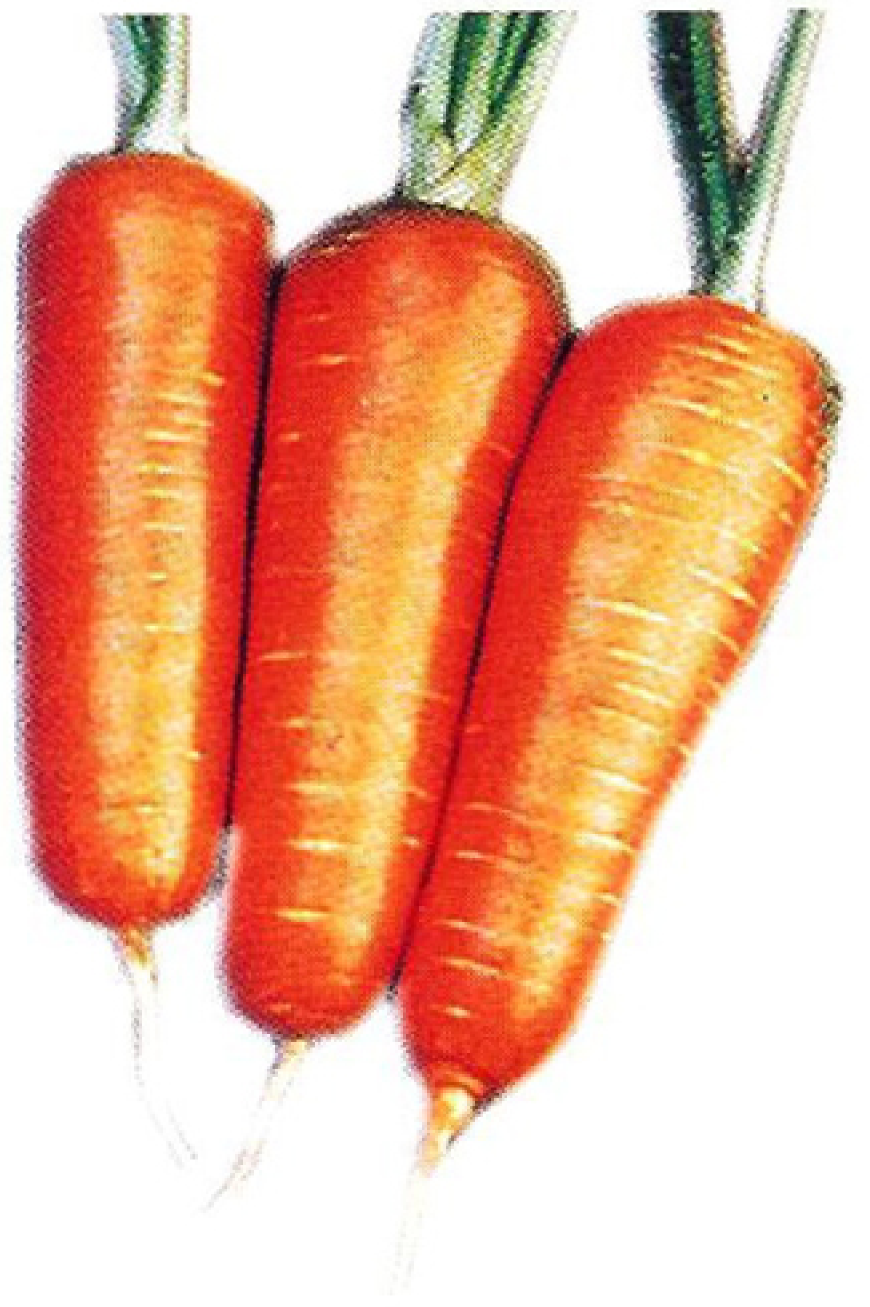
វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ការ៉ុត

ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement Agricole Cambodgien

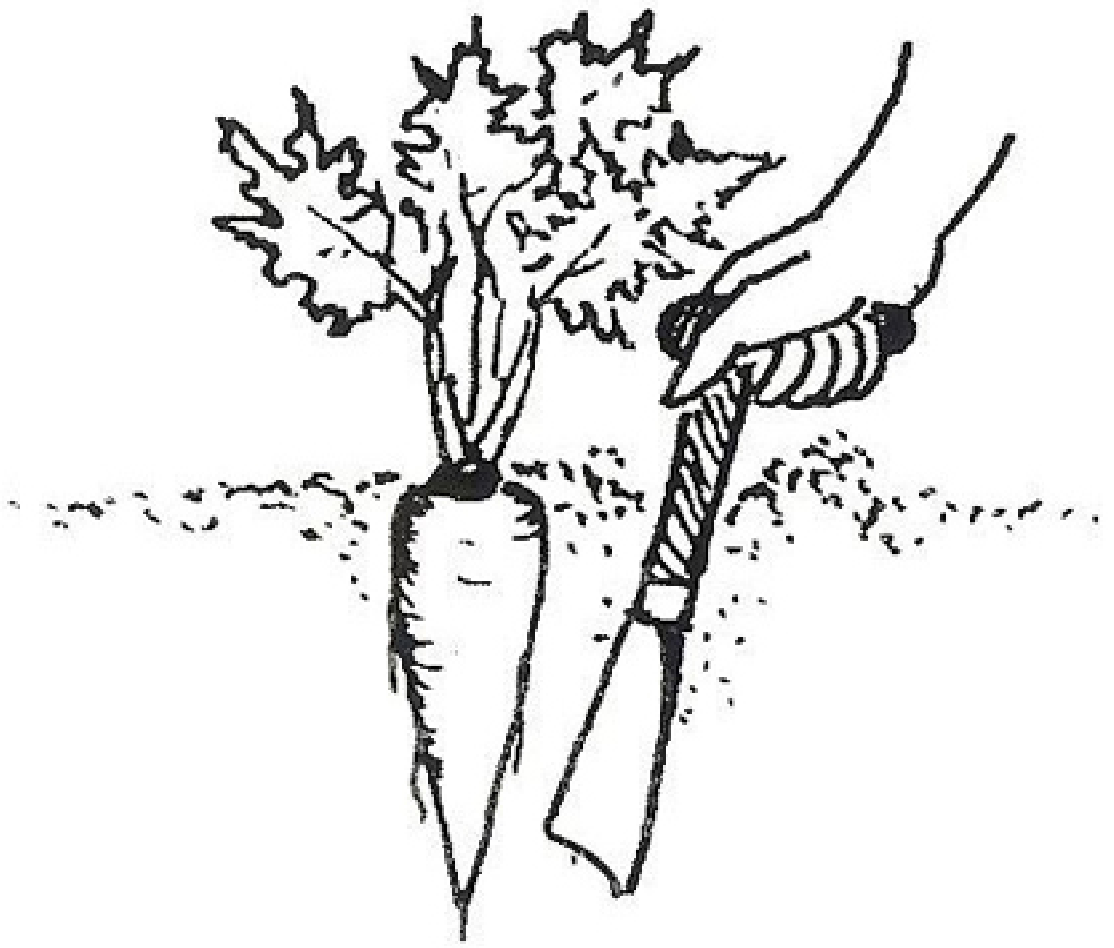
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

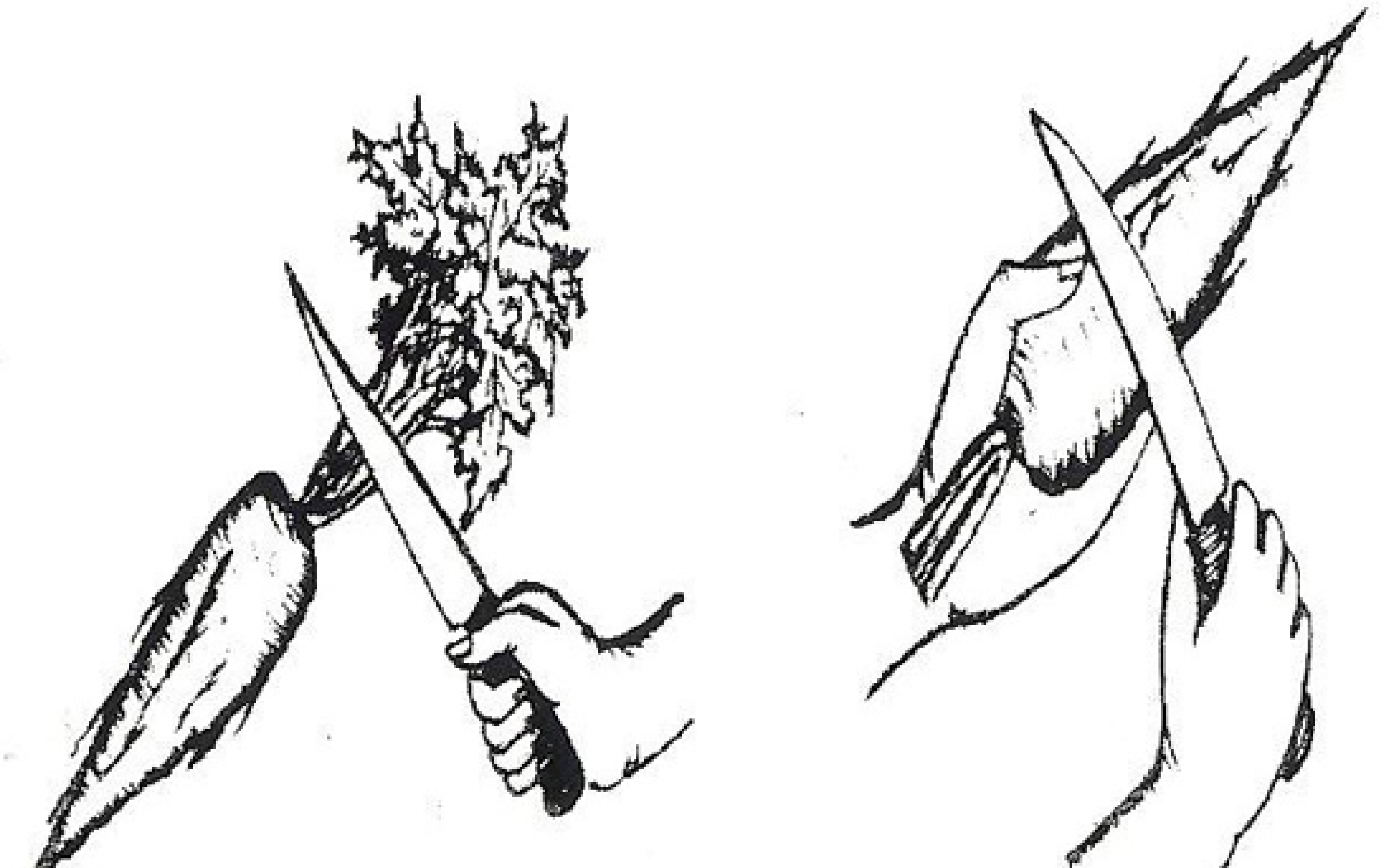
ជាទូទៅការ៉ុតមានរយៈពេលលូតលាស់ ៣ ទៅ ៣ ខែកន្លះ នៅរដូវវស្សា បើរដូវប្រាំងអាចមានរយៈពេល ដល់ ៤ ខែ ទើបអាចប្រមូលផលបាន។

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



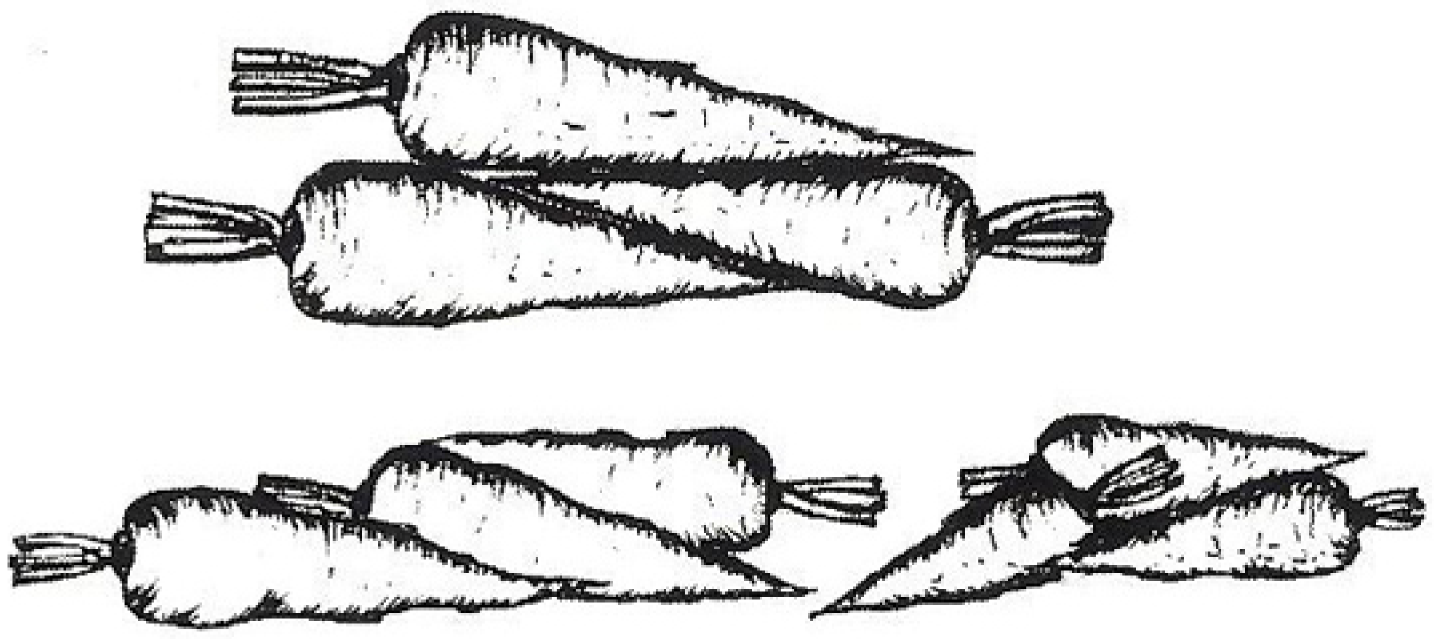
២) ការតំរឹម និងសំអាត

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



៣) ការជ្រើសរើស

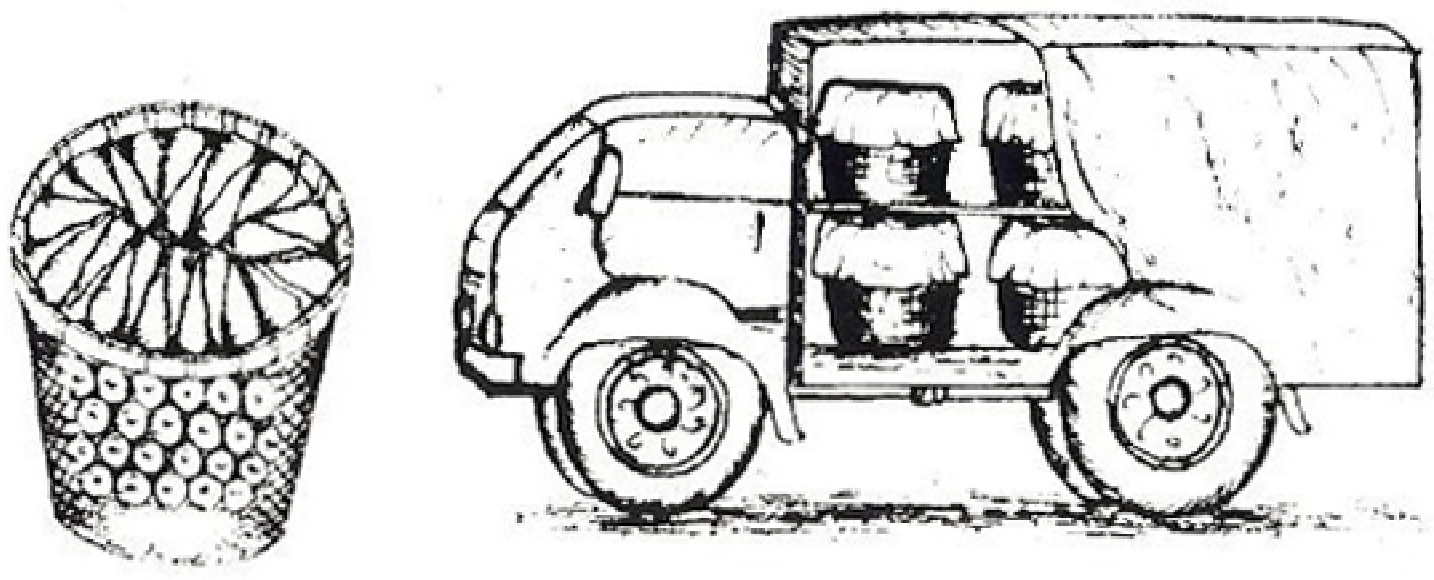
ក្រោយពីប្រមូលផល និងកាត់ដើមឫសចេញហើយ យើងត្រូវរៀបចែកវាជា ៣ ផ្នែកគឺ ផ្នែកទី ១ ជ្រើសរើសមើមធំដាក់មុំ និងទី ២ មើមធំល្មម និងទី ៣ មើមដែលមានខ្មែង ។



៤) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

- ក្រោយពីសំអាត និងជ្រើសរើសរួចមក យើងអាចយកវាទៅតំរៀបក្នុងកញ្ជេដែលមានទ្រាប់ស្លឹកចេក ឬស្លឹករុក្ខជាតិផ្សេងទៀតនៅបាត និងហ៊ុំជុំវិញ
- ក្នុងការដាក់វាទៅក្នុងកញ្ជេ គួររក្សាវាឱ្យនៅមានដីខ្លះៗនៅជាប់មើមរបស់វា បើមិនដូចនេះទេយើងយកដីខ្សាច់មករោយចន្លោះមើមដែលបានរៀបរួច ដើម្បីរក្សាសំណើម និងកាត់បន្ថយការប៉ះទង្គិច

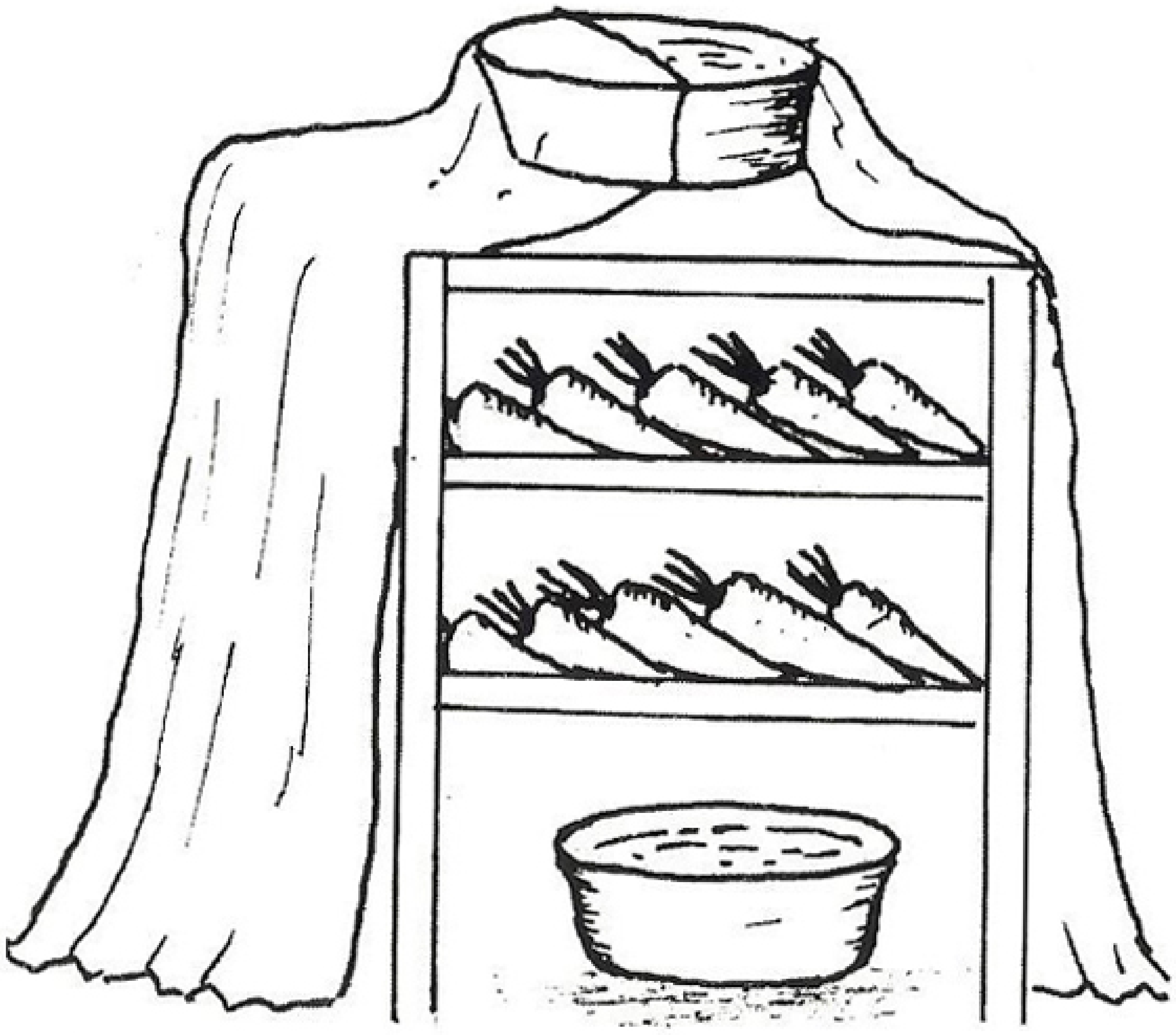
- យើងតំរៀបវាតាមប្រភេទលេខរបស់វា (លេខ ១. ២ និង ៣) ដោយដាក់មើមរបស់វាផ្ទុយគ្នា ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការរៀប ហើយអាចដាក់ចំណុះបានច្រើន
- ការដឹកជញ្ជូន គួរប្រើឡាន ឬទូកដែលមានចំណុះច្រើន ហើយធ្វើយ៉ាងណាកុំដាក់កញ្ជេលើគ្នាដោយផ្ទាល់ ត្រូវតំរៀបជាថ្នាក់ៗ
- ក្នុងពេលធ្វើដំណើរឡាន ឬទូក ត្រូវមានដំបូលការពារកំដៅថ្ងៃ និងធូលី



៥) ការស្តុកទុក

ប្រសិនបើយើងដកភ្លាមយកទៅលក់ភ្លាម យើងអាចលាងទឹកមើមបាន។ ប៉ុន្តែការលាងទឹកមិនអាចធ្វើឱ្យយើងរក្សាទុកបានយូរទេ គឺបានត្រឹមតែ ៤ ទៅ ៥ ថ្ងៃប៉ុណ្ណោះ។ លើសពីនេះវាអាចខូចគុណភាព ដោយធ្វើឱ្យមើមរលួយ ឬស្មោតពីខាងក្នុង។ ដោយឡែក គេអាចរក្សាទុកការ៉ុតបានរយៈពេល ២០ ថ្ងៃ ដោយយកដីខ្សាច់ក្រាលនៅបាតកញ្ជេ (យកកញ្ជេដែលមានប្រហោងខ្យល់ចេញចូល) កំរាស់ ១ តឹក ។

បន្ទាប់មកយកការ៉ុតដែលបានប្រមូលផល និងសំអាតរួចទៅតំរៀបដាក់ពីលើដីខ្សាច់កំពស់ ៤-៦ តឹក តាមកំពស់កញ្ជេ ទើបយកក្រណាត់ដែលជក់ទឹកជ្រលក់ទឹកឱ្យសើមៗ គ្របពីលើ។ បើក្រណាត់ស្ងួត យើងត្រូវបាញ់ទឹកផ្សើមក្រណាត់ឱ្យជាប់ជានិច្ច។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ឌុល វណ្ណនី និង ជាម ហៀង