

បទពិសោធន៍ក្នុងការធ្វើតាំងម៉ែស្រូវ

តាំងម៉ែស្រូវជាប្រភេទស្រូវដែលថ្លៃអំពីស្រូវអង្ករ ដែលដូនតាពិជំនាន់មុនតែងតែនិយមធ្វើ ។ បច្ចុប្បន្ន កសិករមិនសូវនិយមធ្វើដោយសារមានការចំណាយពេលយូរ រីឯស្រូវភ្នោតងាយស្រួលធ្វើជាង ។ ប៉ុន្តែអ្នកមីង កាន់ សុគុន ជាគ្រូបង្រៀនរស់នៅភូមិកងសៅ ឃុំកំពង់ថ្ម ស្រុកសន្តុក ខេត្តកំពង់ធំ គាត់បានរៀនធ្វើតាំងម៉ែស្រូវតាមម្តាយរបស់គាត់ ។ ស្រូវនេះ អាចរក្សាទុកបានយូរ ហើយបរិភោគទៅមានរសជាតិឆ្ងាញ់ ។



១. ធាតុផ្សំនិងរបៀបធ្វើតាំងម៉ែស្រូវ

ធាតុផ្សំនិងសំភារៈប្រើប្រាស់

ការរំលាស់តាំងម៉ែស្រូវ

ដើម្បីផលិតជាតាំងម៉ែស្រូវនេះ យើងត្រូវការធាតុផ្សំសំខាន់ចំនួនពីរមុខគឺ ស្រូវបណ្តុះទម្ងន់ ៥ គីឡូក្រាម និងអង្ករដំណើប ១២ គីឡូក្រាម ដើម្បីផលិតបានជាស្រូវដែលមានទម្ងន់ ១០ គីឡូក្រាម ។

សម្ភារៈដែលយើងចាំបាច់ត្រូវប្រើសម្រាប់ការផលិតនេះរួមមាន ខ្លះភ្នោត ចង្រ្កានធំ (គុក) ឈើកូរ កញ្ជ្រែង ក្រណាត់សប្រវែង ២ ម៉ែត្រ ពាងទឹក ធុងទឹក វ៉ែកដួស ឬ ស្លាបព្រា កូនកញ្ជ្រី ត្បាល់ និងអង្រែ ។

- ស្តុកនេះ គាត់ច្រើនធ្វើនៅរដូវក្តៅដើម្បីងាយស្រួលហាល ។ ដំបូងយកស្រូវទម្ងន់ ៥ គីឡូក្រាមទៅបណ្តុះឱ្យចេញពន្លកដោយទុករយៈពេល ៦ យប់ ព្រោះរយៈពេលនេះស្រូវមិនទាន់បែកសន្លឹក បើស្រូវបែកសន្លឹកទាំងស្រុងមានរសជាតិល្ងីង
- បន្ទាប់មកយកស្រូវដែលបានបណ្តុះហើយមកលេបប្រឡេះឱ្យបែកចេញពីគ្នា រួចហាលថ្ងៃរយៈពេល ៣ ថ្ងៃ ដើម្បីធ្វើឱ្យស្រូវស្ងួតល្អងាយស្រួលក្នុងការបុក ។ ស្រូវដែលបុកហើយ គាត់យកត្រឹមបរិមាណ ២,៥ គីឡូក្រាម ប៉ុណ្ណោះ ព្រោះបរិមាណនេះវាសមស្របជាមួយអង្ករដំណើបទម្ងន់ ១២ គីឡូក្រាម ។ ស្រូវដែលបុករួចហើយត្រូវយកវាច្រកចូលក្នុងថង់ទុកមួយខ្សែក
- ក្រោយមកទៀតត្រូវដាំបាយដំណើប (ដាំជ្រាយ) ទុកនៅពេលល្ងាចថ្ងៃដដែល ព្រោះនៅពេលព្រឹកបាយនឹងត្រជាក់ល្អ
- នៅពេលព្រឹកឡើង គាត់ចាប់ផ្តើមយកស្រូវដែលបានបុកហើយ និងបាយដំណើបដែលដាំល្ងាចចាក់ចូលគ្នានៅក្នុងខ្លះភ្នោត ដោយច្របាច់ពង្រាយគ្រាប់បាយ និងស្រូវឱ្យចូលគ្នាសព្វ ហើយចាក់ទឹកប្រមាណ ២,៥ គីឡូក្រាម ចាប់ផ្តើមដុតភ្លើង ។ នៅពេលកំពុងដាំនោះត្រូវឱ្យស្រូវហ្វឹករាយ និងស្រូវ ដើម្បីកុំឱ្យខ្លោចទៅចាតក្រោមរយៈពេលប្រមាណជា ៣ ទៅ ៤ ម៉ោងក្រោយ វានឹងរលាយចូលគ្នាសព្វល្អ (លក្ខណៈសម្គាល់គឺនៅពេលយើងយកមកច្របាច់វាមិនស្អិតជាប់ដៃច្របាច់ទៅមានជាតិអង្ករច្រើន) ពេលនោះយើងអាចពន្លត់ភ្លើងបានហើយ
- បន្ទាប់មកយើងចាប់ផ្តើមដួសយកកាកស្រូវរលាយបាយដំណើបនោះដាក់ទៅក្នុងធុង ឬ កាដុនដែលមានដាក់ទឹកត្រជាក់នៅខាងក្នុងឱ្យរាលដូច ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការព្យាបាលយកជាតិទឹកស្រូវបន្ថែមទៀត ដែលមាននៅក្នុង

កាកស្រូវ និងបាយដំណើប ។ ចំពោះទឹកដែលនៅសល់ក្នុងខ្លះភ្នាក់ត្រូវយកទៅចម្រោះក្នុងក្រណាត់ស ដោយដាក់ពាងទ្រនៅពីក្រោម ដើម្បីត្រង់យកតែទឹកស្អុយដែលស្អាតថ្លាល្អ ។ ក្រៅពីនេះយើងត្រូវយកកាកស្រូវ និងបាយដំណើបដែលនៅក្នុងធុង ឬ កាដូទឹកត្រជាក់នោះមកពូតយកទឹកចេញឱ្យអស់ ហើយកាកដែលនៅសល់យើងអាចយកទៅធ្វើជាចំណីសត្វដូចជា គោ ជ្រូក មាន់ជាដើម

- នៅដំណាក់កាលនេះគឺយើងត្រូវយកទឹកដែលយើងចម្រោះ និងពូតបានទាំងអស់ទៅដាំរម្ងាស់នៅក្នុងខ្លះភ្នាក់ដូចជា រម្ងាស់ស្ពានភ្នាក់ម្តងទៀត រយៈពេល ៤-៥ ម៉ោង ដើម្បីឱ្យទឹកនោះក្លាយទៅជាស្ពានតាំងម៉ែ ។ ហើយដើម្បីបញ្ជាក់ថាវាក្លាយទៅជាស្ពាន គឺយើងត្រូវជួសស្ពានបន្តិចដាក់ចូលក្នុងទឹកត្រជាក់ បន្ទាប់មកយើងយកដៃពូតលុបស្ពាននោះឱ្យវាមូលចូលគ្នា ។ បើយើងអាចលុបវាឱ្យមូលចូលគ្នាបាន មានន័យថាស្ពានឆ្អិនល្អ តែបើមិនអាចលុបចូលគ្នាបានបញ្ជាក់ថា ស្ពានមានជាតិទឹកត្រូវរម្ងាស់បន្ថែមទៀត
- ត្រូវរក្សាស្ពានទុកឱ្យត្រជាក់មុនចាក់ចូលទៅក្នុងកំប៉ុង ឬ កែវ ។

៣. ចំណាប់អារម្មណ៍

អ្នកម្ចីងបញ្ជាក់ប្រាប់ថា ការធ្វើតាំងម៉ែស្រូវនេះ គាត់ចំណាយពេលអស់ ៨-៩ ថ្ងៃ ។ បណ្តុះស្រូវ ៦ ថ្ងៃ ហាលស្រូវ ២-៣ ថ្ងៃ ។ ហើយស្ពាននេះគាត់បានធ្វើទុកអស់រយៈពេល ១ ឆ្នាំ មកហើយ ទុកគ្រាន់បរិភោគ ដូចជា បង្កើមនៅពេលអស់កម្លាំង ។ ប៉ុន្តែនៅពេលជួសស្ពានមកទទួលទាន ត្រូវប្រើស្លាបប្រាស្នូតល្អ ជៀសវាងធ្វើឱ្យស្ពានដុះជឿត ។ ក្រៅពីការរៀបចំក្នុងគ្រួសារ អ្នកម្ចីងបានលក់ស្ពានតាំងម៉ែនេះខ្លះក្នុងតំលៃ ១០០០០ រៀល ក្នុងមួយគីឡូក្រាម ។



ការលាងស្រូវបណ្តុះ



ការចុកស្រូវបណ្តុះដែលលាងរួច



ការចម្រោះទឹកពីស្រូវ និងអង្ករដំណើប



ការពូតយកទឹកពីស្រូវនិងអង្ករដំណើប



ការរម្ងាស់ស្ពានឱ្យក្លាយជាស្ពានតាំងម៉ែ



កាកស្រូវនិងអង្ករដំណើបនៅសល់

សយ សុភ័ក្រ្តោ