

# ការកែច្នៃផលិតផល

**សេចក្តីផ្តើម:** កសិករជាច្រើននៅក្នុងតំបន់គំរោងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មរបស់អង្គការ ស៊ី អារ អែស បានអនុវត្តន៍យ៉ាងជោគជ័យលើការដាំដុះដំណាំបន្លែ ។ ពួកគេអាចប្រើប្រាស់ ផលិតផលបន្លែសំរាប់ហូបនិងលក់ដើម្បីប្រាក់ចំនូល ។ ក្នុងនោះក៏មានគ្រួសារមួយចំនួនដែល បានផលិតនូវផលិតផលបន្លែជាច្រើនរហូតដល់នៅសល់ពីលក់នៅទីផ្សារ ។ ដោយហេតុដូច្នោះ ហើយគំរោងនិងជួយធ្វើអន្តរាគមន៍ទៅលើបញ្ហានេះដោយលើកវគ្គបណ្តុះបណ្តាលការកែច្នៃផលិ ត ផលចំនួន២វគ្គដល់ក្រុមកសិករ ។

**គោលបំណង :** ផ្សព្វផ្សាយនូវចំណេះដឹងការកែច្នៃផលិតផលទៅដល់កសិករ ធ្វើ អោយផលិតផលកែច្នៃមានគុណភាពល្អ និង មាន អនាម័យ អាចរក្សាទុកបានយូរ សំរាប់ ប្រើប្រាស់ក្នុងរដូវខ្វះខាត និងអាចយកទៅលក់បានដើម្បីបង្កើនប្រាក់ចំណូលក្នុងគ្រួសារ ។

## និយមន័យការកែច្នៃ

គឺជារបៀបអនុវត្តន៍ ពីរបស់មួយ អោយទៅជារបស់មួយទៀត ដែលគេចង់បាន ហើយមានគុណភាពល្អទៀត ។

# ការកែច្នៃឆ្នែងវាចា រឺ ច្បាប់

## ចំពោះការកែច្នៃឆ្នែងវាចាមានពីរប្រភេទគឺ

- ១. ឆ្នែងប្រែ
- ២. ឆ្នែងផ្តុំ

## ការកែច្នៃឆ្នែងប្រែ

### គ្រឿងផ្សំ

- ឆ្នែងថាវ : ១០ គីឡូ
- អំបិល : ៤-៥ គីឡូ (៨គីឡូ ទុកបានយូរអុំ)

### របៀបធ្វើ

- លាងឆ្នែងថាវអោយស្អាត
- ពុះឆ្នែងថាវតាមបណ្តោយមើមជាពីរចំណែកស្មើគ្នា
- រំលែកអំបិល៨គីឡូក្រាមជា២ចំណែក មួយចំណែក៣គីឡូក្រាម និងមួយចំណែកទៀត៥គីឡូក្រាម
- ចាក់ឆ្នែងថាវចូលទៅក្នុងពាងរឺក្រឡប្រមាណពាក់កណ្តាលដោយ ប្រើអំបិលក្នុង៣គីឡូក្រាមខ្លះទៅលើឆ្នែងថាវ ។
- ចាក់ឆ្នែងថាវពីលើរោយអំបិលបន្ថែមពីលើបន្ត រហូតដល់អស់ឆ្នែង ថាវ និងអំបិល ៣គីឡូក្រាម

- ផ្តាច់ទុករយៈពេលពី៦-១០ម៉ោង
- ស្រង់នៃថាវដែលបានត្រាំទឹកនេះយកទៅហាលថ្ងៃរយៈពេល៥-៧ ម៉ោង
- ចាក់នៃថាវដែលបានហាលទៅក្នុងពាងថ្មី
- រោយអំបិលចំណែកទី២ ( ៥គីឡូក្រាម ) ទៅលើនៃថាវ ផ្តាច់ទុក
- ស្រង់នៃថាវយកទៅហាលម្តងទៀត រយៈពេល ៦-១០ម៉ោង
- យកនៃថាវចាក់ចូលក្នុងពាងវិញ
- ត្រាំឬផ្តាច់ទុកជាការស្រេច

## **របៀបកែច្នៃធ្វើនៃប្តីវច្នៃប**

### **របៀបទី១**

#### **គ្រឿងធានី**

- នៃប្តីវ ១០ គ.ក្រ
- ស្ករ ១,៥-២ គ.ក្រ
- អំបិល ០,៧ គ.ក្រ

#### **របៀបធ្វើ**

- សំអាតនៃថាវ ពុះនៃថាវជាពិ រួចហាលអោយស្រពោនបន្តិច

- ដាំទឹកអំបិល ១០-១២ លីត្រ ទុកអោយត្រជាក់ល្មម ចាក់នៃថាវ៉ិចូលត្រាំទុក  
មួយយប់
- ស្រង់ហាលថ្ងៃ១ថ្ងៃ
- ដាំទឹកស្ករអោយពុះ ទុកអោយត្រជាក់ល្មម ត្រជាក់
- ចាក់នៃប៊ូរ៉ិចូលរួចត្រាំ១យប់
- ស្រង់ហាលថ្ងៃអោយស្ងួត

**ចំណាំ** ហាលអោយស្ងួតទុកបាន១ឆ្នាំ ។ ហើយឧស្សាហកម្មហាល ២-  
៣ខែម្តងការពារដុះផ្សិត ។

## របៀបទី២

### គ្រឿងធុំ

- ឆៃប៊ូរី : ១០ គ.ក្រ
- ស្ករត្នោត : ១-១.៥ គ.ក្រ
- អំបិល : ០.៧ គ.ក្រ

### របៀបធ្វើ

- ស្រង់យកឆៃប៊ូរីប្រៃដែលបានផ្តាច់ទុកនោះទៅហាន់ជាចំណិតតូចៗ (តាមបំណង)
- យកចំណិតឆៃប៊ូរីទៅត្រាំទឹកដើម្បីអោយសាមរយៈពេល២-៣ម៉ោង
- ស្រង់ឆៃប៊ូរីយកទៅសំជិតថ្ងៃអោយស្ងួតល្មម
- ដាំទឹកស្ករអោយពុះ ទុកអោយត្រជាក់ល្មម
- ចាក់ឆៃប៊ូរីចូលទុកមួយយប់ទើមស្រង់មកហាល
- ច្រកចូលទៅក្នុងកែវទុកហូប

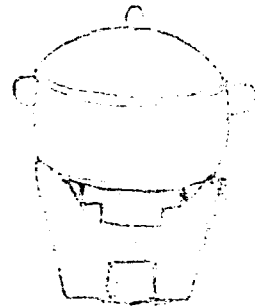
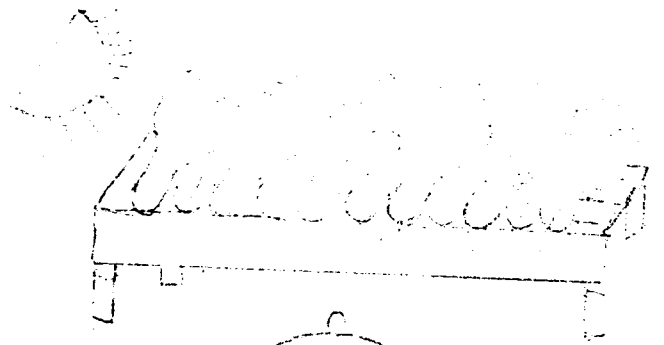
# ការកែច្នៃស្បែក

## ក. គ្រឿងធាតុដើម:

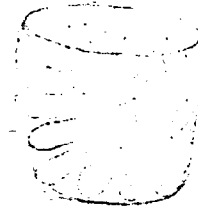
- ស្បែកខៀវ ស្បែកជើងទា : ១០ គ.ក
- អំបិល : ៧០-១០០ក្រាម(០.៧-១ គ.ក)
- ស្ករត្នោត : ៥០-៦០ក្រាម(៥-៦ខាំ)
- ទឹកខ្មេះ : សំរាប់ធ្វើអោយឆាប់ជួរ
- ទឹក : អាស្រ័យទៅតាមការលិចនៃស្បែក

## ខ. វិធីធ្វើ:

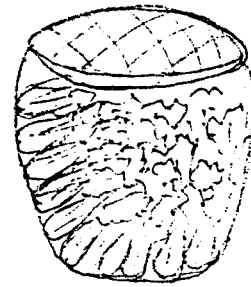
- លាងបន្លែអោយស្អាត
- ហាលថ្ងៃអោយស្រពោន
- ដាំទឹកអោយពុះ ទុកអោយត្រជាក់
- តំរៀបស្បែកដែលហាល



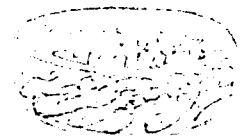
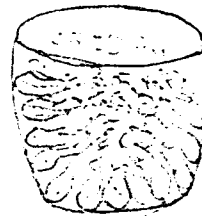
- រួចដាក់ចូលក្នុងពាង
- រួចចាក់ទឹកអំបិល ចូល ។



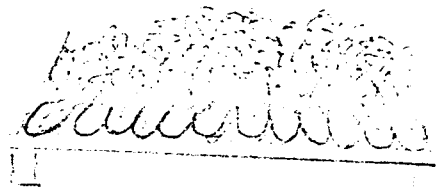
- យក ស្លឹកចេកដែលទើប និង
- ទុំថ្លីៗ រឺ ក្រណាត់មកគ្រប
- រឹបន្ទះឬស្បៀត្យោបពីលើ
- អោយលិចទឹករយះពេល២-៣ថ្ងៃ



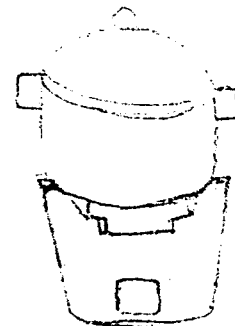
- ស្រង់យកមកលាងទឹក



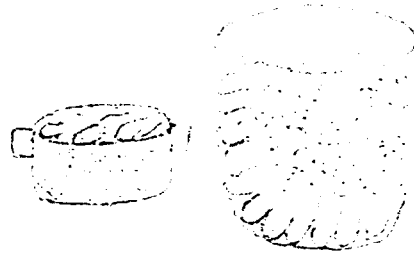
- សំដីល អោយស្រស់ទឹកល្អ



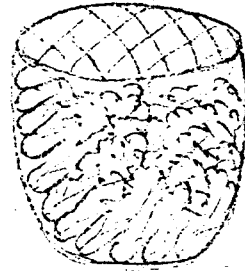
- ដាំទឹកអំបិល និង ស្ករអោយពុះ
- ហើយទុកអោយត្រជាក់



- រួច យកស្ពៃទៅជ្រលក់ក្នុង
- ទឹកនោះ ដាក់តំរៀបក្នុងពាង



- ទឹកដែលនៅសល់ត្រូវចាក់
- ចូលអោយអស់ ហើយ
- ខ្ចាស់អោយណែន



- គ្រប់ រួចហាលថ្ងៃ កន្លះ-១ ម៉ោង
- ទុករយះពេល៤-៥ថ្ងៃ
- ទើបអាចហូបបាន ។





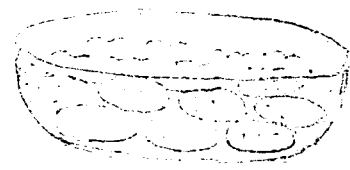
# ការកែច្នៃថ្នាំត្រសក់

## គ្រឿងធាតុ:

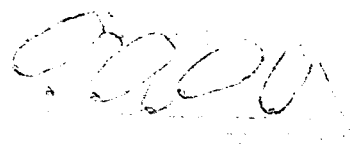
- ត្រសក់ចំនួន : ២៥ គីឡូ
- អំបិល : ០.៨-១.២គីឡូ
- ស្ករពាង : ០.៤- ០.៨គីឡូ
- ប៊ិចេង : ០.០៥ គីឡូ

## របៀបធ្វើ:

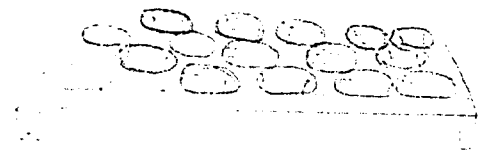
- លាងត្រសក់អោយស្អាត



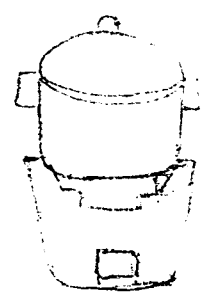
- ទុកអោយស្រស់ទឹក



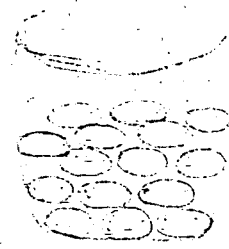
- យកមកតំរៀបក្នុងពាង



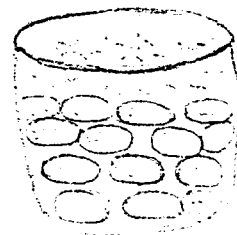
- ដាំទឹកលាយជាមួយគ្រឿង
- អោយពុះ ទុកអោយត្រជាក់បន្តិច



- ទើបចាក់ចូលក្នុងពាងអោយ
- លិចត្រសក់ រួចគ្របទុក ។



- ទុករយៈពេល ២ថ្ងៃ
- ទើបអាចយកហូបបាន



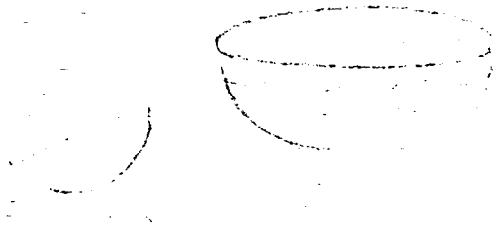
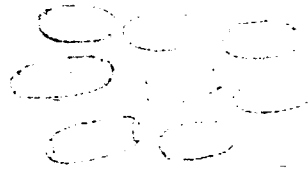
## ត្រសក់ចាវ (ហូបឆ្ងាបៗ)

### គ្រឿងធានៈ

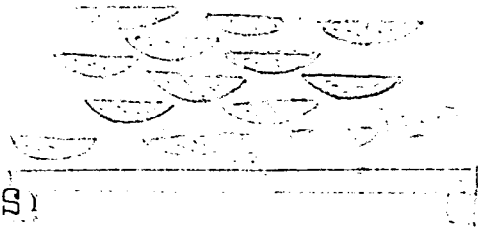
- ១- ត្រសក់ស្រូវ : ៥ គ.ក
- ២- ស្ករត្នោត : ១ គ.ក
- ៣- អំបិល : ០.៤-០.៥ គ.ក
- ៤- មើមខ្លឹម រឺ រំដេង : តាមការចូលចិត្ត
- ៥- ទឹក : ២ លីត្រ

**វិធីធ្វើ:**

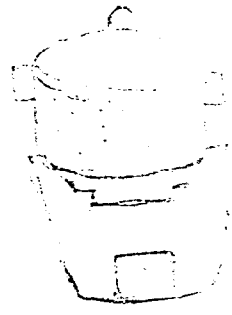
- ត្រសក់ផ្កា រឺ ត្រសក់ខ្លីៗ ចិត
- ក្បាល និង កន្ទុយ លាងទឹក.
- អោយ ស្អាត



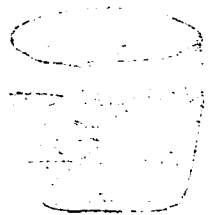
- ច្រៀក ជា ៤-៦ ចំណិត
- ហាលថ្ងៃអោយស្រស់ល្អ (ស្រពោន)



- ដាំទឹកអោយពុះ
- (ដាក់គ្រឿងផ្សំចូល)



- រយៈពេលមួយយប់អាចហូបបាន
- (អាចទុកបាន ២-៣យប់)



# ត្រីសក់ចាត

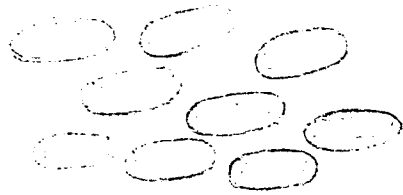
(ឧត្តមានយុវ)

## គ្រឿងធាតុ:

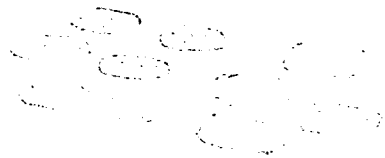
- ត្រីសក់ស្រូវ ខ្ចី រីក្តិប : ៥ គ.ក
- ស្ករត្នោត : 0.៣-0.៤ គ.ក
- អំបិល : ១ គ.ក

## វិធីធ្វើ: របៀបទី១

- ចិត ក្បាលកន្ទុយ លាងទឹកអោយស្អាត



- ពុះជាទី រីទុក ទាំងមូល

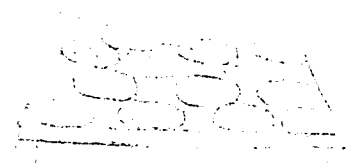


- ត្រាំទឹកអំបិល ដាំពុះ

រយៈពេល ១ យប់ ១ ថ្ងៃ

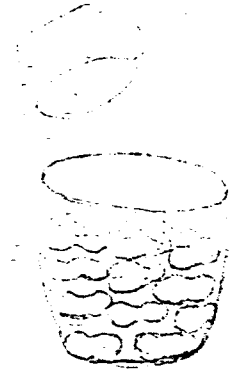


- ស្រងយកមកហាល១ថ្ងៃ

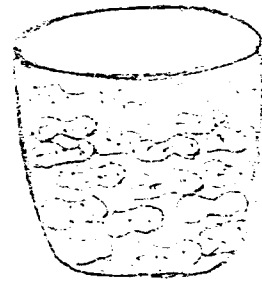


ប្រែឡើង រហូតដល់ ស្រស់ទឹកល្អ ( ជ្រូញ )

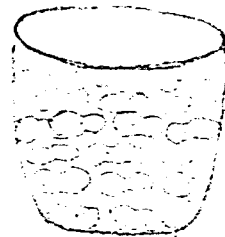
-ដំរៀបដាក់ពាង រួចចាក់  
ទឹកអំបិល ដាំថ្មីដាក់ចូលក្នុងពាង



-ទុករយះពេល៣ខែអាចហូបបាន

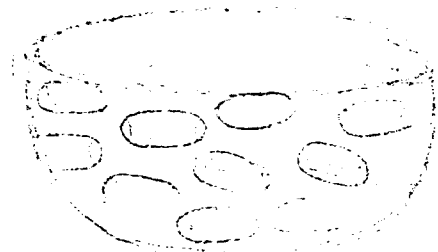


-អាចរក្សាទុកបាន ១ឆ្នាំ ទៅ  
១ឆ្នាំកន្លះ បើយើងមិនបើកវាយកមកហូប ។



**របៀបទី២**

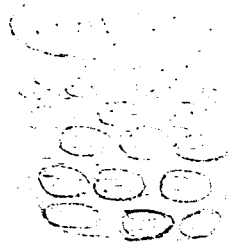
-ចិត ក្បាលកន្ទុយ លាងទឹកអោយស្អាត



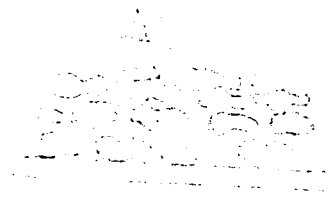
-ពុះជាទី រីទុក ទាំងមូល



-ត្រាំទឹកស្បៀង រីទឹក ផ្កក  
រយៈពេល ១ យប់ ១ ថ្ងៃ



-ស្រងយកមកហាល១ថ្ងៃ ប្រែ  
ឡើង រហូតដល់ ស្រស់ទឹកល្អ ( ជ្រូញ )

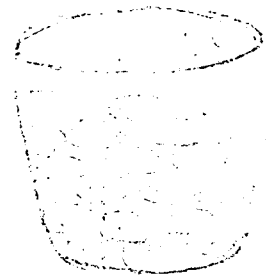


-ដំរៀបដាក់ក្នុងពោងដែល  
មានទឹកស្បៀង រី ទឹកផ្កក



-ទុករយៈពេល៣ខែអាចហូបបាន

-អាចរក្សាទុកបាន ១ឆ្នាំ ទៅ ១ឆ្នាំកន្លះ  
បើយើងមិនបើកវាយកមកហូប ។



# ឯកសារយោង

## ដកស្រង់ចេញពីឯកសារ

១. ឯកសារកែច្នៃផលិតផលរបស់សាលាកសិកកម្មព្រែកលៀប
២. ការកែច្នៃផលិតផលរបស់កសិករ ដកស្រង់ចេញពីព្រឹត្តិបត្រកសិករ
៣. បទពិសោធន៍កែច្នៃផលិតផលរបស់លោក ម៉ូរ សេង  
បុគ្គលិកនៅក្នុងស្ថានីយគោតគ្រប់