

ການປຸງແຕ່ງ ໄຂ່ເຄັມ

ໄຂ່ເຄັມ ເປັນອາຫານທີ່ຜະລິດຈາກໄຂ່
 ເຊິ່ງນິຍົມກັນໃຊ້ເປັນອາຫານ ເປັນອາຫານທີ່
 ນິຍົມບໍລິໂພກ, ມີລົດຊາດເຄັມພໍດີ, ມີຄຸນຄ່າ



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

ຄວາມສໍາຄັນຂອງການປຸງແຕ່ງໄຂ່ເຄັມ

ການປຸງແຕ່ງໄຂ່ເຄັມ ຈັດເປັນທຸລະກິດປະເພດໜຶ່ງ ເຊິ່ງລວມເຖິງການຜະລິດ ແລະ ການເກັບຮັກສາ ຕະຫຼອດເຖິງ ການຈໍາໜ່າຍ ສະນັ້ນ, ການປຸງແຕ່ງຜົນຜະລິດກະສິກໍາໄຂ່ເຄັມ ການນໍາເອົາວັດຖຸດິບດ້ານການກະສິກໍາມາເປັນຜະລິດຕະພັນ ຕ່າງໆ ເຊິ່ງຈາກຕົວຂອງວັດຖຸດິບໂດຍກົງ ຫຼື ໄດ້ຈາກສິ່ງເສດ ເຫຼືອຈາກວັດຖຸດິບ ໂດຍຜ່ານຂັ້ນຕອນຕ່າງໆຂອງການປຸງແຕ່ງ ຜົນຜະລິດກະສິກໍາເຊິ່ງຈະເຮັດໄດ້ຫຼາຍ ຫຼື ໜ້ອຍແມ່ນຂຶ້ນຢູ່ກັບ ຊະນິດຂອງວັດຖຸດິບ ແລະ ອີກຢ່າງໜຶ່ງໄຂ່ກໍແມ່ນບໍ່ມີຕາມລະດູ ການ ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ບໍລິໂພກພັດມີຕະຫຼອດປີ.

ຈຸດປະສົງ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສໍາຊໍານານໃນການແປຮູບ ຜົນຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາຈາກພືດ, ສັດ ແລະ ໝາກໄມ້ ດ້ວຍ ການເພີ່ມມູນຄ່າຈາກວັດຖຸດິບ

ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການການແປຮູບຜົນຜະລິດ ກະສິກໍາ, ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ

ໄລຍະເວລາໃນການຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນ

ການຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນ ຈະໃຊ້ເວລາ 5 ວັນ

ວິທີການສອນ

ບັນຍາຍ, ປະຕິບັດຕົວຈິງ ແລະ ຫັດສະນະສຶກສາ

ອຸປະກອນ

- ຈອງ, ໂຖ, ແກ້ວ, ໄມ້ດ້າມ, ເຕົາໄຟ, ໜໍ້ຕົ້ມຂະໜາດ 20 ລິດ, ໜໍ້ນຶ່ງ, ຫວດ, ຊາມ, ຖົງຢາງສໍາລັບບັນຈຸ, ເຄື່ອງລິດ ປາກຖົງໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ



ວັດຖຸດິບ ແລະ ເຄື່ອງປະກອບ

- ໄຂ່ເປັດ 15 ໜ່ວຍ
- ເກືອ 1 ກະປ໋ອງນໍ້ານົມ
- ນໍ້າສະອາດ 4 ກະປ໋ອງນໍ້ານົມ



ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການປຸງແຕ່ງ

- 1, ຕົ້ມນໍ້າທີ່ແຊ່ໄຂ່ໃຫ້ຟົດ, ປົງລົງປະໃຫ້ພໍອຸ່ນ
- 2, ເອົາເກືອເທໃສ່ໃນນໍ້າອຸ່ນ, ໃຊ້ຈອງຫຼືໄມ້ຄົນຕີໃຫ້ເມັດເກືອ ລະລາຍ
- 3, ລ້າງໄຂ່ໃຫ້ສະອາດ ແລະ ໂຖໃສ່ໄຂ່
- 4, ນໍ້າໄຂ່ໃສ່ໃນໂຖແລ້ວຕັກນໍ້າເກືອທີ່ຕົ້ມໄວ້ໃສ່ພໍຖ້ວມໄຂ່ແລ້ວ ປົດຟາໃຫ້ແຈ້ບດີ ປະໄວ້ໃນທີ່ຮົ່ມໃນອຸ່ນນະພຸມທໍາມະດາ ປະມານ 10-15 ວັນ, ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍນໍາໄຂ່ມາຕົ້ມໃຫ້ສຸກດີ ກໍສາມາດຮັບປະທານໄດ້



ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຈໍາໜ່າຍ

ຫຼັງຈາກປຸງແຕ່ງຜົນຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາສໍາເລັດແລ້ວກໍ ນໍາໄປ ຫຸ້ມຫໍ່, ເກັບຮັກສາໄວ້ບ່ອນທີ່ແຫ້ງອາກາດປອດໂປ່ງ ແລະ ນໍາໄປ ຈໍາໜ່າຍ ໄດ້.