

#အိမ်ရှင်မတို့သိမှတ်ဖွယ်ရာ ...

#ဆန်နှင့်ဆန်ပိုးအကြောင်း 🐦 🐦

🐦 ဆန်ပိုး ဘာကြောင့်တက်သလဲနှင့် ကာကွယ်နိုင်မည့် နည်းလမ်းများ ✓ ✓

👤 အိမ်ရှင်မတွေ ကြုံတွေ့ရလေ့ရှိတဲ့ စိတ်ရှုပ်စရာတစ်ခုကတော့ ဆန်ပိုးတက်တဲ့ ကိစ္စပါပဲ။

ထမင်းတစ်ခါချက်ဖို့အရေး ထမင်းချက်တဲ့နေရာ မရောက်လိုက်ဘဲ ဆန်ပိုးဖယ်နေရတာနဲ့တင်  
အချိန်ကုန်သွားတတ်တာမျိုးပေါ့။ ဒါကြောင့် ဒီနေ့တော့

ဆန်ပိုးနဲ့ပတ်သက်တဲ့ ဗဟုသုတရဖွယ် အကြောင်းအရာလေးတွေကို အိမ်ရှင်မတွေအတွက် အသုံးဝင်အောင်  
ပြောပြပေးလိုက်ပါတယ်နော် 🌸

👤 ဆန်ပိုးဘယ်ကစ ...

ဆန်ရဲ့သဘာဝအရ ကြာရှည်သိုလှောင်ထားရင်

ပိုးတက်လေ့ရှိပါတယ်။ ကြိတ်သားပေါ်မှာလည်း

မူတည်ပြီးတော့လည်း စက်ရုံကထွက်လာတဲ့ ကြိတ်သားကောင်းရင်ကောင်းသလို (၃) လအထိ

အထားခံတာမျိုးလည်းရှိပါတယ်။ ကြိတ်သား သိပ်မကောင်းတဲ့ဆန်မျိုးကျတော့ (၁) လလောက်အထိပဲ

အထားခံတာမျိုးလည်း ရှိတတ်ပါတယ်။

👤 ဆန်ပိုးတက်ပြီဆိုရင် ...

❌ ပထမအဆင့်မှာ ဆန်ပိုးအမတွေက ဆန်စေ့တွေကိုဖောက်ပြီး ဥဥပါတယ်။ ဆန်ပိုးတစ်ကောင်ရဲ့သက်တမ်းက  
ပျမ်းမျှ ၂၇ ရက်မို့ ဆန်ပိုးအမတစ်ကောင်ဟာ သူ့သက်တမ်းအတွင်း အကြမ်းဖျဉ်းအားဖြင့် ဥပေါင်း ၃၀၀ ကျော်  
ဥပါတယ်။ ဥကတစ်ဆင့် ဆန်ပိုးတွေ ပေါက်ဖွားလာပါတယ်။

❌ ဒုတိယအဆင့်မှာ ဆန်ပိုးအကောင်တွေ ပိုကြီးလာပြီး ပေါက်ပွားနှုန်းလည်း ပိုမြန်လာပါတယ်။ ဒီအဆင့်အထိ ဆန်ပိုးတွေကို ဖယ်ရှားပြီး ဆန်အကောင်းကို ပြန်ရွေးလို့ရနိုင်ပါသေးတယ်။

❌ တတိယအဆင့်ရောက်သွားရင်တော့ ဆန်တွေက လက်နဲ့ဖြစ်လိုက်ရင်ကို ကြေမွသွားတာမျိုး၊ ဘယ်လိုမှကို ချက်လို့မရတော့တာမျိုး ဖြစ်သွားပြီး လွှင့်ပစ်လိုက်ရတော့တာပါပဲ။

👩 အဲဒီတော့ ဆန်ပိုးမတက်အောင် ...

ဆန်ကို ဆန်အိတ်ထဲမှာပဲ သိုလှောင်ထားမယ်ဆိုရင် ဆန်ပိုးမတက်ခင် အိတ်သားအရင်တက်လေ့ရှိပါတယ်။ အိတ်သားတက်တယ်ဆိုတာ ဆန်က မဖွေးတော့ဘဲ ညိုညစ်ညစ်ဖြစ်လာတာမျိုးပေါ့။ ဒါကြောင့် ဆန်ကို အိတ်အစား လေလုံတဲ့ ဆန်အိုး၊ ဆန်ပုံးတို့နဲ့

သိုလှောင်သင့်ပါတယ်။

ကြက်သွန်နီ၊ ငြုပ်သီးခြောက်၊ မီးသွေးတို့ကို ဆန်အိုးထဲရောထည့်ထားရင်လည်း ဆန်ပိုးတက်ခြင်းကို သက်သာစေနိုင်ပါတယ်။

🐦 ဆန်ပိုးဖယ်ရှားနည်း ... 🐦

ဆန်ပိုးမတက်အောင် နည်းမျိုးစုံနဲ့ ကာကွယ်နေတဲ့ကြားက ဆန်ပိုးတက်လာပြီဆိုရင်တော့ အောက်ပါ နည်း (၅) နည်းနဲ့လည်း ဖြေရှင်းနိုင်ပါသေးတယ်။

❑ ဆန်ကိုနေပူပူထဲမှာ ၁၅ မိနစ်လောက် ပြထားလိုက်ပါ။ ပြီးရင် စကောပိုင်းထဲထည့်ပြီး ဆန်ပြာလိုက်ရင် အလယ်မှာ ဆန်ပိုးတွေ စုလာပါလိမ့်မယ်။

❑ ဆန်ထည့်ထားတဲ့ အိတ်၊ အိုး၊ ပုံးတို့ကို ဖွင့်ပြီးတော့ ဆန်ပေါ်မှာ အဝတ်စအဖြူလေး အုပ်ပေးထားလိုက်ပါ။ ခဏကြာရင် အဝတ်စပေါ်ကို ဆန်ပိုးတွေ တက်လာပါလိမ့်မယ်။ အဝတ်ကို ရေမစိုအောင်တော့ သတိပြုဖို့လိုပါတယ်။

၃ဆန်ကို ရေခဲသေတ္တာထဲ သုံးရက်ထည့်ထားလိုက်မယ်ဆိုရင်လည်း ဆန်ပိုးတွေကို နှိမ်နင်းပြီးသား ဖြစ်ပါလိမ့်မယ်။

၄Don't keep for too long.

(အကြာကြီး သိမ်းဆည်းမထားပါနဲ့။ ဆန်တွေကို နှစ်ရှည်လများစွာ သိမ်းဆည်းစားသုံးခြင်းကလည်း ပိုးထိုးတတ်ပါတယ်။)

၅Don't store the rice in a wooden container.

(သစ်သားပုံးတွေထဲမှာ ဆန်များကို ထည့်သွင်း မသိုလှောင်ထားပါနဲ့။ သစ်သားပုံးတွေထဲမှာ ဆန်များ ထည့်သွင်းထားပါက ပိုးထိုးမြန်စေပါတယ်။ တကယ်လို့ ဆန်ထဲက ပိုးကောင်တွေကို ရှင်းထုတ်ချင်ပါက ဆန်ထဲသို့ ငြုပ်သီးအခြောက်တောင့်များ ထည့်သွင်းထားလိုက်ပါက ဆန်ပိုးများ ကင်းရှင်းသွားပါလိမ့်မည်။ တကယ်လို့ ရေရှည်သိမ်းဆည်းပြီးစားသုံးချင်ပါက ကရဝေးရွက် "Bay leaves" များကို ဆန်အတွင်းသို့ ရောနှော၍ထည့်ထားလိုက်ပါက ပိုးထိုးခြင်းရန်မှ ကင်းဝေးစေပါတယ်။)

Credit First Writer