជាន់ ឬថ្នាក់ៗទើបល្អ
- ការដឹកជញ្ជូននៅពេលថ្ងៃក្តៅត្រូវគ្របក្រណាត់ត្រជាក់ ឬសើម ដើម្បីការពារកំដៅថ្ងៃ ឬធូលី



៦) ការរក្សាឱ្យនៅស្រស់

- បើផ្លែនៅក្នុងជាលស្អួត ត្រូវបើកឱ្យវាត្រូវខ្យល់ កុំឱ្យបាប់ ក្នុងករណីនេះ យើងអាចកាត់កូនចេកជាកង់ៗ ដាក់នៅចន្លោះ ដែលអាចទប់ការប៉ះទង្គិច និងរក្សាសំណើមបានយូរ។
- នៅពេលដែលកំដៅថ្ងៃក្តៅ យើងត្រូវប្រោះទឹក រួចដាក់នៅកន្លែងម្លប់ តែធ្វើយ៉ាងណាឱ្យផ្លែត្របែកក្នុងកញ្ជេស្ងួតដោយខ្លួនឯង
- របៀបរក្សាទុកឱ្យបានល្អ ឬត្រជាក់ ត្រូវយកក្រណាត់ទន់មកគ្រប ឬស្លឹកចេក
- វិធីម្យ៉ាងទៀត គេអាចរុំស្លឹកចេកមួយៗ ដើម្បីឱ្យផ្លែស្រស់បានយូរ។

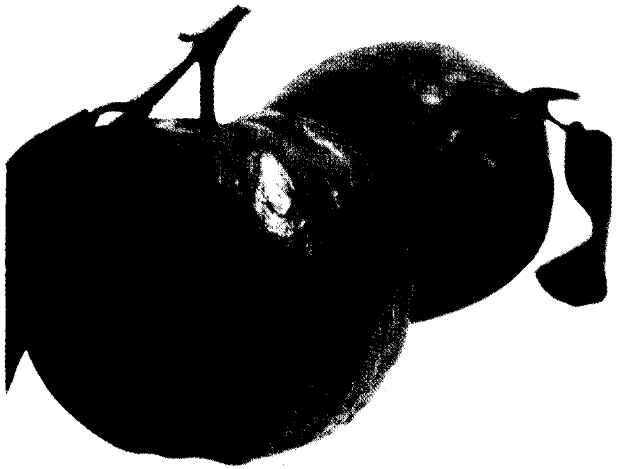




កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ជា សារុធ និង វង្ស ស៊ីវឿន

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ផ្លែត្របែក
ក្រោយពេលប្រមូលផល



CEDAC
មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

IIRR
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation