

# វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង ខាត់ណាឈើ

## ក្រោយពេលប្រមូលផល



katna1



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា  
Centre d'Etude et de Développement  
Agricole Cambodgien



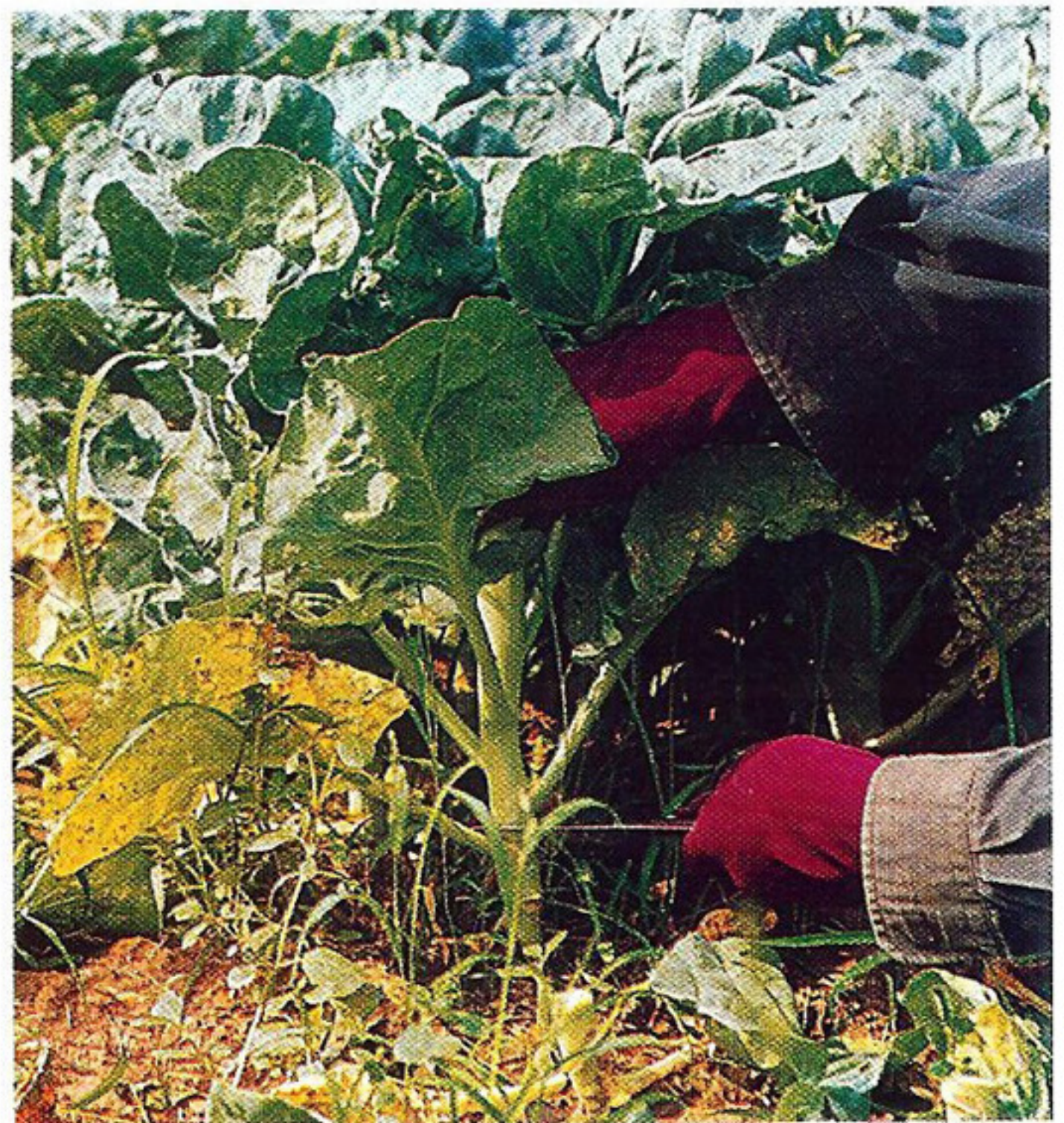
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្ថាបនាជនបទឡើងវិញ  
International Institute of Rural  
Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ  
Funded by McKnight Foundation

### ១) ការប្រមូលផល

បន្លែខាត់ណាឈើ គឺជាប្រភេទបន្លែដែលពិបាក  
គ្រប់គ្រងណាស់ ព្រោះវាស្រួយ និងងាយរលួយ តែដើម្បី  
ប្រមូលវាឱ្យបានល្អ ត្រូវយកចិត្តទុកដាក់ ដូចជា៖

- ការប្រមូលផលខាត់ណាឈើ ធ្វើឡើងក្រោយពីដាំបាន  
រយៈពេលពី ២ ទៅ ២ ខែកន្លះ
- យើងសំគាល់ឃើញដើម និងស្លឹករបស់វាឡើងម្សៅ  
ឬដើមមេមួយៗ ចាប់មានក្របូចផ្កា
- ការប្រមូលផលធ្វើនៅពេលអាកាសធាតុត្រជាក់ ហើយ  
ស្ងួតទឹកសន្សើមល្អពីម៉ោង ៩ ព្រឹក ដល់ម៉ោង ៣ ល្ងាច
- នៅពេលកាត់ យើងត្រូវប្រើកូនកាំបិតស្អាតៗ ដែល  
មុតល្អ និងមុខកាត់ស្មើល្អ ដើម្បីកុំឱ្យពិបាកត្រឹមឡើយ





- ជៀសវាងការដាក់ខាត់ណានៅលើដី និងក្រោមកំដៅ ថ្ងៃ ព្រោះវាងាយធ្វើឱ្យខាត់ណារលួយ
- ជំងឺ និងផ្សិតងាយកើតឡើងយ៉ាងឆាប់រហ័ស នៅពេលដែលយើងកាត់ខាត់ណាបន្ទាប់ពីមានភ្លៀងធ្លាក់ភ្លាមៗ
- មុនពេលកាត់ត្រូវបង្កត់ទឹកវារយៈពេលមួយថ្ងៃ ដើម្បីកុំឱ្យវាប្រើមទឹក ឬស្រូបទឹក ហើយមិនអាចឱ្យវារក្សាទុកបានយូរទេ ។

**២) ការសំអាត ឬតំរឹម**

- ការតំរឹម និងសំអាតត្រូវធ្វើឡើងភ្លាមៗ ក្រោយពីកាត់រួច ដោយកាត់ស្លឹកចាស់ ឬខូចចោល និងតំរឹមគល់ណាដែលមិនស្មើ
- សំដីលវារយៈពេលពី ២០ ទៅ ៣០ នាទី ដើម្បីឱ្យវាស្រពាបបន្តិច
- បន្ទាប់មកជញ្ជូនវាទៅដាក់ក្នុងម្លប់ដែលត្រជាក់ល្អ ។



**៣) ការជ្រើសរើស**

- ក្រោយពីជញ្ជូនវាដាក់ម្លប់ គឺយើងត្រូវជ្រើសរើសដាក់តាមប្រភេទលេខ ១ លេខ ២ និងលេខ ៣
- ធ្វើការតំរៀបជាដុំតូចៗ (អ៊ុក) យកល្អកុំរៀបវាច្រើនពេក គឺចាប់មួយរង្វង់ដៃពីរ លើសពីនេះនាំឱ្យប្រើកំលាំងសង្កត់ទៅលើវាខ្លាំង នៅពេលដែលតំរៀបវាដាក់ក្នុងកញ្ចប់ ។

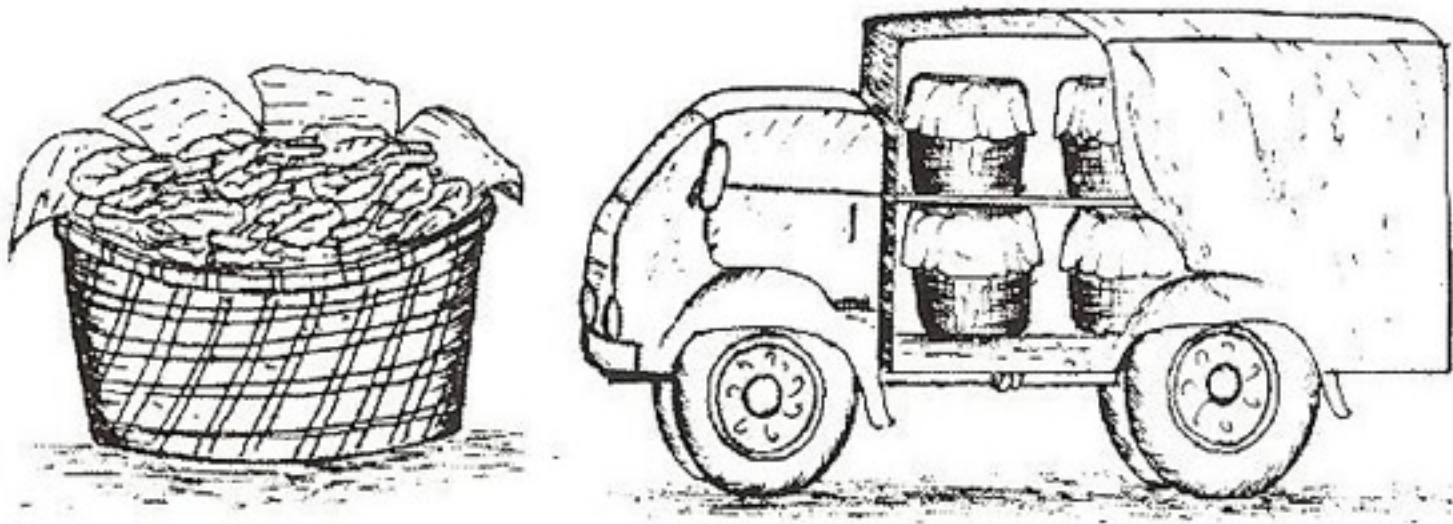


**៤) ការដេចខ្ទប់ និងជីកជញ្ជូន**

- ក្រោយពីបានរៀបជាដុំតូចៗ (អ៊ុក) រួចមក យើងអាចតំរៀបចូលទៅក្នុងកញ្ចប់ ដោយមានស្លឹកចេកស្រស់ ឬបារីព័ទ្ធជុំវិញ
- ក្នុងការរៀប ធ្វើយ៉ាងណាឱ្យក្បាលរបស់វាគងលើគ្នា ដោយមានគំលាតពី ១ ទៅ ១ តីកកន្លះ យោងទៅតាមដើមបន្លែតូច ឬធំ



- រៀបជាស្រទាប់ៗ ដោយជៀសវាងការសង្កត់ពីលើវា
- ខ្លាំង ដែលនាំឱ្យបែក ឬជាំខូចគុណភាព និងឆាប់រលួយ
- ក្នុងមួយកញ្ចប់មានចំណុះពី ១៨០-២០០ គីឡូក្រាម បើអាចគួរប្រើចំណុះតិចជាងនេះទើបល្អ



- ការដឹកជញ្ជូន គួរដឹកដោយឡាន ឬទូក ដោយមាន គ្របដំបូលត្រជាក់ ហើយកុំដាក់កញ្ចប់គ្រលើគ្នា
- រៀបបញ្ចូលក្នុងឡាន ឬទូកដោយថ្នាក់ៗ ។

**៥) ការស្តុកទុក**

ជាធម្មតាការស្តុកទុកខាត់ណាលើ មានការលំបាក ណាស់ តែតាមរយៈការសាកល្បងកន្លងមក ឃើញថាអាច រក្សាទុករហូតដល់ ៦ ថ្ងៃ។ តែការរក្សាទុកនេះ ត្រូវយក ចិត្តទុកដាក់លើចំណុចមួយចំនួន ដូចជា :

- កាត់វាពេលអាកាសធាតុត្រជាក់ ហើយស្ងួតសន្សើម កាត់ភ្លាមត្រូវលាបសាច់ជូរ ឬកំបោរលើមុខកាត់ភ្លាម

ដើម្បីកុំឱ្យវាចេញជ័រច្រើនពេក រួចយកវាទៅដាក់ក្នុង រោងស្តុកទុក ឬក្រោមផ្ទះ ដោយយកក្រណាត់សើម ហ៊ុំជុំវិញ តែមិនឱ្យប៉ះលើបន្លែឡើយ ។ ក្នុងករណីនេះ យកល្អគឺធ្វើយ៉ាងណាឱ្យក្រណាត់នោះសើមជានិច្ច ។ តាមបទពិសោធន៍កន្លងមក ត្រូវយកចានដែក ឬធុង ដែលមានទឹកពេញមកដាក់លើធ្នើរ រួចគ្របក្រណាត់ ធ្នើរបៀបនេះ គឺទឹកជ្រាបចូល ធ្វើឱ្យក្រណាត់សើម ជានិច្ច ដែលអាចធ្វើឱ្យបន្លែនៅស្រស់ជានិច្ច ។



ការលាបកំបោរលើមុខកាត់ភ្លាម

កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង ខុល វណ្ណនី រុំច វណ្ណនី និង ប្រាក់ វ៉ា