

ករណីសិក្សាការផលិតស្ករមេរ្យា របស់ភសិករ ថា ចាន់ថុ

បងស្រី ឃា ចាន់ថុ អាយុ ៣៣ឆ្នាំ រស់នៅភូមិត្រពាំងស្នួរ ឃុំស្រែថ្មី ស្រុករលាប្ប័រ ខេត្តកំពង់ឆ្នាំង ។ គាត់មាន បច្ចេកទេសល្អក្នុងការធ្វើស្ករត្នោតអោយក្លាយទៅជាស្ករមេរ្យា ។

គាត់ប្រកបរបរឡើងត្នោត ដើម្បីយកទឹកត្នោតមករំងាស់ធ្វើជាស្ករត្នោតសំរាប់លក់តាំងពីឆ្នាំ ១៩៩៣ មកម្ល៉េះ ហើយជា ធម្មតាក្នុងមួយថ្ងៃ គាត់រំងាស់ទឹកត្នោតបានចំនួន ២ ខ្លះ និងជាលទ្ធផលគាត់ទទួលបានស្ករត្នោតចំនួន ២០ គីឡូក្រាម ហើយលក់ អោយឈ្មួញកណ្តាលបានត្រឹមតែ ១២០០ រៀល ក្នុងមួយគីឡូក្រាម ។

ចាប់តាំងពីឆ្នាំ ២០០៦ មក គាត់បានទទួលបច្ចេកទេសថ្មី ពីអង្គការអភិវឌ្ឍន៍ និងបច្ចេកទេសសមស្រប អំពីបច្ចេកទេស ធ្វើស្ករត្នោតអោយក្លាយទៅជាស្ករមេរ្យា ហើយគាត់បានអនុវត្តន៍បច្ចេកទេសនេះរហូតមកដល់សព្វថ្ងៃនេះ ។ បទពិសោធន៍ និង បច្ចេកទេសធ្វើស្ករមេរ្យាមានបង្ហាញជូនដូចខាងក្រោម :

មុននិងចាក់ទឹកត្នោតចូលខ្លះ ត្រូវត្រងអោយទឹកត្នោតអោយស្អាត រួចហើយត្រូវភ្ជក់មើល ដើម្បីយើងចាំរាយកម្រិតទឹកត្នោត ដែលមានជាតិផ្អែមមុតល្អ យកមករំងាស់ធ្វើស្ករមេរ្យា (កាលណាទឹកត្នោតផ្អែមមុតល្អ ទើបធ្វើស្ករមេរ្យាបានល្អ) ។ បន្ទាប់ពីចាក់ទឹក ត្នោតចូលខ្លះរួចហើយ ត្រូវដុតភ្លើងអោយឆេះខ្លាំងជាប់រហូតដល់ទឹកត្នោត ខះរឹងក្លាយជាស្ករត្នោត (នៅពេលទឹកត្នោតពុះ ត្រូវដួស ពពុះខ្មៅៗចោល ព្រោះពពុះទាំងនោះ វាអាចធ្វើអោយស្ករត្នោតឡើងក្រហមបាន) ។ បន្ទាប់មកទៀតនៅពេលទឹកត្នោតពុះ ជិត ក្លាយជាស្ករ (ផ្អើលភ្លើង) ត្រូវបន្ថែមការដុតអុសថែមទៀត រហូតដល់ទឹកត្នោតឡើងពណ៌ក្រឡាត (ពណ៌ចាស់ជាងធ្វើស្ករត្នោត ធម្មតា) ទើបដាក់ចុះពីចង្រ្កាន បន្ទាប់មកទៀតយើងយករហាត់មកទាញរិតវាអោយក្លាយជាស្ករសាច់ធម្មតា (ឡើងដូចនំកូរ) ទើបយករហាត់ចេញ រួចហើយយកខ្នុរ ដែលធ្វើពីដើមល្អុងខ្លះ រីឯរាងត្នោត មកកូរលើអោយឡើងដុំៗ ស្រួយប៉ុនៗមេដៃ មេជើង រួចបំបែកវាបន្តទៀតអោយហ្មត់ ទើបយកទៅហាលថ្ងៃអោយស្ងួត រយៈពេលប្រហែល ៣ ម៉ោង (ថ្ងៃក្តៅខ្លាំង) បន្ទាប់ពីស្ករស្ងួត ឡើងស្រួយហើយ យកស្ករនោះមករែងនិងកំព្រោងរែងអង្ករ (ក្រឡាស្ងួត) រួចហើយយកវាទៅហាលថ្ងៃម្តងទៀត អោយវាឡើង ស្រួយហ្មត់ដូចកន្ទក់ទើបជាការស្រេច ។



៦ កាលណាចង់ធ្វើស្ករម្សៅ ត្រូវដាក់ស្មៅទឹកភ្លៀងមួយដងចំណុះមិនលើសពី ៣៥-៤០ លីត្រ ទើបល្អ បើលើសពីនេះស្ករ ពុំសូវសល្អ រឺធ្វើមិនកើត

ខាងក្រោមនេះជាការប្រៀបធៀបរវាងចំណូលនិងចំណាយក្នុងការធ្វើស្ករភ្លៀងធម្មតា និងស្ករភ្លៀងម្សៅរបស់បងស្រី

ជា ចាន់ថុ

ស្ករភ្លៀងធម្មតា

- ទឹកភ្លៀងចំណុះ ៣៥ លីត្រ
- ប្រើពេលវេលាសរុប ២.៥ ម៉ោងទើបក្លាយជាស្ករ
- បានស្ករភ្លៀង ៤.៥ គីឡូក្រាម
- លក់បានមួយគីឡូផ្លែ ១២០០ រៀល
- ក្នុងមួយឆ្នាំគាត់អាចសល់លុយ ១៥០ ម៉ឺនរៀល ដោយមិនគិត ពីការទិញសំភារៈ និងម្ហូបអាហារប្រចាំថ្ងៃ

ស្ករភ្លៀងម្សៅ និងចង្រ្កានកែលំអ

- ទឹកភ្លៀងចំណុះ ៣៥ លីត្រ
- ប្រើពេលវេលាសរុប ៥-៥.៥ ម៉ោងទើបក្លាយជាស្ករភ្លៀងម្សៅ
- បានស្ករភ្លៀងម្សៅ ៤ គីឡូក្រាម (ព្រោះវាស្ងួតទឹក)
- លក់បានមួយគីឡូផ្លែ ៣០០០ រៀល
- ក្នុងមួយឆ្នាំគាត់អាចសល់លុយ ៣ លានរៀល ដោយមិនគិត ពីការទិញសំភារៈ និងម្ហូបអាហារប្រចាំថ្ងៃ



ចំណាប់អារម្មណ៍ : ក្រោយពីបងស្រីអនុវត្តន៍ធ្វើបច្ចេកទេសធ្វើស្ករម្សៅមួយឆ្នាំជាងរួចមក គាត់សង្កេតឃើញថា គ្រួសាររបស់ គាត់មានជីវភាពធូរធារជាងមុន ព្រោះស្ករម្សៅលក់បានថ្លៃ និងម្យ៉ាងទៀតវាចំណេញអុសនឹងពេលវេលា អាចសន្សំសំចៃចំណូល បានច្រើនក្នុងគ្រួសារ ជាពិសេសគាត់មានលទ្ធភាពអោយកូនៗរបស់គាត់បានទៅរៀនគ្រប់ៗគ្នា ។