



မြန်မာ့ကော်ဖီထုတ်လုပ်သူများနှင့် ကြိတ်ခွဲသန့်စင်သူများအတွက်
သင်တန်းသားလက်စွဲစာစောင်



အထူးတန်းဝင်
ကော်ဖီထုတ်လုပ်ခြင်း
(သဘာဝအခြောက်နည်းဖြင့်ထုတ်လုပ်ခြင်း)



ယခုလက်စွဲစာစောင်အား အမေရိကန်ပြည်ထောင်စု နိုင်ငံတကာ ဖွံ့ဖြိုးရေးအေဂျင်စီ (USAID) မြန်မာနှင့် အမေရိကန်ပြည်သူများ၏ ကူညီထောက်ပံ့မှုဖြင့် အကောင်အထည်ဖော် ဆောင်ရွက်သည်။ ယခုစာစောင်တွင် ပါရှိသော အကြောင်းအရာများသည် Winrock International၏ တာဝန်သာဖြစ်ပြီး USAID (သို့) အမေရိကန်အစိုးရ၏ ထင်မြင်ယူဆချက်များ မပါဝင်ပါ။

ရည်ရွယ်ချက်

ယခု လက်စွဲစာအုပ်သည် ကော်ဖီအခြောက်လှန်းခြင်း နည်းပညာ၊ တစ်နည်းအားဖြင့် သဘာဝနည်းဖြင့်အခြောက်ခံခြင်း အခြေခံနည်းလမ်းများအား မြန်မာ့ကော်ဖီထုတ်လုပ်သူ၊ ကြိတ်ခွဲသန့်စင်သူများကို မိတ်ဆက်ပေးခြင်း ဖြစ်ပါသည်။ ယခုနည်းလမ်းမှာ သမားရိုးကျ ကော်ဖီအခြောက်လှန်းခြင်း နည်းလမ်းဟောင်းပင် ဖြစ်ပါသည်။ ကော်ဖီသီးစိုများကို အပင်မှ ခူးဆွတ်ပြီးနောက် ရေပေါ်သီးများကို အရင်ဖယ်ရှားပါ။ ထို့နောက် ပထမဆုံး သေချာစွာဆေးကြောပြီး နေရောင်ခြည်အောက် ကော်ဖီလှန်းစင်ပေါ်တွင် သဘာဝအလုံးအတိုင်း လှန်းသည့်နည်းလမ်း ဖြစ်ပါသည်။

ကော်ဖီအခြောက်လှန်းခြင်းဆိုင်ရာ နည်းအမျိုးမျိုးကို သိထားရန် အရေးကြီး ပါသည်။ ထိုသို့နည်းလမ်းများကို သိထားခြင်းအားဖြင့် သင်၏ကော်ဖီသည် မည်သည့် နည်းလမ်းဖြင့် အခြောက်ခံလျှင်ပိုမို ကောင်းမွန်သည်ကို သိနိုင်ပြီး စီးပွားရေးအခွင့်အလမ်းများနှင့် ဈေးကွက် အခွင့်အလမ်းသစ်များကို ဖွင့်ပေး နိုင်ပါလိမ့်မည်။





သဘာဝအလုံးအတိုင်း ကော်ဖီအခြောက်လှန်းခြင်း ပြုလုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်

- ၁။ ပြည့်ပြည့်ဝဝရင့်မှည့်သော ကော်ဖီသီးများကိုသာ အသုံးပြုပါ။
- ၂။ ရေပေါ်သီးများကို ဖယ်ထုတ်ပါ။
- ၃။ ကျန်ရှိသော ကော်ဖီသီးမှည့်၏အလေးချိန်ကို မှတ်သားပါ။
- ၄။ ကော်ဖီအခြောက်လှန်းစင်ပေါ်တွင် အခြောက်လှန်းပါ။
- ၅။ ခြောက်သွေ့မှုညီညာစေရန် ဂရုစိုက်လုပ်ဆောင်ပါ။
- ၆။ ညနေစောင်းချိန်နှင့် ညအချိန်တွင် ဖုံးအုပ်ထားပါ။
- ၇။ အစိုဓါတ် ၁၂%သို့ရောက်ရှိလျှင် အခြောက်လှန်းခြင်းပြီးဆုံးသည်။
- ၈။ ကောင်းမွန်စွာ သိုလှောင်သိမ်းဆည်းပါ။



(၁) ပြည့်ပြည့်ဝဝရင့်မှည့်သော ကော်ဖီသီးများကိုသာ အသုံးပြုပါ။

ကော်ဖီသဘာဝ အလုံးအတိုင်း
အခြောက်လှန်းခြင်း ဖြစ်စဉ်ပထမအဆင့်
အနေဖြင့် ပြည့်ပြည့်ဝဝမှည့်သော
ကော်ဖီသီးမှည့်၏ ပါဝင်မှုသည်
အနည်းဆုံး ၉၅%ရှိရန် လိုအပ်သည်။
ပြည့်ပြည့်ဝဝ မှည့်ခြင်းမရှိသော
ခေါင်းစိမ်းသီးများကို ဖယ်ထုတ်ပါ။



(၂) ရေပေါ်သီးများကို ဖယ်ထုတ်ပါ။



ရေဖြည့်ထားသော ပုံး/ကန်အတွင်းသို့
ကော်ဖီသီးမှည့်များကို ထည့်ပြီး
တက်လာသော ရေပေါ်သီးများကို
ဖယ်ထုတ်ပါ။ ထိုအသီးများသည်
ပိုးကိုက်ခြင်း (သို့) အရည်အသွေး
မပြည့်မီသော ကော်ဖီသီးများဖြစ်သည်။
ရေအောက်တွင်မြုပ်သော
အသီးများကိုသာ ရွေးချယ်အသုံးပြုပါ။

(၃) ကျန်ရှိသော ကော်ဖီသီးမှည့်၏အလေးချိန်ကို မှတ်သားပါ။



ရေပေါ်သီးများ ဖယ်ထုတ်ပြီးနောက်
ပုံးအတွင်းရှိ ရေများကို ဖယ်ရှားပြီး
ရေအောက်တွင်မြုပ်သော
ကော်ဖီသီးများ၏ အလေးချိန်ကို
မှတ်သားပါ။

(၄) ကော်ဖီအခြောက်လှန်းစင်ပေါ်တွင် အခြောက်လှန်းပါ။

အလေးချိန် ချိန်ပြီးသော ကော်ဖီများကို
လေဝင်လေထွက် ကောင်းမွန်ပြီး
သန့်ရှင်းသော ကော်ဖီလှန်းစင်ပေါ်တွင်
ဖြန့်ကြက်ပြီး နေလှန်းပါ။
သုံးပေပတ်လည် အကျယ်ရှိသော
ကော်ဖီလှန်းစင်ပေါ်တွင် ကော်ဖီသီးမှည့်
အလေးချိန် ၇ပိဿာခန့် လှန်းနိုင်သည်။



(၅) ခြောက်သွေ့မှုညီညာစေရန် ဂရုစိုက်လုပ်ဆောင်ပါ။



ကော်ဖီလှန်းရာတွင် နေပူရှိန်ပြင်းသော နံနက် ၁၀နာရီမှ ညနေ ၃နာရီအတွင်း ကော်ဖီသီးမှည့်များကို အထက်အောက် လှန်ပေးခြင်းဖြင့် ကော်ဖီသီးများ ခြောက်သွေ့မှုကို ညီညာစေသည်။ ယေဘုယျအားဖြင့် အခြောက်လှန်း ကာလသည် ရာသီဥတုပေါ်မူတည်ပြီး ၁၀ရက်မှ ၂၀ရက်အထိ ကြာမြင့်နိုင်သည်။

(၆) ညနေစောင်းချိန်နှင့် ညအချိန်တွင် ဖုံးအုပ်ထားပါ။

လှန်းထားသော ကော်ဖီသီးများကို ညအချိန်နှင့် မိုးရွာသောအချိန်များတွင် ကော်ဖီစင်ပေါ်တွင်စုပုံထားပြီး ပြင်ပမှ ရေ၊ စိုစွတ်မှုများ မဝင်ရောက်စေရန် မိုးကာစဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားရမည်။ အခြောက်လှန်းစဉ်ကာလ တစ်လျှောက်လုံး အထက်ပါ နည်းအတိုင်း လုပ်ဆောင်ပေးရမည်။



(၇) အစိုဓါတ် ၁၂%သို့ရောက်ရှိလျှင် အခြောက်လှန်းခြင်း ပြီးဆုံးသည်။

အထက်ပါနည်းအတိုင်း စတင်အခြောက်
လှန်းလိုက်သော ကော်ဖီသီးမှည့်သည်
မူလအလေးချိန်၏ သုံးပုံတစ်ပုံ ခန့်သာ
ကျန်ရှိပါက အစိုဓါတ် ၁၂% ခန့်
ရောက်ပြီဟု သိရှိနိုင်ပြီး ၎င်းအဆင့်သို့
ရောက်ရှိပါက အခြောက်လှန်းခြင်းအဆင့်
ပြီးဆုံးသည်။ အစိုဓါတ်တိုင်းကိရိယာ
ဖြင့်လည်း အစိုဓါတ် ၁၂ % ရှိမရှိကို
တိုင်းတာသိရှိနိုင်သည်။



(၈) ကောင်းမွန်စွာ သိုလှောင်သိမ်းဆည်းပါ။



ခြောက်သွေ့သော ကော်ဖီများကို
သန့်ရှင်းသောအိတ်ဖြင့် ထည့်သွင်းပြီး
လေဝင်လေထွက် ကောင်းမွန်သော
အခန်းတွင်းရှိ သစ်သားစင်ပေါ်တွင်
သိမ်းဆည်းထားနိုင်သည်။
သိမ်းဆည်းရာတွင် အနည်းဆုံး နံရံနှင့်
တစ်ပေ၊ မျက်နှာကြက်နှင့် တစ်ပေ
ခွာထားရမည်။

ကျေးလက်ဒေသဖွံ့ဖြိုးရေးအတွက်
ကုန်စည်တန်ဖိုးမြှင့်ကွင်းဆက်များစီမံကိန်း

အမေရိကန်ပြည်ထောင်စု နိုင်ငံတကာဖွံ့ဖြိုးရေးအေဂျင်စီ (USAID)
မြန်မာနှင့် အမေရိကန်ပြည်သူများ၏ ကူညီထောက်ပံ့မှုဖြင့်
အကောင်အထည်ဖော်ဆောင်ရွက်သည်။

Winrock International
အောင်ကြီးရပ်ကွက် - ဝက်ဘ် ၂၃၂၃၀၂၂

