ប្រហុកផ្សារ នៅឃុំកំពង់ព្រៀង

រៀបរៀងដោយរដ្ឋបាលជលផល

ចម្លាក់នៅលើជញ្ជាំងប្រាសាទអង្គរតូច ប្រាសាទបាយ័នបានបង្ហាញពីភាពសំបូរបែបនៃធនធានជលផលជាពិសេសត្រី ដែលត្រូវបានគេយកទៅប្រើប្រាស់សម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់ជីវភាពគ្រួសារ សេដ្ឋកិច្ច សង្គម សឹកសង្គ្រាម....។ ទោះបីជាមានភាពសំបូរបែបត្រីយ៉ាងណាក៏ដោយ ដូនតាយើងបានធ្វើការកែច្នៃត្រី តាមបច្ចេកទេសផ្សេងៗគ្នា ដែលការណ៍នេះទំនងជាដើម្បីផ្លាស់ប្តូររស់ជាតិ រក្សាទុកបានយូរ សម្រាប់ប្រើប្រាស់នៅតំបន់ឆ្ងាយៗ ដូចជាសម្រាប់បម្រើផ្នែកសឹកសង្គ្រាម ជាដើម។ ប្រហុក ផ្អក ត្រីងៀត ត្រីឆ្អើរ ត្រីប្រឡាក់ ទឹកត្រី.... ជាផលិតផលកែច្នៃដែលបានបន្សល់ទុកនូវបច្ចេកទេសកែច្នៃ ពីបុព្វបុរសយើង ពីមួយជំនាន់ទៅមួយជំនាន់ ជាយូរយារមកហើយ។ បច្ចុប្បន្នការកែច្នៃវត្ថុធាតុដើមឱ្យទៅជាផលិតផលសម្រេចបានផ្តល់នូវប្រយោជន៍ទាំងការគ្រប់គ្រង និងសេដ្ឋកិច្ច។ ការកែច្នៃ បានបង្កើនតម្លៃទៅលើវត្ថុធាតុដើម និងបង្កើនការងារដល់ប្រជាពលរដ្ឋ ដែលអ្នកគ្រប់គ្រងគ្រប់រូបត្រូវការ និងចង់បាន។

ការតាំងលក់ផលិតផល ក្នុងកម្មវិធីតាំងពិព័រណ៍ នៅខេត្តបាត់ដំបង

ប្រហុកផ្សារ ជាផលិតផលជលផលមួយប្រភេទកែច្នៃចេញពីត្រី ហើយមានប្រភពបច្ចេកទេសកែច្នៃពីខ្មែរកម្ពុជាក្រោម។ តាមការឮឈ្មោះ អាចឱ្យមានការច្រឡំថាជាផ្អកផ្សារ តែតាមការពិតផលិតផលនេះ មានលក្ខណៈខុសគ្នា។ ផលិតផលនេះមិនសូវមានអ្នកដឹងឮទេ តែមានការពេញនិយមប្រើប្រាស់ ទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេស។ ដោយមើលឃើញពីភាពងាយស្រួលក្នុងការកែច្នៃ និងអត្ថប្រយោជន៍នៃផលិតផលកែច្នៃ យើងខ្ញុំបានប្រមូលព័ត៌មាន អំពីបច្ចេកទេសកែច្នៃប្រហុកផ្សារនេះ ពីបងស្រី ស៊ឹម សំអាត រស់នៅភូមិកាច់រទេះ ឃុំកំពង់ព្រៀង ស្រុកសង្កែ ខេត្តបាត់ដំបង ដែលមានបទពិសោធន៍រយៈពេលជាច្រើនឆ្នាំមកហើយ។ ក្នុងភាពស្រស់ស្រាយ និងរាក់ទាក់ បងស្រី ស៊ឹម សំអាត បានរៀបរាប់ពីបច្ចេកទេសផលិតប្រហុកផ្សារ ដូចខាងក្រោម៖

វត្ថុធាតុដើម

វត្ថុធាតុដើម ប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតប្រហុកផ្សារ រួមមាន៖ ត្រី អំបិល និងបាយ។

វិធីសាស្ត្រកែច្នៃ

ត្រី ជាប្រភេទត្រីស្រស់ (មិនហើមសាច់)។ ប្រភេទត្រីនិយមយកមកកែច្នៃមាន ត្រីរ៉ស់ ត្រីក្រាញ់ ត្រីអណ្តែង។ ជាដំបូងយើងត្រូវយកត្រីមកស្រកា កាត់ក្បាល និងវះពោះយកគ្រឿងក្នុងចេញឱ្យអស់ និងយកទៅលាងទឹកឱ្យស្អាត រួចសំដីលឱ្យស្រស់ទឹក។ ជាបន្តយកអំបិលមកប្រឡាក់ត្រី ដែលបានរៀបចំរួចស្រេច ក្នុងអត្រាត្រី ចំនួន ១០គីឡូក្រាម ប្រើអំបិល ចំនួន ២គីឡូក្រាម ដោយធ្វើការច្របល់ និងច្របាច់ ឱ្យសព្វសាច់ត្រី។ បន្ទាប់មកយកបាយ ទៅច្របល់ ក្នុងអត្រា ១០គីឡូក្រាមត្រី ប្រើបាយចំនួន១គីឡូក្រាម។

ការវេចខ្ចប់

បន្ទាប់ពីបានធ្វើការច្របល់លាយសព្វគ្រប់ ត្រូវរក្សាទុក (ផ្អាប់) ក្នុងធុង ឬចានដែក ពី៧ ទៅ៨ម៉ោង ទើបចាត់ចែងច្រកឬវេចខ្ចប់ ផលិតផល ទៅក្នុងពាង ធុង ឬកែវ យកទៅរក្សាទុក។ ការរក្សាទុកផលិតផលក្នុងពាង ឬកែវ គុណភាពប្រហុក ល្អជាងរក្សាទុកក្នុងកែវ ឬធុងធ្វើអំពីជ័រ។ ការផ្អាប់ទុកក្នុងពាង ឬកែវ រយៈពេលយ៉ាងតិចបីខែ ទើបត្រីបាត់ក្លិនឆ្អាប អាចយកទៅបរិភោគបាន។ ប្រហុកជូររក្សាទុកកាន់តែយូរ គុណភាពកាន់តែ ឈ្ងុយឆ្ងាញ់។

ការកែច្នៃជាមុខម្ហូប

ប្រហុកជូរ អាចបរិភោគឆៅ ឬចំអិនជាមុខម្ហូបផ្សេងៗបាន។ ជាទូទៅគេអាចភ្លាឆៅ ចំហុយ ចៀន ស្ងោរជាមួយបន្លែ ឬស្ងោរម្ជូរ......តាមចំណង់ចំណូលចិត្ត។

សន្និដ្ឋាន

ប្រហុកជូរ ជាផលិតផលកែច្នៃដែលអាចរក្សាទុកបានយូរ និងពេញនិយមបរិភោគទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេស ប៉ុន្តែមិនទាន់មានការដឹងឮឈ្មោះទូលំទូលាយនៅឡើយ។ ជាមួយគ្នានេះ ការវេចខ្ចប់ និងរចនាសោភ័ណ្ឌភាព ផលិតផល មិនទាន់សមស្របតាមបទដ្ឋានបច្ចេកទេស ដែលជាហេតុនាំធ្វើឱ្យតម្លៃផលិតផលទាប និងខ្វះការប្រកួត ប្រជែងលើទីផ្សារធំៗ។ តាមការសិក្សា ស្ត្រីបានចូលរួមចំបង ក្នុងខ្សែរសង្វាក់ផលិតកម្មប្រហុកជូរ

ទស្សនៈទាន

១. គួរមានការរៀបចំជាឯកសារបច្ចេកទេសកែច្នៃប្រហុកជូរ ឱ្យបានច្រាកដប្រជា និងផ្សព្វផ្សាយឱ្យបានទូលំទូលាយ

២. គួរមានការបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសវេចខ្ចប់ និងគោលការណ៍អនាម័យ ដល់កសិករផលិតប្រហុកជូរ

៣. គួររៀបចំកសិករផលិតប្រហុកជូរ ឱ្យមានជាក្រុម ឬសមាគម ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍ និងប្រកួតប្រជែងផលិតផលលើទីផ្សារ។

សូមជួយគាំទ្រផលិតផលកែច្នៃក្នុងស្រុក...!
ភូមិខ្ញុំ ផលិតផលយើង...!
សូមកុំភ្លេចអញ្ជើញមកភ្លក់រសជាតិប្រហុកជូរ នៅភូមិខ្ញុំ...!

ចងក្រងឯកសារដោយ៖

លោក ឡេង សុវណ្ណារ៉ា នាយរងផ្នែករដ្ឋបាលជលផល អន្លង់វិល

លោក ហេង ពិសិដ្ឋ មន្ត្រីរដ្ឋបាលជលផល