



ងាយៗពី...

ការបណ្តុះផ្សិតអំពៅ



មាតិកា

| | |
|------------------------------------|---------|
| ហេតុផលល្អៗក្នុងការដាំឱ្យតម្លៃដោះ | ទំព័រ១ |
| ហូបឱ្យតម្លៃដោះមានប្រយោជន៍អ្វីខ្លះ? | ទំព័រ២ |
| ការសង់រោងដាំឱ្យត | ទំព័រ៤ |
| ▶ មានរោងពីរទើបដាំឱ្យតម្លៃដោះបាន | |
| ការបណ្តុះឱ្យតម្លៃដោះ | ទំព័រ១៤ |
| ▶ ការធ្វើកញ្ចប់ឱ្យតម្លៃដោះ | |
| ▶ ការចំហុយកញ្ចប់ល្បាយឱ្យ | |
| ▶ ការបញ្ចូលមេឱ្យត | |
| ▶ ការបន្តកញ្ចប់ល្បាយ | |
| ▶ ការបណ្តុះឱ្យត | |
| ការថែទាំឱ្យតម្លៃដោះ | ទំព័រ៣៩ |
| ▶ ការស្រោចទឹករក្សាសំណើម | |
| ការប្រមូលផលឱ្យតម្លៃដោះ | ទំព័រ៤៣ |
| ▶ ឱ្យតម្លៃដោះណាអាចដឹកបាន? | |
| ▶ របៀបដឹកឱ្យតម្លៃដោះ | |
| ម្ហូបម្ហាញឱ្យតម្លៃដោះ | ទំព័រ៤៦ |

របៀបប្រើប្រាស់សៀវភៅនេះ
មុននឹងចាប់ផ្តើមអនុវត្ត សូមអានសៀវភៅឱ្យបានចប់ និងត្រូវ
សួរអ្នកជំនាញឱ្យអស់ចម្ងល់សិន ប្រសិនបើមាន។

ហេតុផលល្អៗក្នុងការ ដាំឱ្យត្រូវដោះ

១

មានប្រយោជន៍ច្រើន
សម្រាប់សុខភាព។

៤

ផ្តល់ផលបាន
យូរគួរសម គឺក្នុង
រយៈពេល៦ខែ
ចាប់ពីពេលឱ្យត
ដុះលើកទី១។

២

ងាយចែទាំ គឺ
គ្រាន់តែស្រោចទឹក
ឱ្យបានញឹកញាប់
តែប៉ុណ្ណោះ។



៥

អាចរក្សាទុកបាន
រយៈពេល៣ខែ
ដោយគ្រាន់តែ
ហាលឱ្យស្ងួតល្អ។

៣

អាចដាំបានគ្រប់រដូវ និង
ងាយស្រួលលក់នៅលើ
ទីផ្សារ។

| | |
|----------------------|---------|
| ម.ព.ប.ក AIDOC | |
| Code: | 244-015 |
| Date: | _____ |
| Donated by: | _____ |

ហូបផ្សិតអំបោះមាន ប្រយោជន៍អ្វីខ្លះ?

ផ្សិតអំបោះជាដំណាំធ្វើខ្លួន

ផ្សិតអំបោះដុះលូតលាស់នៅលើរុក្ខជាតិពុកផុយ ដែលមានសំណើមពី៦០ ទៅ៧០ភាគរយ និង សីតុណ្ហភាពពី២៥ ទៅ២៨អង្សាសេ។ វាជា ដំណាំម្យ៉ាងដែលត្រូវការសំណើម និងភាពត្រជាក់ គ្រប់ពេលវេលា ហើយមិនចូលចិត្តឱ្យគេរំខានឡើយ ក្នុងពេលកំពុងលូតលាស់។



ជីវជាតិ ដែលមានក្នុង ផ្សិតអំបោះ ៖

ជាតិដែក

ជួយបង្កើតគ្រាប់ឈាម ក្រហម។

សូដ្យូម និងប្រូតាស្យូម

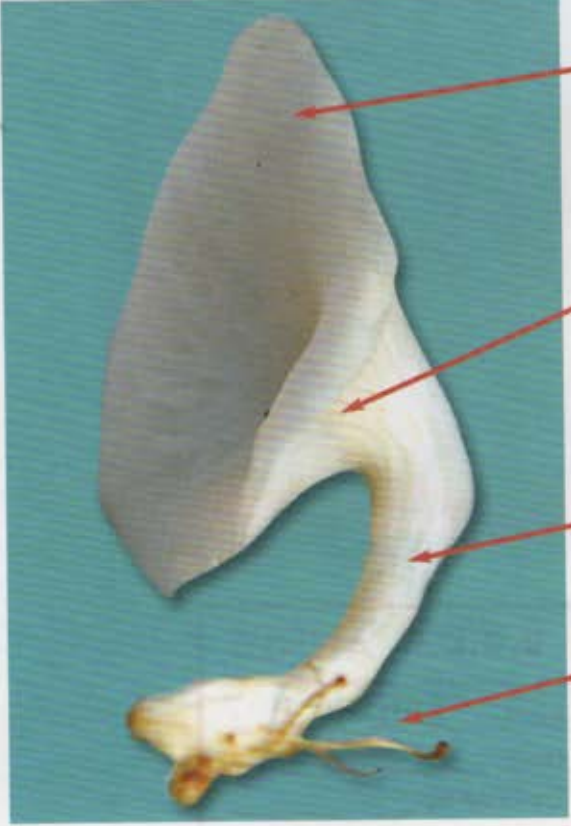
ជួយបង្កើនលំនឹងទឹកនៅ ក្នុងខ្លួនយើង។

វីតាមីនបេ១

ជួយការពារកុំឱ្យមាន ជំងឺស្លឹក។

កាល់ស្យូម

ជួយឆ្អឹងឱ្យលូតលាស់ និងសាច់ដុំបេះដូងឱ្យ មានកម្លាំង។



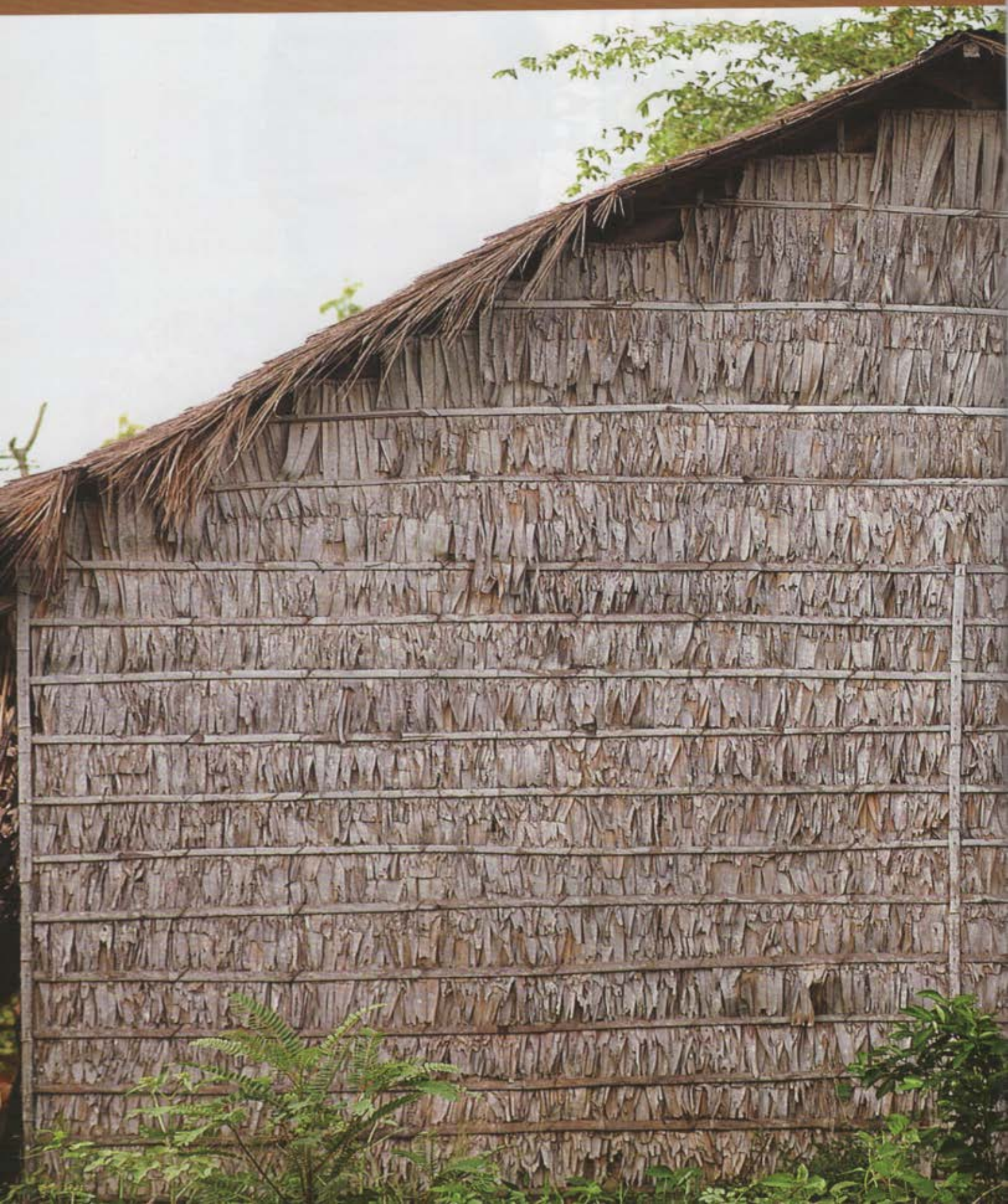
មូកផ្សិត

ស្ពីផ្កាផ្សិត

ដើម

សរសៃពឹងពាង (បូស)





ការសង់រោងដំឡើង

យើងត្រូវសង់រោងដំ
ឡើងអំបោះនៅលើដីទួល
និងនៅក្បែរប្រភពទឹក។

មានរោងពីរទើបដាំផ្សិតអំបោះបាន

ដើម្បីបណ្តុះផ្សិតអំបោះ
គេត្រូវសង់រោងចំនួន២
គឺរោងសម្រាប់បន្ទុកញប់
ផ្សិត និងរោងសម្រាប់
បណ្តុះផ្សិត។
រោងទាំង២សង់តាម
របៀបតែមួយ ខុសតែ
ការរៀបចំផ្នែកខាងក្នុង
ប៉ុណ្ណោះ ហើយត្រូវបិទ
បាំងឱ្យបានជិតល្អ។

សម្ភារៈត្រូវប្រើ



ឈើ ឬស្សី



ពូថៅ ដែកគោល ញញូរ



ខ្សែម៉ែត្រ



ខ្សែនីឡុង



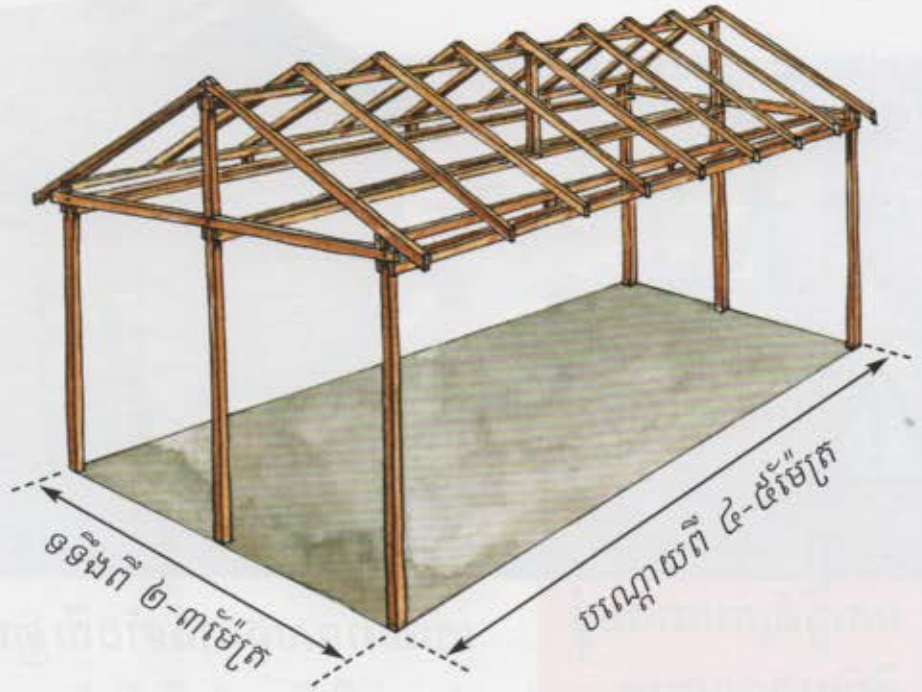
រណារ



ស្បូវ ស្លឹកត្នោត ស្លឹកដូង

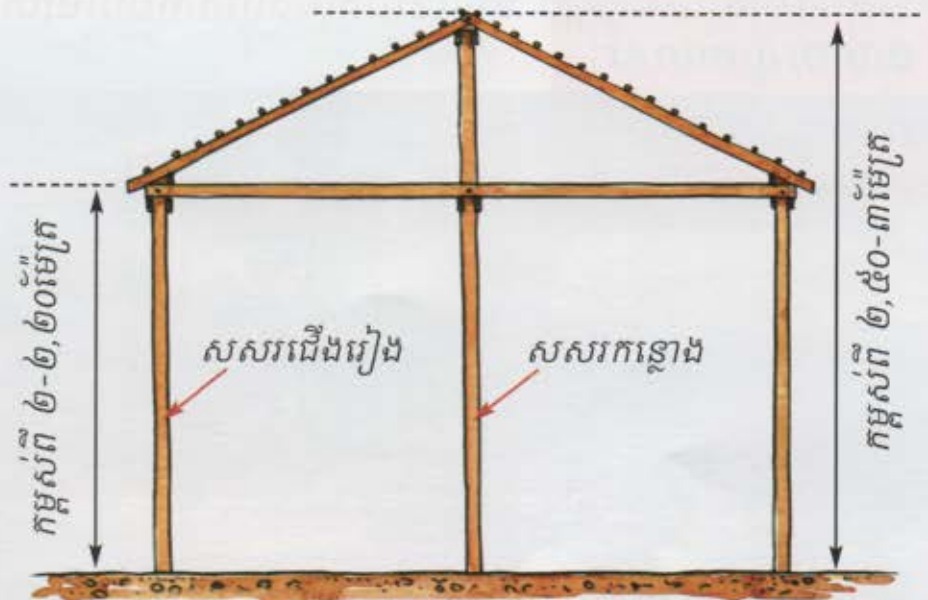
របៀបសង់រោងទាំងពីរ

យើងអាចធ្វើរោង
ទាំងពីរ អំពីកូនឈើ
ឬដើមឫស្សី ប្រក់
ស្លឹកត្នោត ស្លឹកដូង
ឬស្បូវ ។



**ហេតុអ្វីត្រូវ
សង់រោង២?**

ព្រោះថា រោងបន្ទុំមិន
ត្រូវការសំណើមទេ
ឯរោងបណ្តុះត្រូវការ
សំណើម។



ដំបូល និងជញ្ជាំងរោង យើងអាចធ្វើពីស្លឹកក្ដោក ស្លឹកដូង ឬស្បូវ។



ជៀសវាង

មិនត្រូវយកស្ពីងស៊ី មកធ្វើដំបូលរោងបន្ត និងរោងបណ្តុះទេ ព្រោះវាអាចធ្វើឱ្យមាន កម្ដៅឡើងខ្ពស់រំខាន ដល់ការលូតលាស់ របស់ផ្សិត។

យើងអាចសង់រោងទាំងពីរខ្សែនៅក្បែរគ្នា ដើម្បីងាយជញ្ជូន កញ្ចប់ផ្សិតមកដាក់ក្នុងរោងបណ្តុះ។ តែយើងអាចធ្វើរោង បណ្តុះច្រើន បើយើងដាំផ្សិតច្រើនដើម្បីលក់។



ការរៀបចំផ្នែកខាងក្នុងនៃរោងបន្ត

រោងបន្តមិនទាមទារ
ការរៀបចំអ្វីធំដុំដូច
រោងបណ្តុះទេ។

➔ យើងគ្រាន់តែក្រាលកៅស៊ូលើដី មុនតម្រៀមកញាប់ផ្សិត។



? ហេតុអ្វីត្រូវ
បិទបាំងដំបូល
និងផ្សារាំងរោង
បន្តឱ្យជិត?
គឺដើម្បីកុំឱ្យខ្យល់បក់
ចូល និងពន្លឺចាំងចូល
ទៅបាន ពីព្រោះរោង
បន្តកញាប់ផ្សិតមិនត្រូវ
ការកម្ដៅទេ។

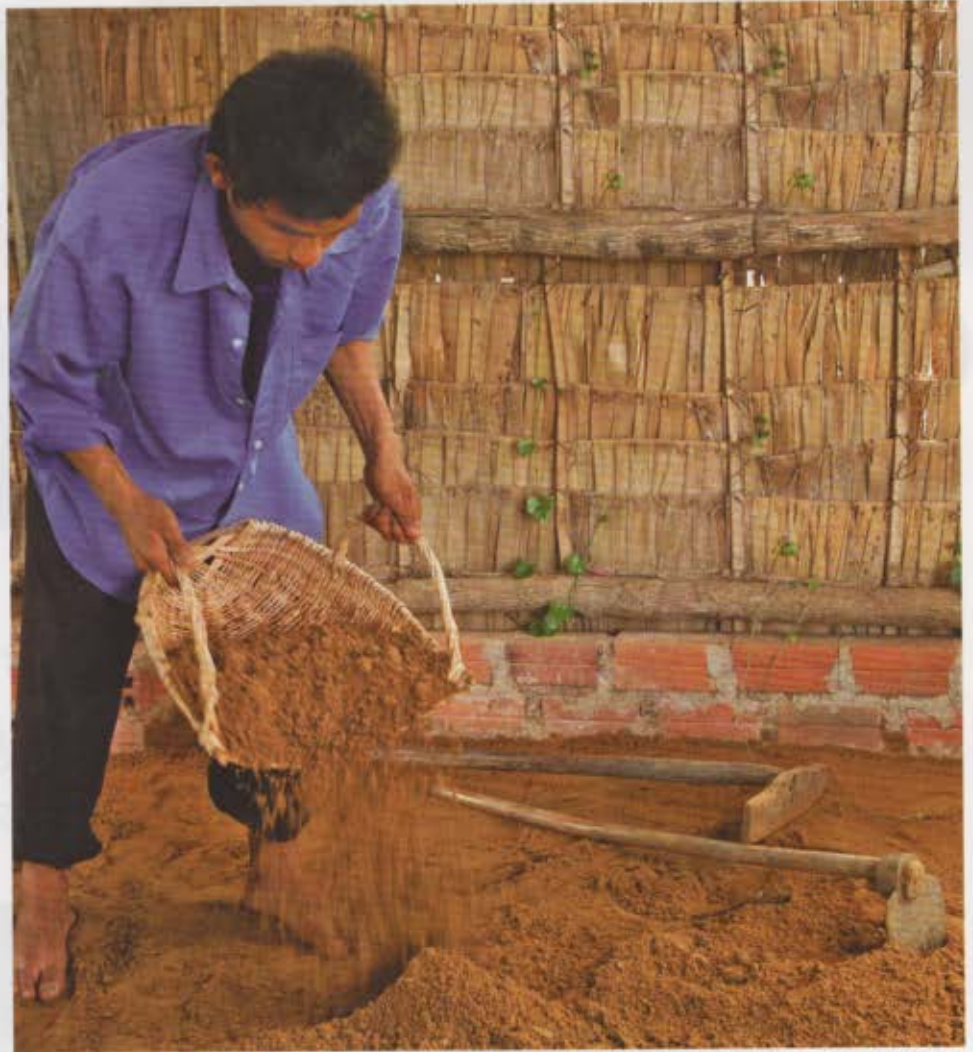
➔ បូកធ្វើធ្នើរចំនួនពីរ ទៅ៤ជាន់ (កំពស់ធ្នើរ០,៥០ម៉ែត្រ
និង១ទីងធ្នើរ១ម៉ែត្រ) ដែលអាចឱ្យយើងចំណេញកន្លែង
សម្រាប់ដាក់កញាប់ផ្សិតបានច្រើន តែត្រូវចំណាយទុនច្រើន។



ការរៀបចំផ្នែកខាងក្នុងនៃរោងបណ្តុះ

រោងសម្រាប់បណ្តុះផ្លែឆ្នាំ
តម្រូវឱ្យមានការរៀបចំ
ច្រើនជាងរោងបន្ទុះ។

១ ចាក់ខ្សាច់នៅក្នុងផ្ទៃបាតរោង ឱ្យបានកម្រាស់១តឹក។



? ហេតុអ្វីបានជាយើងត្រូវចាក់ខ្សាច់
នៅបាតរោង?
ព្រោះកាលណាយើងស្រោចទឹកលើដីខ្សាច់ វាអាចរក្សា
សំណើម និងភាពត្រជាក់បានយូរ។

៦ រាយស្ទួនដែលមានកម្ពស់២ម៉ែត្រ តាមបណ្តោយរោង
ដោយទុកចន្លោះពីស្ទួនមួយ ទៅស្ទួនមួយ ប្រវែង១ម៉ែត្រ។

ស្ទួន



អ្នកដាំគួរដឹង

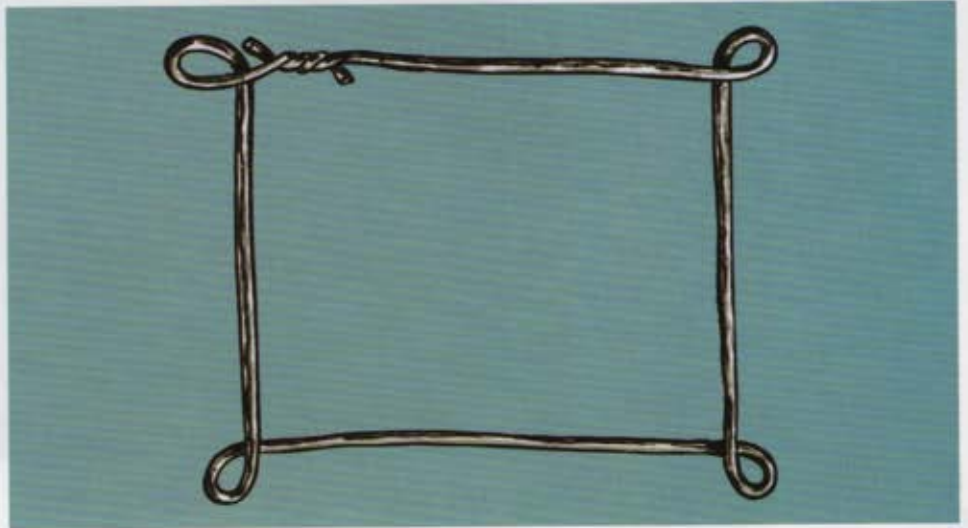
ត្រូវដាំបង្កោលទប់
ស្ទួនឱ្យញឹក ដើម្បីជួយ
ទ្រទម្ងន់ នៅពេល
យើងយកកញ្ចប់
ល្បាយមកព្យួរ។

៣ ដាំបង្កោលពី៣ ទៅ៤ សម្រាប់ទប់ស្ទួនមួយ ដោយទុក
ចន្លោះប្រវែងពី១ម៉ែត្រ២តិច ទៅ១ម៉ែត្រកន្លះ ពីបង្កោលមួយ
ទៅបង្កោលមួយ។

បង្កោលទប់ស្ទួន



៤ ត្រូវធ្វើកងទម្រពីដៃកលួស បត់ជាអាងចតុកោណកែង ដោយកូចឱ្យមានរន្ធនៅជ្រុងទាំងបួនដូចបង្ហាញក្នុងរូប។ កងទម្រមានខ្នាតទទឹង៨ជើង (គឺ៨សង់ទីម៉ែត្រ) និង បណ្តោយ១០ជើង (គឺ១០សង់ទីម៉ែត្រ)។



៥ យកខ្សែនីឡុង ទំហំពី២លី ទៅ៣លី ប្រវែង៤ម៉ែត្រ ចំនួន២ខ្សែ មកចងកូចបត់ជាពីរចំកណ្តាល។





អ្នកដាំគួរដឹង

កងទម្រមានមុខងារ ទ្រទ្រង់កញ្ចប់ធុរិតនៅ ក្នុងខ្សែព្យួរ។ ដើម្បី ឱ្យខ្សែព្យួរមានលំនឹង ល្អ យើងត្រូវដាក់ កញ្ចប់ធុរិតតែ៣ កញ្ចប់បានហើយ លើកងទម្រមួយ។



៦ បន្ទាប់មក យកចុងខ្សែនីមួយៗទៅបញ្ចូលក្នុងរន្ធ ទាំង៤ជ្រុងរបស់កងដែកទម្រមួយ ក្នុងខ្សែព្យួរ ត្រូវបញ្ចូល កងដែកទម្រចំនួន៥។



៧ យកកន្ទុយខ្សែព្យួរទាំង៤ ដែលបានបញ្ជាក់កងដែក ទម្រហើយ ទៅចងភ្ជាប់នឹងស្នូ ហើយពីខ្សែព្យួរមួយ ទៅ ខ្សែព្យួរមួយ ត្រូវឱ្យឃ្នាតគ្នាពី១២ ទៅ១៥សង់ទីម៉ែត្រ។





ការបណ្តុះផ្សិតអំពៅ

ដើម្បីបណ្តុះ យើងត្រូវ
ធ្វើកញ្ចប់ផ្សិត ហើយយក
វាទៅចំហុយ មុននឹង
បញ្ចូលមេផ្សិត។

ការធ្វើកញ្ចប់ផ្សិតអំពោះ

សម្ភារៈត្រូវប្រើ



ជៀសវាង

កុំយកឧបករណ៍ ដែលមានប្រឡាក់ ជាតិខ្លាញ់ ជាតិប្រេង ឥន្ធនៈ ជាតិសាប៊ូគ្រប់ ប្រភេទ ជាតិថ្នាំពេទ្យ និងថ្នាំពុល មកប្រើ ប្រាស់ក្នុងការបណ្តុះ ផ្សិត។ វានឹងបណ្តាល ឱ្យផ្សិតមិនដុះ និងខូច កញ្ចប់ផ្សិត។



កញ្ចប់រែងអាចម៍រណារ



ប៉ែល ចបកាប់ រនាស់ដៃ



ផ្លាស្ទិកក្រាលដី ខ្សែនីឡុងថ្នាំ



ប្រដាប់ចូក ថង់ខ្នាត១គីឡូ



ជញ្ជីង



ធុងស្រោច

វត្ថុធាតុដើមត្រូវប្រើ



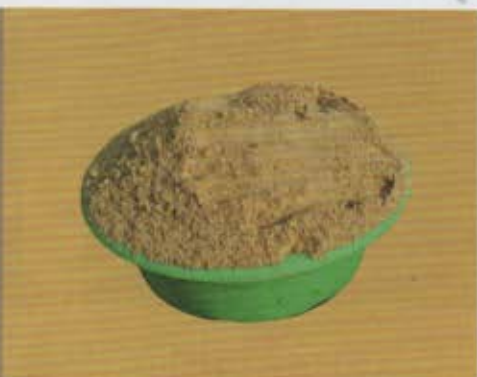
អាចម័រណារ



កំបោរស



ជីអ៊ុយរ៉េ



កន្ទក់



អ្នកដាំត្រូវដឹង

ដើម្បីបានផលខ្ពស់ យើង
ត្រូវប្រើអាចម័រណារដើម
កៅស៊ូ។ ប៉ុន្តែ យើងអាច
ប្រើអាចម័រណារដើមឈើ
ដទៃទៀត ដែលគ្មានខ្លឹម
ក៏បានដូច ដើមគ ជាដើម។



ដើមគ



ដើមកៅស៊ូ

របៀបធ្វើ

កញ្ចប់ផ្សិតប្រើពេល
៤ថ្ងៃទើបធ្វើរចរាល់។

១ ត្រូវយកអាចម៍រណារចំនួន១០០គីឡូ មករែងយក
សម្បក និងចំណាំងឈើផ្សេងៗចេញឱ្យអស់ គឺយកតែ
អាចម៍រណារម៉ត់តែប៉ុណ្ណោះ។



ហេតុអ្វី
ត្រូវរែងអាចម៍
រណារ?

ពីព្រោះសម្បក និង
ចំណាំងឈើអាចធ្វើ
ឱ្យរហែកចង់ល្អៗយ។



២ យកអាចម៍រណារម៉ត់ចំនួន១០០គីឡូ កន្ទក់១០គីឡូ
ដីអ៊ុយរ៉េចំនួន៣ខាំ កំបោរសចំនួន០.៥គីឡូ មកលាយ
ច្របល់គ្នាឱ្យសព្វ។





អ្នកដាំគួរដឹង

យើងអាចដឹងថាមាន
ទឹកល្មមហើយ នៅ
ពេលដែលយើងអាច
ពូតល្បាយជាដុំៗ
បាន ដោយមិនធ្វើឱ្យ
វាបែកខ្ញែកចេញ
ពីគ្នា។

៣ ស្រោចទឹកស្អាតថ្នាំ បន្តិចម្តងៗទៅលើល្បាយផ្សំ
នោះ ហើយច្របល់ឱ្យសព្វ។



ហេតុអ្វី

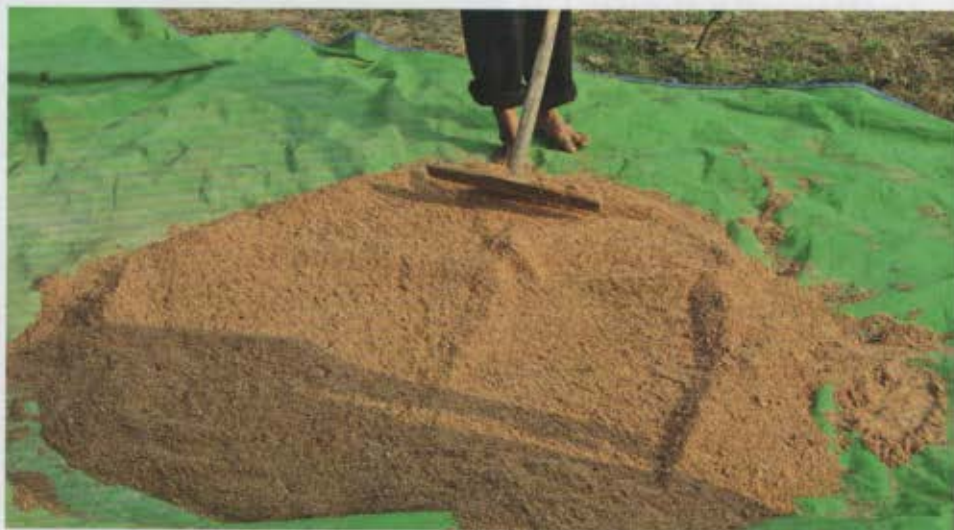
ត្រូវត្របល្បាយ?

គឺឱ្យវាឡើងកម្ដៅខ្លាំង
និងឱ្យវាកាច់ ដូចគេ
ធ្វើស្រាអីចឹង ដើម្បី
កម្ចាត់ចោលជាតិពុល
សម្លាប់បាក់តេរី និង
សត្វល្អិត ដែលមាន
នៅក្នុងល្បាយ។

៤ ត្រូវយកផ្ទាំងស្និកត្របល្បាយដែលលាយហើយ ឱ្យបាន
ពេញនៅក្នុងម្លប់ៗ យើងត្រូវកាយត្រឡប់ល្បាយនោះ
ឱ្យបានសព្វល្អចំនួន៦ដង ក្នុងពេលត្របនោះ។



៤ ពេលផ្កាប៉ូចហើយ យើងត្រូវយកចបកាប់ ឬប៉ែល ទៅចូកកាយល្បាយផ្សំនោះឱ្យបែកត្រសុសៗ តែបើល្បាយ តិច យើងអាចកាយច្របល់ល្បាយដោយដៃបាន។



ផ្សំសរវាង

កុំជក់បារី កុំហូប ម្ហូប កុំពិសាចំណី អាហារ និងគ្រឿង ស្រវឹង នៅពេល កំពុងច្រកល្បាយ បញ្ចូលទៅក្នុងថង់ ផ្លាស្ទិក។ ការពារ សត្វពាហនៈ និង ក្មេងៗកុំឱ្យដើរជាន់ លើគំនរល្បាយ ដែល ជាហេតុនាំឱ្យមានការ ចម្លងមេរោគចូល ទៅក្នុងល្បាយ និង បណ្តាលឱ្យខូច កញ្ចប់ផ្សិត។

៦ ច្រកល្បាយទៅក្នុងថង់ឱ្យបានទម្ងន់ពី៨ខាំ ទៅ១គីឡូ ហើយអុកបង្ហាប់ល្បាយនោះឱ្យណែនល្អៗ តែត្រូវធ្វើថ្មីម្ខាង ដើម្បីកុំឱ្យថង់រហែក រួចចងមាត់ថង់ដោយខ្សែនីឡុង។



ការចំហុយកញ្ចប់ឈ្មោយផ្សំ

សម្ភារៈត្រូវប្រើ



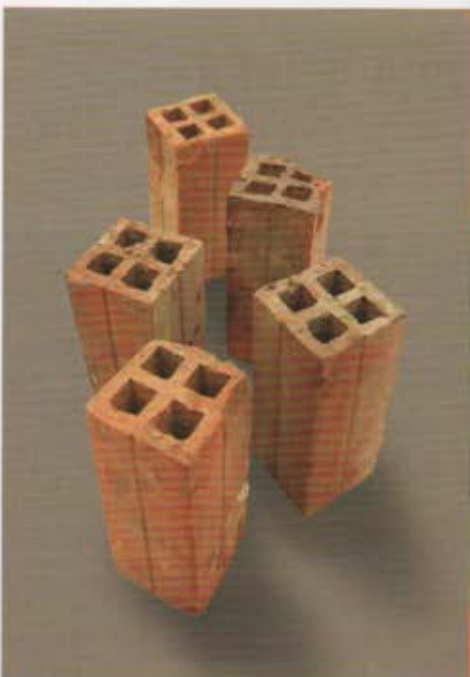
ធុងសាំង



គម្របធុងរាងដូចឡាវ



ដែកដាប់ ញញូរ



ដុំឥដ្ឋ



ស្លឹកចេកស្រស់



បារកាវុង

របៀបចំហុយ

ការរៀបចំធុងចំហុយ
កញ្ចប់ល្បាយផ្សិត ត្រូវធ្វើ
តាមរបៀបដូចបង្ហាញ
ក្នុងរូប។

១ ត្រូវដឹកដីធ្វើចង្ក្រានជម្រៅ៣តិក រាងបាកខ្លះៗ
រួចយក ឥដ្ឋចំនួន៦ដុំ មកធ្វើកំណាល់មុំចង្ក្រាន។



២ យកធុងសាំងចំណុះ២០០លីត្រ មកចោះផ្តាច់
គម្របខាងលើ ។



៣ យកគម្របមាត់ធុងសាំង ដែលបានចោះផ្កាចំហើយ នោះ មកចោះជានូវតូចៗ ដើម្បីប្រើជំនួសកញ្ចប់សម្រាប់ ចំហុយ។



៤ លាងសម្អាតធុង និងគម្របឱ្យបានស្អាត។



៤ យកធុងសាំងនោះទៅដាក់លើចង្កាន រួចយកឥដ្ឋដុំដុំ
ទៅរៀបបញ្ឈរ នៅបាតធុង។



៦ ចាក់ទឹកចំនួន១៥ ទៅ២០លីត្រចូលទៅក្នុងធុង។



៧ យកតម្របធុងសាំង ដែលចោះរន្ធតូចៗច មកដាក់ ពីលើដុំឥដ្ឋ។



៨ ជញ្ជូនកញ្ចប់ល្បាយទៅដាក់ក្នុងធុង ដោយតម្រៀប បញ្ឈរត្រួតគ្នា(មាត់ឡើងលើ)រហូតពេញធុង។



អ្នកដាំគួរដឹង

ក្នុង១ធុងសាំង យើងអាចដាក់កញ្ចប់ ល្បាយបានចំនួនពី ៦០ ទៅ៦៥។ បើ ដាក់លើសពីនេះ វា អាចធ្វើឱ្យកញ្ចប់ ល្បាយក្រអូង។



អ្នកដាំត្រូវដឹង

យើងអាចរកទិញ
គម្របធុងរាងដូចឡាវ
ឬប្រាប់ឱ្យគេធ្វើប៉ុន
នឹងមាត់ធុង នៅ
កន្លែងលក់បោក
ធុង។

៩ យកការុង ឬស្លឹកចេកមកគ្របពីលើកញ្ចប់ល្បាយ
ឱ្យជិត រួចយកគម្របធុងរាងដូចឡាវគ្របពីលើ។



១០ ក្នុងពេលចំហុយកញ្ចប់ល្បាយ ត្រូវដុតភ្លើងឱ្យនេះ
ល្មមៗ ដោយមិនបង្ខំខ្លាំង។ ការចំហុយត្រូវប្រើរយៈពេល
៤ម៉ោង ចាប់រាប់ពីពេលទឹកពុះទៅ។



ហេតុអ្វី ត្រូវចំហុយ កញ្ចប់ល្បាយ?

ការចំហុយកញ្ចប់
ល្បាយ គឺដើម្បីចម្អិន
វត្ថុធាតុផ្សំ សម្រាប់
មេរោគ និងសត្វ
ល្អិតនៅក្នុងកញ្ចប់។



១១ គ្រប់រយៈពេល៤ម៉ោងហើយ ត្រូវពន្លត់ភ្លើង និងបើក
 គម្របធុង ដើម្បីឱ្យចំហាយទឹកក្តៅចេញឱ្យអស់។ រួចត្រូវ
 ជំពូនកញ្ចប់ល្បាយទាំងនោះ ទៅតម្រៀបទុករយៈពេល
 ២៤ម៉ោង នៅក្នុងរោងបិទជិត។



ជៀសវាង

ត្រូវជៀសវាងដាច់
 ខាត មិនឱ្យភ្លើង
 ជំពូនកញ្ចប់ល្បាយ
 ដែលក្តៅនោះឡើយ
 ព្រោះវាអាចធ្វើឱ្យ
 រលាក និងរហែក
 កញ្ចប់ល្បាយក្នុង
 ពេលជំពូន។



អ្នកដាំគួរដឹង

ត្រូវឧស្សាហ៍ពិនិត្យមើលទឹកក្នុងធុងជាប្រចាំ ដើម្បី
 ជៀសវាងការរីងទឹកអស់ ដែលបណ្តាលឱ្យឆេះកញ្ចប់។
 បើទឹកក្នុងធុងរីង ត្រូវប្រញាប់ថែមទឹកជាបន្ទាន់។

ការបញ្ចូលមេផ្សិត

សម្ភារៈត្រូវប្រើ

ត្រូវបញ្ចូលមេផ្សិតនៅក្នុងបន្ទប់បិទជិតកុំឱ្យមេរោគ និងបាក់តេរីផ្សេងៗដែលហើរតាមខ្យល់ចូលក្នុងកញ្ចប់ ព្រោះអាចធ្វើឱ្យផ្សិតរលួយ។



មេផ្សិតអំពៅ



ឈើកង្វារ



អ្នកដាំត្រូវដឹង

ដើម្បីធ្វើកងជីវ យើងត្រូវទិញទុយោជីវលេខ២៧ (ដែលគេប្រើសម្រាប់តទឹក) មកកាត់ជាកងៗ ប្រវែង ២សង់ទីម៉ែត្រ។



កងជីវ



ក្រដាស



កៅស៊ូកង



អាល់កុល

របៀបបញ្ចូល

ការបញ្ចូលមេផ្សិតត្រូវធ្វើឡើងប្រកបដោយអនាម័យ។



អ្វីជាមេផ្សិត? មានលក់នៅឯណា?

ជាទូទៅ គេប្រើគ្រាប់ស្រូវ ដើម្បីធ្វើមេផ្សិតអំបោះដោយដាក់លាយនឹងសារាយមេផ្សិត។ ដបមេផ្សិតមានទម្ងន់ពី ២,៥ ខាំ ទៅ ៣ ខាំ។

មេផ្សិត១ ដបអាចចាក់បញ្ចូលទៅក្នុងកញ្ចប់ល្បាយបានចំនួនពី ២៥ ទៅ ៣០ កញ្ចប់។ យើងអាចរកទិញមេផ្សិតបាននៅតាមទីកន្លែងធ្វើមេផ្សិត។

១ លាងដៃ កៅស៊ូកង និងកងជ័រឱ្យបានស្អាត ហើយទុកឱ្យស្ងួត។



២ យកឈើកង្វារមកលាងនឹងអាល់កុល ឬស្មៅរ ដើម្បីសម្លាប់មេរោគ។





តើមេផ្សិត
បែបណា ដែល
មានគុណភាព
ល្អ?

យើងត្រូវសួរអ្នកធ្វើ
មេផ្សិតឱ្យដឹងថា
តើគេដាក់សារាយ
មេផ្សិតចូលទៅក្នុង
ដបស្រូវពីពេលណា
មក។ មេផ្សិតដែល
មានគុណភាពល្អ គឺ
មានម្សៅពណ៌ស
រុំព័ទ្ធនៅលើគ្រាប់
ស្រូវ និងមានអាយុ
ពី៧ថ្ងៃ ទៅ១២ថ្ងៃ
បន្ទាប់ពីដាក់សារាយ
មេផ្សិតហើយ។

៣ ដកឆ្នុកសំឡីចេញពីមាត់ដបមេផ្សិត យកឈើកង្វារ
ដែលលាងស្អាតហើយនោះ មកកាយមេផ្សិតក្នុងដបឱ្យបែក
រាយចេញពីគ្នា។



៤ ស្រាយខ្សែចេញពីមាត់ចង រួចអុកបង្ហាប់កញ្ចប់
ល្បាយឱ្យណែន។





ជៀសវាង

ពេលចាក់មេផ្សិតចូល
ក្នុងកញ្ចប់ឈ្ងាយ មិន
ត្រូវហូបចំណី ឬជីក
បារីទេ ព្រោះកម្ទេច
អាហារជាសត្រូវ
បំផ្លាញការលូតលាស់
របស់មេផ្សិត។

៤

យកឈើកង្វារកាយកញ្ចប់ឈ្ងាយឱ្យត្រសុស
នៅផ្នែកខាងលើ។



អ្នកដាំត្រូវដឹង

ក្រោយពេលបញ្ចូល
មេផ្សិតរួច យើងត្រូវ
ចុកសំឡីឱ្យជាប់
ដើម្បីកុំឱ្យមេរោគ
ចូលទៅបំផ្លាញ និង
ធ្វើឱ្យមេផ្សិតខូច។

៦

ចាក់បញ្ចូលមេផ្សិតឱ្យបានប្រហែល១ស្នាបព្រា
កាហ្វេទៅក្នុងកញ្ចប់ឈ្ងាយ ដែលបានកាយរួច។



៧ ច្រកមាត់ចង់បញ្ចូលក្នុងកងជីវៗ



៨ បត់មាត់ចង់ និងរឹតចេញក្រោមឱ្យណែនៗ



អ្នកដាំត្រូវដឹង

ការដាក់កងជីវនៅ
មាត់ចង់ខាងលើ
គឺដើម្បីឱ្យមានរន្ធ
សម្រាប់ផ្សិតដុះ។



អ្នកដាំគួរដឹង

ការគ្របក្រដាសពីលើនូវមាត់ចង្កំ គឺដើម្បីការពារកុំឱ្យមេរោគឆ្លងចូលទៅក្នុងកញ្ចប់។



ជៀសវាង

យើងត្រូវជៀសវាងដាច់ខាត មិនឱ្យកញ្ចប់ល្បាយរងការប៉ះទង្គិចខ្លាំង ឬបែកធ្លាយ ដែលជាហេតុបណ្តាលឱ្យផ្សិតដុះចេញយឺតយ៉ាវ និងឱ្យផលិត។

៣

យកក្រដាសដែលកាត់ត្រៀមទុក១ក្រិកបួនជ្រុងមកគ្របពីលើកញ្ចប់ល្បាយ ហើយបត់សង្កត់ចុះក្រោមឱ្យជិត។



១០

យកកៅស៊ូកងមករឹតចងមាត់កញ្ចប់ល្បាយ ពីលើគម្របក្រដាស។



ការបន្តកញ្ចប់ល្បាយ



ផ្សែងរឹង

ក្នុងរយៈពេលបន្ត
កញ្ចប់ល្បាយ បើមាន
សត្វល្អិត ឬកណ្តុរ
មកបំផ្លាញ យើងមិន
ត្រូវប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វ
ល្អិតជាដាច់ខាត។
ថ្នាំនោះអាចធ្វើឱ្យ
មេផ្សិតងាប់ ឬធ្វើឱ្យ
ផ្សិតមានជាតិពុល។
យើងត្រូវប្រើអង្កប់
ជំនួសវិញ។

១ ជញ្ជូនកញ្ចប់ល្បាយទាំងនោះយកទៅរៀបលើផ្លែកនៃ
រោងបន្ត ដោយរៀបបញ្ឈរដាក់មាត់ចង់ឡើងលើ។



២ ត្រូវបន្តកញ្ចប់ល្បាយក្នុងរយៈពេលពី២៥ ទៅ២៨ថ្ងៃ
ដើម្បីទុកឱ្យសរសៃពីងពាងមេផ្សិតដុះលូតលាស់ពេញផ្ទៃ
ខាងក្នុងកញ្ចប់ទាំងមូល។



ការបណ្តុះផ្សិត



អ្នកដាំត្រូវដឹង

ដើម្បីឱ្យខ្សែព្យួរ
មានលំនឹង គេត្រូវ
ដាក់ថ្លើរធាតុចង្រៃ
កញ្ចប់ល្បាយទី១
បញ្ឈររែកទៅនឹងដី
ឯថ្លើរធាតុចង្រៃកញ្ចប់
ល្បាយទី២ និងទី៣
ឱ្យស្របទៅនឹងដី
ដូចបង្ហាញក្នុងរូប។

១ ក្រោយពេលបន្តិះឱ្យសរសៃពីងពាងមេផ្សិតដុះរាល
ដាលដល់ធាតុកញ្ចប់ហើយ ត្រូវជញ្ជូនកញ្ចប់ល្បាយផ្សិត
ទាំងនោះ ទៅដាក់ក្នុងរោងបណ្តុះ។



២ ដាក់កញ្ចប់ល្បាយបីដំបូងផ្អែកលើគ្នា លើកងទម្រទី១
នៅក្នុងខ្សែដែលចងព្យួរហើយ ក្នុងរោងបណ្តុះ។





អ្នកដាំត្រូវដឹង

កងទម្រមាននាទី
ទប់កញ្ចប់ផ្សិតកុំឱ្យ
ធ្លាក់។ ក្នុងខ្សែ១យូរ
យើងអាចដាក់កញ្ចប់
ល្បាយចំនួនពី១៥
ទៅ១៨កញ្ចប់ច្រើន
បំផុត។

៣ ដាក់កងទម្រទី២ ទៅលើកញ្ចប់ល្បាយទី៣។



៤ តម្រៀបកញ្ចប់ល្បាយ៣ទៀតត្រួតលើគ្នា លើកងដែក
ទម្រទី២ ដោយដាក់ថ្លើរបាតចងទី១បញ្ឈរ ហើយថ្លើរ
បាតចងទី២ និងទី៣ផ្អែកដូចលើកមុន។



៤ បន្តតម្រៀបរបៀបនេះលើកងទម្រង់ដែលនៅសល់ រហូតទាល់តែពេញខ្សែ រួចបើកគម្របក្រដាសចេញពីមាត់កញ្ចប់ ដើម្បីទុកឱ្យផ្សិតដុះចេញ។



៦ បន្តតម្រៀបកញ្ចប់ល្អាយនៅក្នុងខ្សែព្យួរផ្សេងទៀត តែត្រូវចាំថា នៅតាមស្នូលដែលមិននៅជិតជញ្ជាំង ពីខ្សែព្យួរមួយទៅខ្សែព្យួរមួយ មាត់កញ្ចប់ល្អាយត្រូវបែររកទិសផ្ទុយគ្នា។



? ហេតុអ្វីត្រូវដាក់មាត់កញ្ចប់ល្អាយផ្ទុយគ្នា? ព្រោះវាធ្វើឱ្យផ្សិតមានកន្លែងទូលាយសម្រាប់ការដុះលូតលាស់ និងធ្វើឱ្យយើងអាចស្រោចទឹកផ្សិតបានទាំងសងខាងនៅតាមចន្លោះស្នូលីមួយៗ។



ការថែទាំផ្សិតអំបោះ

ផ្សិតអំបោះមិនពិបាកថែទាំ
ឡើយ។ យើងគ្រាន់តែ
ស្រោចទឹកឱ្យញឹកញាប់
តែប៉ុណ្ណោះជា ការស្រោច។

ការស្រោចទឹករក្សាសំណើម

យើងត្រូវស្រោចទឹកឱ្យបានពី៣ ទៅ៤ដងក្នុង១ថ្ងៃ ដើម្បីឱ្យមានភាពត្រជាក់ និងសំណើមគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ឱ្យសរសៃពីងពាង នៅក្នុងកញ្ចប់ល្បាយចាប់ផ្តុំគ្នា ដុះចេញជាផ្សិត។

ទឹកដែលអាចយកមកស្រោចបាន

➔ យើងត្រូវប្រើទឹកថ្លាដែលយកមកពីទន្លេ ស្ទឹង បឹង ព្រែកស្រះ ត្រពាំង សម្រាប់ស្រោច។



ផ្សិតសរាង

មិនត្រូវយកសម្ភារៈមានជាតិប្រេង ខ្លាញ់ និងសាប៊ូ មកដងទឹកស្រោចលើកញ្ចប់ល្បាយឡើយ។ សារធាតុទាំងនេះអាចប៉ះពាល់ដល់ការដុះលូតលាស់របស់ផ្សិត។

➔ ប្រសិនបើពុំមានប្រភពទឹក ដូចខាងលើទេ គេក៏អាចប្រើទឹកអណ្តូងបានដែរ។ គេត្រូវដងទឹកអណ្តូងទុករយៈពេល៤៨ម៉ោង(២យប់-២ថ្ងៃ)ដើម្បីឱ្យសារធាតុផ្សេងៗ ភាយចេញអស់ និងបន្ថយជាតិកំបោរនៅក្នុងទឹក។



របៀបស្រោច



ជៀសវាង

មិនត្រូវបាញ់ទឹក ឬ ដុសទឹកស្រោចចូល ចំមាត់កញ្ចប់ល្បាយ ទេ ព្រោះនាំឱ្យកញ្ចប់ ល្បាយជាំទឹកជា ហេតុនាំឱ្យផ្សិត រលួយ។

១ ត្រូវស្រោចលើកញ្ចប់ផ្សិត ដោយប្រើទុយោទឹកបាញ់ ឬក៏ប្រើផ្តិតសម្រាប់ដងទឹកក៏បាន។



អ្នកដាំត្រូវដឹង

យើងអាចប្រើ ទែម៉ូម៉ែត្រវាស់ សីតុណ្ហភាព ដើម្បីឱ្យដឹង ថា រោង ត្រជាក់ ល្មម គឺពី ២៥ ទៅ ២៨ អង្សាសេ។



២ ត្រូវស្រោចលើដីខ្សាច់ក្នុងរោងបណ្តុះ ដើម្បីរក្សាភាព ត្រជាក់ក្នុងរោង។





ការប្រមូលផលផ្សិតអំបោះ

យើងអាចដឹកផ្សិតបាន
ក្រោយពេលដាក់កញ្ចប់
ល្អៗទៅក្នុងរោង
បណ្តុះបានពី៤ ទៅ៦ថ្ងៃ។



ផ្សិតអំបោះណាអាចដកបាន?

យើងដកផ្សិតអំបោះ
រៀងរាល់ថ្ងៃ នៅពេល
ព្រឹក រសៀល ឬពេល
ល្ងាច អាស្រ័យទៅតាម
សេចក្តីត្រូវការ។

ពេលណាផ្សិតរីកធំកំបាំងល្អ យើងអាចដកវាបានហើយ។



អ្នកដាំត្រូវដឹង

- ▶ ល្បាយផ្សិតមួយកញ្ចប់ អាចផ្តល់ផ្សិតបានពី៨ខាំ ទៅ ១,៥០គីឡូ ក្នុងរយៈពេលប្រមូលផលពី៤ ទៅ ៦ខែ។
- ▶ លើកទី១ យើងអាចដកបានពី២ ទៅ ៣ខាំ ក្នុង ១កញ្ចប់។ បន្ទាប់មក ផលផ្សិតចុះថយបន្តិចម្តងៗ។
- ▶ រយៈពេល១អាទិត្យបន្ទាប់ពីការដក ទើបផ្សិតចាប់ផ្តើម ឡើងវិញ។

របៀបដកផ្សិតអំបោះ

ដើម្បីដកផ្សិតអំបោះ យើងត្រូវមានកញ្ចប់ សម្រាប់ដាក់ផ្សិត និង ស្ថាបត្រាមួយ។

១ យកដៃម្ខាងទប់មាត់កញ្ចប់ និងដៃម្ខាងទៀតទៅចាប់ កញ្ចប់គល់ផ្សិត ហើយទាញឱ្យដាច់គល់ចេញពីកញ្ចប់។



២ ពេលដែលដកផ្សិតហើយ យើងត្រូវយកដងស្ថាបត្រា ទៅកាយយកគល់ផ្សិត ដែលនៅសល់ក្នុងមាត់កញ្ចប់ចេញ។



? ហេតុអ្វី ត្រូវកាយយក គល់ផ្សិតចេញពី កញ្ចប់ល្បាយ? ព្រោះគល់ផ្សិតនៅ សល់អាចរារាំងមិនឱ្យ សរសៃពីងពាងរបស់ ផ្សិតផ្គុំគ្នាដុះឡើងជា ថ្មី។ លើសពីនេះ គល់ផ្សិតដែលនៅ សល់អាចរលួយ បង្កើតជាដង្កូវស៊ី បំផ្លាញមេផ្សិត។



ម្ហូបម្ហូបពីឡឺតអំបោះ

យើងអាចយកឡឺតអំបោះ
ទៅធ្វើជាម្ហូបដ៏មានឱជារស
ឆ្ងាញ់ពិសាជាច្រើនមុខដោយ
មិនបាច់ប្រើបីចេងឡើយ។



ឱ្យអំបោះបំពងមេរ្យា



ឱ្យអំបោះ ក្រសក់ ពងទា មេរ្យាស្រួយ ប្រេងឆា អំបិល ម្រេច ក្រូចធ្មារ

- ១ កាត់ទងឱ្យអំបោះដែលស្ងួតចេញ រួចយកទៅលាង និងសម្រស់ទឹកឱ្យស្អាត។
- ២ គោះពងទាដាក់ក្នុងចានជាមួយមេរ្យាស្រួយ អំបិល និងទឹក រួចវាយចូលគ្នាឱ្យសព្វ។
- ៣ ចាក់ប្រេងឆាក្នុងខ្លះឱ្យក្តៅ បន្ទាប់មកយកឱ្យអំបោះដែលកំប្លោង រួចដាក់បំពងក្នុងខ្លះ ទុកឱ្យក្រហមទើបដួសដាក់ចាន។
- ៤ លាយអំបិល ម្រេច និងទឹកក្រូចធ្មារ ទុកធ្វើទឹកជ្រលក់។





ចំហុយផ្សិតអំបោះជាមួយទឹកក្រូចឆ្មារ



ផ្សិតអំបោះ សាច់ត្រី



ទឹកត្រី ក្រូចឆ្មារ ម្ទេស
ខ្ទឹមក្រហម



ស្លឹកខ្ទឹម ស្ករស អំបិល

១ ហែកផ្សិតអំបោះជា២ ឬ ៣៥ កាត់ទងដែលស្ងួតចេញ រួចយកទៅលាង និងសម្រស់ទឹកឱ្យស្ងួត។

២ ហាន់សាច់ត្រីជាបន្ទះៗ លាយទឹកត្រី ទឹកក្រូចឆ្មារ ស្ករស ម្ទេស និងខ្ទឹមក្រហមចូលគ្នា ទុកធ្វើទឹកជ្រលក់។

៣ រៀបផ្សិតអំបោះពេញផ្ទៃបាតចាន រួចដាក់សាច់ត្រីពីលើ និង ចាក់ទឹកជ្រលក់ពីលើ បន្ទាប់មកយកទៅចំហុយរយៈពេល១៥នាទី។





ម្ហូបម្ហាញផ្សេងៗទៀតពីផ្សិតអំពោះ

តេអាចយកផ្សិតអំពោះទៅ ៖



- ▶ ស្ករស្រឡក់ជាមួយត្រីឆ្អើរ។
- ▶ ស្ករហើរជាមួយត្រីអាំង។
- ▶ ស្ករកូរជាមួយត្រីឆ្នាំង។
- ▶ ស្ករម្ហូបបង់ម្ហូបជាមួយប៉េងប៉ោះ ម្ទេសផ្លែក ម្នាស់ ផ្កាខាត់ណា និងត្រី។
- ▶ ធ្វើខ្ទប់ជាមួយកូនត្រី។
- ▶ ខជាមួយសាច់ជ្រូក និងពងទា។
- ▶ ឆាជាមួយសាច់ជ្រូក។
- ▶ ឆា ឬចំហុយ ដោយមិនប្រើសាច់។
- ▶ ឆាជាមួយបន្លែ គ្រប់មុខ។
- ▶ ឆាជាមួយពងទា។
- ▶ ឆាជាមួយបាយ។
- ▶ ឆាជាមួយមី និង បន្លែដទៃទៀត។
- ▶ ចៀនជាមួយ ពងទា។
- ▶ ស្មោរជាមួយ សាច់ជ្រូកចិត្រ្តា។
- ▶ ស្មោរជ្រូកជាមួយសាច់មាន់ ឬសាច់ត្រី។
- ▶ ស្មោរជាមួយពងទា។
- ▶ ស៊ីបឆ្នាំងដី។
- ▶ បបរជាមួយសាច់ជ្រូក សាច់មាន់ ឬសាច់ត្រី។
- ▶ ញាំជាមួយសាច់ជ្រូកចិត្រ្តា។



អ្នកទទួលខុសត្រូវការបោះពុម្ពផ្សាយ : ហុក សុទ្ធី
 អ្នកគ្រប់គ្រងការបោះពុម្ពផ្សាយ : ហុក សុជាតា
 ជំនួយការបោះពុម្ពផ្សាយ : នូ គុយ
 អ្នកនិពន្ធ : AGRISUD INTERNATIONAL និង AGRI-CAM
 អ្នករចនាទំព័រ : ជ្រើម ហុកស្រិន / គ្រង បញ្ញា
 អ្នកពិនិត្យអត្ថបទ : គុជ កល្យា និងស៊ិនហេង ម៉េងឈាង

©គ្រឹះស្ថានបោះពុម្ពផ្សាយSipar 2014
 ផ្ទះលេខ១ ផ្លូវ២១ ទន្លេបាសាក់
 ចំការមន ភ្នំពេញ កម្ពុជា
 ប្រអប់សំបុត្រ៣
 ទូរស័ព្ទ : 855-23-216 001
 edition@sipar-cam.org
 www.sipar-books.com

សិទ្ធិលើរូបថត

គំនូរដោយ : ១ ញឹក សុផាលាភ
 រូបថតដោយ : ១ ញាណ លក្ខណា, ១ ច័ន្ទ វិញ្ញាណ, ១ ម៉ក់ វេជ្ជស្យា,
 ១ ហេង ផារី និង ១ ជ្រើម ហុកស្រិន

ការថ្លែងអំណរគុណ

- យើងខ្ញុំសូមថ្លែងអំណរគុណជាពិសេស :
- ▶ ចំពោះ សហភាពអឺរ៉ុប ដែលបានឧបត្ថម្ភដល់ការបោះពុម្ពសៀវភៅនេះលើកទី១។
 - ▶ ចំពោះ AGRISUD INTERNATIONAL និង AGRI-CAM ដែលបានផ្តល់ឯកសារ សម្រាប់ការបោះពុម្ពផ្សាយសៀវភៅនេះ។
 - ▶ ចំពោះលោក Jean-Paul Romano អង្គការ AGRISUD Cambodge ដែលបានផ្តល់ដំបូន្មាន និងជួយការងារស្រាវជ្រាវរបស់យើង សម្រាប់ចងក្រងសៀវភៅនេះ។
 - ▶ ចំពោះអ្នកស្រី ភិន សុខខេង និងលោក សម សុខពៅ អ្នកបណ្តុះ និងផលិតមេផ្សិតអំបោះនៅភ្នំពេញថ្មី ដែលបានផ្តល់ដំបូន្មាន និងអានអត្ថបទឡើងវិញ។
 - ▶ ចំពោះលោក គុជ កល្យា និងលោក មាស ម៉ារិន ដែលបានជួយសហការ និងសម្របសម្រួលក្នុងការផលិតសៀវភៅនេះ។
 - ▶ ចំពោះលោក គុជ បញ្ញា និងក្រុមគ្រួសារ ដែលបានជួយដល់ការងារស្រាវជ្រាវ និងផ្តល់កន្លែងសម្រាប់ចម្រុះ។
 - ▶ ចំពោះអ្នកស្រី សំ ឱណា ដែលបានផ្តល់មុខម្ហូបផ្សិតអំបោះបំពងម្សៅ និងផ្សិតអំបោះចំហុយទឹកក្រចន្ទរ។
 - ▶ ចំពោះអ្នកស្រី ម៉ប់ បូរ៉ា និងអ្នកនាង អ៊ុក សុយឹម ដែលបានជួយធ្វើម្ហូប។
 - ▶ ចំពោះអាជីវករលក់ផ្សិតនៅផ្សារអូរឫស្សីដែលបានអនុញ្ញាតឱ្យយើងចម្រុះ។

រាល់ការចម្លងទាំងអស់ ឬ
 ការចម្លងផ្នែកណាមួយនៃ
 សៀវភៅនេះ ទោះបីជាតាម
 របៀបណាក៏ដោយ ដោយគ្មាន
 ការយល់ព្រមពីអង្គការSipar
 គឺខុសច្បាប់ និងត្រូវមានទោស។
 រក្សាសិទ្ធិចម្លង និងបកប្រែ
 ចំពោះគ្រប់ប្រទេសទាំងអស់។

បោះពុម្ពលើកទី៣
 នៅប្រទេសកម្ពុជា ដោយរោងពុម្ព
 Angorthom Printer Co.,Ltd

ងាយៗពី...

ងាយៗពី... ជាក្រុមសៀវភៅណែនាំពីចំណេះដឹង និង ចំណេះធ្វើងាយៗ ពីការដាំដុះបន្លែ ការដាំឈើហូបផ្លែ ការ ផលិតដឹកប៉ុស្តិ៍ដើម្បីបង្កើនផល ការចិញ្ចឹមសត្វ ការកែច្នៃ បន្លែ ផ្លែឈើ និងត្រីសាច់ដើម្បីទុកឱ្យបានយូរ ព្រមទាំង ការថែទាំសុខភាព។ល។

ងាយៗពីការបណ្តុះផ្សិតអំបោះ: ជាសៀវភៅទីពីរដែល បង្ហាញតាំងពីរបៀបសង់រោងដាំផ្សិតអំបោះ រហូតដល់ការ ប្រមូលផល និងមានវិធីចម្អិនផ្សិតធ្វើម្ហូបសាមញ្ញៗ សម្រាប់ បរិភោគក្នុងគ្រួសារ។

ងាយៗពីការបណ្តុះផ្សិតអំបោះ: មានអត្ថបទខ្លីៗអមដោយ រូបភាពច្រើនដែលធ្វើឱ្យអ្នកអានងាយយល់ និងអនុវត្ត បានយ៉ាងរហ័ស។

អង្គការ Sipar ជាជ័យលាភីពានរង្វាន់ «IBBY-Asahi Reading Promotion 2012»

ISBN-13: 978-99950-54-08-3



www.sipar-books.com