

ການເຮັດນໍ້າໝັກຈຸລິນຊີຈາກໝາກໄມ້ສຸກ

ໝາກໄມ້ທຸກຊະນິດສາມາດນໍາໃຊ້ໄດ້ ແຕ່ຕ້ອງສຸກ ແລະ ສົດ ສາມາດເອົາຊະນິດດຽວ ຫລື ຫລາຍໆ ຊະນິດມາ ລວມກັນກໍໄດ້ ເຊັ່ນ: ກ້ວຍນໍ້າ, ໝາກນັດ, ໝາກອີ ຫລື ໝາກໄມ້ທີ່ຄວາມຫວານທຸກຊະນິດ ກ່ອນໃຊ້ບໍ່ຄວນນໍາໄປ ລ້າງນໍ້າໂດຍເດັດຂາດ.

ວັດສະດຸ ແລະ ອຸປະກອນ

1. ໂຖແກ້ວ ຫລື ພາສຕິກປາກກວ້າງ;
2. ໝາກໄມ້ສຸກ;
3. ນໍ້າຕານຊາຍແດງ;
4. ເຈ້ຍຂາວແຜ່ນໃຫຍ່;
5. ເຊືອກຟາງ



ອັດຕາສ່ວນ

ໝາກໄມ້ສຸກ 1 ກລ. ຕໍ່ນໍ້າຕານຊາຍແດງ 1 ກລ. ໃນກໍລະນີໝາກໄມ້ສຸກມີຄວາມຫວານຫລາຍໃຫ້ໃຊ້ 2-3 ກລ. ຕໍ່ນໍ້າຕານ 1 ກລ

ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການເຮັດ

1. ຊອຍໝາກໄມ້ສຸກໃຫ້ມີຂະໜາດ 2-4 ຊມ.
2. ນໍ້າໝາກໄມ້ສຸກທີ່ຊອຍແລ້ວໄປກອງລວມກັນ (ເຮັດກອງແປງ)
3. ແບ່ງນໍ້າຕານອອກເປັນສອງສ່ວນເທົ່າກັນ ເອົາສ່ວນທີໜຶ່ງໂຮຍໃສ່ໃຫ້ທົ່ວກອງໝາກໄມ້ສຸກໃຊ້ມີປະສົມເຂົ້າກັນສະຫລັບໄປມາ 2-3 ເທື່ອ.
4. ນໍາໄປໃສ່ລົງໂຖ ໃຫ້ໃສ່ປະມານ 2/3 ຂອງໂຖ ເຂ່ຍໃຫ້ສະໝໍ່າສະເໝີ ເອົານໍ້າຕານສ່ວນທີສອງໂຮຍທັບໜ້າ.



ອັດຕາການໃຊ້

ນໍ້າໝັກໝາກໄມ້ສຸກ 2 ບ່ວງແກງຕໍ່ນໍ້າ 10 ລິດ ເກັບໄວ້ໄດ້ດົນເຖິງ 3 ເດືອນ.

ຄຸນປະໂຫຍດ

1. ປະສົມນໍ້າໃຫ້ສັດກິນ ຊ່ວຍຫລຸດຜ່ອນກິນເໝັນຈາກອາຈົມ ແລະ ນໍ້າຢູ່ງວ.
2. ປະສົມອາຫານສັດ ເພີ່ມລົດຊາດອາຫານ ແລະ ການຍ່ອຍອາຫານດີຂຶ້ນ.
3. ໃຊ້ປະສົມກັບນໍ້າໝັກຊະນິດອື່ນໆ ຫົດຄອກສັດ.
4. ຫົດກອງປຸ້ຍໝັກ ຈະຊ່ວຍຍ່ອຍສະຫລາຍໄດ້ໄວຂຶ້ນ.
5. ເສດເຫຼືອຈາກການໝັກສາມາດນໍາໄປລ້ຽງໝູໄດ້.