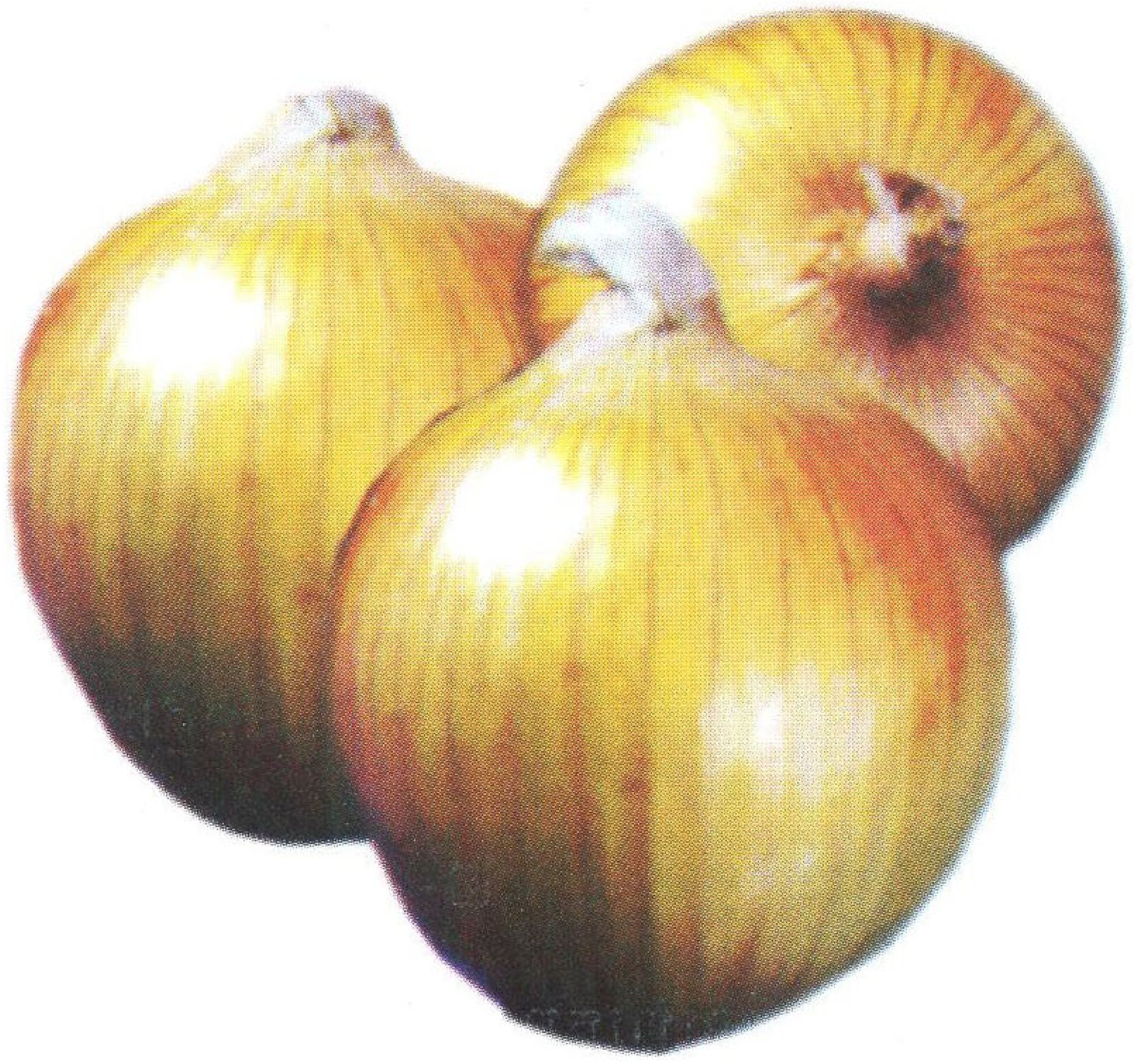
វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ខ្ទឹមបារាំង

ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

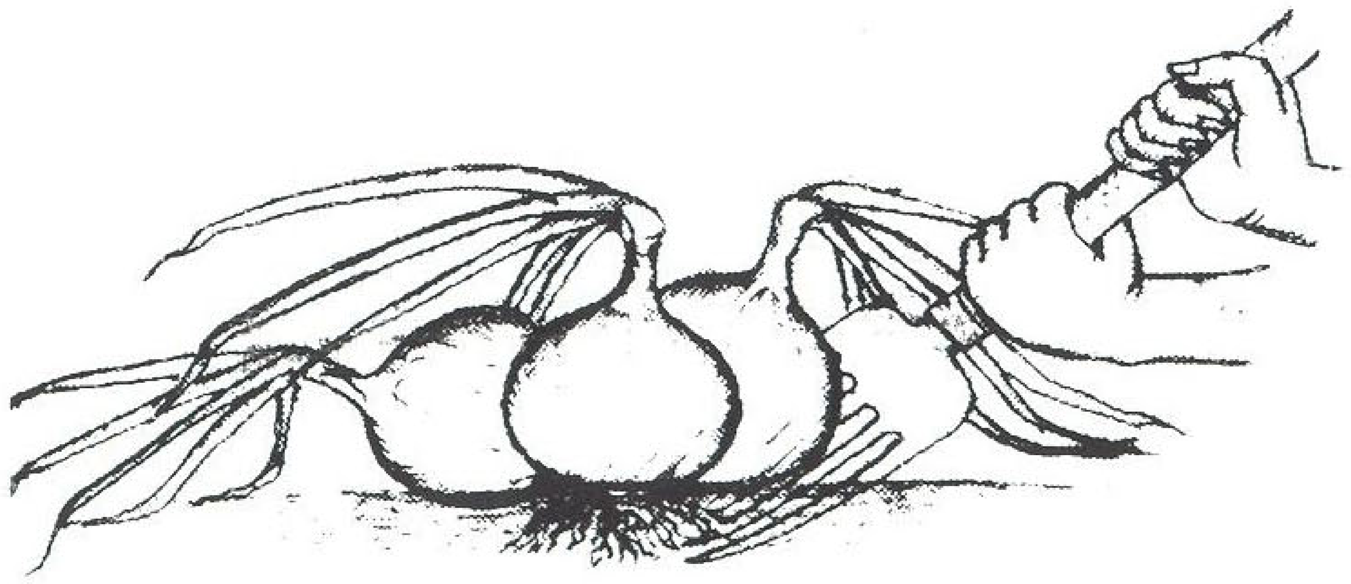
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

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។

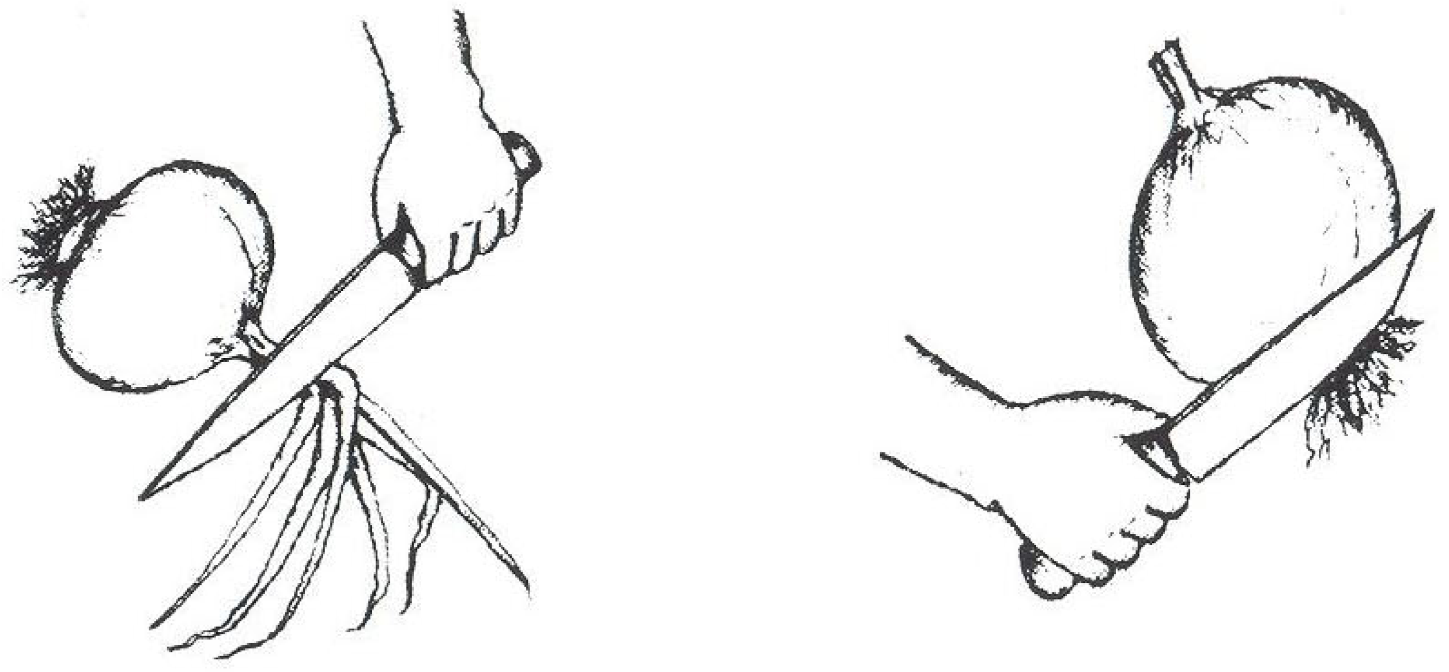
- ប្រមូលផលដោយដៃ ឬចបចក់ ប្រសិនបើដីរឹង
- ប្រមូលផលនៅពេលស្ងួតទឹកសន្សើម និងគ្មានភ្លៀង
- ត្រូវបង្អត់ទឹករយៈពេល ២-៣ សប្តាហ៍មុនពេលប្រមូលផលដើម្បីឱ្យវារក្សាទុកបានយូរ
- យើងអាចបំបែកមើមខ្ទឹមប្រសិនបើវាមានលើសពី ១។



២) ការសំអាតក្រោយពេលប្រមូលផល

- ក្រោយពីដកប្រមូលផលរួច ត្រូវកាត់ដើមរបស់វាចេញដោយរក្សាទុកទងមើមប្រហែល ៥ ធ្នឹង ឬ ៣ ធ្នាប់ដៃ

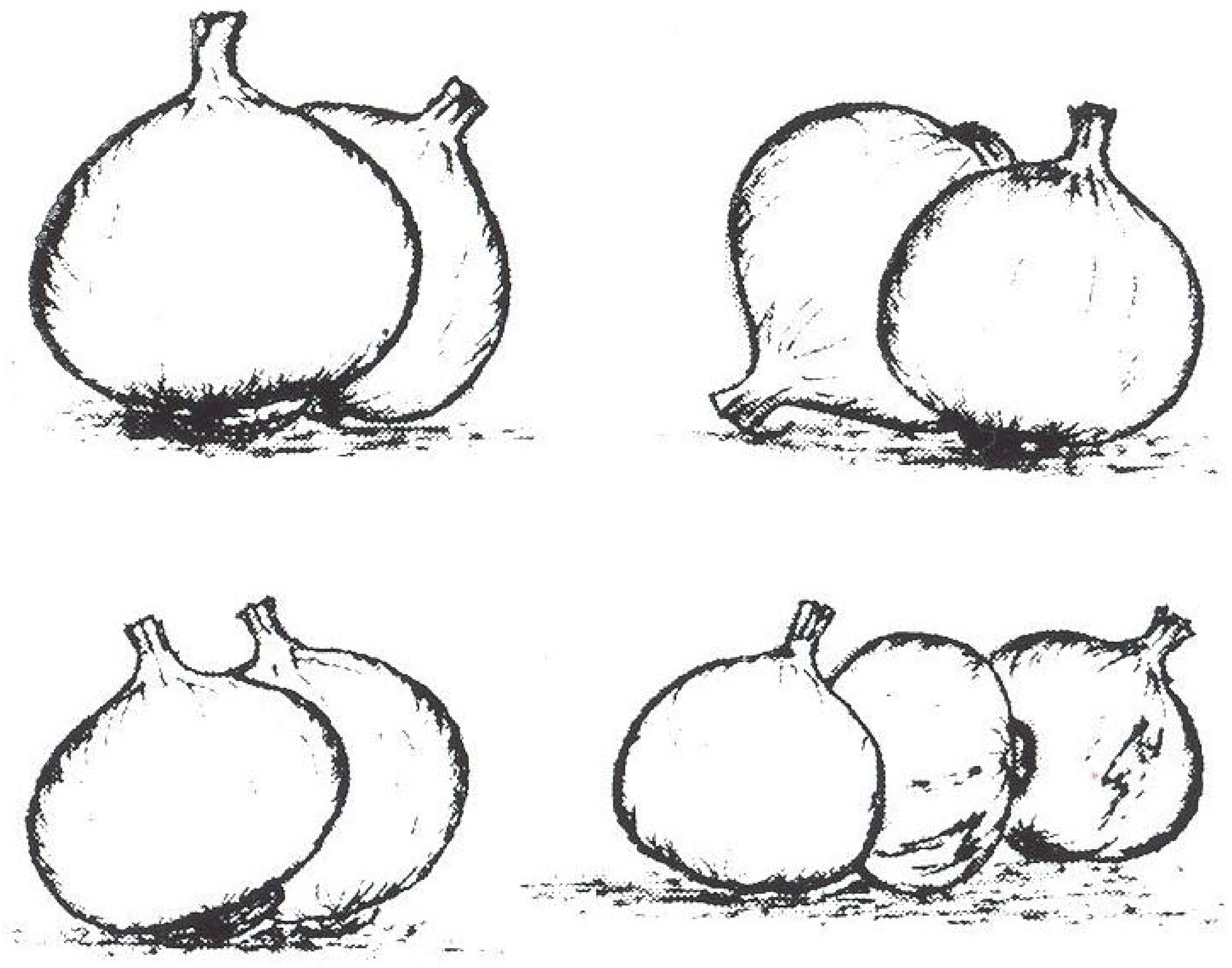
- ក្រោយពេលប្រមូលផលហើយ មិនត្រូវយកមើមទៅលាងទឹកទេ ត្រូវទុកទាំងជាប់ដីតិចៗ ហើយកាត់ឫសចេញខ្លះ (ដោយប្រើកាំបិត ឬកន្ត្រៃ) តែលៃយ៉ាងណាកុំឱ្យកាត់ទៅដល់គល់ឫស បើយើងកាត់ដល់គល់ឫស ការរក្សាទុកក៏មិនបានយូរដែរ វាឆាប់រលួយមើម ដោយខ្សោះជាតិទឹក និងការឆ្លងមេរោគ។



៣) ការជ្រើសរើសមើម

ក្រោយពេលសំអាត យើងត្រូវជ្រើសរើសមើមណាដែលល្អទុកមួយដុំ ចំពោះមើមណាដែលកាត់ហើយមានជាប់ដើម (បណ្តូលស្លឹក) ដែលមានពណ៌លឿង ឬមើមណាដែលចង់រលួយ ជាពិសេសយើងសង្កេតឃើញថាមិនសូវល្អ ត្រូវជ្រើសរើសដាក់មួយដុំ 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។



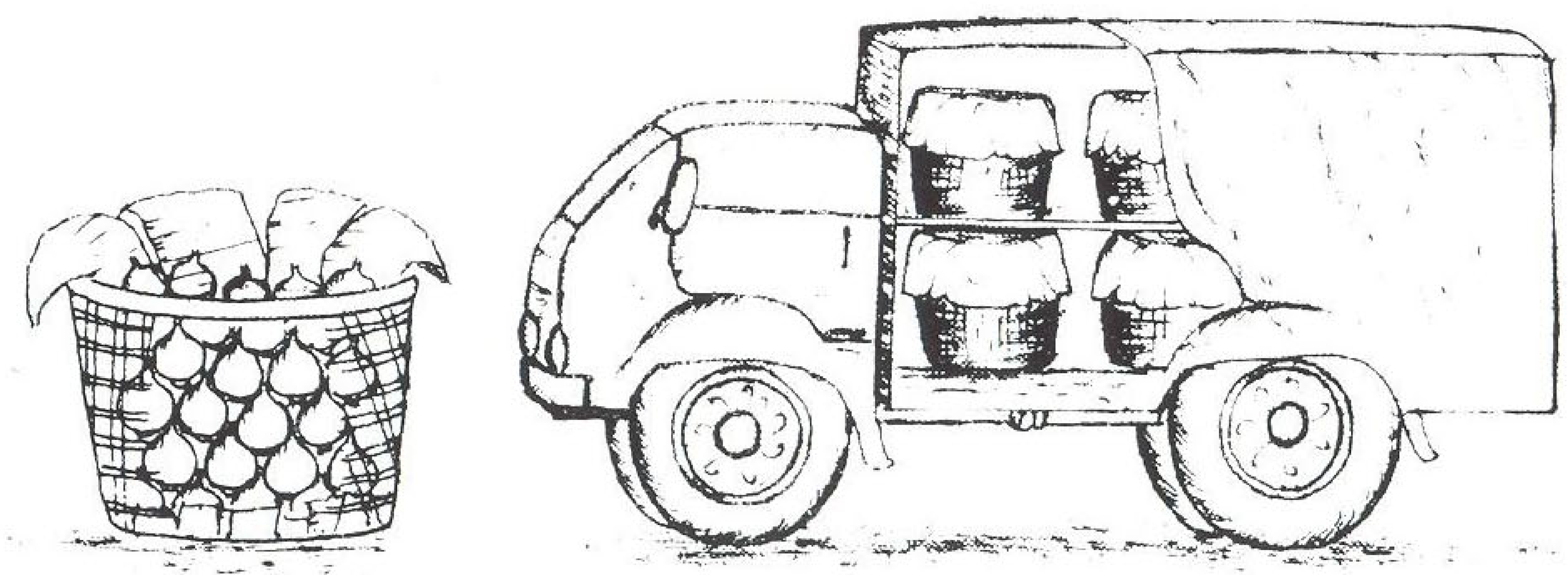
៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូនមើមខ្ទឹមបារាំង មាន ២ ករណី ៖

- ករណីទី ១ ៖ ធ្វើឡើងក្រោយពេលប្រមូលផលហើយភ្លាម ក្រោយពីសំអាត និងជ្រើសរើសរួចត្រូវយកជាល ឬកញ្ជេដោយមានទ្រាប់ជុំវិញ ដូចជាស្លឹកចេកស្រស់ ឬបាវដែលមានសារធាតុទន់ ហើយអាចទប់កុំឱ្យវាប៉ះទង្គិចខ្លាំង។ ការដឹកជញ្ជូនត្រូវតំរៀបជាថ្នាក់ៗ ជៀសការ

ការដាក់សង្កត់លើគ្នានាំឱ្យបែក ឬជាំ ព្រោះមើមរបស់វានៅស្រស់។

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



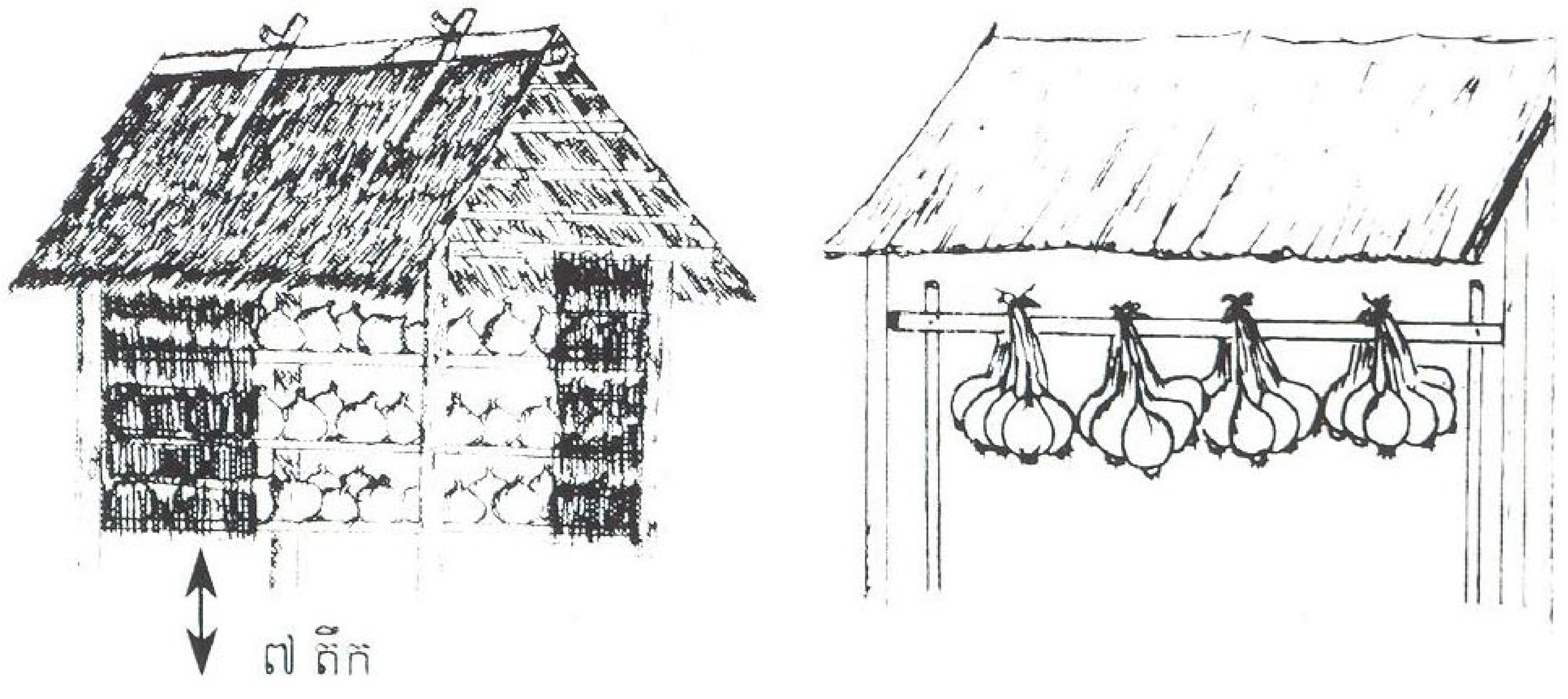
៥) ការសង់រោងសំរាប់ស្តុកទុកមើម

ចំពោះការស្តុកទុកយើងគួរសង់រោងមួយដែលអាចទប់កំដៅបានល្អ ហើយចំហ ទ្វារសងខាងដើម្បីឱ្យមានខ្យល់ចេញចូល។ នៅក្នុងរោងគួរមានធ្វើធ្នើរជាថ្នាក់ៗ ដោយមានរនាបឫស្សី 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