



## ປຶ້ມຄູ່ມື

### ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາບັ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ)



#### ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

ໂຄງການສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງດ້ານບົດບາດຍິງ-ຊາຍໃຫ້ແກ່ຊຸມຊົນ  
(Community Organization, Participation & Empowerment Project)

ອົງການ ເຮວວິຕັດ ສະວິດ ເພື່ອການຮ່ວມມືສາກົນ  
ເຊິ່ງເປັນຄູ່ຮ່ວມງານ ກັບ ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້

## ສາລະບານ

	ໜ້າ
I. ຫຼັກການລວມ ແລະ ເຫດຜົນ .....	1
II. ຈຸດປະສົງ .....	1
III. ອຸປະກອນ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຊາ .....	1
1. ອຸປະກອນ .....	1
2. ການປຸງແຕ່ງຊາ.....	2
2.1 ການໜັງຊາ .....	2
2.2 ວິທີການຕໍາຊາ.....	2
2.3 ການຕໍາຊາໃສ່ບັ້ງ.....	3
IV. ການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ການເກັບຮັກສາ.....	3
1. ການຫຸ້ມຫໍ່ .....	3
1.1 ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບທີ 1 .....	3
1.2 ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບທີ 2.....	4
1.3 ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບທີ 3.....	4
2. ການເກັບຮັກສາ .....	5

## ສາລະບານຮູບ

	ໜ້າ
ຮູບທີ 1: ອຸປະກອນ.....	1
ຮູບທີ 2 : ການໜັງຊາ.....	2
ຮູບທີ 3: ວິທີການຕໍາຊາ.....	2
ຮູບທີ 4: ຊາທີ່ຕໍາແລ້ວມາໃສ່ບັ້ງໄມ້ໃຜ່.....	3
ຮູບທີ 5: ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບໄມ້ຕອກ.....	3
ຮູບທີ 6: ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບກະຕໍາທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ຕອກ .....	4
ຮູບທີ 7: ການຫຸ້ມຫໍ່ບັ້ງໄມ້ໃຜ່ .....	4
ຮູບທີ 8: ການເກັບຮັກສາ.....	5

## I. ຫຼັກການລວມ ແລະ ເຫດຜົນ

ບ້ານກໍ່ແມ່ນ (ລຸ່ງຈິ່ງ) ເປັນບ້ານທີ່ມີຕົ້ນຊາ 400 ປີ ຫຼື ຊາບູຮານ ແລະ ຊາວສວນ ພາຍໃນ ບ້ານກໍ່ມີອາຊີບໂດຍຜະລິດຊາຂາຍເປັນຫຼັກ ເຊິ່ງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຈະຂາຍເປັນຊາດິບ ໃຫ້ກັບ ໂຮງງານທີ່ປະຈຳຢູ່ບ້ານ ແລະ ພໍ່ຄ້າຄົນກາງທົ່ວໄປທີ່ມາເກັບຊື້ພາຍໃນບ້ານ, ເຊິ່ງຈະແບ່ງອອກເປັນ 2 ລະດູການເກັບຊື້: ລະດູແລ້ງ (ໃນຊ່ວງເດືອນ 2-4) ແລະ ລະດູຝົນ (ໃນຊ່ວງເດືອນ 5-10) ນອກຈາກຈະຂາຍຊາດິບ ແລະ ຊາແຫ້ງແລ້ວ ຊາວສວນແຕ່ລະຄອບຄົວຍັງເຮັດຊາບ້ຽງຂາຍ

## II. ຈຸດປະສົງ

- ເພື່ອໃຫ້ຊາວສວນຜະລິດຊາບ້ຽງໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານຄຸນນະພາບທີ່ຕະຫຼາດຕ້ອງການ
- ເພື່ອໃຫ້ຊາວສວນຮູ້ເຕັກນິກການຜະລິດຊາບ້ຽງ.
- ເພື່ອໃຫ້ຊາວສວນສາມາດເກັບຊາໄວ້ໄດ້ດີ.

## III. ອຸປະກອນ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຊາ

### 1. ອຸປະກອນ

- ໝໍ້ໜັງ,
- ຫວດ
- ບັງໄມ້ໃຜ່ທີ່ແຫ້ງໃຊ້ສຳລັບໃສ່ຊາບ້ຽງ 20 x 4 cm
- ສາກເຫຼັກ ຫຼື ສາກໄມ້ ສຳລັບຕຳຊາ
- ຝາອັດຫວດ
- ບັງໄມ້ໃຜ່ສຳລັບຕຳ 20 x 3 cm

ວັດຖຸດິບ: ຊາແຫ້ງ



ຮູບທີ 1: ອຸປະກອນ

## 2. ການປຸງແຕ່ງຊາ

### 2.1. ການໜັງຊາ

- ຄ້າງໜັ້ໜັງໃຫ້ຝືດກໍ່ສາມາດນໍາເອົາຊາແຫ້ງໃສ່ຫວດແລ້ວໜັງປະໄວ້ 5 -7 ນາທີ, ຈາກນັ້ນໃຫ້ນໍາເອົາຊາໄປຕໍາໃສ່ບັ້ງໄມ້ໄຜ່ທັນທີ



ຮູບທີ 2 : ການໜັງຊາ

### 2.2. ວິທີການຕໍາຊາ

- ນໍາເອົາຊາທີ່ຜ່ານການໜັງມາຕໍາໃສ່ບັ້ງໄມ້ໄຜ່ທີ່ກະກຽມໄວ້ປະມານ 2-3 ຄັ້ງ/ບັ້ງ, ຕໍາຄັ້ງໜຶ່ງ 2-3 ເທື່ອ ແລະ ໃຫ້ ຂະໜາດຂອງບັ້ງໄດ້ 18 X 3 cm ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍ່ປະໄວ້ 1 ຄືນກໍ່ສາມາດແກະອອກຈາກບັ້ງໄມ້ໄຜ່ໄດ້ ແລະ ມາມັດດ້ວຍໄມ້ຕອກ.



ຮູບທີ 3: ວິທີການຕໍາຊາ

### 2.3. ການຕໍາຊາໃສ່ບັ້ງ

ຫຼັງຈາກຕໍາຊາແລ້ວກໍນໍາເອົາຊາທີ່ຕໍາແລ້ວມາໃສ່ບັ້ງໄມ້ໃຜ່ປະໄວ້ 1 ຄົນ ຈາກນັ້ນ ເຮົາກໍສາມາດແກະອອກຈາກບັ້ງໄມ້ໃຜ່ໄດ້.



ຮູບທີ 4: ຊາທີ່ຕາແລ້ວມາໃສ່ບັ້ງໄມ້ໃຜ່

## IV. ການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ການເກັບຮັກສາ

### 1. ການຫຸ້ມຫໍ່

ການຫຸ້ມຫໍ່ປະກອບມີ 3 ຮູບແບບຄື:

#### 1.1 ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບທີ 1

ແບບນີ້ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຫຸ້ມຫໍ່ ຈະເຮັດຊາເປັນທ່ອນ ແລະ ມັດ, 1 ມັດປະກອບມີ 4 ທ່ອນ

- ອຸປະກອນ:

- ໄມ້ຕອກ
- ກາບໄມ້ໃຜ່
- ມິດຕັດ



ຮູບທີ 5: ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບໄມ້ຕອກ



## 1.2 ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບທີ 2

ແມ່ນຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍກະຕ່າສານ ໄມ້ຕອກ ທີ່ໄດ້ຈາກການຈັກສານທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ຕອກ, ໄມ້ຕອກຕ້ອງສະອາດ ແລະ ແຫ້ງດີ ຖ້າໄມ້ຕອກບໍ່ແຫ້ງ ອາດຈະພາໃຫ້ເກີດເຊື້ອລາກັບຊາໄດ້



ຮູບທີ 6: ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບກະຕ່າທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ຕອກ

## 1.3 ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບທີ 3

ແມ່ນຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍບັ້ງໄມ້ໃຜ່ທີ່ໄດ້ຈາກການນຳເອົາໄມ້ໃຜ່ ມາຕັດເປັນບັ້ງ, ບັ້ງໄມ້ໃຜ່ຕ້ອງສະອາດ ແລະ ແຫ້ງດີໄດ້ຕາມມາດຕະຖານ



ຮູບທີ 7: ການຫຸ້ມຫໍ່ບັ້ງໄມ້ໃຜ່

## 2. ການເກັບຮັກສາ

ຕ້ອງເກັບຮັກສາຊາຢູ່ບ່ອນທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ບໍ່ຫຸ້ມດ້ວຍຖົງຢາງພາສຕິກ ຊາຈະສາມາດເກັບໄວ້ໄດ້ດົນຂຶ້ນຢູ່ໃນບ່ອນທີ່ມີອາກາດໂລ່ງ ແລະ ມີແສງແດດສ່ອງເຫຼັກນ້ອຍ.



ຮູບທີ 8: ການເກັບຮັກສາ

ຕາຕະລາງ: ຂໍ້ມູນຕົ້ນທຶນການສ້າງເຕົາຂົ້ວຊາຂອງກຸ່ມຊາວສວນ

ລ/ດ	ລາຍການທີ່ຈັດຊື້	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ລາຄາ (ກີບ)	ລວມເປັນເງິນທັງໝົດ (ກີບ)
1	ໝໍ້ຂົ້ວຊາ (ນ້ຳໜັກທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານແມ່ນ 64 kg)	ໜ່ວຍ	1	536,000	536,000
2	ດິນຈີ່	ກ້ອນ	400	900	360,000
3	ປູນ	ເປົາ	4	42,500	170,000
4	ຊາຍ	ລິດ	1	183,500	183,500
5	ທໍ່ຄວນປູນ (ຍາວ 2- 50m)	ອັນ	1	27,000	27,000
<b>ລວມ</b>					<b>1,276,500</b>

ໝາຍເຫດ: ຂໍ້ມູນລາຄາແຕ່ລະລາຍການແມ່ນຄິດໄລ່ໃນປີ 2015



## ລາຍການ ປຶ້ມຄູ່ມື ແລະ ແຜນພັບທັງໝົດ

1. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາແຫ້ງ ບ້ານ ພະຍາສີ ແລະ ບ້ານ ບໍ່ກຶ້ງ
2. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການຂົ່ວຊາແຫ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ)
3. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນຊາ (ເມືອງ ຜຶ່ງສາລີ)
4. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາບັ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ)
5. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມຊີວະພາບ
6. ປຶ້ມຄູ່ມືການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາ
7. ປຶ້ມຄູ່ມືການປູກຊາ ແບບຍືນຍົງ
8. ແຜນພັບການຜະລິດປຸຍນ້ຳສະກັດຊີວະພາບສູດປຸຍເລັ່ງ (ເລັ່ງການຈະເລີນເຕີບໂຕ)(BE)
9. ການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມ ຫຼື ຝຸ່ນໝັກຈາກຂີ້ສັດເພື່ອບຳລຸງດິນ ແລະ ເປັນອາຫານໃຫ້ແກ່ຕົ້ນຊາ ແລະ ພືດຊະນິດອື່ນໆ
10. ນ້ຳສະກັດຊີວະພາບຮໍໂມນ (ເລັ່ງຍອດ, ດອກ, ໝາກ)
11. ການຜະລິດນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ (ສະໝຸນໄພໄລ່ແມງໄມ້ ແລະ ເລັ່ງການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງພືດ)