

ຫຼັກສູດ ການຕົ້ມເຫຼົ້າຂາວແບບດັ້ງເດີມ



ກະຊວງສຶກສາທິການ ແລະ ກິລາ
ກົມການສຶກສານອກໂຮງຮຽນ
ສູນການສຶກສານອກໂຮງຮຽນພາກໃຕ້

I: ຄວາມສໍາຄັນ

ເຫຼົ່າຂາວເປັນເຄື່ອງດື່ມທີ່ມີມາແຕ່ດົນນານແລ້ວ ທີ່ປະຊາຊົນສ່ວນໃຫຍ່ໃຊ້ປະກອບເຂົ້າໃນງານປະເພນີ, ງານສ້າງສັນ, ງານບຸນ ແລະ ງານອື່ນໆ. ນອກຈາກຕົ້ມກິນໃນຄອບຄົວແລ້ວຍັງສາມາດຕົ້ມເປັນອາຊີບເສີມ ຫຼື ອາຊີບຫຼັກເພື່ອສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວ.

ເຫຼົ່າຂາວໃນເມື່ອກ່ອນເປັນເຄື່ອງດື່ມທີ່ມີຊື່ສຽງມາແຕ່ດົນນານຈົນເຖິງປັດຈຸບັນ. ປັດຈຸບັນກາຍເປັນສິນຄ້າທີ່ນິຍົມໃນກຸ່ມຄົນທົ່ວໄປ. ນອກຈາກນີ້ເຫຼົ່າຂາວຍັງສາມາດໃຊ້ແທນຢາຂ້າເຊື້ອ, ໃຊ້ເປັນຢາ ແລະ ໃຊ້ເປັນນໍ້າຢາດອງສະໝຸນໄພພື້ນເມືອງລາວ.(ຕົ້ມໃນປະລິມານທີ່ເໝາະສົມ)

II: ເປົ້າໝາຍ

- ໃຫ້ຜູ້ທີ່ມີຄວາມສົນໃຈອ່ານ ແລະ ມີຄວາມຮູ້, ຄວາມເຂົ້າໃຈ ແລະ ທັກສະໃນການຕົ້ມເຫຼົ່າ.
- ເປັນການສົ່ງເສີມ, ອະນຸລັກ ແລະ ສືບທອດການຕົ້ມເຫຼົ່າຂາວແບບດັ້ງເດີມ.
- ສາມາດນໍາເອົາຄວາມຮູ້ໄປໃຊ້ໃນການປະກອບອາຊີບໄດ້.

III: ຈຸດປະສົງ

- ເພື່ອອະທິບາຍວິທີການຕົ້ມເຫຼົ່າຂາວແບບດັ້ງເດີມ.
- ສາມາດຕົ້ມເຫຼົ່າຂາວໄດ້.
- ສົ່ງເສີມ ແລະ ອະນຸລັກການຕົ້ມເຫຼົ່າຂາວແບບດັ້ງເດີມ.

IV: ເນື້ອໃນຫຼັກສູດ

- 1: ປະຫັດຄວາມເປັນມາຂອງເຫຼົ່າຂາວ.
- 2: ຄວາມສາຄັນຂອງເຫຼົ່າຂາວ.
- 3: ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການຕົ້ມເຫຼົ່າຂາວ.
- 4: ການບັນຈຸ ແລະ ການເກັບຮັກສາ.

V: ເວລາ

- ພາກທົດສະດີ 1,20 ຊົ່ວໂມງ
- ພາກປະຕິບັດຕົວຈິງ 190,40 ຊົ່ວໂມງ
- ລວມເວລາທັງໝົດ 192 ຊົ່ວໂມງ

VI: ແຫຼ່ງຮຽນຮູ້ສື່ ແລະ ການຈັດການຮຍນ-ການສອນ

- ຜູ້ປະກອບການເຮັດເຫຼົ່າຂາວ.
- ເອກະສານ / ປຶ້ມອ່ານເສີມ.
- ວັດຖຸ ແລະ ອຸປະກອນຮັບໃຊ້.

VII: ກິດຈະການການຮຽນ-ການສອນ

- ສຶກສາພາກທົດສະດີ (ບັນລະຍາຍ, ອະທິບາຍ, ແນະນໍາ)
- ສາທິດ.
- ຝຶກປະຕິບັດຕົວຈິງ.

VIII: ການປະເມີນຜົນການຮຽນ-ການສອນ

- ຕັ້ງຄໍາຖາມໃຫ້ຜູ້ຮຽນຕອນ.
- ສັງເກດພຶດຕິກຳການຮຽນ, ການມີສ່ວນຮ່ວມ.
- ໃຫ້ຜູ້ຮຽນຂຽນໃສ່ຮ່າງປະເມີນ.

IX: ຄາດຄະແນນຜົນໄດ້ຮັບ

- ຜູ້ຮຽນສາມາດຕົ້ມເຫຼົ່າຂາວໄດ້ດ້ວຍຕົນເອງ.

- ສາມາດນຳເອົາຄວາມຮູ້ໄປໃຊ້ໃນການປະກອບອາຊີບ.

X: ໂຄງສ້າງເນື້ອໃນຫຼັກສູດ

- 1: ປະຫວັດຄວາມເປັນມາ-ຄວາມສຳຄັນຂອງການຕົ້ມເຫຼົ້າຂາວ 20 ນາທີ
- 2: ອຸປະກອນ, ວັດຖຸດິບ 10 ນາທີ
- 3: ຂັ້ນຕອນ, ວິທີການຕົ້ມເຫຼົ້າຂາວ 191,10 ຊົ່ວໂມງ
- 4: ການບັນຈຸ ແລະ ການເກັບຮັກສາ 10 ນາທີ
- 5: ຂໍ້ຄວນລະວັງ ແລະ ວິທີເອົາໃຈໃສ່ 10 ນາທີ

XI: ເອກະສານອ້າງອີງ

- ຈາກການລົງເກັບກຳຂໍ້ມູນຈາກປພຊາຊີນບ້ານພູມ່ວງ ນະຄອນປາກເຊ ແຂວງຈຳປາສັກ

ຫົວບົດ/ ເລື່ອງ	ຈຸດປະສົງ	ເນື້ອໃນ	ການຈັດການ ຮຽນ-ການ ສອນ	ຊົ່ວໂມງ	
				ທິດ ສະດີ	ປະຕິບັດ
ປະຫວັດ ຄວາມ ເປັນມາ ຂອງການ ຕົ້ມເຫຼົ້າ ຂາວ	ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ ປະຫວັດຄວາມ ເປັນມາຂອງ ການຕົ້ມເຫຼົ້າ ຂາວ	ນາງຕົ້ມ ອາຍຸ 42 ປີ ຢູ່ບ້ານພູມ່ວງ ນະຄອນປາກເຊ ແຂວງຈຳປາສັກ . ຕົ້ມເຫຼົ້າເປັນອາຊີບຫຼັກ ເປັນສິນ ຄ້າທີ່ມີຄວາມນິຍົມຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ອີກຫຼາຍທ້ອງຖິ່ນອ້ອມຂ້າງ ເຊິ່ງຜູ້ກ່ຽວຕົ້ມເຫຼົ້າເປັນອາຊີບຫຼັກ ມາແຕ່ລຸ້ນພໍ່ແມ່ ຈົນເຖິງປັດຈຸບັນ. ສາມາດຜະລິດເຫຼົ້າຂາວໄດ້ 12 ການ/ 360 ລິດ ຕໍ່ເດືອນ. ການ ຂາຍແມ່ນຂາຍຍ່ອຍຕາມບ້ານ ແລະ ມີລູກຄ້າປະຈຳມາເອົາຢູ່ ເຮືອນ.	ຄູສິນທະນາ ກັບຜູ້ຮຽນ ໂດຍການຕັ້ງ ຄຳຖາມ-ຕອບ	10'	
ຄວາມ ສຳຄັນ ແລະຄຸນ ປະໂຫຍດ	ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ຄວາມ ສຳຄັນ ແລະ ຄຸນປະໂຫຍດ ຂອງເຫຼົ້າຂາວ	ເຫຼົ້າຂາວເປັນເຄື່ອງດົມທີ່ນິຍົມຕົ້ມ ໃນງານຕ່າງໆເຊັ່ນ: ງານປະເພນີ, ງານສ້າງສັນ ແລະ ຍັງໃຊ້ປະກອບ ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງຢາບຳລຸງ ຮ່າງກາຍ(ຖ້າກິນໃນປະລິມານຫຼາຍ ກໍ່ຈະເກີດຜົນເສຍແກ່ຮ່າງກາຍ)	ຄູສິນທະນາ ກັບຜູ້ຮຽນ ໂດຍການ ລະດົມສະໝ ອງ ຖາມ- ຕອບ	10'	
ອຸປະກອນ ແລະ ວັດຖຸດິບ	ຮູ້ນຳໃຊ້ ອຸປະກອນ ແລະ ວັດຖຸດິບ	-ຊຸດໝໍ້ຕົ້ມເຫຼົ້າ, ຄູ ຫຼື ໄຫ, ໝອນ ຮອງ, ເຄື່ອງວັດແທກແອວກໍ່ຮໍ, ຊິງ ຕິດນ້ຳໜັກ, ຈວຍ, ແກ້ວ ຫຼື ການ ໃສ່ເຫຼົ້າ, ຊາມສຳລັບມ່າເຂົ້າ, ໝໍ້ ໜຶ່ງເຂົ້າ, ຫວດ, ຄຽງ ຫຼື ເຕົາ. +ວັດຖຸດິບ	ຄູອະທິບາຍຜູ້ ຮຽນເບິ່ງ	10'	

		-ຟືນ ຫຼື ຖ່ານ, ເຂົ້າສານ, ແປງເຫຼົ້າ, ນໍ້າ.			
ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີ ການຕົ້ມ ເຫຼົ້າຂາວ	ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ຮຽນຮູ້ ແລະ ສາມາດ ນໍາໄປປະຕິບັດ ຕົວຈິງໄດ້	+ ການໝັກເຫຼົ້າຂາວ -ເອົາເຂົ້າສານມາມໍາໄວ້ໜຶ່ງຄືນ(10-12ຊົ່ວໂມງ)ຈານວນ 50ກິໂລກຼາມ -ກ່ອນຈະໜຶ່ງເຂົ້າຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດ ແລະນໍາໄປໜຶ່ງໃຫ້ສຸກດີ ນໍາມາຜິງໄວ້ໃຫ້ເຢັນ. -ເອົາເຂົ້າສຸກມາຕິດນໍ້າໝັກແປງໃຫ້ໄດ້ຄຸລະ 10ກິໂລກຼາມ ຈໍານວນ 8 ຄູ ຈາກນັ້ນເອົານໍ້າໃສ່ຄຸລະ 14ລິດ ແລະ ແປງເຫຼົ້າຄຸລະ 100ກຼາມ ຫຼື 1 ຖົງ ແລ້ວຄືນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ອັດຝາຄູ ໃຫ້ແໜ້ນໝັກໄວ້ປະມານ 7-8ວັນ (ຖ້າລະດູຮ້ອນໝັກໄວ້ 6-7 ວັນ) + ການຕົ້ມເຫຼົ້າຂາວ -ເມື່ອຮອດເວລາທີ່ກໍານົດໄວ້ຈຶ່ງນໍາເອົາເຂົ້າທີ່ໝັກໄວ້ມາຖອກໃສ່ໝໍ້ ຕົ້ມເຫຼົ້າທີ່ຄ່ຽງໄຟແລ້ວ ໃຊ້ໄຟຂ້ອນ ຂ້າງແຮງ ໃຊ້ໄຟສະເໝີ ແລ້ວໄສ່ໝອນຮອງເທິງປາກໝໍ້ ແລະ ເອົາໝໍ້ ຂາງອັດໃຫ້ແຈບດີຕົ້ມນໍ້າໃຫ້ເຕັມ. ຫຼັງຈາກນັ້ນປະມານ 20-30' ຈະສັງເກດເຫັນມີນໍ້າຍ້ອຍອອກຈາກໝໍ້ ໝໍ້ຕົ້ມເຫຼົ້າແລ້ວເອົາກໍ່ເອົາກະຕຸກ ຫຼື ແກ້ວມາໂຕງເອົານໍ້າເຫຼົ້າທີ່ຍ້ອຍອອກມານັ້ນ. ເມື່ອນໍ້າເທິງຈວຍອຸ່ນ ຂ້ອນຂ້າງຮ້ອນຈຶ່ງປຽນນໍ້າອອກ ເຮັດໝູນໄປຈົນກວ່າຈະຕົ້ມເຫຼົ້າ ແລ້ວຕາມຄວາມຕ້ອງການ.	ຄູອະທິບາຍ ນັກຮຽນຟັງ ຄູສາທິດ ນັກຮຽນເຮັດ ຕາມ ນັກຮຽນຖາມ ຂໍ້ຂ້ອງໃຈ	30'	190.40h
ການເກັບ ຮັກສາ	ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ວິທີ ການເກັບຮັກສາ	-ຄວນເກັບຮັກສາໄວ້ໂດຍການໄສ່ ແກ້ວ ຫຼື ການ ແລ້ວອັດຝາໃຫ້ ແຈບດີ. -ຄວນເກັບໄວ້ໃນອຸນນະພູມປົກກະ ຕິ ສາມາດເກັບໄວ້ໄດ້ດີນ.	ຄູອະທິບາຍ ນັກຮຽນຟັງ	10'	
ຂໍ້ຄວນ ລະວັງ		-ເວລາຈະໜຶ່ງເຂົ້າຕ້ອງລ້າງໃຫ້ ສະອາດກ່ອນ(ຖ້າລ້າງບໍ່ສະອາດ	ຄູອະທິບາຍ ນັກຮຽນຟັງ	10'	

<p>ແລະ ຄວນ ເອົາໃຈໃສ່</p>		<p>ຈະເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າສົ້ມ) -ເວລາຕົ້ມເຫຼົ້າຄວນປ່ຽນນໍ້າເທິງ ຈວຍເລື້ອຍໆ ບໍ່ຄວນປະໃຫ້ນໍ້າ ຮ້ອນຈົນເກີນໄປ(ຖ້າບໍ່ປ່ຽນຈະ ເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າຊຸ່ນ) -ຖ້າເຮົາເອົາໄວ້ດົນຈະເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າມີ ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຕື່ມ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າ ມີລົດຊາດແຊບດີ (ເຫຼົ້າປຸກ)</p>			
		<p>ລວມເວລາ</p>		<p>1.20h</p>	<p>190.40h</p>

ສາລະບານ

- ຄຳນຳ
- ປະຫວັດຄວາມເປັນມາຂອງການຕື່ມເຫຼົ້າຂາວ
- ຄວາມສຳຄັນ ແລະ ຄຸນປະໂຫຍດ, ຜົນເສຍ
- ອຸປະກອນ ແລະ ວັດຖຸດິບ
- ຂັ້ນຕອນການໄສ່ເຫຼົ້າ (ໜັກເຫຼົ້າຂາວ)
- ຂັ້ນຕອນການຕື່ມເຫຼົ້າຂາວ
- ການເກັບຮັກສາ
- ຂໍ້ຄວນລະວັງ ແລະ ຄວນເອົາໃຈໃສ່

ຄຳນຳ

ການຕົ້ມເຫຼົ້າແມ່ນເອກະລັກພື້ນບ້ານ ທີ່ມີຄູ່ຄົນລາວແຕ່ບຸຮານນະການ. ເຊິ່ງໄດ້ສືບທອດແຕ່ລຸ້ນສູ່ລຸນມາເຖິງທຸກວັນນີ້. ດັ່ງນັ້ນພວກເຮົາທຸກຄົນພ້ອມກັນອະນຸລັກ ແລະ ເສີມຂະຫຍາຍຜະລິດຕະພັນນີ້ໃຫ້ຢືນຢົງຢູ່ກັບຄົນລາວຕະຫຼອດໄປ.

ໃນການສ້າງປຶ້ມເຫຼົ້າແມ່ນີ້ແມ່ນໄດ້ຜ່ານການຄົ້ນຄ້ວາຮຽບຮຽງຈາກປະສົບການຕົວຈິງ ຈາກພູມປັນຍາຂອງຊາວບ້ານຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນທີ່ໄດ້ດຳເນີນມາຫຼາຍກ້ວ 30 ປີ ທາງນີ້ກໍ່ເພື່ອເປັນບ່ອນອີງໃຫ້ແກ່ຜູ້ອ່ານທີ່ຕ້ອງການຮຽນດ້ວຍຕົນເອງ ແລະ ກຸ່ມເປົ້າໝາຍຂອງການສຶກສານອກໂຮງຮຽນ, ຜູ້ທີ່ມີຄວາມສົນໃຈດຳເນີນເປັນອາຊີບສຳຮອງ ຫຼື ອາຊີບຫຼັກກໍ່ໄດ້ເພື່ອເພີ່ມລາຍໄດ້ໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວ.

ປຶ້ມຄູ່ມືການຕົ້ມເຫຼົ້າແມ່ນີ້ພວກຂ້າພະເຈົ້າ ຄິດວ່າຍັງບໍ່ທັນສົມບູນເທື່ອ. ເຊິ່ງບໍ່ສາມາດປະສະຈາກໄດ້ຂໍ້ຂາດຕົກບົກຜ່ອງດັ່ງນັ້ນພວກຂ້າພະເຈົ້າຈຶ່ງຂໍຄວາມຮ່ວມມືນຳບັນດາທ່ານເພື່ອເປັນທິດທາງໃນການແກ້ໄຂບັບປຸງໃນເທື່ອໜ້າໃຫ້ດີຂຶ້ນກ່ວາເກົ່າ.

ວິທີການຕົ້ມເຫຼົ້າຂາວ

I./ ປະຫວັດຄວາມເປັນມາຂອງການຕົ້ມເຫຼົ້າຂາວ

ນາງ ຕົ້ມ ອາຍຸ 42 ປີ ຢູ່ບ້ານ ພູມ່ວງ ນະຄອນປາກເຊ ແຂວງ ຈໍາປາສັກ. ຕົ້ມເຫຼົ້າເປັນອາຊີບຫຼັກ ເປັນສິນຄ້າທີ່ມີຄວາມນິຍົມຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ອີກຫຼາຍທ້ອງຖິ່ນອ້ອມຂ້າງ ເຊິ່ງຜູ້ກ່ຽວຕົ້ມເຫຼົ້າເປັນອາຊີບມາແຕ່ ພໍ່ແມ່ ຈົນເຖິງປັດຈຸບັນ. ສາມາດຜະລິດເຫຼົ້າຂາວໄດ້ 12 ການເທົ່າກັບ 12 ລິດຕໍ່ເດືອນ. ການຂາຍແມ່ນຂາຍຍ່ອຍຕາມບ້ານ ແລະ ມີລູກຄ້າປະຈຳມາເອົາຢູ່ເຮືອນ.

II./ ຄວາມສາຄັນ ແລະ ຄຸນປະໂຫຍດ

ເຫຼົ້າຂາວເປັນເຄື່ອງດື່ມທີ່ນິຍົມໃນງານຕ່າງໆເຊັ່ນ: ງານປະເພນີ, ງານສ້າງສັນ... ແລະ ຍັງໃຊ້ເຂົ້າປະກອບປຸງແຕ່ງຢາບໍາລຸງຮ່າງກາຍ (ຖ້າກິນໃນປະລິມານຫຼາຍເກີນໄປຈະເຮັດໃຫ້ມີຜົນເສຍຕໍ່ຮ່າງກາຍ)

III./ ອຸປະກອນ ແລະ ວັດຖຸດິບ

- + ອຸປະກອນ
- ຊຸດໝໍ້ຕົ້ມເຫຼົ້າ
- ຄູ ຫຼື ໄຫ
- ໝອນຮອງ
- ເຄື່ອງວັດແທກແອວກໍຮໍ
- ແກ້ວ ຫຼື ການໃສ່ເຫຼົ້າ
- ຊິງຕິດນໍ້າໜັກ
- ຈວຍ
- ຊາມ
- ໝໍ້ໜຶ່ງເຂົ້າ
- ຫວດ
- ຄຽງ ຫຼື ເຕົາ
- + ວັດຖຸດິບ
- ຟິນ ຫຼື ຖ່ານ
- ເຂົ້າສານ
- ແບ້ງເຫຼົ້າ
- ນໍ້າ

IV./ ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການຕົ້ມເຫຼົ້າ

- + ການໝັກເຂົ້າເຫຼົ້າ
- ເອົາເຂົ້າສານຈໍານວນ 6,5 ກິໂລ ມາມໍາໄວ້ໜຶ່ງຄືນ (10-12 ຊົ່ວໂມງ)
- ນໍາເອົາເຂົ້າທີ່ມໍາໄວ້ມາລ້າງໃຫ້ສະອາດແລ້ວຈຶ່ງນໍາໄປໜຶ່ງໃຫ້ສຸກດີແລ້ວນໍາໄປຝັງໃຫ້ເຢັນດີ.
- ຈາກນັ້ນເອົາເຂົ້າສຸກທີ່ກຽມໄວ້ລົງໃສ່ຄູແລ້ວໃສ່ນໍ້າຈໍານວນ 14 ລິດ ແລະ ແປງເຫຼົ້າຈໍານວນ 100 ກຼາມ ຫຼື 1 ຖົງ ແລ້ວກໍຄືນໃຫ້ເຂົ້າກັນດີແລ້ວອັດຄູໃຫ້ແໜ້ນ ໝັກໄວ້ປະມານ 7-8 ວັນ (ຖ້າລະດູຮ້ອນໝັກໄວ້ 6-7 ວັນ)



+ ການຕົ້ມເຫຼົ້າຂາວ

ດັງໄຟໃຫ້ຕິດດີແລ້ວຈານນັ້ນນໍາເອົາໜໍ່ຕົ້ມເຫຼົ້າມາຄ້າງ ໃຊ້ໄຟແຮງສະເໝີ ແລ້ວກໍນໍາເອົາເຂົ້າເຫຼົ້າທີ່ໜັກໄວ້ມາຄົນໃຫ້ແຕກດີຈຶ່ງຖອກລົງໜໍ່ ສ່ວນເຂົ້າທີ່ຈົມລົງພື້ນຄຸແມ່ນໃຫ້ເອົາຖົ່ມ (ຖ້າບໍ່ຖົ່ມເວລາຕົ້ມຈະເຮັດໃຫ້ຕິດໜໍ່) ຫຼັງຈາກນັ້ນໃສ່ຈວຍສຸບໃສ່ຮູປາກທໍ່ທາງໃນແລ້ວເອົາໝອນຮອງເທິງປາກໜໍ່ ແລະ ເອົາໜໍ່ຈວຍເຕັງເທິງໝອນຈົກໃຫ້ແຈບດີແລ້ວຕົ້ມນໍ້າໃຫ້ເຕັມ. ຈາກນັ້ນ 20-30ນາທີ ຈະສັງເກດເຫັນນໍາເຫຼົ້າຍ້ອຍອອກມາຈາກທໍ່ໜໍ່ທີ່ຕົ້ມເຫຼົ້າແລ້ວເອົາຕຸກຫຼືແກ້ວມາໂຕ່ງເອົານໍ້າເຫຼົ້າທີ່ຍ້ອຍອອກມານັ້ນ. ເມື່ອນໍ້າເທິງຈວຍອຸ່ນຈຶ່ງປຽນນໍ້າອອກແລ້ວເອົານໍ້າມາໃສ່ໃໝ່ເຮັດໝູນໄປຈົນກົ່ວຈະຕົ້ມເຫຼົ້າແລ້ວ (ເຄື່ອງໄດ້ນໍ້າເຫຼົ້າປະມານ 6ລິດ) ຖ້າຢາກຮູ້ວ່ານໍ້າເຫຼົ້າຍັງມີຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ ຫຼື ບໍ່ມີວິທີດັ່ງນີ້.

- . ໃຊ້ບາຫຼອດແທກ (ແອວກໍຮໍປະມານ 45-50ເປີເຊັນ)
- . ເອົານໍ້າເຫຼົ້າຖອກໃສ່ໄຟຖ້າໄຟລຽກວາບສະແດງວ່າເຫຼົ້າຍັງເຂັ້ມຂຸ້ນຢູ່.
- . ສັງເກດເບິ່ງນໍ້າເຫຼົ້າຖ້ານໍ້າເຫຼົ້າຊຸ່ນສະແດງວ່າເຫຼົ້າຈາງແລ້ວ.



V: ການເກັບຮັກສາ

- ຄວນເກັບຮັກສາໄວ້ໂດຍໃສ່ແກ້ວ , ການ ຫຼື ໄຫວ້ຍິ່ງດີແລ້ວອັດຝາໃຫ້ແຈບດີ.
- ຄວນເກັບໄວ້ໃນອຸນຫະພູມປົກກະຕິ (ບໍ່ໃຫ້ຖືກແດດ) ສາມາດເກັບໄວ້ດົນໄດ້.



VI: ຂໍ້ຄວນລະວັງ ແລະ ຄວນເອົາໃສ່

- ເວລາຈະໜຶ່ງເຂົ້າຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດກ່ອນ (ຖ້າລ້າງເຂົ້າບໍ່ສະອາດຈະເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າສົ້ມ)
- ເວລາຕົ້ມເຫຼົ້າຄວນປ່ຽນນ້ຳຢູ່ເທິງຈວຍເລື້ອຍໆ ບໍ່ຄວນປະໃຫ້ນ້ຳຮ້ອນຈົນເກີນໄປ (ຖ້າບໍ່ປ່ຽນຈະເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າຊຸ່ນ)
- ເຫຼົ້າຖ້າເຮົາເອົາໄວ້ດົນຈະເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າມີຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂຶ້ນຕື່ມ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າມີລົດຊາດທີ່ແຊບ (ເຫຼົ້າປຸກ)