

## ການປຸງແຕ່ງ

ປາເສັ້ນປຸງລົດ ເປັນອາຫານທີ່ຜະລິດຈາກ  
ປາ ເຊິ່ງນິຍົມກັນໃຊ້ເປັນອາຫານຫຼັກ ເປັນ  
ອາຫານທີ່ນິຍົມບໍລິໂພກ, ມີລົດຊາດແຊບດີ, ມີ  
ຄຸນຄ່າທາງໂພສະນາການສູງ



## ຄະນະວິຊາ ທຸລະກິດກະສິກໍາ

ສົນໃຈຫຼັກສູດຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນ  
ກະລຸນາຕິດຕໍ່ສອບຖາມຂໍ້ມູນນໍາພາກສ່ວນທີ່ຽວຂ້ອງ  
ອຈ ສົມຄິດ ຈະເລີນຜົນ ຫົວໜ້າຄະນະວິຊາ ທຸລະ  
ກິດກະສິກໍາ 020 96104093

E-mail: somkhit@gmail.com,

ອຈ ນ. ປົວຟອງ ແກ້ວມະນີວິງ ຫົວໜ້າຂະແໜງປຸງ  
ແຕ່ງຜົນຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ 020 55546162

E-mail: kbouafong@gmail.com

ອຈ ນ. ຈັນຖະໜອມ ສີພັນທອນ ວິຊາການປຸງ  
ແຕ່ງ 020 97481997



ວິທະຍາໄລກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້  
ພາກເໜືອ



## ຫຼັກສູດຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນ ກ່ຽວກັບການປຸງແຕ່ງຜົນ ຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ



ວິທະຍາໄລ ກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ພາກເໜືອ (ວກປໜ)

ຖະໜົນ 13 ເໜືອ, ຕູ້ ປ.ນ 154 ຫຼວງພະບາງ

ໂທ: 071 219 036

FAX: 071 219 034

WEB : WWW.NAFCLAO.ORG



## ຄວາມສໍາຄັນຂອງການປຸງແຕ່ງປາເສັ້ນປຸງລົດ

ການປຸງແຕ່ງປາເສັ້ນປຸງລົດ ຈັດເປັນທຸລະກິດປະເພດໜຶ່ງເຊິ່ງລວມເຖິງການຜະລິດ ແລະ ການເກັບຮັກສາ ຕະຫຼອດເຖິງການຈໍາໜ່າຍ ສະນັ້ນ, ການປຸງແຕ່ງຜົນຜະລິດປາເສັ້ນປຸງລົດ ການນໍາເອົາວັດຖຸດິບດ້ານການກະສິກໍາມາເປັນຜະລິດຕະພັນຕ່າງໆ ເຊິ່ງຈາກຕົວຂອງວັດຖຸດິບໂດຍກົງ ຫຼື ໄດ້ຈາກສິ່ງເສດເຫຼືອຈາກວັດຖຸດິບ ໂດຍຜ່ານຂັ້ນຕອນຕ່າງໆຂອງການປຸງແຕ່ງປາເສັ້ນປຸງລົດເຊິ່ງຈະເຮັດໄດ້ຫຼາຍ ຫຼື ໜ້ອຍແມ່ນຂຶ້ນຢູ່ກັບຊະນິດຂອງວັດຖຸດິບ ແລະ ອີກຢ່າງໜຶ່ງປາແມ່ນມີຕະຫຼອດລະດູການຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ບໍລິໂພກແມ່ນມີຕະຫຼອດປີ.

## ຈຸດປະສົງ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສໍາຊໍານານໃນການແປຮູບຜົນຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາຈາກພືດ, ສັດ ແລະ ໝາກໄມ້ ດ້ວຍການເພີ່ມມູນຄ່າຈາກວັດຖຸດິບ

ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການການແປຮູບຜົນຜະລິດກະສິກໍາ, ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ

## ໄລຍະເວລາໃນການຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນ

ການຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນ ຈະໃຊ້ເວລາ 5 ວັນ

## ວິທີການສອນ

ບັນຍາຍ, ປະຕິບັດຕົວຈິງ ແລະ ຫັດສະນະສຶກສາ

## ອຸປະກອນ

ມິດຊອຍ, ຂຽງ, ຊາມ, ດົງ, ຖົງຢາງສໍາລັບບັນຈຸ, ຊິງຊັ່ງ, ເຄື່ອງລົດປາກຖົງໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ



## ວັດຖຸດິບ ແລະ ເຄື່ອງປະກອບ

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 1, ເນື້ອປາສິດ (ປາໂຕໃຫຍ່ບໍ່ມີກ້າງຍ່ອຍ) | 1 kg  |
| 2, ຊໍອດປຸງລົດ (ງ້ວນຊຽງ)               | 30 g  |
| 3, ພິກໄທປິ່ນ                          | 7.5 g |
| 4, ນໍ້າຕານ                            | 20 g  |
| 5, ໝາກງາຂາວ                           | 100 g |



## ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການປຸງແຕ່ງ

- ນໍາປາມາຄົວ, ຕັດຫົວອອກ ແລະ ລ້າງນໍ້າໃຫ້ສະອາດຈາກນ້ຳປາມາແລ່, ລຶບເອົາແຕ່ຊິ້ນ. ຊອຍປາເປັນເສັ້ນຍາວຂະໜາດຄວາມໜາປະມານ 1 cm
- ປະສົມປາກັບເຄື່ອງປະກອບທັງໝົດຄົ້ນໃຫ້ເຂົ້າກັນດີ
- ໜັກປະໄວ້ປະມານ 2 ຊົ່ວໂມງ. ເອົາປາມາລຽນໃສ່ເຂິງແລ້ວນໍາໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ



## ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຈໍາໜ່າຍ

ຫຼັງຈາກປຸງແຕ່ງຜົນຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາສໍາເລັດແລ້ວກໍ ນໍາໄປຫຸ້ມຫໍ່, ເກັບຮັກສາໄວ້ບ່ອນທີ່ແຫ້ງອາກາດປອດໂປ່ງ ແລະ ນໍາໄປຈໍາໜ່າຍ ໄດ້.