ការដាំត្រកួន

១. លក្ខណៈទូទៅរបស់ត្រកួន

ត្រកួនជារុក្ខជាតិត្រូវការពន្លឺថ្ងៃ និងទឹកគ្រប់គ្រាន់។ វាអាចដុះលូតលាស់លើដីគ្រប់ប្រភេទ ជាពិសេសដីល្បាយខ្សាច់ដែលមានជីជាតិ។ យើងអាចដាំវាបានគ្រប់រដូវទាំងនៅលើដី និងក្នុងទឹក។

តើមានហេតុផលល្អៗអ្វីខ្លះដែលនាំឲ្យយើងដាំត្រកួន?

១- មានជីវជាតិច្រើនសម្រាប់ចិញ្ចឹមរាងកាយ

២- ងាយស្រួលដាំថែទាំ និងងាយស្រួលលក់នៅទីផ្សារ

៣- ឆាប់បានប្រមូលផល និងប្រមូលផលបានច្រើនដង

៤- អាចដាំដុះបានលើផ្ទៃដីគ្រប់ប្រភេទ និងគ្រប់រដូវឲ្យតែមានទឹកគ្រប់គ្រាន់

៥- ដើម ស្លឹកយកទៅធ្វើម្ហូបបានច្រើនមុខ និងមានរសជាតិឆ្ងាញ់សម្រាប់មនុស្ស និងអាចធ្វើជាចំណីសត្វ (ជ្រូកមាន់)។

៦- ងាយស្រួលក្នុងការថែរក្សាទុកគ្រាប់ពូជ។

តើត្រកួនមានសារធាតុអ្វីខ្លះ?

វីតាមីនសេ : ជួយរក្សាធ្មេញ និងអញ្ចាញធ្មេញឲ្យមានសុខភាពល្អ ។ បង្កើនសមត្ថភាពទប់ទល់ ឬភាពស៊ាំនឹងជម្ងឺផ្សេងៗ

វីតាមីនបេ : ជួយឲ្យសរសៃប្រសាទដំណើរការ និងបង្កើនការរំលាយអាហារ។

វីតាមីនអា : ជួយឲ្យភ្នែកភ្លឺមើលឃើញបានច្បាស់ល្អ។

ជាតិដែក : ជួយក្នុងការបង្កើតគ្រាប់ឈាមក្រហម ជាពិសេសស្ត្រីមានផ្ទៃពោះត្រូវញ៉ាំត្រកួនឲ្យបានច្រើន។

ប្រូតេអ៊ីន : ជួយដល់ការលូតលាស់ខាងរាង្គកាយជាពិសេសសាច់ដុំ។

កាល់ស្យូម : ជាសារធាតុរ៉ែសម្រាប់ជួយឲ្យឆ្អឹង និងធ្មេញរឹងមាំ ។

២. ការរៀបចំរងត្រកួន

ចង់ឲ្យត្រកួនដុះលូតលាស់បានល្អ យើងត្រូវរើសទីកន្លែងដាំ និងធ្វើរងឲ្យបានត្រឹមត្រូវស្របតាមរដូវនីមួយៗ។

៣. ការជ្រើសរើសទីកន្លែងដាំ

ការជ្រើសរើសទីកន្លែងដាំជាការសំខាន់បំផុតដើម្បីជៀសផុតពីការខូចខាត និងដើម្បីទទួលផលបានច្រើន។

រដូវប្រាំង : ជ្រើសរើសទីកន្លែងដាំជិតប្រភពទឹក ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងកាស្រោចស្រព។

រដូវវស្សា : ជ្រើសរើសទីកន្លែងដាំនៅលើដីទួលខ្ពស់មិនលិចទឹក ។

អ្នកជាំគួរដឹង *: ត្រកួនគោកអាចដាំបានគ្រប់រដូវឲ្យតែដីធ្លាមានជីជាតិ និងមានទឹកគ្រប់គ្រាន់។*

៤.ការធ្វើរងដាំ

- ឧបករណ៍រៀបចំដី និងជីទ្រាប់បាតរង - ចបជីក ចបកាប់ - រនាស់ដៃ បង្គី
- ខ្សែម៉ែត្រ - បង្គោលចុងស្រួច - ដីកំប៉ុស្ត ជីលាមកសត្វ

ចបជីក ចបកាប់ រនាស់ដៃ បង្គី

ខ្សែម៉ែត្រ បង្គោលចុងស្រួច ដីកំប៉ុស្ត ជីលាមកសត្វ

៤.១. ការធ្វើរងដាំនៅរដូវវស្សា

១- កាប់ដីហាលរយៈពេល១០ថ្ងៃ ទុកឲ្យស្ងួត ទើបវាយបំបែកដីឲ្យម៉ដ្ឋ ។

២- លើករងត្រកួនដែលមានទទឹង១ម៉ែត្រកំពស់១តឹកកន្លះទៅ២តឹក ឯបណ្ដោយអាស្រ័យទៅតាមស្ថានភាពដីវែង ឬខ្លី។

ហេតុអ្វីត្រូវលើករងឲ្យខ្ពស់នៅរដូវវស្សា?

ដើម្បីការពារទឹកដក់ ឬលិចរង ពេលមានភ្លៀងធ្លាក់ជោកជាំ ។

៤.២. ការធ្វើរងដាំនៅរដូវប្រាំង

១- កាប់ដីហាលតែរយៈពេល ១អាទិត្យ បន្ទាប់មកវាយបំបែកដីឲ្យម៉ដ្ឋ។

២- លើករងដាំដែលមានទទឹង ១ម៉ែត្រ កំពស់១តឹក និងបណ្ដោយអាស្រ័យទៅតាមស្ថានភាពដីវែង ឬខ្លី។

៥. ការដាក់ជីទ្រាប់បាត

១- យកជីកំប៉ុស្ត ឬជីលាមកសត្វផ្សេងៗ ដែលពុកផុយមករោយពីលើរង។

២- យកចបកាប់មកជ្រំៗដីត្រឡប់សារចុះសារឡើង ដើម្បីឲ្យជីចូលទៅក្នុងដី។

៣- យករនាស់ដៃមករាស់ដីឲ្យបានស្មើល្អ ។

<u>អ្នកដាំគួរដឹង</u>

- ត្រូវរោយជីកំប៉ុស្ត ឬជីអាចម៍គោដែលពុកផុយ ចំនួនពី ៣ ទៅ៥គីឡូ នៅលើដីមួយម៉ែត្របួនជ្រុង ។

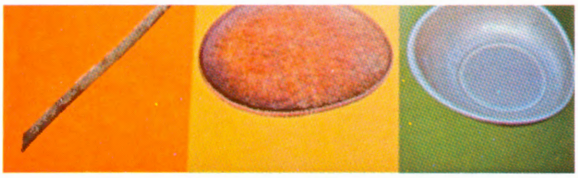
- មិនត្រូវយកជីកំប៉ុស្តទៅចាក់គរទុកចោលនៅលើរង ដោយមិនជ្រំត្រឡប់នោះទេ ព្រោះវាធ្វើឲ្យសារធាតុចិញ្ចឹមនៅក្នុងជីហើរទៅតាមខ្យល់។

ដើម្បីឲ្យគ្រាប់ពូជដុះបានល្អ យើងត្រូវយកគ្រាប់ពូជណាដែលគ្មានជម្ងឺ គ្មានការបំផ្លាញពីសត្វល្អិត និងមិនទុកយូរឆ្នាំ។

៦. ការរៀបចំគ្រាប់ពូជ

សម្ភារៈសម្រាប់បណ្តុះ និងវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ដាំ

កូនឈើសម្រាប់ឆូតរងដាំ ចង្អេរ ចានដែក ក្រណាត់សម្រាប់ខ្ចប់គ្រាប់ពូជត្រកួន កំទេចចំបើង។



កូនឈើសំរាប់ឆូតរងដាំ ចង្អេរ ចានដែក

៧. របៀបបណ្តុះ

១- យកគ្រាប់ពូជមកអុំអោយ និងរើសកំទេចកំទីសំរាមចោល។

២- ដាក់គ្រាប់ពូជសំងិលហាលថ្ងៃស្រទន់រយៈពេល ១ទៅ២ម៉ោង ដើម្បីសម្លាប់មេរោគដែលនៅជាប់នឹងគ្រាប់។

៣- ត្រាំគ្រាប់ពូជក្នុងទឹករយៈពេល ១២ម៉ោង (១យប់)។

៤- ស្រង់គ្រាប់ពូជ រួចយកក្រណាត់មកខ្ចប់ និងស្រោចទឹកឲ្យសើមៗជានិច្ច។ ផ្អាប់ទុកពី ១ទៅ២យប់ ដើម្បីឲ្យគ្រាប់ដុះពន្លកទើបយកទៅដាំ ។

<u>អ្នកជាំគួដឹង</u>

ត្រូវហាលគ្រាប់ពូជនៅពេលថ្ងៃស្រទន់ គឺចន្លោះពីម៉ោង៨ ដល់ម៉ោង១១ព្រឹក ។ ហាលគ្រាប់ពូជនៅក្រោមថ្ងៃក្តៅខ្លាំងធ្វើឲ្យគ្រាប់ពូជឆ្អិនពេក ជាហេតុនាំឲ្យគ្រាប់មិនដុះ។

៨. ការសាបគ្រាប់ ឬការដាំ

ឆូតកូនចង្អូរកាត់ទទឹងរងជំរៅ១សង់ទីម៉ែត្រនៅរដូវប្រាំង និង២សង់ទីម៉ែត្រនៅរដូវវស្សា ។

របៀបដាំ

១- ឆូតរងដាំដោយទុកចន្លោះពីចង្អូរមួយទៅចង្អូរមួយចម្ងាយកន្លះតឹក នៅរដូវប្រាំង និង១តឹកនៅរដូវវស្សា។

២- ពោយគ្រាប់ដោយទុកចន្លោះពីគ្រាប់១ទៅ១ ប្រវែងមួយសង់ទីម៉ែត្រ នៅរដូវប្រាំង និងប្រវែង ២សង់ទីម៉ែត្រ នៅរដូវវស្សា។

អ្នកដាំគួរដឹង

ពោយគ្រាប់តាមកូនចង្អូរឲ្យស្មើល្អ។ នៅលើផ្ទៃដីមួយម៉ែត្របួនជ្រុងត្រូវប្រើគ្រាប់អស់ចំនួន ៥ក្រាម។ ក្រោយពីពោយគ្រាប់ត្រកួនរួច ត្រូវយកកំទេចចំបើង ឬកំទេចស្លឹកឈើគ្របពីលើដើម្បីការពារកុំឲ្យហួតសំណើម ។

៩. ការថែទាំមុនពេលប្រមូលផល

ដំណាំត្រកួនមិនពិបាកថែទាំទេ គឺយើងគ្រាន់តែដកស្មៅ ស្រោចជី និងស្រោចទឹកឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់ ប៉ុណ្ណោះ។

១០. ការស្រោចទឹក និងការធ្វើស្មៅ

ដំណាំត្រកួនត្រូវការទឹកច្រើន។ ប្រសិនបើខ្វះទឹក ដើមត្រកួនលូតលាស់មិនបានល្អទេ វាក្រិន ឬរីង ។

- នៅរដូវប្រាំងក្រោយពីដាំហើយ យើងត្រូវស្រោចទឹកឲ្យជោកមួយថ្ងៃ ២ដង (ព្រឹក និងល្ងាច)។
- ជ្រំដី និងដកស្មៅជុំវិញគល់ត្រកួនឲ្យបានញឹកញាប់ក្រោយពីត្រកួនដុះបានរយៈពេលពី ៤ ទៅ ៥ថ្ងៃ ព្រោះក្នុងរយៈពេលនេះស្មៅកំពុងដុះលូតលាស់ប្រជែងជាមួយត្រកួនដែរ ។

អ្នកដាំគួរដឹង

នៅរដូវវស្សាយើងមិនបាច់ស្រោចទឹកទេ។ ប្រសិនបើមានភ្លៀងដក់ទឹកច្រើន ត្រូវបង្ហូរទឹកចេញពីរង។ ការជ្រំដី និងការធ្វើស្មៅធ្វើឲ្យដីធូរងាយជ្រាបទឹក ខ្យល់ចេញចូលបានស្រួល និងធ្វើឲ្យត្រកួនដុះបានល្អ ហើយមានដើមធំខ្លី។

១១. ការធ្វើជីទឹក និងការស្រោចជីទឹក

ត្រកួនក៏ដូចជាដំណាំផ្សេងទៀតដែរ ដែលត្រូវការជីសម្រាប់បំប៉នបន្ថែម ដើម្បីឲ្យកាន់តែដុះលូតលាស់ល្អ។

ឧបករណ៍និងវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ធ្វើជីទឹក

- ពាងសម្រាប់ត្រាំជី -ឫស្សី ឬឈើសម្រាប់កូរជី -ក្បាលពោះវៀន និងអាចម៍កង្កែប ១គីឡូ
- ខ្យង១គីឡូ -ខ្ចៅ១គីឡូ -សំបកក្តាម១គីឡូ -សំបកខ្ទុរ -សំបកល្ពៅ -អាចម៍មាន់០,៥គីឡូ -អាចម៍ប្រចៀវ ០,៥គីឡូ
- ទឹក -ស្ករត្នោតឬទឹកស្ករអង្គ -ស្លឹកអង្កាញ់

១២. របៀបធ្វើជីទឹកប្រភេទទី១

១- យកក្បាលពោះវៀន និងអាចម៍កង្កែប ខ្យង ខ្ចៅ សំបកក្តាម សំបកខ្នុរ សំបកល្ហុង អាចម៍មាន់ និង ប្រចៀវទៅដាក់ក្នុងពាងរួចច្របល់លាយចូលគ្នាឲ្យសព្វ។

២- ចាក់ទឹកប្រមាណ ១០០លីត្រ ចូលទៅក្នុងពាងរួចកូរឲ្យសព្វ។ យកគំរបពាងគ្របពីលើឲ្យជិតដើម្បីឲ្យទឹកជីឆាប់កាច់។

អ្នកជាំគួរដឹង

ពាងទឹកជីតូច ឬធំ អាស្រ័យទៅតាមបរិមាណជីដែលយើងចង់បាន។ រក្សាទុករយៈពេលពី ២០ទៅ២៥ថ្ងៃ ដើម្បីឲ្យទឹកជីកាច់ល្អទើបអាចយកទៅប្រើបាន ។

១៣. របៀបធ្វើជីទឹកប្រភេទទី២

១- យកស្ករត្នោត ឬទឹកស្ករអំពៅ ១ភាគ និងស្លឹកអង្កាញ់ ៣ភាគ ដាក់ត្រាំក្នុងពាង ឬធុងមួយដែលមានគំរបបិទជិត។

២- មួយថ្ងៃបង្អើបគ្របកូរម្តង ធ្វើដូច្នេះរយៈពេល ១៥ថ្ងៃ។ នៅពេលសង្កេតឃើញផ្សិតស១អណ្តែតលើទឹក ហើយទឹកជី មានព័ណ៌ដូចទឹកតែ ទើបអាចយកទឹកជីនោះទៅប្រើបាន។

១៤. របៀបថែទាំទឹកជី និងរបៀបប្រើ

ពាងជីទាំងពីរប្រភេទ ត្រូវរក្សាទុកក្រោមម្លប់ឈើ ឬរោងប្រក់ដំបូល។ ត្រូវយកឈើ ឬ ឫស្សីទៅកូរក្នុងពាងជីឲ្យមានខ្យល់ចេញចូលដើម្បីឲ្យជីឆាប់កាច់។ មួយថ្ងៃបើកគំរបពាងកូរពីរដង (ព្រឹក និងល្ងាច)។ ពេលបើកគំរបពាងកូរត្រូវពាក់ម៉ាស់ដើម្បីការពារក្លិនជះមកលើ ។

អ្នកជាំគួរដឹង

នៅពេលប្រើ ត្រូវដួសទឹកជីកុំឲ្យដោយកាកក្នុងបរិមាណទឹកជី ១លីត្រ លាយជាមួយទឹកធម្មតា១០លីត្រ។ ក្នុងរយៈពេលពី ២ទៅ៣ថ្ងៃត្រូវស្រោចម្តង។ កុំស្រោចជីទឹកនៅពេលថ្ងៃត្រង់ ព្រោះអាចធ្វើឲ្យស្លឹកគ្រកួនស្លោក។

១៥. ការប្រមូលផលត្រកួន

ក្រោយពីដាំរយៈពេល១៥-២៥ថ្ងៃ យើងអាចដក ឬកាត់ត្រកួនបានហើយ ។

១៦. ការប្រមូលផលមានពីររបៀប

យើងអាចដកត្រកួនទាំងឫស ឬប្រើកូនកាំបិតដើម្បីកាត់វាក៏បាន។

<u>ការដកទាំងឫស</u> :

១- យើងប្រើដៃចាប់ដកត្រកួនទាំងឫសថ្នមៗរួចដាក់ក្នុងកញ្ច្រែង។

២- បន្ទាប់មកលាងសំអាតដីដែលជាប់នៅនឹងឫសឲ្យបានស្អាត។

<u>អ្នកដាំគួរដឹង</u>

ការប្រមូលផលដោយដកទាំងឫសធ្វើឲ្យយើងខាតបង់លុយច្រើន ។

<u>ការកាត់ដើម</u>

យើងប្រើកូនកាំបិតដើម្បីកាត់ដើមត្រកួន ដោយទុកគល់ពីដីប្រវែងពី ២ទៅ៣សង់ទីម៉ែត្រ ដើម្បីឲ្យត្រកួនលាស់ត្រួយថ្មី។

<u>អ្នកគួរដឹង</u> :

យើងអាចកាត់ត្រកួនបានចាប់ពី ៨ទៅ១០ដង រហូតដល់ត្រកួនលែងដុះលូតលាស់ទៀត ។

ហេតុអ្វីការកាត់ត្រកួនត្រឹមគល់នាំឲ្យយើងចំណេញច្រើន?

- ត្រកួនអាចដុះលូតលាស់បន្តទៀតដោយមិនបាច់ចំណាយលុយទិញពូជច្រើនដង។
- ឆាប់ទទួលបានផលជាងការដាំគ្រាប់ឡើងវិញ។
- មិនចំណាយកម្លាំងកាប់ដីនិងលើករងម្តងទៀត គឺយើងគ្រាន់តែជ្រំបំផុសដីក្នុងរងឡើងវិញប៉ុណ្ណោះ ។

១៧. ការថែទាំក្រោយពេលប្រមូលផល

ក្រោយពីកាត់ត្រកួនរួចយើងចាំបាច់ត្រូវជ្រំដី ដាក់ជីកំប៉ុស្ត ឬជីលាមកគោបន្ថែម និងបន្តស្រោចទឹក។

១៧.១. របៀបថែទាំត្រកួនក្រោយពីការកាត់

ក្រោយពីការកាត់ដើមលើកទី១ យើងអាចកាត់សារជាថ្មីក្នុងរយៈពេលពី ១០ទៅ១៥ថ្ងៃ ម្តងជាបន្តបន្ទាប់។

<u>ការជ្រំដីនិងការដាក់ជី</u>

១- ក្រោយពីកាត់ត្រកួនរួច ត្រូវកាប់ ឬជ្រំដីនៅចន្លោះជួរត្រកួនក្នុងរង។

២- ដាក់ជីកំប៉ុស្ត ឬជីលាមកគោបន្ថែមចំនួនពី ២ទៅ៣គីឡូក្រាម លើផ្ទៃដី ១ម៉ែត្របួនជ្រុង ។

៣- បន្តការស្រោចទឹកជីបំប៉នបន្ថែម ២ថ្ងៃម្តង។ រួចបន្តការស្រោចទឹកធម្មតាមួយថ្ងៃ ២ដង ព្រឹក និងល្ងាច ។

អ្នកជាំគួរដឹង :

ត្រូវដាក់ជីធម្មជាតិ (កំប៉ុស្ត ឬ ជីលាមកសត្វ) នៅក្រោយពេលគាត់ប្រមូលផលក្លាម ឬមុនពេលកាត់ ១អាទិត្យ ដើម្បីឲ្យគល់ដំណាំឆាប់ចេញត្រួយថ្មី។

១៨. ការទុកដាក់គ្រាប់ពូជត្រកួន

យើងអាចដាំត្រកួនដោយរក្សាទុកពូជខ្លួនឯងបានដោយមិនចាំបាច់ចំណាយលុយទិញគ្រាប់ពូជឡើយ។

ធ្វើដូចម្តេចទើបត្រកួនចេញផ្លែ?

រយៈពេលរក្សាដើមត្រកួនដើម្បីយកគ្រាប់ទុកពូជត្រូវបន្តស្រោចទឹក និង

ធ្វើស្មៅរហូតដល់វាចេញផ្កាទើបបន្ថយការស្រោចទឹកមួយថ្ងៃខានមួយថ្ងៃ។

កុំកាត់ដើមត្រកួន

១- រក្សាទុកដើមត្រកួនរហូតដល់រយៈពេល១ខែកន្លះទៅ២ខែរហូត ដល់គ្រាប់ត្រកួនទុំល្អ ហើយបេះផ្លែត្រកួនរួចយកមក ហាល រយៈពេល ២ថ្ងៃ ។

២- ប្រលេះយកគ្រាប់ចេញ រួចហាលថ្ងៃរយៈពេល ៣០នាទី។

៣- អុំរោយយកកំទិចកំទីសំរាមចេញ។

៤- ច្រកគ្រាប់ចូលទៅក្នុងដបកែវ ចុកឆ្នុកឲ្យជិត(ឆ្នុកធ្វើអំពីស្មៅ ឬស្រកីដូងទុំ)ដើម្បីការពារសត្វខ្ទួតស៊ី។

ជៀសវាង :

ទុកគ្រាប់ពូជត្រកួនយូរឆ្នាំទើបយកទៅដាំធ្វើឲ្យគ្រាប់ដុះមិនស្មើគ្នាល្អហើយដើមលូតលាស់យឺត។ គ្រាប់ត្រកួនដែលដុះល្អ គឺទុកពី ១ឆ្នាំកន្លះចុះក្រោម និងរក្សាទុកដាក់ឲ្យបានល្អ។

១៩. ម្ហូបម្ហាពីត្រកួន

យើងអាចយកត្រកួនទៅធ្វើម្ហូបបានច្រើនមុខ និងមានឱជារសឆ្ងាញ់ដោយមិនបាច់ប្រើប៊ីចេងឡើយ ។

ឆាត្រកួនប្រេងខ្យង:

ត្រកួន ប្រេងខ្យង ប្រេងឆា ខ្ទឹមស ម្ទេស ស្ករត្នោត អំបិល

១- លាងត្រកួនឲ្យស្អាត រួចកាត់វាជាកង់ៗ។

២- ដាក់ប្រេងក្នុងខ្ទះឆា ដាំឲ្យក្តៅ។ ចាក់ខ្ទឹមសចូលបំពងឲ្យឈ្ងុយ រួចចាក់ត្រកួននិងម្ទេសឆាចូលគ្នា ។

៣- ដាក់ស្ករត្នោត អំបិល និងប្រេងខ្យងចូល រួចឆាពីរបីត្រឡប់ ហើយភ្លក់មើលតាមចំណង់ចំណូលចិត្តជាការស្រេច។

ញាំត្រកួនសាច់គោ: សាច់គោផុយល្អ ក្រូចឆ្មារ ទឹកត្រី ស្ករស អំបិល ទឹក ត្រកួន ជីរគ្រប់មុខ ខ្ទឹមស ខ្ទឹមក្រហម សណ្តែកដីលីង ម្ទេស ។

១- ហាន់សាច់គោស្តើងៗ ប្រឡាក់អំបិលបន្តិច និងទឹកក្រូចឆ្មារ ទុកឲ្យឆ្អិនសាច់ទើបពូតយកទឹកចេញ។ បេះជីរគ្រប់មុខយកតែស្លឹករួចលាងទឹកឲ្យស្អាត ។

២- យកទឹកសាច់គោលាយជាមួយខ្ទឹមសចិញ្ច្រាំ ទឹកត្រី ខ្ទឹមក្រហមហាន់ស្តើងៗ និងស្ករស រួចយកទៅដាំឲ្យពុះ ហើយភ្លក់មើលតាមការចូលចិត្តដើម្បីទុកធ្វើទឹកជ្រលក់ ។

៣- ពុះត្រកួនជាពីររួចមូរត្រលប់ទើបហាន់ជាសរសៃ។ យកត្រកួនច្របល់ជាមួយសាច់គោ ទឹកជ្រលក់ ពោយជីរ និង សណ្តែកដីជាការស្រេច ។

២០. ម្ហូបម្ហាផ្សេងៗទៀតពីត្រកួន

គេអាចយកត្រកួនទៅ :

- ឆាជាមួយសៀង ឬសាច់ជ្រូក-ឆាជាមួយប្រេង ជ្រលក់ទឹកអំបិលម្រេចក្រូចឆ្មារ -ស្លម្ជូរជាមួយត្រី បង់ម្អម។
- ស្លម្ជូរគ្រឿងជាមួយឆ្អឹងជំនីជ្រូក ឬសាច់គោ -ធ្វើបន្លែស៊ុបឆ្នាំងដី -ធ្វើភ្លាជាមួយសាច់គោ
- ធ្វើជ្រក់សំរាប់ញុំាជាមួយសាច់អាំង -ធ្វើអន្លក់(ទឹកគ្រឿង ប្រហុក......)
- ធ្វើរបោយ(មី មីសួ គុយទាវ នំបញ្ចុក ពោះគោទឹកប្រហុក....)។