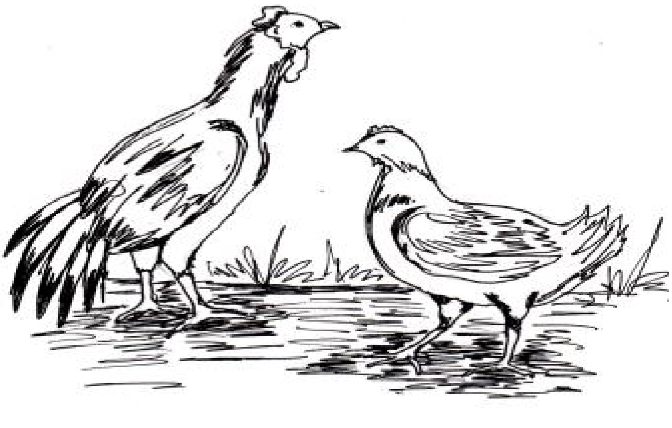
ຄວາມຮູ້ພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນ

ການລ້ຽງໄກ່

(ສະບັບທົດລອງ)



ຂຽນໂດຍ: ທ້າວ ຄຳໄພ່

ຂໍ້ມູນຈາກ: ບ້ານ ໂຄກນ້ອຍ ເມືອງ ໄຊທານີ ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ

2006

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ຄວາມຮູ້ພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນ

ການລ້ຽງໄກ່

ຮີບໂຮມ ແລະຈັດໜ້າໂດຍ: ນາງ ກອງມະນີ ຄຳຜາຍ

ຜູ້ແຕ້ມ: ນາງ ສຸດທາລາ

ຜູ້ຮຽບຮຽງ: ອ.ຈ. ໂພໄຊ ຈັນທະວົງສາ
ອ.ຈ. ເກດມະນີ ບັນດາສັກ
ອ.ຈ. ຄຳໄຫວ ອິນທະວົງ
ອ.ຈ. ລົ່ງ ແສງດາລາ
ອ.ຈ. ທອງຂັນ ສິລິໂພຄຳ

ເຈົ້າຂອງ: ພະແນກສຶກສານະຄອນຫລວງວຽງຈັນ ແລະ
ສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ

Pestalozzi Children's Foundation
A world for children

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ຄຳນຳ

ປື້ມພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນຫົວນີ້ ໄດ້ມາຈາກການຂຽນຂອງຊາວບ້ານ ແລະ ອາສາສະໝັກເຊິ່ງໄດ້ຮຽບຮຽງເບື້ອງຕົ້ນຈາກຄະນະອຳນວຍການສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ ແລະ ພະແນກສຶກສານະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

ປຶ້ມຫົວນ້ອຍຫົວນີ້ໄດ້ບັນຈຸເນື້ອໃນທີ່ເວົ້າເຖິງຫົວຂໍ້ໃດໜຶ່ງໂດຍມີຫຼາຍກິດຈະກຳທີ່ຈະເປັນການທົດລອງເອົາຄວາມຮູ້ທ້ອງຖິ່ນເຂົ້ານຳພາ ແລະສິດສອນນັກຮຽນຊັ້ນປະຖົມໂດຍເອົາບົດທີ່ງ່າຍສອນຊັ້ນປະຖົມ ປໍ 1 ປໍ 2 ແລະບົດທີ່ຍາກກໍສອນຊັ້ນໃຫຍ່ຂຶ້ນໄປ

ຄະນະຈັດທຳຫວັງຄິດວ່າປຶ້ມຫົວນີ້ຄົງເປັນບ່ອນອີງອັນໜຶ່ງໃຫ້ແກ່ຄູອາຈານກໍຄືອາສາສະໝັກທີ່ຈະໄປສອນເດັກປະຖົມບໍ່ຫຼາຍກໍໜ້ອຍ

ຄະນະຈັດທຳຄິດວ່າຍັງມີຫຼາຍເນື້ອໃນທີ່ບໍ່ທັນພຽງພໍ ແລະຂາດໄປຫວັງວ່າຄົງໄດ້ຮັບການຕິຊົມຈາກທຸກທ່ານພວກເຮົາພ້ອມທີ່ຈະປັບປຸງຕາມຄວາມເໝາະສົມ

ຄະນະຈັດທຳ

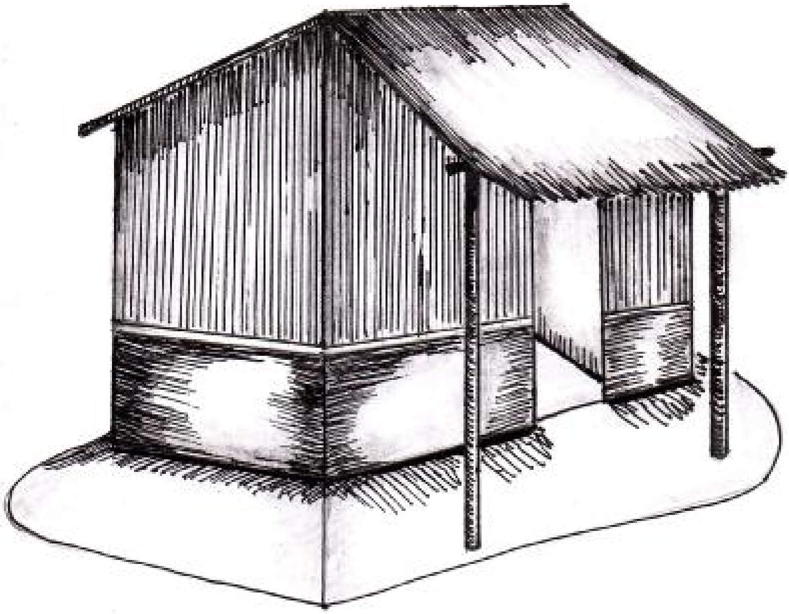
PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ຄວາມເປັນມາ

ນອກຈາກການປູກຝັງແລ້ວການລ້ຽງສັດກໍແມ່ນອາຊີບໜຶ່ງທີ່ຄົນລາວເຮົາເຮັດຄຽງຄູ່ກັນໄປບໍ່ວ່າຈະລ້ຽງເປັນອາຊີບຫຼັກຫຼືອາຊີບເສີມ ການລ້ຽງໄກ່ນີ້ ເພິ່ນໄດ້ສືບທອດຕໍ່ໆກັນມາຕັ້ງແຕ່ປູ່ຍ່າຕາຍາຍຈົນຕົກມາຮອດເຊັ່ນລູກເຊັ່ນຫຼານຂອງພວກເຮົາ.

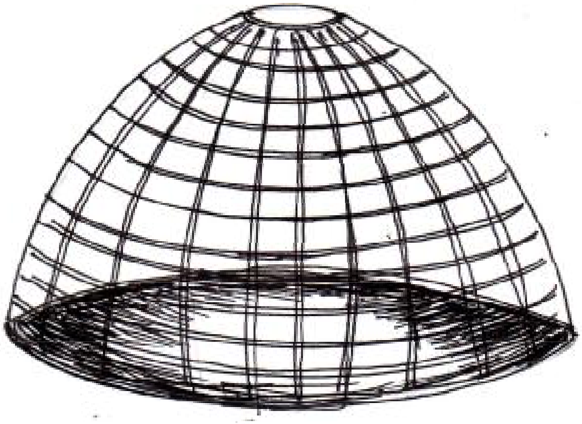
ອຸປະກອນການລ້ຽງໄກ່

1. ຄອກໄກ່



PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

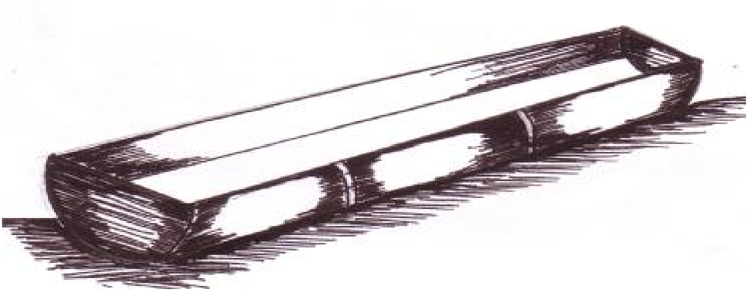
2. ສຸ່ມຂັງໄກ່



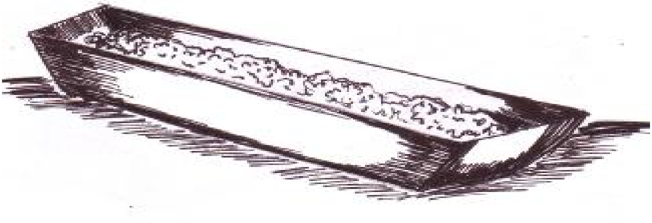
3. ຮັງໄຂ່

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

4. ຮາງນ້ຳ



5. ຮາງໃສ່ອາຫານ

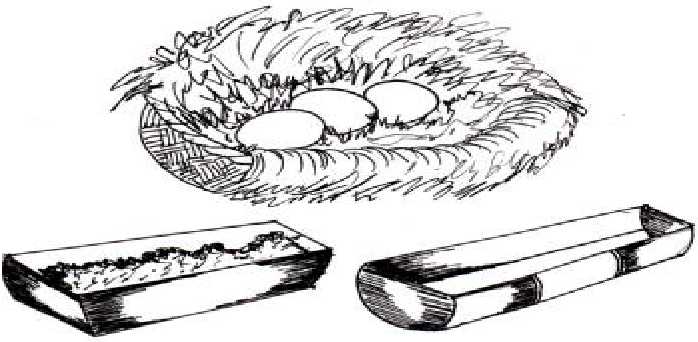


PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ວິທີລ້ຽງ

1. ເຮົາຕ້ອງກະກຽມສະຖານທີ່ແລ້ວເຮັດຄອກໄກ່

2. ເຮັດຮັງໄຂ່, ຮາງນ້ຳ ແລະຮາງໃສ່ອາຫານ



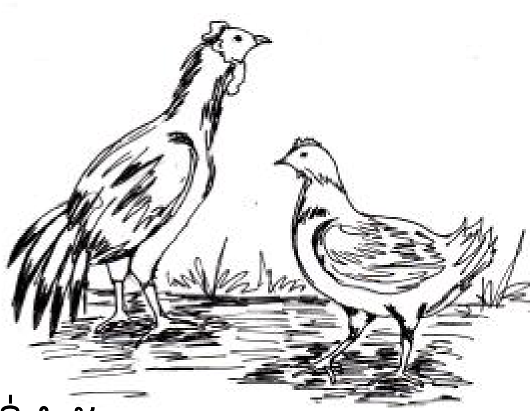
PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

3. ລ້ຽງທີ່ນຊີ້ໄກ່, ຮຳອ່ອນ, ເຂົ້າເປືອກ ແລະເຂົ້າສານ

4. ເກືອໄກ່ 2 ເທື່ອຕໍ່ມື້ (ເຊົ້າ-ແລງ) ເພື່ອໃຫ້ໄກ່ໃຫຍ່ໄວໄດ້ນ້ຳໜັກ

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

5. ລ້ຽງປະມານ 3 ເດືອນກໍສາມາດກິນຫຼືຂາຍໄດ້.



ຫຼັກການທີ່ສຳຄັນ

ການເຮັດຄອກໄກ່ຕ້ອງເຮັດຢູ່ບ່ອນທີ່ສະຫວາດສະເຫວີຍຮາບພຽງດີ

ການເຮັດຄອກຕ້ອງເຮັດໃຫ້ແສງແດດຫຼອດຜ່ານໄດ້ເພື່ອໃຫ້ແສງແດດຂ້າເຊື້ອພະຍາດ

ຄຸນປະໂຫຍດຂອງການລ້ຽງໄກ່

ການລ້ຽງໄກ່ກໍເປັນອາຊີບໜຶ່ງທີ່ພວກເຮົາບໍ່ສາມາດປະຖິ້ມໄດ້ ຖ້າພວກເຮົາລ້ຽງໄດ້ຫຼາຍກໍສາມາດສົ່ງຂາຍເປັນສິນຄ້າໄດ້ອີກຢ່າງໜຶ່ງ ອາຫານທີ່ເສດເຫຼືອກໍຍັງສາມາດເອົາມາເກືອໄກ່ໄດ້ອີກເຊັ່ນ: ເສດຜັກ, ເສດອາຫານທີ່ເຫຼືອກິນ. ການລ້ຽງໄກ່ນີ້ຍັງສາມາດແກ້ໄຂຊີວິດການເປັນຢູ່ໃນຄອບຄົວຫຼຸດຜ່ອນການໃຊ້ຈ່າຍໃນການດຳລົງຊີວິດປະຈຳວັນຂອງພວກເຮົາໄດ້ອີກດ້ວຍ.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ພາບ: ການລ້ຽງໄກ່ລາດ

ໄກ່ລາດນີ້ ມີດີຫຼາຍຢ່າງ
ເຮົາຕ້ອງຊ່າງ ໝັ່ນລ້ຽງໝັ່ນເກືອ
ຍາມເຮົາເມືອ ເຮືອນຊານບ້ານຊ່ອງ
ຕ້ອງຫຼຽວມອງ ເບິ່ງໄກ່ໃຫ້ດີ
ອາຊີບນີ້ ເປັນອາຊີບເສີມ
ຊ່ວຍແຕ່ງເຕີມ ໃຫ້ມີລາຍໄດ້
ໃຫ້ໄດ້ໃຊ້ ພາຍໃນຄອບຄົວ
ບໍ່ຢ້ານກົວ ເລື່ອງໄຂ້ຫວັດນົກ

ເຊີ້ງ: ການລ້ຽງໄກ່

ໂຮ............ຮິວ......
ເລື້ອງການລ້ຽງໄກ່ ໃສ່ຄອບໃສ່ຄົວ
ມັນດີຢູ່ຕວ໋າ ມີກິນມີຢູ່
ບໍ່ໄດ້ຂໍໝູ່ ຍາມຂັດຍາມຈົນ
ບໍ່ໄດ້ໄປສົນ ຫາຢືມຄົນອື່ນ
ເຖິງຍາມຈະຕື່ນ ມັນກໍຂັນເຕືອນ
ລ້ຽງຢູ່ໃກ້ເຮືອນ ສະບາຍແທ້ໆ
ພໍໄດ້ຜ່ອນແກ້ ຍາມຂາດອາຫານ
ເຮົາຮັບປະທານ ກໍແສນແຊບຊ້ອຍ

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ເພງ: ສຽງໄກ່

ໂອກອີໂອກອີໂອກ ສຽງໄກ່ຜູ້ໂອກມັນຂັນຕອນເຊົ້າ
ມັນຂັນເພື່ອປຸກພວກເຮົາ (*2) ໃຫ້ຕື່ນແຕ່ເຊົ້າໜຶ້ງເຂົ້າເປົ່າໄຟ
ກະຕາກກະຕາກ ສຽງກະຕາກນັ້ນແມ່ນສຽງໄກ່ໄຂ່
ພວກເຮົາຢ່າຟ້າວໄປໃກ້ (*2) ຈັກໜ້ອຍແມ່ໄກ່ຊິບໍ່ໄຂ່

ແຕ່ງໂດຍ: ທ້າວ ຄຳຫຼ້າ ພອນມະນີວົງ

ລຳ: ການລ້ຽງໄກ່ (ລຳຄອນສະຫວັນ)

ຢູ່ເຮືອນຂອງຂ້ອຍ ລ້ຽງເປັດລ້ຽງໄກ່
ມີໂຕນ້ອຍໂຕໃຫຍ່ ໄກ່ຂ້ອຍມີຫຼາຍ
ລ້ຽງໄວ້ກິນໄວ້ຂາຍ ໃຫ້ກາຍເປັນສິນຄ້າ
ພາໃຫ້ມີເງິນໃຊ້ ໄປທາງໃດກໍບໍ່ລຳບາກ
ຫາກເປັດໄກ່ບໍ່ລ້ຽງ ຂ້ອຍຕາຍຖິ້ມຕັ້ງແຕ່ດົນ
ໂອ......ລະນໍ......

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ຮູບ ແລະປະຫວັດຂອງຜູ້ຂຽນ

ຊື່ ທ້າວ ຄຳໄຜ່

ອາຍຸ 39, ອາຊີບ: ປະຊາຊົນ

ເຫດຜົນຂອງການຂຽນບົດ:

ການທີ່ຂຽນຫົວບົດການລ້ຽງໄກ່ນີ້ຍ້ອນຢາກໃຫ້ທຸກໆຄົນຮູ້ຈັກວິທີການລ້ຽງໄກ່ເພາະການລ້ຽງໄກ່ນີ້: ເປັນອາຊີບເສີມທີ່ດີຫຼາຍນອກຈາກວຽກຫຼັກແລ້ວເຮົາຍັງປະກອບອາຊີບການລ້ຽງໄກ່ນີ້ໄດ້ຕື່ມອີກການລ້ຽງກໍງ່າຍ ແລະອີກທັງມັນຍັງສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ເຮົາເພີ່ມຕື່ມອີກຖ້າເຮົາລ້ຽງຫຼາຍມັນກໍກາຍເປັນສິນຄ້າ.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com