

# វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

## ផ្លែស្វាយ

### ក្រោយពេលប្រមូលផល



### ១) ការប្រមូលផល

ដើម្បីរក្សាទុកផ្លែស្វាយឱ្យបានយូរ និងមានគុណភាពល្អ យើងត្រូវពិនិត្យមើលលក្ខណៈមួយចំនួន ដូចជា៖

- ផ្លែដាក់មេ្សវាពេញទំហឹង មានភាពរលោង ឬក្រហមក្បាល ហើយសំបកស្លែង និងគ្រាប់របស់វារឹង
- ការប្រមូលផលធ្វើឡើងនៅពេលថ្ងៃក្តៅសីតុណ្ហភាពជាមធ្យមពី ២៨-៣៤ អង្សាសេ ដើម្បីឱ្យវាស្រក់ជ័រអស់ ហើយមិនច្រើនពេក គឺពេលវេលាពីម៉ោង ៩ ព្រឹក ដល់ម៉ោង ៣ រសៀល
- ប្រើដៃ ឬកន្ត្រក (កន្តរ) ធ្វើយ៉ាងណារក្សាសណ្តងរបស់វាឱ្យនៅរឹង ដើម្បីការពារកុំឱ្យស្រក់ជ័រលើគេ ឬស្រក់ជ័រច្រើនពេកនាំឱ្យខ្សោះរសជាតិ និងឆាប់ខូច ។



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា  
Centre d'Etude et de Développement  
Agricole Cambodgien

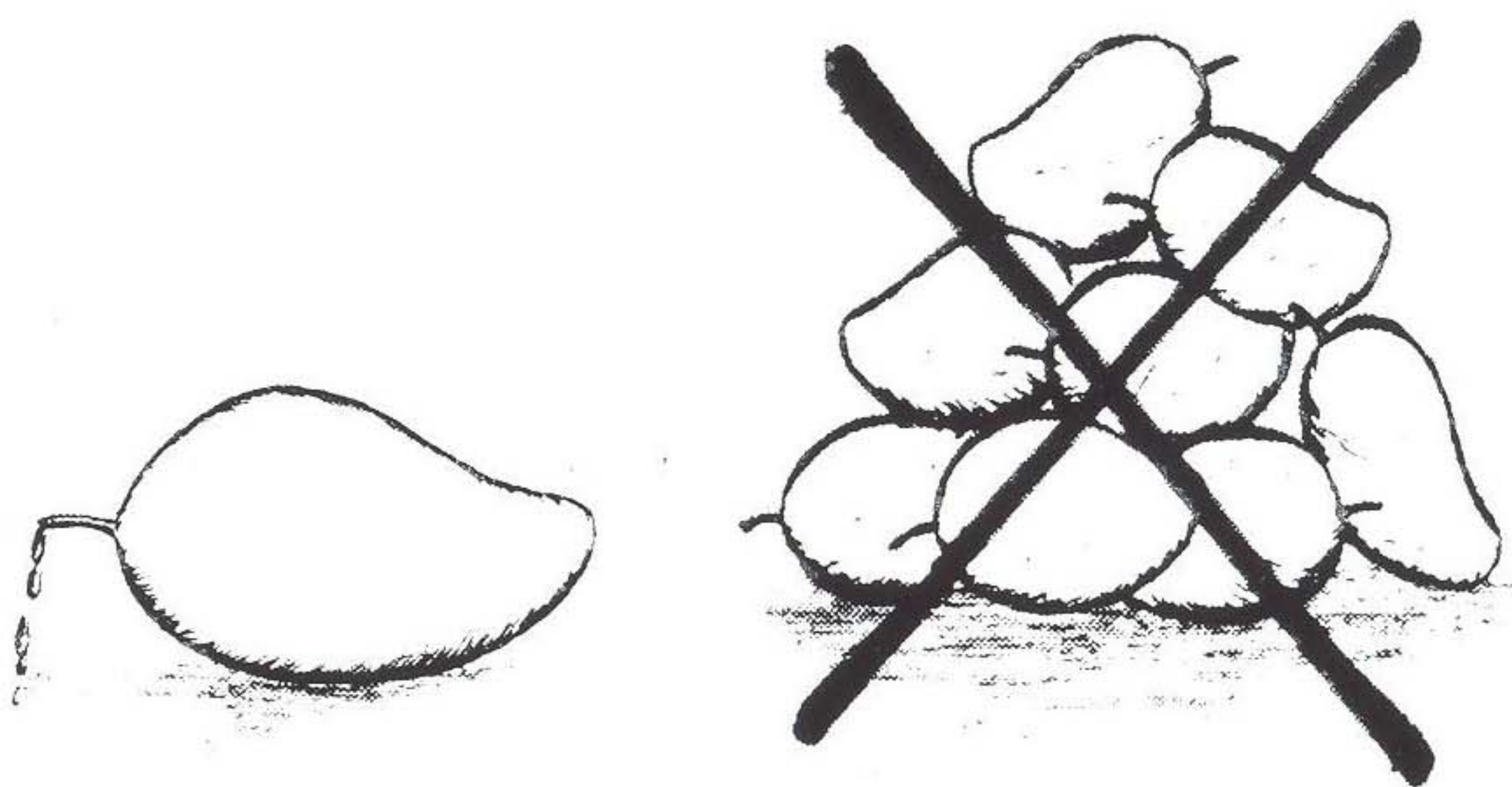


វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្ថាបនាជនបទឡើងវិញ  
International Institute of Rural  
Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ  
Funded by McKnight Foundation

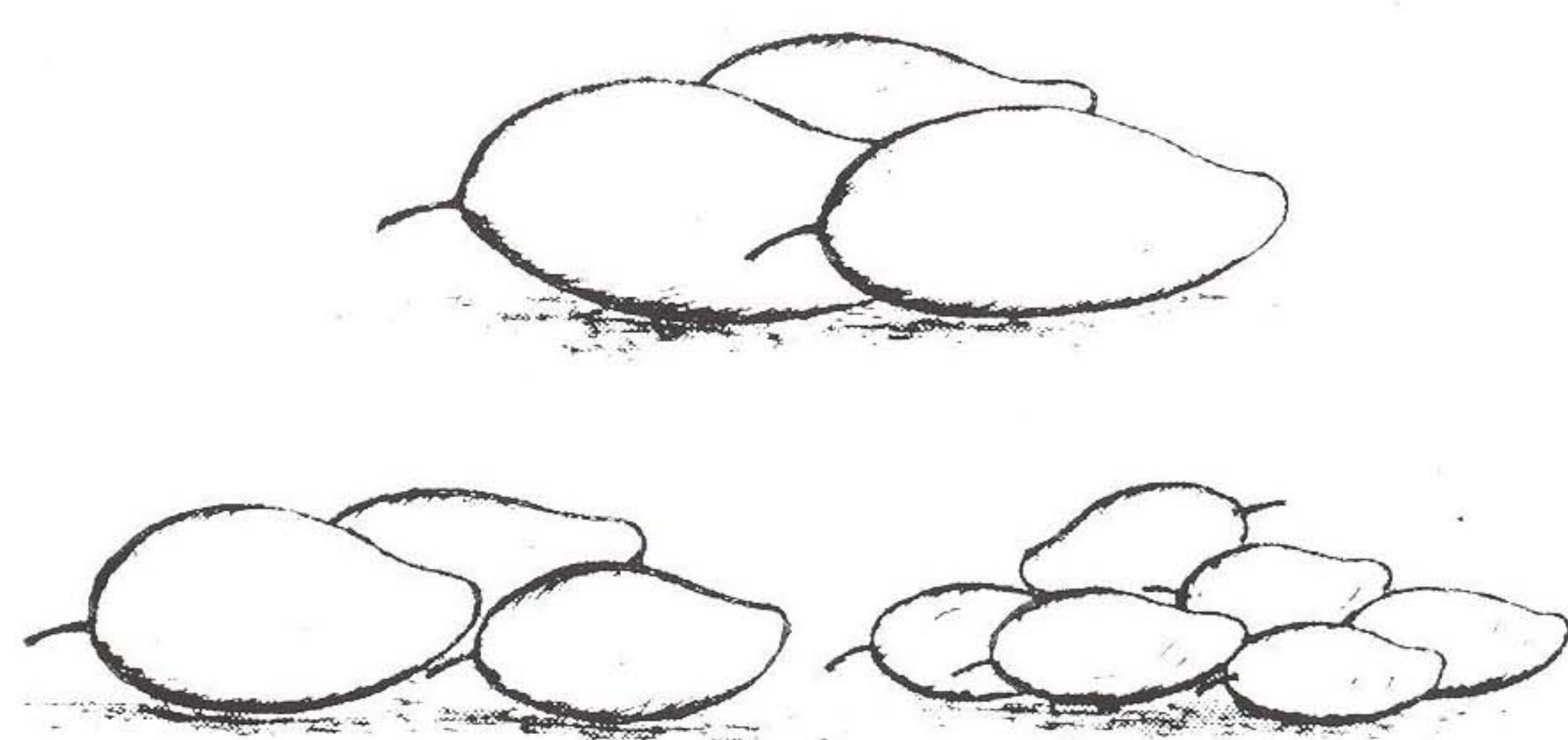
**២) ការតំរិច និងសំរក់ជំរ**

- កាត់សណ្តែងវាចេញដោយរក្សាតែ ២ ទៅ ៥ ផ្លែ និងប៉ុណ្ណោះ ដើម្បីការពារកុំឱ្យចេញជំរច្រើនពេក
- តំរៀបគ្នានៅទីម្តប់ដោយដាក់ក្បាលផ្នែកចុះក្រោម ដើម្បីឱ្យស្រក់ជំរអស់ ហើយជៀសវាងការដាក់គរលើគ្នា នាំឱ្យហប់ក្រៅជាំ ឬប្រឡាក់ជំរ ។



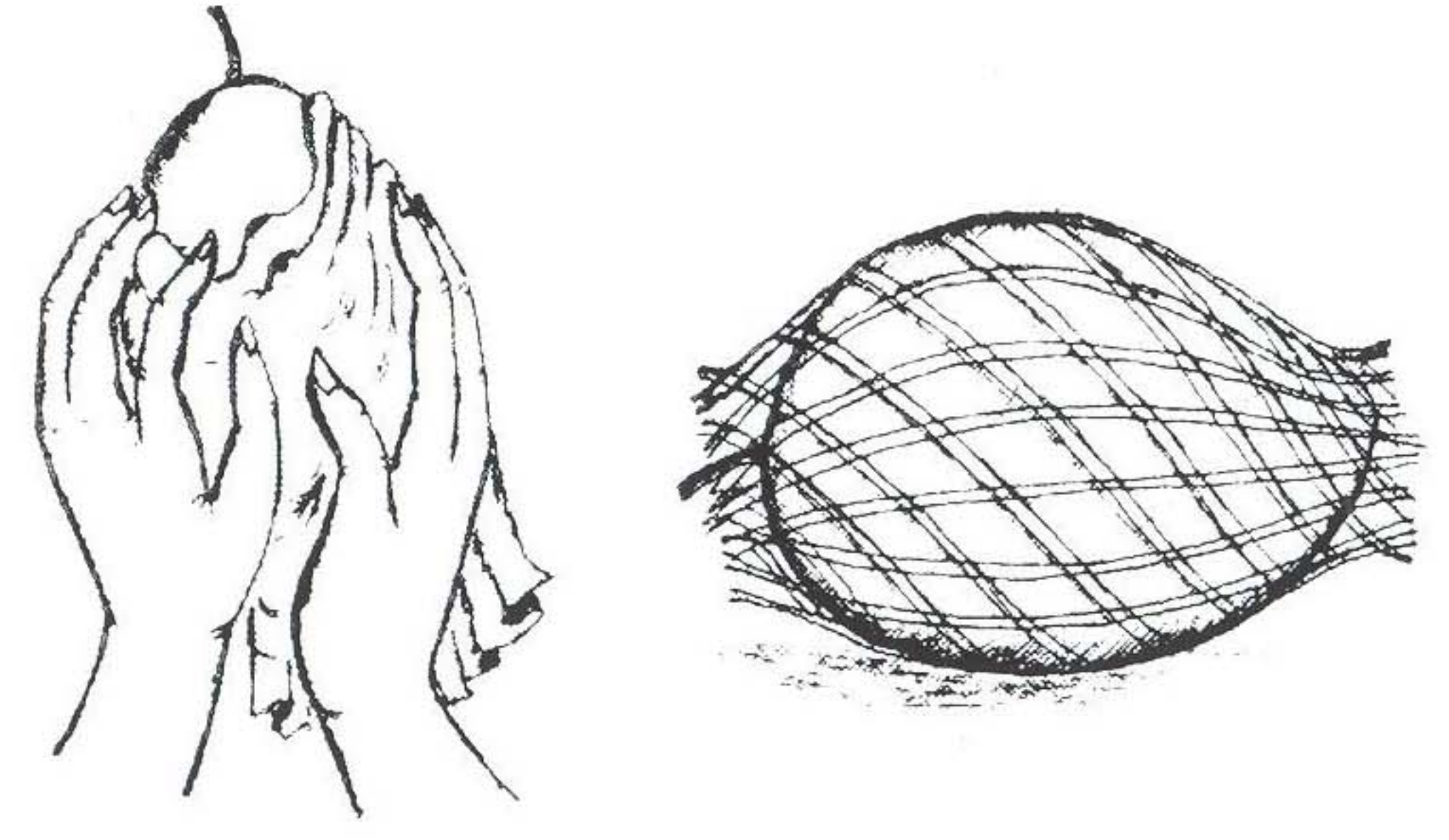
**៣) ការជ្រើសរើស**

- ត្រូវធ្វើការជ្រើសរើសផ្លែតាមប្រភេទលេខ ១, លេខ ២ និងលេខ ៣ ដែលអាចទាក់ទាញអតិថិជន និងដើម្បីឱ្យមានតំលៃខ្ពស់
- យកផ្លែណាដែលមានរមួល ឬជាំចេញ ដើម្បីការពារក្នុងការបញ្ចេញធាតុ ឧស្ម័នអេទីឡែន ដែលបណ្តាលឱ្យឆ្លង ស្តុយដល់ផ្លែដទៃទៀត ។



**៤) ការសំអាត**

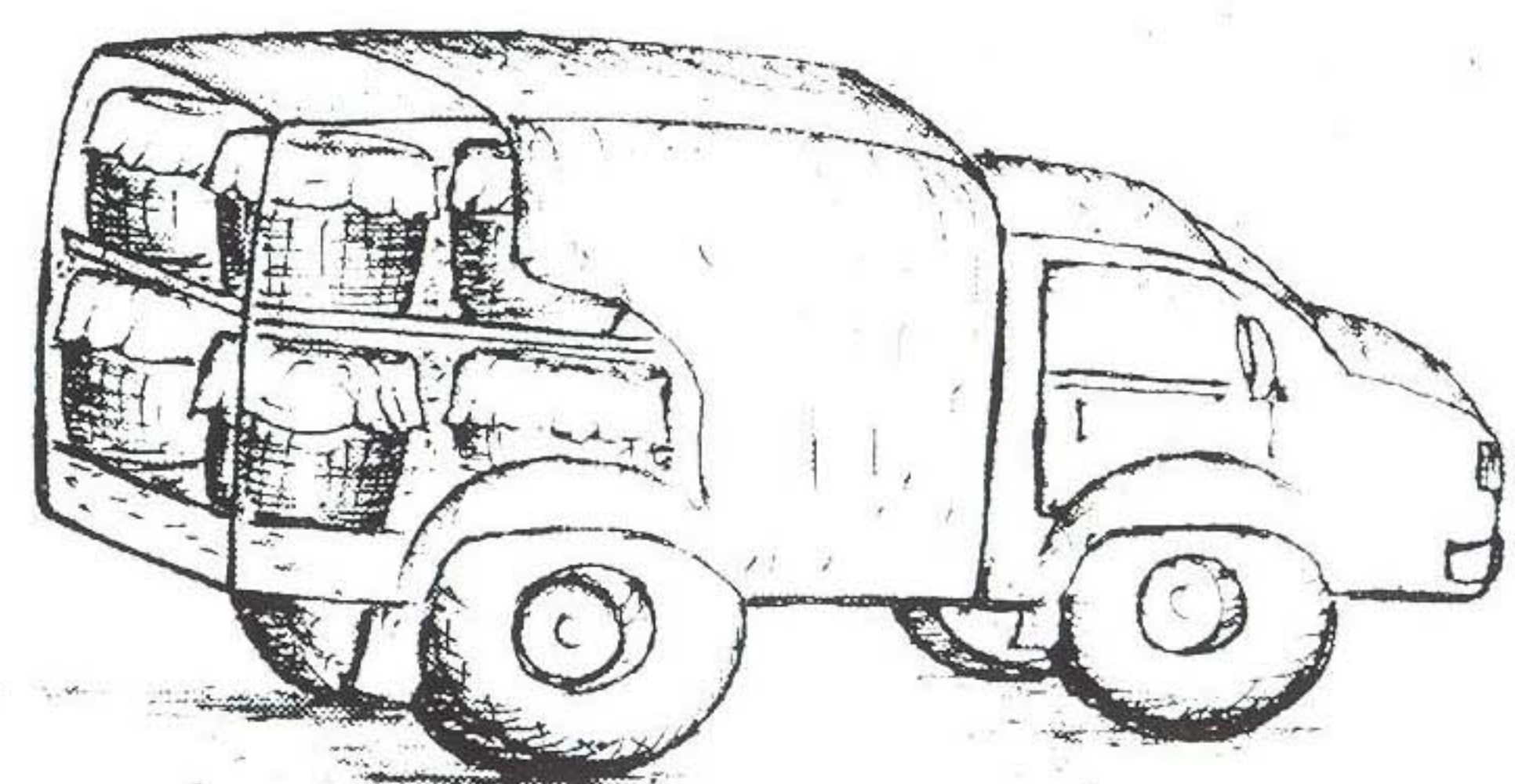
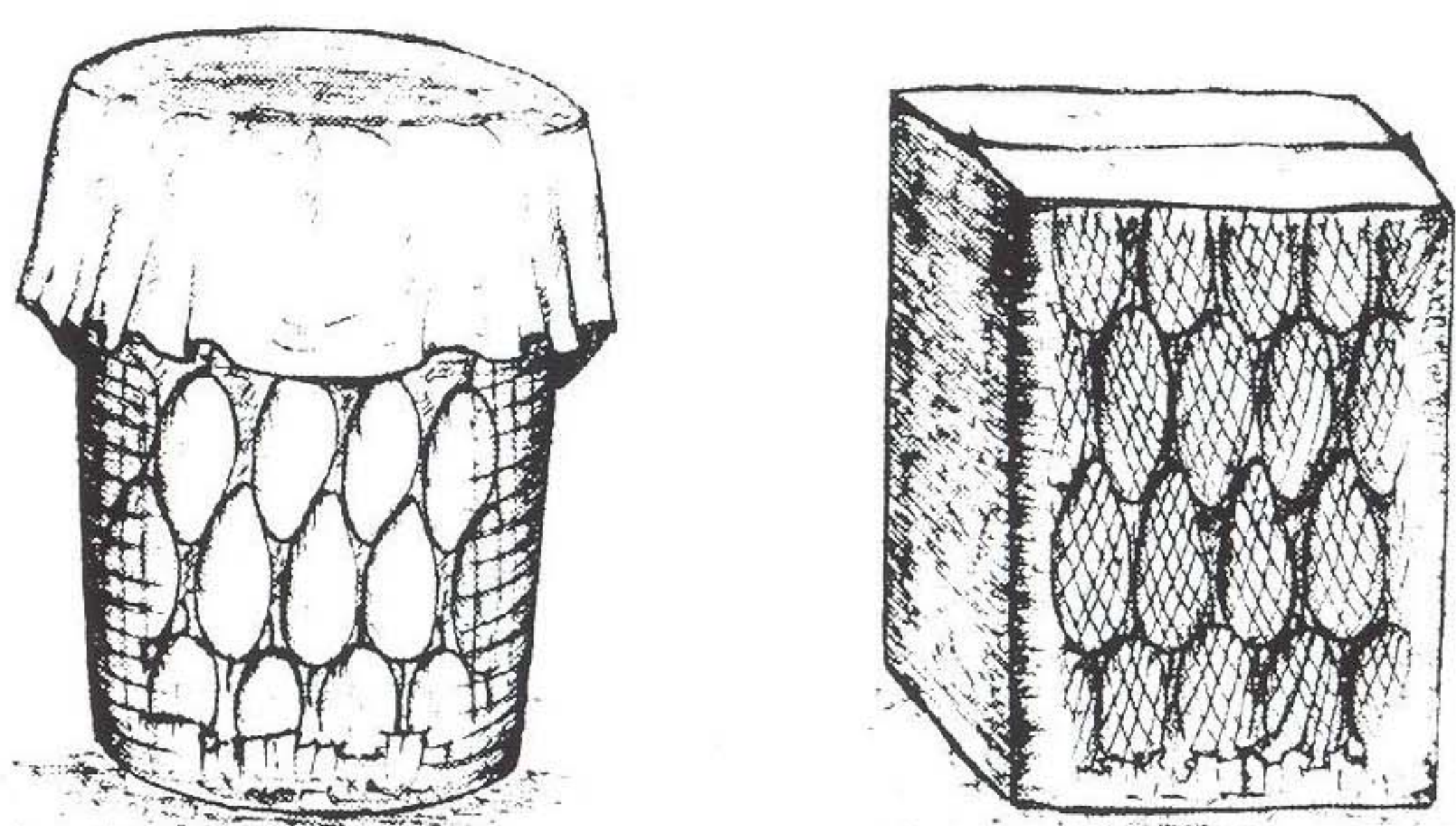
- ជូតសំអាតផ្លែណាដែលមានប្រលាក់ជំរ ឬសារធាតុខ្មៅនៅលើផ្លែរបស់វា ដោយប្រើក្រណាត់ទន់សើម ជៀសវាងការលាងទឹក នាំឱ្យឆាប់រលួយ ដោយវាស្រូបយកទឹកមិនល្អ ឬច្រើនពេកចូលក្នុងផ្លែ ។



**៥) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន**

- វេចខ្ចប់តែផ្លែណាដែលមានទំហំប៉ុនគ្នា ដូច្នោះវាអាចមិននៅសល់ចន្លោះច្រើននៅក្នុងធុងកាតុង ឬឡាំង
- ត្រូវប្រើសារធាតុទន់ ស្ពោតសំរាប់ការពារផ្លែកុំឱ្យប៉ះទង្គិចខ្លាំង

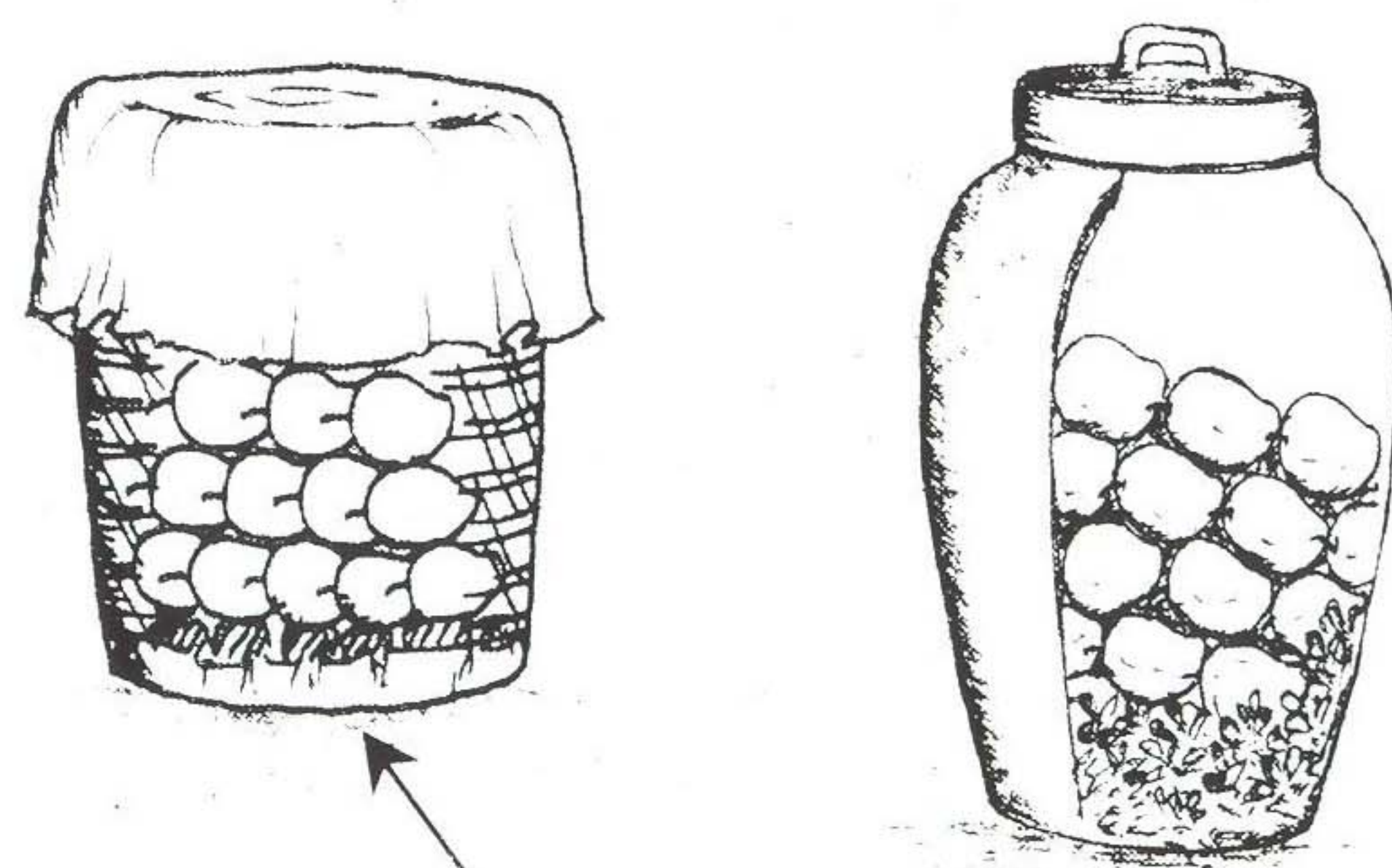
- ប្រើកាតុង ឡាំង ឬកញ្ចក់ ដោយទ្រាប់ស្លឹក ឬចំបើង ព័ទ្ធជុំវិញដើម្បីការពារការប៉ះទង្គិច
- ដាក់ស្មៅស្មាតការពារផ្លែដើម្បីជៀសវាងការហប់ ឬទង្គិចខ្លាំង
- យើងអាចដាក់ផ្លែស្វាយឱ្យត្រឹមតែមាត់តែមឡាំង ឬកញ្ចក់ ដើម្បីជៀសវាងការកំពប់ ។



**៦) ការស្តុកទុក ឬបន្ត**

- ប្រសិនបើយើងមិនទាន់ចង់បន្តវាទេ គឺយើងរក្សាទុក នៅកន្លែងត្រជាក់ និងមានខ្យល់ចេញចូលល្អ ដោយមិន ដាក់គរលើគ្នា ( យើងអាចរក្សាទុកបានពី ៥-៦ ថ្ងៃ)

- ឬមួយយកវាទៅបន្តក្នុងក្រុម ឬពាង ដោយប្រើស្លឹក ឈើ ដូចជា ទំពូង កន្ទួចត ម្រុំ អង្កាដី ។ល។ រួចដុតធូប ដើម្បីឱ្យមានផ្សែងសំរាប់កាត់សារធាតុ បែតងដែលធ្វើឱ្យវាឆាប់ទុំ ឬយើងអាចប្រើថ្នូស្តុយ ដើម្បីជំនួសក៏បាន ( តែគុណភាពមិនសូវល្អ)
- ការបន្តរយៈពេល ២ ទៅ ៣ ថ្ងៃ ទើបទុំល្អ និងមាន រសជាតិឆ្ងាញ់
- យើងត្រូវបន្តតែស្វាយណាដែលមិនបែក ឬស្វាយចាស់ ល្អ បើមិនដូច្នោះទេ វាបណ្តាលឱ្យខូចគុណភាពដល់ ស្វាយដទៃ ឬអាចបណ្តាលឱ្យស្វាយនោះមានរសជាតិ មិនឆ្ងាញ់ ។



ថ្នូស្តុយ

**កសិករមានបមពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង**

រិន ប្រិយ និង រិន ញឹម