

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ផ្លែល្អុង

ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement
Agricole Cambodgien



វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្ដារជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural
Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល :

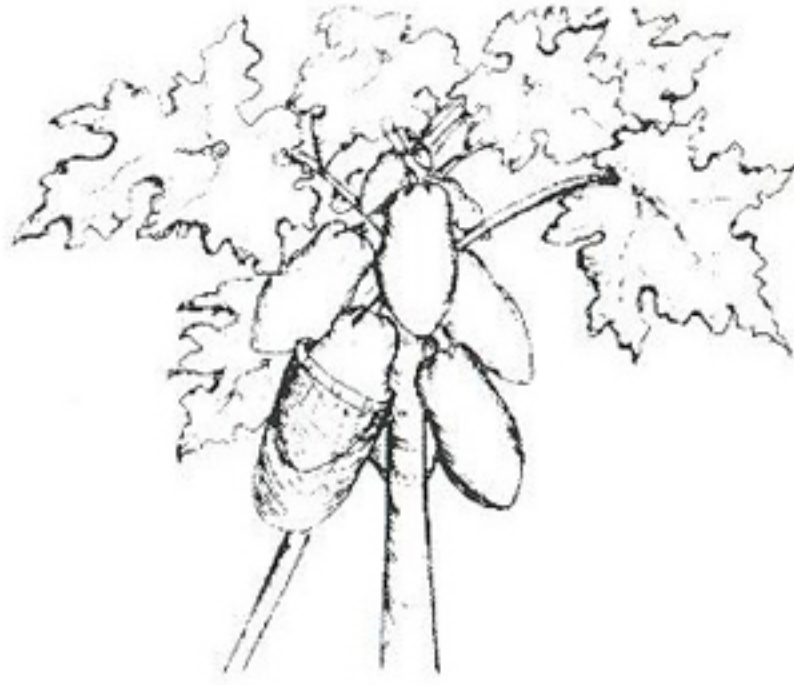
ដំណាំល្អុងតែងចាប់ផ្ដើមឱ្យផល បន្ទាប់ពីដាំបាន ៦ ទៅ ៧ ខែ ហើយអាចប្រមូលផលបាន ស្ទើរតែពេញ មួយឆ្នាំ។ ល្អុងឱ្យផលល្អចាប់ពីអាយុ ១ ទៅ ៣ ឆ្នាំ។ ជាទូទៅ គេសំគាល់វាថាល្អុងនឹងប្រមូលផលបាន គឺមានពីរ ករណី :

- សំរាប់យកផ្លែខ្លី គឺប្រមូលបានគ្រប់ពេលដែលផ្លែវាធំ ល្អុងអាចបេះបាន
- សំរាប់យកផ្លែទុំ គឺប្រមូលបាននៅពេលផ្លែធំចាស់ និង សំបកឡើងពណ៌ (ស្រកាល) លឿងព្រឿង ជៀសវាង ការទុំពេកនៅលើដើម ពីព្រោះវាអាចរងការបំផ្លាញ របស់ដង្កូវរុយ ឬនាំឱ្យវាឆាប់រលួយ ។



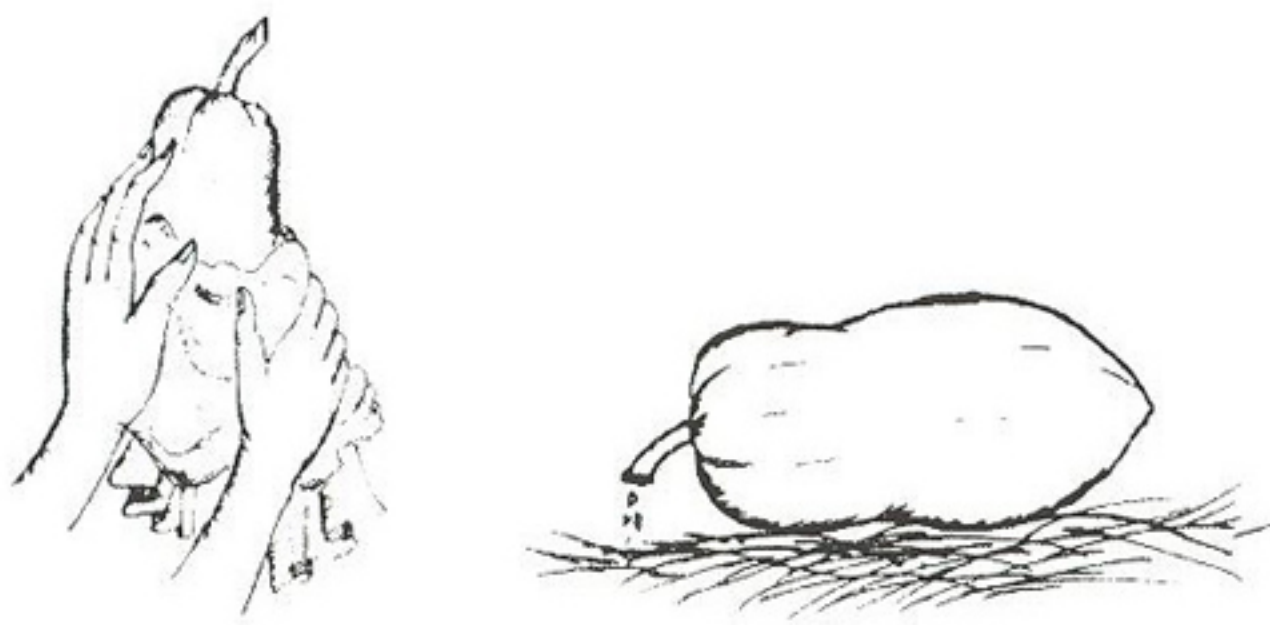
- ពេលវេលាដែលត្រូវបេះ គឺចាប់ពីម៉ោង ៩ ព្រឹក ដល់ ៣ រសៀល ព្រោះវាមានជាតិជ័រតិច
- ដើម្បីការពារកុំឱ្យប្រឡាក់ផ្លែល្អុង គឺយើងជៀសវាង ដាក់វាឱ្យប៉ះផ្ទាល់ដីបន្ទាប់ពីបេះរួច ។

- ការប្រមូលផល គឺធ្វើដោយដៃ ឬកន្ត្រកដងវែង ហើយអាចប្រមូលបានគ្រប់ពេល លើកលែងពេល ភ្លៀង ដែលពិបាកនឹងបេះ ។ ពេលបេះហើយត្រូវបញ្ជូរ ក្បាលចុះក្រោម ដើម្បីកុំឱ្យវាប្រឡាក់ជ័រ ។



២) ការសំអាត

ក្រោយពីប្រមូលផលពីដើមរួច យើងត្រូវជញ្ជូន ផ្លែមកផ្ទះ ហើយតំរៀបផ្ទះលើគ្រែ ឬកញ្ជ្រៃដែលមាន ទ្រាប់ស្លឹកចេកស្រស់ ចំបើង ឬក្រណាត់ទន់ រួចពិនិត្យមើល ផ្លែល្អណាមានចៃ ឬប្រឡាក់នៅលើផ្លែ យើងត្រូវសំអាត ដោយប្រើទឹកកំបោរលាង ឬយកក្រមារសើមជូតសំអាត ។ យើងប្រើកំបោរ ២ ស្លាបព្រាបាយលាយជាមួយទឹក ២០ លីត្រ គឺលាងនៅពេលដែលវាប្រឡាក់ប៉ុណ្ណោះ ។

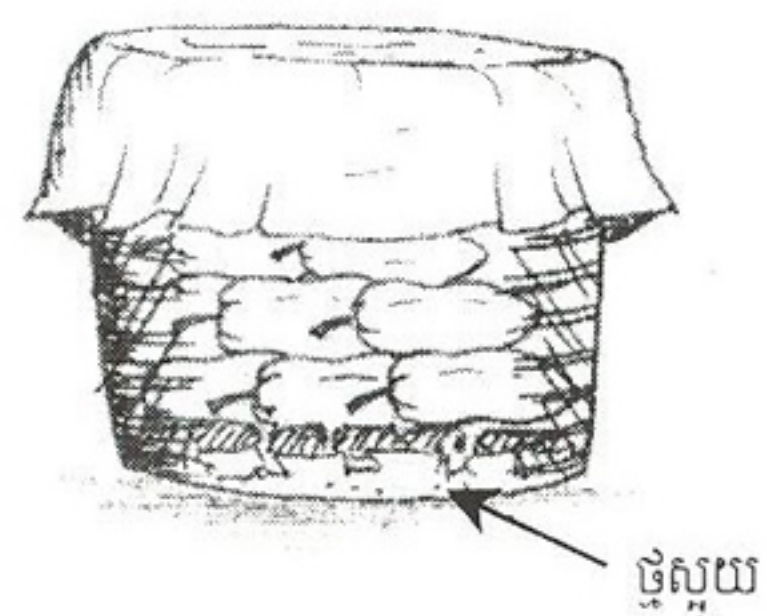


៣) ការជ្រើសរើស

ជាទូទៅ យើងត្រូវជ្រើសរើសល្អជាបីប្រភេទ ផ្សេងគ្នា ។ ប្រភេទលេខ ១ គឺផ្លែណាដែលធំ ហើយមាន ពណ៌រលោងក្រមៅ ហើយមានលេចចេញសណ្តែងខ្ញុំពណ៌ លឿងព្រឿងៗ និងពុំមានសត្វអុជ ឬស្អុយ ។ ផ្លែល្អដែល ចាត់ទុកជាប្រភេទលេខ ២ គឺមានទំងន់ល្មម ហើយមិនមាន សត្វស៊ី ឬស្អុយរលួយ ។ ចំពោះផ្លែល្អប្រភេទលេខ ៣ វិញ គឺផ្លែដែលសល់ពីការជ្រើសរើសប្រភេទលេខ ១ និងលេខ ២ រួច ។ ចំពោះផ្លែប្រភេទនេះ យើងអាចហូប ឬយកទៅ ទិផ្សារភ្លាមៗ ។

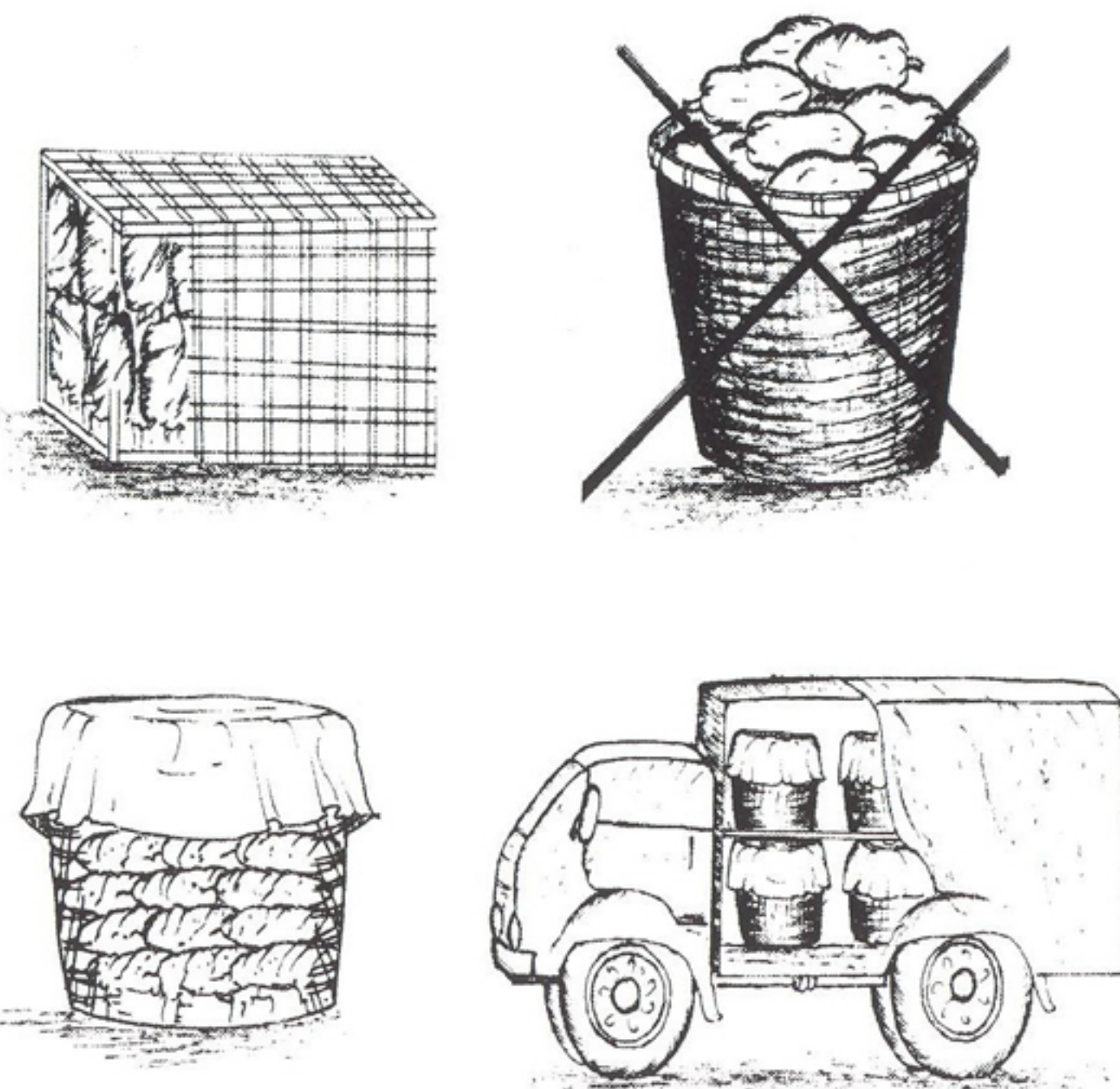
៤) ការបន្ត

យើងអាចដាក់វាបន្តនៅក្នុងពាងធំ ដោយប្រើ ប្រាស់ធ្មប ស្លឹកឈើដើម្បីបន្តវា ឬយើងអាចប្រើប្រាស់ថ្ម ស្អុយដើម្បីបន្តវាក៏បាន ដើម្បីឱ្យវាទុំស្មើគ្នា តែធ្វើយ៉ាងណា កុំឱ្យផ្លែល្អប៉ះជាមួយថ្មស្អុយ ។ នៅពេលបន្តត្រូវជ្រើសរើស យកផ្លែដែលចាស់ល្អដើម្បីបន្ត ព្រោះវាអាចធ្វើឱ្យល្អមាន រសជាតិផ្អែម ។



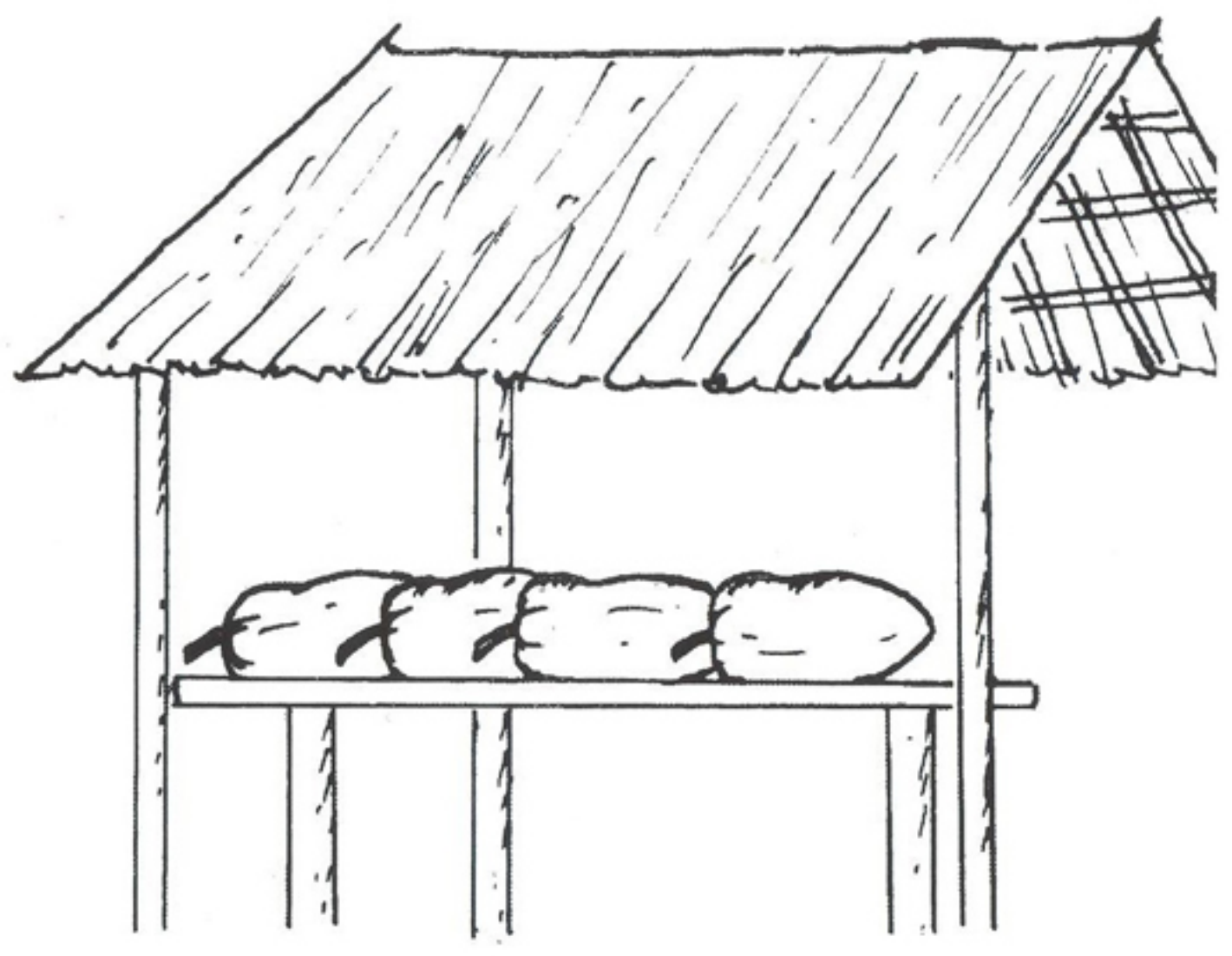
៥) ការដឹកជញ្ជូន និងដឹកជញ្ជូន

ក្រោយពីធ្វើការជ្រើសរើសរួចមក យើងយកផ្លែ ប្រភេទលេខ ១ និងលេខ ២ រុំក្រដាសកាសែតដាក់ចូលក្នុង កញ្ចប់ ដោយមានរុំស្លឹកចេក បារ ឬក្រដាស ព័ទ្ធជុំវិញ និងចន្លោះផ្លែ រួចដឹកវាយកទៅទីផ្សារតែម្តង។ ក្នុងការដឹក ជញ្ជូន គឺត្រូវដាក់តំរូវបញ្ជាក់រួចយន្តជាថ្នាក់ៗ ឬរុំម៉កម៉ូតូ ដោយមានគំរូការពារកំដៅ និងចូលិ ហើយជៀសវាងការ ដាក់គរលើគ្នា។ ចំពោះការដឹកជញ្ជូនផ្លែឆ្ងាយ ត្រូវយកផ្លែ ល្អដែលចាស់។ ធ្វើយ៉ាងណាដើម្បីឱ្យមានខ្យល់ចេញចូល ល្អ ដែលអាចការពារដល់ការខូចខាតបាន ជាពិសេសចំពោះ ការដឹកជញ្ជូនផ្លែឆ្ងាយ។ សូមកុំដាក់កញ្ចប់គរលើគ្នាពេលដឹក ជញ្ជូន ហើយគ្របកញ្ចប់នឹងក្រណាត់សើមដើម្បីជៀសវាង ការប្រឡាក់ចូលិ និងការពារកំដៅ។



៦) ការរក្សាទុក

ចំពោះផ្លែល្អ យើងអាចរក្សាទុកដោយសំដីល ឬតំរូវបទុកនៅកន្លែងម្តប់ មានខ្យល់ចេញចូលល្អ តែមិនឱ្យ ប៉ះទឹកឡើយ បើពុំដូចនោះទេ ផ្លែល្អនឹងរាប់ស្តុយរលួយ បាន ឬទុំមិនពេញលក្ខណៈ។ ការរក្សាទុកមុនពេលបន្ត យើងអាចសំដីលនៅលើគ្រែ ឬចងព្យួរ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង
នូ សន និង មាន វ៉ា