แบบบันทึกองค์ความรู้รายบุคคล

๑. ชื่อองค์ความรู้ วิธีปลูกผักสลัด

๒. ชื่อเจ้าของความรู้ ..นางสาวสุพรรษา ร้ายไธสง.....

ตำแหน่ง ....นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ.....สังกัด.....ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนนครราชสีมา.....

หมายเลขโทรศัพท์ .....๐๖๓ ๙๖๑ ๙๕๑๙... ID Line .....-.....

๓. ที่มาและความสำคัญในการจัดทำองค์ความรู้

ผักสลัดนั้น มีประโยชน์และมีราคาที่ค่อนข้างสูง มีวิธีการที่ยุ่งยากในการเพาะ การปลูก และการดูแล จึงได้จัดทำองค์ความรู้นี้ขึ้น เพื่อให้ผู้สนใจสามารถปลูกผักสลัดไว้เพื่อรับประทานเองได้ ตามโครงการบ้านนี้มีรักปลูกผักกินเอง ตามพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

๔. รูปแบบ กระบวนการ หรือลำดับขั้นตอน

วิธีปลูกผักสลัด มี ๔ ขั้นตอนดังนี้

๑.การเพาะต้นกล้า

- นำดินเพาะกล้า มาร่อนให้ละเอียด ใส่ดินลงในถาดเพาะกล้าขนาด ๑๐๔ หลุม จนเต็ม
- ใช้ไม้กรีดร่องตรงกลางหลุมถาด
- วางเมล็ดผักลงไปในร่อง หลุมละ๑-๒ เมล็ด
- รดด้วยน้ำที่ละอองเบาบางที่สุดให้ชื้นแต่ไม่แฉะ
- วางไว้ในที่ร่ม ๓-๕ วัน
- มีใบเลี้ยงสองใบ นำต้นกล้าไปเจอแสงแดดอ่อนยามเช้าและบ่ายหรือแสลนพลางแสง ๕๐%
- รดน้ำเช้า-เย็น

๒.วิธีนำต้นกล้าลงปลูกในแปลง

- เตรียมดินโดยใช้ปุ๋ยหมัก หรือ ปุ๋ยคอก ๑-๒ ส่วน เนื้อดินพื้นที่ ๑ ส่วน วัสดุปรับปรุงโครงสร้างดิน(แกลบดิบหรือแกลบดำ) ๒ ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ ๓๐ วัน
- ต้นกล้าในถาดเพาะ อายุ ๒๑ วัน เตรียมย้ายลงแปลง โดยรดน้ำ หาที่พลางแสงให้กับต้นกล้า ๑-๒ วัน เพราะถ้าดินแห้ง เวลาดึงต้นกล้าออกมา ดินจะหลุดร่วงออกจากราก
- ระยะห่างการปลูก ๒๐-๒๕ cm ขุดหลุมปลูกให้ขนาดเท่ากับตุ้มดิน และนำต้นกล้าลงปลูกและบีบดินให้ติดกันกับตุ้มดิน
- รดน้ำให้ชุ่ม ด้วยละอองบางเบา

๓.การดูแลหลังปลูก

- การรดน้ำ ๒ เวลา เช้า เย็น แค่พอชุ่ม ไม่แฉะถ้าร้อนมากสามารถรดตอนกลางวันได้ด้วย
- ละอองน้ำที่ใช้รดผักควรต้องเบาและนุ่มมากที่สุดเพื่อไม่ให้ใบผักฉีกขาด และไม่ให้ดินแน่น

- ผักสลัดเป็นพืชที่ชอบอุณภูมิต่ำเมื่ออุณสูง ในช่วงกลางวัน ผักสลัดจะสร้างยางสีขาวในลำต้นออกมามากกว่าปกติ ทำให้ผักสลัดขม ควรมีสแลนพลางแสง ช่วงเวลาร้อนมากๆแต่ถ้าไม่มีแสลนพลางแสง สามารถรดน้ำ หรือพ่นหมอกเพื่อช่วยลดอุณภูมิให้ผักสลัดได้

๔.การเก็บเกี่ยวผักสลัด

- ช่วงเวลาการตัด อายุ ๔๐-๕๐ วันแล้วแต่ชนิด

ตัดเช้าจะดีที่สุด แต่ถ้าเลี่ยงไม่ได้ในการตัดช่วงเวลาอื่น ให้รดน้ำทิ้งไว้สักพักก่อนที่จะตัด รสชาติจะไม่ดีเท่าตัดเช้าๆ

ตัดกลางวันนอกจากจะรสชาติไม่ดีแล้ว ยังทำให้ต้นสลัดเหี่ยวอีกด้วย ต้องใช้เวลาแช่น้ำสักพักใหญ่กว่าจะฟื้นตัว

- ถ้าตัดทานเอง ใช้กรรไกร หรือมีดสะอาด ตัดที่ใบล่างสุดก่อน แล้วนำมาแช่น้ำล้าง
- ถ้าตัดขาย ให้ถอนติดรากไปสักนิด แล้วนำมาล้าง โดยคว่ำใบลงแช่น้ำ เพื่อให้หนอนและสิ่งสกปรกหลุดออกมา
- การส่งทางไกลควรตัดแล้ววางผึ่งลมให้สะเด็ดน้ำดีก่อน หรือไม่ต้องล้างเลยก็ได้

๕. เทคนิคในการปฏิบัติงาน

- ผักสลัดชอบแดด ควรให้เจอแดดอย่างน้อย ๕ ชั่วโมง
- ถ้าอุณหภูมิร้อน สามารถรดน้ำ มากกว่าสองครั้ง แบบละอองเบาบาง เพื่อลดความร้อน
- ขั้นตอนการเตรียมดิน สำคัญมาก จะต้องให้ดินโปร่ง มีอินทรียวัตถุมากๆ

๖. ปัญหาที่พบและแนวทางการแก้ไขปัญหา

- ถ้าอุณหภูมิสูงเกินไปในหน้าร้อน ผักจะเหี่ยว และผลิตยางออกมามาก จะทำให้ผักขม ควรมีแสลน ๕๐% พลางแสงช่วง ๑๑.๐๐-๑๔.๐๐ น.
- มีดหรือกรรไกรตัดผัก ถ้าไม่สะอาด จะทำให้เกิดเชื้อรา ควรทำความสะอาดเสมอ

๗. ประโยชน์ขององค์ความรู้

- ได้ทราบวิธีการปลูก การดูแลรักษาที่ถูกต้อง สามารถปลูกผักสลัดเพื่อรับประทานเองเองได้

๘. ข้อมูลประกอบอื่นๆ (ถ้ามี)

.....-.....

.....

.....

อินโฟกราฟฟิกองค์ความรู้



ผู้จัดทำ นางสาวสุพรรษา ร้ายไธสง
นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนนครราชสีมา