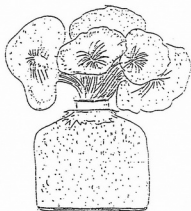
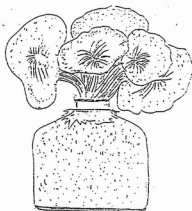


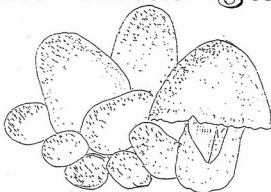
ຄູ່ມືຝຶກອົບຮົມ
ການສົ່ງເສີມການກະເສດ



ວິຊາ



ແນະນຳການປູກເຫັດເຟືອງ
ແລະເຫັດນາງລົມ



ຈັດພິມໂດຍ : ກອງສົ່ງເສີມການກະເສດ

ກຸມພາ, 1996

ຄຳນຳ.

ເຫັດ: ເມື່ອເວົ້າເຖິງເຫັດທຸກຄົນ ຄົງຈະຮູ້ດີສາມາດຄິດເຫັນໄດ້. ເຫັດສາມາດເກີດຕາມ ທຳມະຊາດ ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງຕອນຕົ້ນລະດູຝົນ,ອາກາດອົບເອົ້າ. ເຫັດທຳມະຊາດ ມັກເກີດ ຕາມປ່າ, ດິນທີ່ມີຈອມປວກເປັນຕົ້ນ ເຫັດຕີນແຮດ, ສ່ວນເຫັດເຟືອງ ທີ່ເກີດຕາມທົ່ງນາ ຕາມເຫງົ້າ ດົນກວ່າຕາຍ ແລະ ຕາມກອງເຟືອງ.

ເຫັດ ມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານອາຫານສູງ ມີລົດຊາດແຊບດີ ປະກອບດ້ວຍທາດຕ່າງໆດັ່ງນີ້ : ທາດໂປຣຕິນ,ຄາໂບໄຮເດຣດ,ວິຕາມິນແລະແຮທາດອື່ນໆ.ໃນສະໄຫມບູຮານ ມີຜູ້ໃຊ້ເຫັດປຸງແຕ່ງ ເປັນ ຢາປິວ ພະຍາດບາງຊະນິດ.

ໃນປະຈຸບັນ ວິທະຍາການຕ່າງໆ ກ້າວໜ້າຂຶ້ນມະນຸດສາມາດນຳເອົາເຫັດມາປຸກ ໄດ້ຫຼາຍ ຊະນິດເຊັ່ນ : ເຫັດເຟືອງ,ເຫັດນາງລົມ ເຫັດຫູຫຼຸນເຫັດເປົາອີ້, ເຫັດຫອມ, ເນື່ອງຈາກສະພາບ ພູມອາກາດຂອງປະເທດເຮົາ ຢູ່ເຂດອົບອຸ່ນ ເຫມາະສົມກັບການປຸກເຫັດ ໄດ້ຕະຫຼອດປີ ແລະ ເຮົາ ມີວັດຖຸຕ່າງໆ ດັ່ງນັ້ນຈຶ່ງມີຜູ້ ຫັນມາປະກອບອາຊີບຜະລິດເຊື້ອເຫັດອາຍ ນັບມື້ອະຫຍາຍຕົວ ຂຶ້ນເລື້ອຍໆຕະຫຼອດ ຈົນຊາວໂຮນາ ກໍສາມາດປະກອບອາຊີບ ປຸກເຫັດ ອາຍຕາມທ້ອງຕະຫຼາດ ໄດ້ຕະຫຼອດປີ ເພາະວ່າ ການປຸກເຫັດບໍ່ໄດ້ລົງທຶນຫຼາຍ ແລະ ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ແຮງຫຼາຍ ໂດຍສະເພາະ ຢ່າງຍິ່ງປະເທດລາວເຮົາ ເປັນປະເທດກະສິກຳ ສາມາດນຳເອົາເຟືອງ ດົນສາລີ, ກ່າງອອ້ຍ, ຜັກຕົບ, ໃບກວ້ຍແຫ້ງ ຊຶ່ງມີທ້ວງໄປບໍ່ໄດ້ໃຊ້ຜົນທີ່ຫຼາຍ ພຽງແຕ່ຮັດໃຫ້ກິກວິທີ ຈະປະສົບຜົນ ສຳເລັດໄດ້.

ນອກຈາກນີ້ຍັງມີຕະຫຼາດຕ່າງປະເທດ ຕ້ອງການຫຼາຍເຊັ່ນ :ເຫັດຫູຫຼຸນ, ເຫັດຫອມ ສະນັ້ນ ເຫັນວ່າອະນາຄົດ ໃນການປຸກເຫັດຈະມີຜົນດີໃນດ້ານເສດຖະກິດ ຖ້າຫາກວ່າຊາວກະສິກອນ ເຮົາສາມາດ ຜະລິດອອກ ສູ່ຕະຫຼາດ ໄດ້ສະໜັມສະເໝີ, ດຽວນີ້ຢູ່ປະເທດເຮົາ ມີຜູ້ສົນ ໃຈປຸກ ຢ່າງກວ້າງຂວາງ ແລະ ມີຜູ້ນຳເຫັດໄປບໍລິໂພກຫຼາຍ ສະນັ້ນ ເຫັດເຖິງຈະເປັນພືດຊັ້ນຕ່ຳ ແຕ່ກໍມີຜົນດີທາງດ້ານເສດຖະກິດ ແລະ ການປຸກເຫັດກໍເປັນວຽກ ສົ່ງເສີມ ອັນນຶ່ງ ທີ່ພວກເຮົາ ບໍ່ຄວນເບິ່ງອ້າມ.

1. ການເຮັດອາຫານທຽມລ້ຽງເຊື້ອບໍລິສຸດ.

ສ່ວນປະກອບການເຮັດອາຫານທຽມ :

1. ມັນຝລັ່ງ 200 ກຣາມ.
 2. ນ້ຳຕານ 20 ກຣາມ.
 3. ວິນ 20 ກຣາມ.
 4. ນ້ຳກັນ 1 ລິດ
1. ວິທີເຮັດ:

ນຳມັນຝລັ່ງມາປອກເປືອກ ແລະ ລ້າງນ້ຳໃຫ້ສະອາດ ແລ້ວເອົາມືດປາດມັນຝລັ່ງ ໃຫ້ເປັນຕອນນອຍໆ ເທົ່າປາຍຕັ້ວກອ້ຍ ຫຼື ເທົ່າເມັດກົວເຫຼືອງ ແລ້ວນຳມາຕົ້ມ ກັບນ້ຳກັນ 1 ລິດ ຫຼັງຈາກນັ້ນຕົ້ນມັນຝລັ່ງ ປະມານ 20 ນາທີ . ຢ່າໃຫ້ມັນຝລັ່ງເປື້ອຍ ຫຼາຍ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ເອົາຜ້າທີ່ສະອາດ ມາຕອງເອົາມັນຝລັ່ງອອກ, ກ່າວວ່າ ນ້ຳມັນຝລັ່ງບໍ່ເກີງລົດ ໃຫ້ເອົານ້ຳກັນຕື່ມ ໃສ່ອີກໃຫ້ໄດ້ 1 ລິດ,ຈາກນັ້ນ ຕົ້ມນ້ຳມັນຝລັ່ງ ໃຫ້ຝືດ ແລ້ວຈຶ່ງເອົານ້ຳຕານໃສ່ໝໍ້ ຈາກນັ້ນ ເຫວັນໃສ່ເທື່ອລະນອ້ຍ ແລ້ວ ເອົາບ່ວງຄົນໃຫ້ແຕກ ລະອຽດໃຊ້ໄຟ ອອນໆ ມື້ອໃສ່ວັນສຳເລັດແລ້ວ ໃຫ້ຕັ້ງເວລາ ແລະ ຄົນຢູ່ສະເໝີ ປະມານ 5-10 ນາທີເພື່ອໃຫ້ສຸກດີ.

ຫຼັງຈາກນັ້ນ ນຳອາຫານວັນມາໃສ່ ແກ້ວທົດລອງ ຫຼື ແກ້ວແປກໄດ້, ໂດຍໃຊ້ຈວຍ ແກ້ວຮ່າຍລົງແກ້ວ ປະມານ 2 ຊມ ຈາກກັ້ນແກ້ວລະວັງ ບໍ່ໃຫ້ຄໍແກ້ວເປື້ອນ ແລ້ວອັດດວຍສຳລິ ແລະ ເຈຽອັດ ພອ້ມທັງເອົາຢາງບວ້ງ ຮັດໃຫ້ແຫນ້ນຈາກນັ້ນ ຈຶ່ງນຳໄປກຫນຶ່ງຂ້າເຊື້ອດວ້ຍ ໝໍ້ຫນຶ່ງຄວາມດັນ 15 - 20 ປອນ ,ໝາຍວ່າກ້າເຊັ່ນຄວາມດັນຮອດ 15 ປອນ ໃຫ້ເລີ້ມ ຈັບເວລາໂລດຈົນຮອດ 1 - 2 ຊົ່ວໂມງ,ເພາະວ່າການຫນຶ່ງຂ້າເຊື້ອເປັນສິ່ງຈຳເປັນສິ່ງສຳຄັນທີ່ສຸດ ກ້າຫນຶ່ງໄປຂ້າ ເຊື້ອບໍ່ຕາຍມັນອາດຈະເຮັດໃຫ້ອາຫານວັນແສງໄປ ແລະ ຈະມີເຊື້ອອັນ ອື່ນໆເຂົ້າໄປປະປົນ.

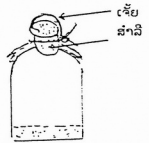
ຫນຶ່ງ 2 ຊົ່ວໂມງຈຶ່ງປົງໝໍ້ໄດ້ ແຕ່ໃຫ້ເອ້ມແທກຄວາມດັນລົງໄປຮອດ 0 ປອນແສງ ກອນຈຶ່ງໂຂຫມໍ້ໄດ້,ຫຼັງຈາກ ນັ້ນນຳອາຫານ ວັນມາວັດວິນອນໄວ ແຕ່ຢ່າໃຫ້ອາຫານວັນກົກສຳລິ. ຕົວຢ່າງດັ່ງລຸ່ມນີ້ :



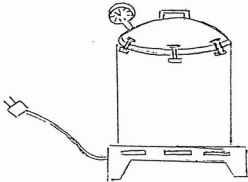
ອາຫານວຸ້ນ.



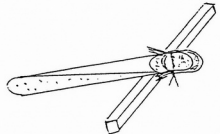
ອາຫານວຸ້ນ



ອາຫານວຸ້ນ.



ຫມັ່ນງອ້າເຊື້ອ.



ອາຫານວຸ້ນທີ່ງຽງໄວ້ໃຫ້ເຢັນ.



ອາຫານວຸ້ນພາຍຫຼັງງຽງແລະເຢັນແລ້ວ.

2. ການແຍກເນື້ອເຫຍື້ອຈາກດອກເຫັດ.

ການແຍກເນື້ອເຫຍື້ອຈາກດອກເຫັດມາລຽງ ໃນອາຫານວຸ້ນ ເປັນວິທີຂ້ອນຂ້າງໂດ່ເດັ່ນທີ່ຖືກຮັກສາຄວາມສະອາດສ່ວນຫຼາຍຈະໃຊ້ກັບດອກເຫັດທີ່ມີຂະໜາດໃຫຍ່ ເຊັ່ນ: ເຫັດເຟືອງ, ເຫັດຫອມ, ເຫັດຕີນແຮດ, ເຫັດນາງລົມ, ນາງຟ້າພູຖານ.

ການຄັດເລືອຜັນເຫັດ.

- ເລືອກດອກເຫັດທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ.
- ເລືອກດອກເຫັດທີ່ຜິດຖາມ, ດອກທີ່ເຫມາະສົມ ແລະ ສົມບູນ ບໍ່ປຽກນ້ຳ ບໍ່ແກ່ ແລະ ບໍ່ອ່ອນ.

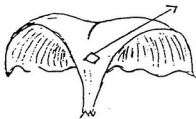
3. ອັນຕອນໃນການເຂ່ຍເຊື້ອ:

1. ທຳຄວາມສະອາດໃນຕູ້ເຂ່ຍເຊື້ອ.
2. ອຸປະກອນທຳຄວາມສະອາດໃຫ້ດີ ຫຼື ລ້າງດ້ວຍເຫຼົ້າ 90.
3. ນຳແກ້ວອາຫານວຸ້ນເຂົ້າໃນຕູ້ເຂ່ຍເຊື້ອ.
4. ທຳຄວາມສະອາດດອກເຫັດທີ່ຈະເອົາມາເຂ່ຍເຊື້ອ.
5. ທຳຄວາມສະອາດມືຂອງເຮົາ (ລ້າງດ້ວຍເຫຼົ້າ).

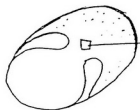
ວິທີປະຕິບັດໃນຕູ້ເຂ່ຍເຊື້ອ:

- ລົມມືດປາດດອກເຫັດ ແລະ ປາກແກ້ວອາຫານວຸ້ນ.
 - ສຶກດອກເຫັດເປັນສອງທອນຍາວໃຊ້ປາຍມືດເອົາເສັ້ນໃຍເຫັດ (ຫຼືເນື້ອເຍື້ອ) ອອກຈາກເຫັດເປັນຕອນນ້ອຍໆ ປະມານປາຍຫົວເຮັມມຸດ ຫຼື ໃຫຍ່ກວ່ານັ້ນໜ້ອຍໜຶ່ງ.
 - ໃຊ້ເຮັມເຂ່ຍປາຍແຫຼມ ແລະ ປັກເອົາເນື້ອເຫຍື້ອ ທີ່ປາດນັ້ນຄ່ອຍໆ ເອົາໃສ່ອາຫານວຸ້ນກາງເຄິ່ງແກ້ວ, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ລົມປາກແກ້ວອີກຄັ້ງໜຶ່ງ ເປັນອັນວ່າສຳເລັດ ຫຼັງຈາກນັ້ນເຂ່ຍໃສ່ແກ້ວໃຫມ່ຕໍ່ ໔ ອີກ.
- ດັ່ງນັ້ນ:

ບ່ອນເອົາເນື້ອເຫຍື້ອຈາກດອກເຫັດ



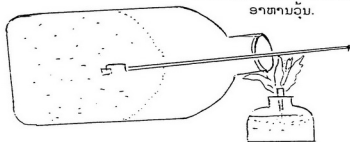
ເຫັດນາງລົມ



ບ່ອນເອົາເນື້ອເຫຍື້ອຈາກ
ດອກເຫັດ

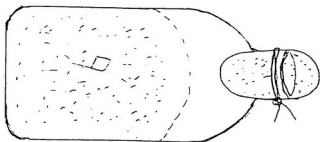
ເຫັດເຟືອງ

ການເອົາເນື້ອເຫຍື້ອຂອງເຫັດເພື່ອເອົາໃສ່ແກ້ວ
ອາຫານຊີ້ນ.



ຕະກຽງເຂັບເຊື້ອ

ເສັ້ນໃຍຂອງເຫັດຈະເລີນເຕີບໂຕທົ່ວທັງນ້ຳຊີ້ນ



ການເສຍຂອງການເຂ່ຍເຊື້ອເຫັດໃສ່ອາຫານວຸ້ນ :

- ເກີດຈາກບໍ່ທຳຄວາມສະອາດຕູ້ເຂ່ຍເຊື້ອ(ເກີດຈາກເຊື້ອລາຕ່າງໆ)
- ເຮັມເຂ່ຍເຊື້ອບໍ່ສະອາດ.
- ເປີດປາກແກ້ວບໍ່ລົບໄຟ.
- ເປີດປາກແກ້ວດິນໄຟດ.
- ມີລົມພັດຂະນະທີ່ເຂ່ຍເຊື້ອ.

ເສັ້ນໃບຂອງເຫັດຈະຂະຫຍາຍຕົວທົ່ວເຖິງອາຫານວຸ້ນ ໃຊ້ເວລາດັ່ງນີ້ :

- | | | |
|--------------|---------|------------|
| - ເຫັດເພືອງ | ໃຊ້ເວລາ | 7-10 ມື້. |
| - ເຫັດນາງລົມ | | 10-15 ມື້. |
| - ເຫັດນາງຟ້າ | | 10-15 ມື້. |
| - ເຫັດຫູຫນູ | | 15-20 ມື້. |
| - ເຫັດຂອນຂາວ | | 15-20 ມື້. |

ຂໍ້ສັງເກດ : ເສັ້ນໃບຂອງເຫັດ ຈະເລີນເຕີບໂຕທົ່ວເທິງຫນ້າອາຫານວຸ້ນ ຈະມີລັກສະນະສີຂາວ ເສັ້ນໃບຂອງເຫັດ ທີ່ແກ່ຈະມີການແຕກຕົວຂອງເສັ້ນໃບຍຸບຕົວລົງ ຂອ້ນຂ້າງຮາບພຽງດີ ກັບຜິວອາຫານວຸ້ນ ບາງສ່ວນເສັ້ນໃບ ມີລັກສະນະສີເຫຼືອງອອ້ນ.

ອຸປະກອນໃນການເຂ່ຍເຊື້ອ.

1. ຫຍ້າງທີ່ສະອາດ.
2. ຕູ້ເຂ່ຍເຊື້ອ.
3. ເຮັມເຂ່ຍເຊື້ອ ສຳລັບເອົາເນື້ອເຫຍື້ອຈາກດອກເຫັດ.



4. ຕະກຽງອ້າເຊື້ອ.



5. ມືດປາດດອກເຫັດ.



6. ເຮັມເຂ່ຍເຊື້ອປາຍແຫຼມງ່.



7. ເຮັມເຂ່ຍເຊື້ອສຳລັບເອົາສະປັຂອງເຫັດ.



2. ການແຍກເນື້ອເຫຍື້ອຈາກດອກເຫັດ:

ວິທີນີ້ເປັນການ ອະຫຍາຍເຊື້ອເຫັດໃຫ້ມີປະລິມານ ຫຼາຍຂຶ້ນກ່ອນທີ່ຈະນຳລົງ ໄປອະຫຍາຍ ໃນກົງອາຫານບົມ ຫຼື ກົງຂີ້ເລື້ອຍຕໍ່ໄປ. ເມັດຜົນຜິດທີ່ເຫມາະສົມ ທີ່ຈະນຳໄປເປັນຫົວເຊື້ອ ກໍ່ມີຫຼາຍ ຊະນິດເຊັ່ນ : ເຂົ້າຝ້າງ, ເຂົ້າສາລີ, ເຂົ້າເປືອກຈ້າວ, ແຕ່ນິຍົມໃຊ້ຫຼາຍ ແລະ ສະດວກໃນການ ເອຍເຊື້ອລົງໃນກົງອາຫານບົມ ຫຼື ຂີ້ເລື້ອຍແມ່ນເຂົ້າຝ້າງ.

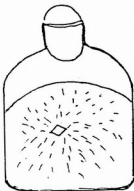
ວິທີເຮັດຫົວເຊື້ອຈາກເຂົ້າຝ້າງ ແລະ ເຂົ້າເປືອກຈ້າວ :

1. ການເຮັດຫົວເຊື້ອດ້ວຍເຂົ້າຝ້າງ :

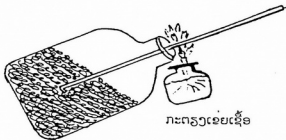
- ນຳເອົາເມັດເຂົ້າຝ້າງ ມາຄັດເອົາສິ່ງເຈືອປົນອອກເຊັ່ນ : ກ່າງໃບ ແລະ ອື່ນໆແລ້ວລ້າງນ້ຳອອກ ໃຫ້ສະອາດ.
- ນຳເມັດເຂົ້າຝ້າງທີ່ລ້າງແລ້ວມາແຊ່ນ້ຳທີ່ປະສົມປຸນຂາວປະມານ 50 ກຣາມ ແລ້ວປະໄວ້ 1 ຄົນ.
- ຫຼັງຈາກນັ້ນເອົາເຂົ້າຝ້າງລ້າງດ້ວຍນ້ຳໃຫ້ສະອາດ ແລ້ວນຳໄປຫນຶ່ງໃຫ້ສຸກດີ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ເຂົ້າຝ້າງ ແຕກຫຼາຍໃຫ້ມັນແຕກປະມານ $1/3$ ຫມາຍຄວາມວ່າ ອັນແຕກ 1 ສ່ວນ ອັນບໍ່ແຕກ 3 ສ່ວນ.
- ນຳເອົາເຂົ້າຝ້າງມາຮາຍໃສ່ແກ້ວ ປະມານເຄິ່ງແກ້ວ ຫຼັງຈາກນັ້ນອະນາໄມທາງໃນຄໍແກ້ວແລ້ວອັດ ຈຸກສຳລີ ແລະ ອັດດ້ວຍເຈ້ຍ ຈາກນັ້ນເອົາຢາງ ບວັງຮັດໃຫ້ແຫນ້ນ.
- ນຳແກ້ວທີ່ບັນຈຸເຂົ້າຝ້າງ ໄປຫນຶ່ງອ້າເຊື້ອດ້ວຍຄວາມດັນ 15-20 ປອນ ໃຊ້ເວລາປະມານ 2 ຊົ່ວໂມງ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ຟັດຈົນເຮັດຂຶ້ນຮອດ 15 ປອນຈຶ່ງຕັ້ງເວລາ.

2. ການເຮັດຫົວເຊື້ອດ້ວຍເຂົ້າເປືອກຈ້າວ.

ນຳເອົາເຂົ້າເປືອກຈ້າວມາແຊ່ກັບນ້ຳປຸນ ປະໄວ້ປະມານ 1 ຄົນ ຫຼັງຈາກນັ້ນລ້າງດ້ວຍນ້ຳ ສະອາດ ແລ້ວເອົາມາຕັ້ມໃຫ້ເຂົ້າເປືອກນັ້ນແຕກປະມານ $1/3$ ນຳເອົາເຂົ້າເປືອກທີ່ຕັ້ມແລ້ວ ມາລິ້ນນ້ຳກຸ້ມ ຈຶ່ງນຳມາຟຶ້ງລົມໄວ້ຈົນເຂົ້າເປືອກສະເດັດນ້ຳ ແລ້ວຈຶ່ງຮາຍໃສ່ແກ້ວ ອັດດ້ວຍສຳລີ ແລະ ເຈ້ຍແລ້ວອັດດ້ວຍຢາງບວັງ. ຈາກນັ້ນນຳມາຫນຶ່ງອ້າເຊື້ອດ້ວຍຫມໍ້ຫນຶ່ງຄວາມ ດັນ 15-20 ປອນ ໂດຍເຮັດແບບດຽວກັນກັບຫນຶ່ງອາຫານວັນ.

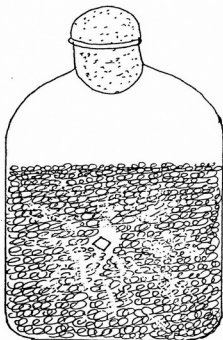


ເຊື້ອວັກຊີນທີ່ຈະເລີນເຕີບໂຕ
ທົ່ວຜິວຫນ້າວັກແລ້ວ.



ກະຕຽງເຂຍເຊື້ອ

ການເຂຍເຊື້ອອາຫານວັກຊີນລົງໃນຫົວເຊື້ອ.



ເຊື້ອອາຫານວັກຊີນທີ່ກຳລັງຈະເລີນເຕີບໂຕ
ໃນເມັດເຂົ້າຝາງ.

3. ການເອ້ເຊື້ອເຫັດຈາກອາຫານວຸ້ນ (P D A) ລົງໃນແກ້ວທີ່ບັນຈຸເຂົ້າຝ້າງ ຫຼື ເຂົ້າເປືອກຈ້າວ.

1. ໃຫ້ເລືອກແກ້ວອາຫານວຸ້ນ ທີ່ເຊື້ອເຫັດຈະເລີນເຕີບໂຕເຕັມຫນ້າວຸ້ນໃຫມ່ ເພາະເປັນໄລຍະເຊື້ອເຫັດແຂງທີ່ສຸດ, ຖ້າໃຊ້ອາຫານແກ້ວ ຈະບໍ່ແຂງແຮງ ແລະ ອາດມີເຊື້ອປະປົນຢູ່ ຊຶ່ງບາງຄັ້ງເຮົາບໍ່ສາມາດເບິ່ງດ້ວຍຕາເປົ່າ ແຕ່ເມື່ອນຳໄປໃສ່ເຂົ້າຝ້າງ ມັນຈະຂະຫຍາຍຕົວ ອອກໃຫ້ເຮົາເຫັນ, ເຊື້ອເຫັດນາໆລົມ ເມື່ອແກ້ວແລ້ວ ຈະຈັບຕົວກັນແຫນ້ນ ເວລາເອ້ເຊື້ອຈະຍາກ.
2. ນຳອຸປະກອນເອ້ເຊື້ອຕ່າງໆ ໃສ່ໃນຕູ້ເອ້ເຊື້ອຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ.
3. ໃຊ້ມື້ອວາກີເອ້ເຊື້ອ (ຄືກັນກັບຈັບສໍ) ລົນໄຟຂ້າເຊື້ອແລ້ວປ່ອຍໃຫ້ເຢັນລົງ, ໃຊ້ມື້ຊ້າຍຈັບເອົາແກ້ວອາຫານວຸ້ນຂຶ້ນແລ້ວ ໃຊ້ອັງກິດວາກີຈຸກສຳລິອອກ, ໃຊ້ປາຍເອ້ເຊື້ອຈົກແຜ່ນ ອາຫານວຸ້ນ ທີ່ມີເຊື້ອເຫັດເຕັມຢູ່ອອກຈາກແກ້ວ ປະມານເທົ່າປາຍຕົວກອຍໃສ່ໃນແກ້ວ ເຂົ້າຝ້າງ ຫຼື ເຂົ້າເປືອກຈ້າວ ຈາກນັ້ນລົນໄຟທີ່ປາກແກ້ວອາຫານວຸ້ນ ແລ້ວປິດຈຸກສຳລິ, ສວ່ນແກ້ວເຂົ້າຝ້າງ ຫຼື ເຂົ້າເປືອກຈ້າວ ທີ່ໃສ່ອາຫານວຸ້ນແລ້ວນັ້ນ ກໍ່ຕອ້ງລົນປາກແກ້ວ ແລ້ວອັດຈຸກສຳລິເຫມືອນກັນ.
4. ຄວນບິມເຊື້ອເຂົ້າຝ້າງ ຫຼື ເຂົ້າເປືອກຈ້າວໄວ້ໃນຫອ້ງບິມເຊື້ອ ທີ່ມີອຸນະພູມ 25-30° ປະມານ 10-15 ວັນ, ຫອ້ງບິມເຊື້ອຄວນຈະເປັນບ່ອນທີ່ບໍ່ມີແສງແດດສ່ອງ ບໍ່ມີຝຸ່ນລະອອງຫຼາຍເກີນໄປ, ຫມັນກວດກາທຸກໆວັນ ຖ້າເຫັນວ່າແກ້ວໃດ ມີການເສຍຫາຍ ເພາະເຊື້ອເຫັດອື່ນປົນຢູ່ ກໍ່ຕອ້ງເອົາອອກຈາກຫມູ່ ຫຼື ເອົາມາຫນຶ່ງຂ້າເຊື້ອໂລດ ເພື່ອປ້ອງກັນການແຜ່ລະບາດ ຂອງເຊື້ອເຫັດອື່ນໆ.

ໄລຍະເວລາທີ່ເຊື້ອເຫັດຈະເລີນເຕີບໂຕເທິງເມັດຜັນພິດ.

- | | |
|-------------------------|------------|
| - ເຫັດເຟືອງໃຊ້ເວລາປະມານ | 7-10 ວັນ. |
| - ເຫັດນາໆຟ້າ ແລະ ນາໆລົມ | 10-15 ວັນ. |
| - ເຫັດຫູຫູນູ | 15-20 ວັນ. |

ບັນຫາທີ່ເກີດເຊື້ອລາໃນແກ້ວຫົວເຊື້ອ ຫຼື ກົງກອນເຊື້ອອື່ນໆ.

1. ການບຸດເນົາຂອງເມັດເຂົ້າຝ້າງ ທີ່ມີລັກສະນະສີຂາວຂຶ້ນ ເປັນການເສຽເພາະເຊື້ອບັກເຕີຣີ ທີ່ເກີດຈາກການຫນຶ່ງ ຂ້າເຊື້ອຕ່າຍ, ເມັດເຂົ້າຝ້າງບໍ່ດີ, ວິທີການແກ້ໄຂແມ່ນຫນຶ່ງຂ້າເຊື້ອໃຫ້ຖືກວິທີ.
2. ການເສຽຫາຍໂດຍມີເຊື້ອລາຕົກລົນ ເລີ່ມຈາກເທິງເມັດເຂົ້າຝ້າງ ສະແດງວ່າເກີດຈາກຝຸ່ນລະອອງຕົກລົນໄປ ໃນເວລາເປີດປາກແກ້ວເອ້ເຊື້ອ ຫຼື ຂ້າເຊື້ອໃນຕູ້ເອ້ເຊື້ອບໍ່ສະອາດ.
3. ເຊື້ອລາທີ່ເກີດຈາກວຸ້ນທີ່ເອ້ໃສ່ເມັດເຂົ້າຝ້າງ ສະແດງວ່າເຊື້ອວຸ້ນທີ່ມາເອ້ຟືກເຊື້ອ ອື່ນມາປະປົນຢູ່ ຫຼື ເອ້ເຊື້ອເອ້ເຊື້ອບໍ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອ.
4. ຖ້າທຸກແກ້ວເສຍເຫມືອນກັນ ຈາກວຸ້ນເທິງເມັດເຂົ້າຝ້າງ ສະແດງວ່າເຊື້ອວຸ້ນບໍ່ບໍລິສຸດ ຫຼື ຕິດເຊື້ອມາກອນ.
5. ຖ້າມີເຊື້ອລາລາມລົງມາຈາກປາກແກ້ວ ມາຫາເມັດເຂົ້າຝ້າງ ແລ້ວລາມລົງມາດ້ານລຸ່ມສະແດງວ່າເຫັດ ຈຸບສຳລິບໍ່ແຫນ້ນ ຫຼື ປາກແກ້ວປຽກເປື້ອນ ໃນເວລາກຸກເຂົ້າຝ້າງລົງໃສ່ແກ້ວ.

ການລ້ຽງເຊື້ອເຫັດໃນກອງອາຫານບົ່ມ ຫຼື ກົງອີ່ເລື້ອຍ.

ວັດຖຸປະກອນທີ່ໃຊ້ໃນການເຮັດກົງກອນເຊື້ອເຫັດນາໆລົມ.

ກົງຢາງສຳລັບໃສ່ອີ່ເລື້ອຍ ຂະໜາດ 7×12 .

ຢາງບວ້ງ

ຮັ້ວ

ຄໍປາກກົງເຮັດດ້ວຍຢາງປາສຕິກ ຫຼື ເຮັດດ້ວຍໄມ້ປອ່ງ ເຊັ່ນ ໄມ້ເຮັງ, ໄມ້ຊອດ.

ຟຸ້ຍສຳລັບຫນັງອ້າເຊື້ອ.

ໄກ່ປ່ານ ແລະ ແຜ່ນຢາງສຳລັບປົກປາກຟຸ້ຍ.

ຟິນສຳລັບຫນັງອ້າເຊື້ອ.

ບົວຫົດນ້ຳ

ຄູຕັກນ້ຳ

ຊ່ວນສຳລັບປະສົມເຊື້ອ.

ສ່ວນປະກອບໃສ່ອີ່ເລື້ອຍ.

ອີ່ເລື້ອຍໄມ້ເບ້ອອ່ນ 100 ກິໂລ.

ຮຳລະອຽດ 15 ກິໂລ ຫຼື 3 ປິດ.

ຢືບຊຳ 1 ກິໂລ

ດິເກືອ 300 ກຣາມ

ປູນຂາວ 1 ກິໂລ

ວິທີເຮັດ.

ນຳອີ່ເລື້ອຍມາປະສົມກັບຮຳລະອ່ນ ແລະ ຢືບຊຳຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ລະອຽດຕີນຳປູນຂາວ ມາປະສົມ ແຊນຳປະມານ $1/2$ ຂອງຟຸ້ຍ ແລ້ວເອົາບົວຕັກນ້ຳມາຫົດ ໃຫ້ລະອຽດ ຫຼື ໃຫ້ທົ່ວເຖິງ ເອົານ້ຳມາປະສົມກັບ ດິເກືອແລ້ວຫົດໃຫ້ທົ່ວທຸກບ່ອນ ໃຫ້ມີຄວາມຊຸ່ມປະມານ 60% ຫລືຜິສູດ ແບບງ່າຍດາຍແມ່ນໃຊ້ມືກຳອີ່ເລື້ອຍເມື່ອ ເຫັນວ່າມືນ້ຳເຫຼອອກມາຈາກງ່າມມື ສະແດງວ່າກອງ ອີ່ເລື້ອຍປຽກນ້ຳໄພດ ຕອ້ງໄດ້ຟັງອີ່ເລື້ອຍເພື່ອໃຫ້ນ້ຳລະເທີຍ.

ຖ້າຫາກວ່າ ເອົາມືກຳອີ່ເລື້ອຍແລ້ວ ແບມືອອກເຫັນວ່າອີ່ເລື້ອຍ ແຕກອອກຈາກກັນສະແດງ ວ່າແຫ້ງໂພດຕອ້ງ ຫົດນ້ຳປູນຂາວໃສ່ຕື່ມອີກ ຖ້າກຳອີ່ເລື້ອຍແລ້ວແບມືອອກ ເຫັນວ່າອີ່ເລື້ອຍ ບໍ່ແຕກອອກຈາກກັນ ສະແດງວ່າອີ່ເລື້ອຍໃຊ້ການໄດ້.

ຫຼັງຈາກນັ້ນຫມັກກອງອີ່ເລື້ອຍໄວ້ນຶ່ງຄືນ ແລ້ວຈຶ່ງນຳອີ່ເລື້ອຍທ່າຍໃສ່ ກົງຢາງກັນຮອນຂະໜາດ 7×12 . ແຕ່ລະກົງ ອີ່ເລື້ອຍບັນຈຸໄດ້ 1 ກິໂລ ຫມາຍຄວາມວ່າ ຍັດອີ່ເລື້ອຍໃສ່ກົງ ບໍ່ໃຫ້ຫຼົມ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ແຫນ້ນເກີນໄປ ເພາະເຊື້ອເຫັດ ຈະເຕີບໂຕຊ້າ ຖ້າແຕ່ລະກົງໄດ້ 1 ກິໂລ ແລ້ວ ໃຫ້ເອົາຄໍ ໃສ່ປາກກົງຢາງ ເອົາຢາງບວ້ງຮັດ, ຫຼັງຈາກນັ້ນເອົາໄມ້ຊິຊຸລົງປະມານເຄິ່ງກົງ ເພື່ອສະດວກ ໃນການເອົາຫົວເຊື້ອເຫັດລົງໃສ່ ຫຼັງຈາກນັ້ນເອົາຍ້ວອັດປາກກົງອີ່ເລື້ອຍ ແລ້ວເອົາເຈ້ຍອັດອີກຄັ້ງ ນຶ່ງ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ນ້ຳຊຶມເຂົ້າໃນກົງອີ່ເລື້ອຍອີກ, ເມື່ອນຳໄປຫນັງອ້າເຊື້ອເຊັ່ນ: ຫນັງດວ້ຍຟຸ້ຍ.

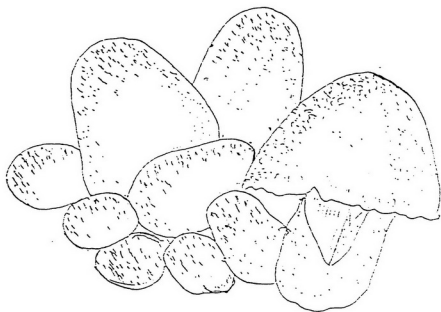
ຕົວຢ່າງກົງອີ່ເລື້ອຍ: ກົງກອນເຊື້ອມັກປະມານ 1 ກິໂລ ຮູ່ວ່າງເປົ້າສຳລັບໃສ່ຫົວເຊື້ອ.

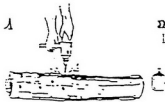
ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍ່ນຳກົງຂີ້ເລື້ອຍ ໄປຫນຶ່ງຂ້າເຊື້ອ ດວຍພຸ່ຍ ກັນພຸ່ຍເອົານ້ຳໃສ່ປະມານ 15 ຊມ ລຽນກົງກອນເຊື້ອຂີ້ເລື້ອຍອອກອອບ ໃນພຸ່ຍຢູ່ໃນທຳດັ່ງ. ພຸ່ຍນຶ່ງຈະບັນຈຸກົງຂີ້ເລື້ອຍ ໄດ້ປະມານ 100 ກົງ ຫຼັງຈາກນັ້ນເອົາຜ້າຢາງປົກຫຸ້ມ ແລ້ວເອົາໂກປານປົກຕີ່ມອີກ. ຕອ້ງປົກປາກພຸ່ຍໃຫ້ດີ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ ອາຍນ້ຳລະເຫີຍຫຼາຍເພາະ ຈະທຳໃຫ້ນ້ຳໃນພຸ່ຍແຫ້ງ ແລະ ກໍ່ໂຫມ້ກົງຂີ້ເລື້ອຍນຳອີກ.

ເມື່ອປົກປາກພຸ່ຍດີແລ້ວຈຶ່ງດັ່ງໄຟ. ເວລານ້ຳໃນພຸ່ຍພົດແລ້ວ ເອົາຕອ້ງເລີ້ມຕົ້ນຕັ້ງເວລາ ຫນຶ່ງ ກົງຂີ້ເລື້ອຍໃຫ້ໄດ້ ປະມານ 2-3 ຊົ່ວໂມງ ແລ້ວຈຶ່ງກຸອຍໄຟອອກ ປະກົງຂີ້ເລື້ອຍໄວ້ໃຫ້ເຢັນ ແລ້ວຈຶ່ງນຳເອົາກົງຂີ້ເລື້ອຍ ອອກຈາກພຸ່ຍມາເກັບໄວ້ ໃນຫອ້ງທີ່ສະອາດ ແລ້ວຈຶ່ງນຳເອົາຫົວເຊື້ອ ເຫັດມາເຂ່ຍໃສ່ກົງຂີ້ເລື້ອຍ (ຫົວເຊື້ອແກ້ວນຶ່ງເຂ່ຍໃສ່ກົງຂີ້ເລື້ອຍໄດ້ປະມານ 30 ກົງ).

ຫຼັງຈາກໃສ່ເຊື້ອແລ້ວ ຄວນຍົມກົງເຊື້ອຂີ້ເລື້ອຍໄວ້ໃນກຫອ້ງທີ່ສະອາດ ປະສະຈາກເຊື້ອລາ ຕ່າງໆ ຫຼືຍົມໄວ້ໃນຫອ້ງທີ່ເຮັດດວຍຕູ້ເປັນຊັ້ນຍິ່ງດີ. ຖ້າຍົມເຊື້ອເຫັດໄດ້ປະມານ 3-4 ອາທິດ ເຊື້ອ ເຫັດ ກໍ່ຈະເລີ້ມອອກດອກ. ຫຼັງຈາກນັ້ນຈຶ່ງນຳກົງກອນເຊື້ອເຫັດ ໄປໄວ້ໃນເຮືອນປູກເຫັດ ທີ່ໄດ້ກະກຽມ ໄວ້ນັ້ນ ຫົດນ້ຳທັງເຊົ້າ ແລະ ແລງ.

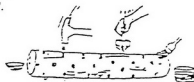
ແບບຟ້າ ການປຸກເຫັດເພື່ອງ





ການປຸກເຫັດນາງາລິນ ໃສ່ທອນໄມ້
LENTINUS EDODES, PLEUROTUS SPP.

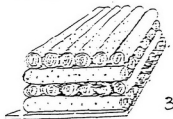
ນ້ຳທອນໄມ້ຈັ່ງ ໐ ນາໂປນທອນ 1.20 ນ ແລ້ວ
 ເອົາສະວັນ ເຈາະໃຫ້ເປັນຮູປະມານ 1 ຊຸດນ



ເອົາກ້ອນເຊື້ອຍັດໃສ່ໃນຮູໃຫ້
 ຂະໜານແລ້ວໃຊ້ໄມ້ນ້ອຍອັດຮູ
 ເພື່ອປິດໃຫ້ເຊື້ອຕົກເຮັດຫລືມີດ
 ເຂົ້າໄປກິນ

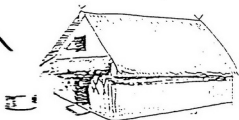


ລັກສະນະການໃຫ້ທອນໄມ້ເວລາເອົາມາທົດ
 ນ້ຳໃນເຮືອນປຸກ



ຫລັງຈາກນັ້ນເອົາມາປະໄວ້ບ່ອນທີ່ຄົນ ແລະ
 ກອງໄວ້ໃຫ້ເປັນລະບຽບລັກສະນະ ເຊັ່ນຮູບ
 ນັ້ນ ປະມານ 2 ອາທິດ ເພື່ອໃຫ້ທອນໄມ້ມີນ
 ຂະໜາດດີ

4



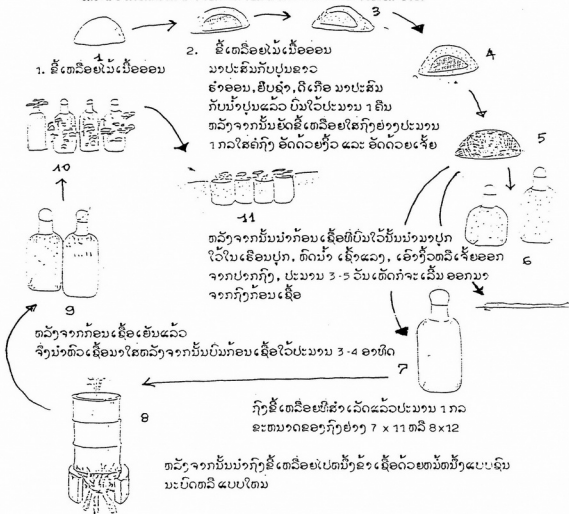
ຫຼັງຈາກນັ້ນນ້ຳທອນໄມ້ນາໂປນໃຫ້ເຮືອນປຸກ ເຊັ່ນຮູບດ້ວຍຫຍ້າ
ຂະໜາດຫຍ້າ ຫລື ຟາໄມ້ເຂັ້ມຂະໜາດຂອງເຮືອນ 4 x 6 x 2,50 ແລະທົດນ້ຳເຂົ້າແລ້ວ

2. ຂໍ້ສັງເກດ: ການປະສົມຂີ້ເຫລືອຍ ຈະມີຄວາມຄຸ້ນທີ່ພໍດີ ຄວນສັງເກດດັ່ງນີ້ ຖ້າເອົາມືກໍາຂີ້ເຫລືອຍແລ້ວແບບນີ້ອອກ ຖ້າຂີ້ເຫລືອຍຫາກແຕກອອກກັນບໍ່ເປັນກ້ອນ ສະແດງວ່າຂີ້ເຫລືອຍແຫ້ງໄພດ. ສະນັ້ນຖ້າເອົາມືກໍາຂີ້ເຫລືອຍ ແລ້ວແບບອອກ ຂີ້ເຫລືອຍຫາກກັບເປັນກ້ອນບໍ່ແຕກອອກຈາກກັນ ສະແດງວ່າກອງຂີ້ເຫລືອຍໃຊ້ການໄດ້ ຫລັງຈາກນັ້ນບິນໄວ້ 1 ຄືນແລ້ວເອົາ ໄກ່ປ່ານປົກຄຸມໄວ້ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ນ້ຳລະເຫີຍອອກ. ຈາກນັ້ນເອົາຂີ້ເຫລືອຍມາຍັດໃສ່ກົງຢ່າງປະມານ 1 ກລ, ເອົາຄໍໃສ່ປາກກົງ, ອັດດອນງົ່ວ ຫລື ສໍາລິກໄດ້ ແລະ ເອົາເຈ້ຍມາອັດອີກຄືນ. ການຍັດຂີ້ເຫລືອຍໃສ່ກົງຢ່າງນັ້ນ ບໍ່ໃຫ້ແທນ ຫລື ຫລົມຫລາຍ ຈາກນັ້ນເອັດຕານຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປ

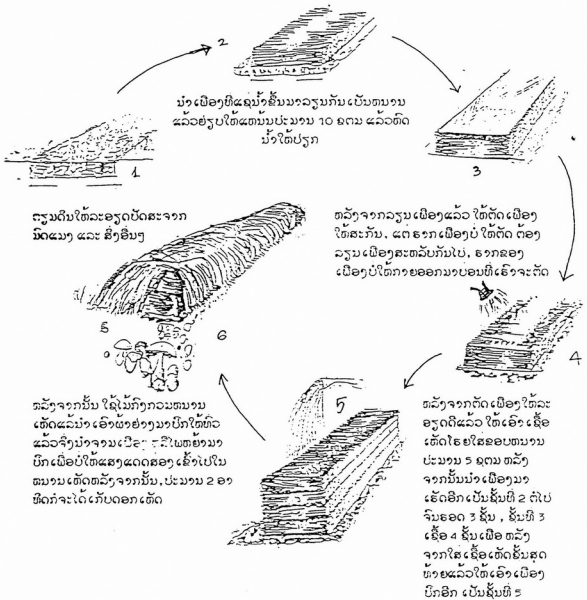
ການປຸກເຫຼັດໃສ່ກົງຢ່າງ

ໂດຍອາໃສຂີ້ເຫລືອຍ

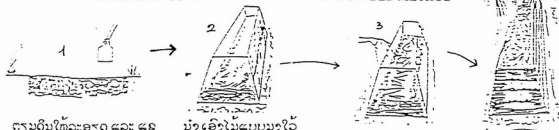
GROWING MUSHROOM IN POLYPROPYLENE BAG WITH HARDWOOD SAWDUST



ການປຸກເຫັດເຟືອງ ເຮັດແບບເປັນກອງສູງ OUTDOOR VOLVARELLA CULTION HIGH BED METHOD



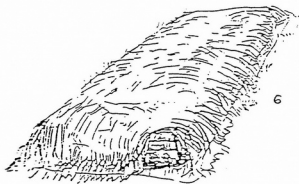
ການປູກເຫັດເຟືອງ
ເຮັດແບບເປັນກອງຕໍ່
OUTDOOR VOLVARIELLA CULTIVATION LOW BED METHOD



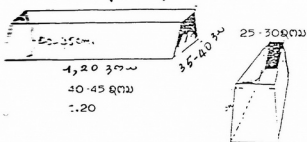
ຕຽມດິນໃຫ້ລະອຽດ ແລະ ແຊ
ເປືອງໃວປະມານ 3-4 ຊົ່ວໂມງ

ນໍາເອົາໄມ້ແບບມາໃວ
ເທິງດິນທີ່ເຮົາຕຽມໃວແລ້ວ

ນໍາເຟືອງທີ່ແຊນໍາຂຶ້ນມາຢູ່ບໍ່ໃສ
ໄມ້ແບບປະມານ 10 ຊຸດ ແລ້ວ
ຫົດນໍ້າ. ເອົາຫົວເຮືອເຫັດໂຮຍ
ໃສ່ໃຫ້ທົດແລ້ວ ຈຶ່ງນໍາເອົາເຟືອງ
ມາຢູ່ບໍ່ໃສເປັນຊັ້ນທີ 2 ເຮັດ
ແບບດຽວກັບຊັ້ນທີ 1 ຈົນຮອດ 3
ຊັ້ນ ຫມາຍຄວາມວ່າ 3 ຊັ້ນເຮືອ 4
ຊັ້ນເຟືອງ ຫລັງຈາກນັ້ນຫົດນໍ້າ
ໃຫ້ປຽກ ແລ້ວຈຶ່ງກອດໄມ້ແບບ
ອອກແລ້ວຈຶ່ງວຽນຫມາຍນຕໍ່ໄປ
ຕາງກັນປະມານ 15 ຊຸດ



ໄມ້ແບບປູກເຫັດ



ຫລັງຈາກປູກສໍາເລັດແລ້ວ ໃຫ້ເອົາໄມ້ກົງ
ກວມຫມາຍເຫັດ ແລ້ວນໍາເອົາຜ້າຢາງມາ
ປົກ. ກ່າວວ່າເຮືອເຫັດ ເຫລືອໃຫ້ຫວ່ານ
ເຮືອເຫັດຕາມວ່າງຫມາຍ ເຫັດຈະເກີດ
ຕາມຫວ່າງນັ້ນ ແລ້ວຈຶ່ງເອົາຈານເຟືອງ
ຫລືໄມ້ຫຍ້າມາປົກໃຫ້ທົດຫມາຍ ເພື່ອ
ກັນແສງແດດກໍ່ໄດ້