ການປູກໝາກກ້ວຍຫອມ

ໂດຍ:ຫົງທອງ ເພັດວິໄຊ,ພະແນກບໍລິຫານ ສຄກປ

ກ້ວຍຫອມແມ່ນໝາກໄມ້ຊະນິດນຶ່ງທີ່ມີຫຼາຍຢູ່ໃນບ້ານເຮົາ ແລະ ນິຍົມບໍລິໂພກກັນຫຼາຍ , ເນື່ອງຈາກວ່າກ້ວຍຫອມ ເປັນໝາກໄມ້ທີ່ບໍລິໂພກງ່າຍ ແລະ ມີວິຕາມິນສູງຕໍ່ຮ່າງກາຍຊ່ວຍລະບາຍງ່າຍ,ບໍ່ວ່າເດັກນ້ອຍຫຼື ຄົນສູງອາຍຸກໍ່ສາ ມາດບໍລິໂພກໄດ້ເພື່ອເປັນຂອງຫວານຫຼັງຮັບປະທານອາຫານ ,ທີ່ສຳຄັນຍັງເຮັດຢ່າງອື່ນໄດ້ອີກເຊັ່ນ:ກ້ວຍຈືດ,ກ້ວຍອົບແຫ້ງ, ນ້ຳຫວານກ້ວຍ ແລະ ອື່ນໆ ອີກຫຼາຍຢ່າງ.

ແນວພັນທີ່ນິຍົມແມ່ນກ້ວຍຫອມ (AAAGroup) ໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງລົດຊາດຫວານຫອມດີ ແລະ ໝາກໃຫຍ່.

ການປູກ

1. ການກະກຽມດິນປູກ

ໄຖໃຫ້ເລີກພໍປະມານ 1 ຄັ້ງ ຕາກດິນແລ້ວໄຖພວນ 1-2 ຄັ້ງໃຫ້ດິນຜຸຜຸ່ຍດີ ແລະ ຈະຊ່ວຍກຳຈັດວັດສະພືດຫຼາຍກວ່າ 20% ຕ້ອງໄຖພວນຄືນໃໝ່.

2. ການກຽມຊຸມປູກ

ໄລຍະປູກລະຫ່ວາງແຖວ ແລະ ຕົ້ນປະມານ 2x2 ແມັດ.ຂະໜາດຊຸມປູກກ້ວາງ , ຍາວ ແລະ ເລິກປະມານ 30x30x30 ຊັງຕີແມັດ ແລະ ຮອງພື້ນຊຸມດ້ວຍດິນປະສົມປຸຍອິນຊີປະມານ 5 ກລ/ຊຸມ.

3. ການກະກຽມພັນແລະການປູກ

ໃຊ້ໜໍ່ພັນທີ່ສົມບູນປັດສະຈາກສັດຕູພືດຄວາມຍາວຂອງໜໍ່ 25-35 ຊຕມ, ມີໃບປະມານ 2-3 ໃບ,ວາງໜໍ່ພັນທີ່ກົ້ນພື້ນຊຸມ, ຈັດວາງໃຫ້ຕົ້ນທີ່ຕິດຕົ້ນແມ່ຢູ່ໃນທິດທາງດຽວກັນເພື່ອໃຫ້ມີການອອກດອກໄປໃນທິດທາງດຽວກັນ ແລະ ສະດວກໃນການດູແລຮັກສາ.ຖົມບໍລິເວນຊຸມໃຫ້ແໜ້ນ ແລະ ປົກຫຸ້ມດ້ວຍເຟືອງ ຫຼື ຫຍ້າແຫ້ງແລ້ວຫົດນ້ຳໃຫ້ຊຸ່ມ.

4. ການໃຫ້ນ້ຳ

ຕ້ອງໃຫ້ນ້ຳຢ່າງສະໝ່ຳສະເໝີຕະຫຼອດລະດູປູກເມື່ອໜ້າດິນແຫ້ງຕ້ອງໃຫ້ນ້ຳ (ໂດຍເກັບຕົວຢ່າງດິນຈາກຜິວດິນເລິກ 15 ຊຕມ ກຳເປັນກ້ອນຖ້າແບມືອອກແລ້ວແຕກຊະຄວນໃຫ້ນ້ຳເພີ້ມແກ່ຕົ້ນກ້ວຍ).

5. ການໃຫ້ປຸຍ

ໃສ່ປຸຍຄັ້ງທີ 1 ແລະ 2 ເມື່ອຕົ້ນກ້ວຍມີ ອາຍຸ 1 ແລະ 3ເດືອນດວ້ຍສດູ 20-10-10 ຫຼື15-15-15 ຫຼື ສູດໃກຄ້ຽງ125-250 ກຼາມ/ຕົ້ນ/ຄັ້ງ.ໃສ່ປຸຍຄັ້ງທີ 3 ແລະ 4 ເມື່ອ ອາຍຸ 5 ແລະ 7 ເດືອນ ດ້ວຍສູດ 13-13-21 ຫຼື ສູດໃກ້ຄຽງໃນ ອັດຕາ 125-250 ກຼາມ/ຕົ້ນ/ຄັ້ງ. ໃສ່ປຸຍອິນຊີ (ປຸຍຄອກ ຫຼື ປຸຍໝັກ) ປີລະ 1-2 ຄັ້ງ.

6. ການແຕກໜໍ່

ຫຼັງຈາກປູກກ້ວຍໄດ້ປະມານ 5 ເດືອນ ໃຫ້ຕັດແຕ່ງໜໍ່ເພື່ອໃຫ້ຕົ້ນແມ່ມີຄວາມສົມບູນ.

7. ການຄ້ຳຍັນຕົ້ນ

ຕ້ອງໃຊ້ໄມ້ຄ້ຳຍັນ ຫຼື ດາມກ້ວຍທຸກຕົ້ນທີ່ອອກປີແລ້ວເພື່ອປ້ອງກັນລຳຕົ້ນຫັກລົ້ມ ແລະ ຕະຫຼອດລະດູການ

ຄ້ຳຍັນໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ໝັ້ນຄົງແຂງແຮງ.

8. ການຫຸ້ມເຄືອ ແລະ ຕັດແຕ່ງຮູບຊົງຂອງໃບ

ການຫຸ້ມເຄືອຈະເຮັດຫຼັງຈາກຕັດປີບໍ່ເກີນ 15 ມື້, ເພື່ອໃຫ້ເປືອກກ້ວຍໃສງາມ ແລະ ປ້ອງກັນແມງໄມ້ທຳລາຍດ້ວຍ ຖົງຢາງສີຟ້າແບບເປີດທາງລຸ່ມໄດ້ , ໂດຍຫຸ້ມທັງເຄືອ ແລະ ຫຸ້ມທຸກເຄືອ . ສ່ວນການຕັດແຕ່ງຊົງໃບຄວນຕັດເມື່ອ ໃບເລີ້ມຫັກກ່ອນທີ່ຈະສ້ຽດສີກັບເປືອກກ້ວຍ.ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍ່ເລີ້ມເກັບກ່ຽວ ແລະ ນຳໄປບໍລິໂພກໄດ້.