

១. គោលបំណងធ្វើជីកំប៉ុស្តិ៍គោក

- ❖ បង្កើនជីជាតិដី និង ផលិតភាពដី ដើម្បីឈានទៅរកការបង្កើនទិន្នផល និងគុណភាពផលិតផលដំណាំ ។
- ❖ បន្ថយថវិកាក្នុងការទិញជីគីមី ដោយប្រើជីកំប៉ុស្តិ៍ ជំនួសដើម្បីរួមចំណែកកាត់បន្ថយការពុលបរិស្ថាន និងការហូរ ច្រោះជីជាតិដី ។

២. វត្ថុធាតុដើម ជីកំប៉ុស្តិ៍គោក

- ❖ លាមកសត្វគ្រប់ប្រភេទ ក្រៀម ឬស្រស់ ចំនួន ៣០ គ.ក
- ❖ កន្ទុកម៉ត់ ចំនួន ៣០ គ.ក
- ❖ អង្កាមដុត ចំនួន ៣០ គ.ក
- ❖ មេជីទឹក ចំនួន ២០ សេសេ
- ❖ ស្ករអំពៅ (ទឹកស្កររង) ចំនួន ២០ សេសេ
- ❖ ទឹកធម្មតា ចំនួន ១០ លីត្រ

៣. សំភារៈសំរាប់ធ្វើជីកំប៉ុស្តិ៍គោក

- ❖ ធុងស្រោច, បារក្រចៅ ឬ ក្រណាត់កោស្តិ៍សំរាប់គ្របជញ្ជីងចបកាប់ ។



ធាតុផ្សំសំរាប់ធ្វើជីកំប៉ុស្តិ៍គោក

៤. របៀបដាំ ជីកំប៉ុស្តិ៍គោក

- ❖ លាមកសត្វ កន្ទុក អង្កាមដុត ចំប្រើងលាយច្របល់បញ្ចូលគ្នា
- ❖ មេជីទឹក ស្ករអំពៅ(ទឹកស្កររង) ទឹកលាយបញ្ចូលគ្នារួចយកទៅស្រោចល្បាយខាងលើ ។
- ❖ លាយល្បាយបញ្ចូលគ្នារួចកាប់ក្នុងដៃរហូតមានឃើញទឹកសើមតាមម្រាមដៃមានន័យថា សំណើមក្នុងល្បាយគ្រប់គ្រាន់ ៥០% ។
- ❖ គ្របដោយបារក្រចៅក្រណាត់ចង់ប្លាស្ទិក ផ្តាច់ទុករយៈពេល ២៤ ម៉ោង ។



៥. របៀបត្រឡប់ ជីកំប៉ុស្តិ៍គោក

- ❖ ក្នុងរយៈពេល៣-៤ម៉ោងពិនិត្យមើលម្តងដោយយកដៃទៅលូកស្ទាប ក្នុងគំនរដើម្បីសង្កេតមើលកំដៅឡើងលើសពី៤០ អង្សារសេ(ផ្ទៃរង)ត្រូវបើកគំរូបត្រឡប់ហើយបិទអោយជិត ។
- ❖ មួយថ្ងៃត្រឡប់ម្តងរយៈពេល ៣ ទៅ ៤ថ្ងៃ នៅរដូវក្តៅ
- ❖ មួយថ្ងៃត្រឡប់ម្តងរយៈពេល ៦ ទៅ៧ ថ្ងៃនៅរដូវត្រជាក់



៦. របៀបធ្វើស្រាស់ជីកំប៉ុស្តិ៍គោកសំរាប់ដំណាំ

- ❖ យកមេជីទឹកដែលលាយរួចស្រោចលើ ដី, ជី, រួចហើយយកចំបើង គ្របទុករយៈពេល១០ទៅ១៥ថ្ងៃទើបយកកូន ឬ គ្រាប់មកដាំលើរង ។
- ❖ ដាក់ពេលរៀបចំ ដីលើកចុងក្រោយមុនពេលដាំ ដាក់ក្នុងរណ្តៅ ឬតាមចង្កូររងដែលយើងត្រូវដាំដំណាំបន្ត ។
- ❖ ផ្ទៃដី១ម៉ែត្រការ៉េ ដាក់ជីកំប៉ុស្តិ៍ដែលបានផ្សំរួចចំនួន ២០០ ក្រាម
- ❖ ប្រើសំរាប់ដំណាំឈើហូបផ្លែ និងផ្កាតំរូវទៅតាមអាយុកាលរបស់វាគឺអាយុ១ឆ្នាំ ដាក់ជី១-២គ.ក ក្នុង១ដើម ។



❖ ប្រើសំរាប់បំបាត់ទឹកស្អុយ ២០គ.ក ជីផ្សំរួចក្នុងដី ៤០ម៉ែត្រ កាវ៉េ(ចងមាត់បារីអោយជិតមុននិងត្រាំក្នុងទឹក) ។

៧. របៀបបំបែកមេជីទឹកក្នុងគោក

❖ យកល្បាយដែលរលួយហើយ(រលួយល្អ)ចំនួន ១គ.ក លាយ លាមកសត្វ ក្រៀម ឬស្រស់ ឬកាកសំណល់បន្លែផ្សេងៗចំនួន ៥ គ.ក រួចហើយស្រោចមេជីទឹកផ្តាប់ទុករយៈពេល ១សប្តាហ៍ (រលួយល្អ) ។

ចំណាំ

❖ ក្នុងករណីរយៈពេល៧ថ្ងៃល្បាយមិនទាន់រលួយល្អ យើងអាច ផ្តាប់ទុក៧ថ្ងៃទៀតគឺ យើងបន្ថែមទឹកមេជីទឹកលាយជាមួយស្ករ អំពៅ(ស្កររង) ស្រោចពីលើច្របល់ល្បាយអោយស្មើសាច់រួច ហើយគ្របទុក ។

❖ ជីកំប៉ុស្តិ៍គោក ដែលផលិតបានត្រូវច្រកចូលក្នុងការុង ឬ បារី រក្សាទុកក្នុងម្លប់ ។



រៀបចំដោយ

នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម
នៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
ឧបក្កម្មថវិកាដោយអង្គការស្បៀង និងកសិកម្មនៃសហ
ប្រជាជាតិ (FAO)
ទំនាក់ទំនងទូរស័ព្ទ: ០២៣ ២១៥ ៨១៩

ការធ្វើជីកំប៉ុស្តិ៍គោក



កម្មវិធីសម្រាប់សន្តិសុខស្បៀង និង
ការគ្រប់គ្រងប្រព័ន្ធភាពក្រីក្រ (FSPR)
ឆ្នាំ ២០០៨

