

ស្លស្តី នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺយើងនឹងនិយាយអំពីការញាំផ្លែឈើ
 អញ្ចឹងជាទូទៅដើម្បីឲ្យមានសុខភាពល្អ ក្រៅពីអាហារទាំងបីពេល ក្រៅពីអាហារពេលព្រឹក
 ក្រៅពីអាហារពេលថ្ងៃត្រង់ និងអាហារពេលល្ងាច គឺយើងត្រូវមានញាំផ្លែឈើផងដែរ
 ដើម្បីឲ្យមានសុខភាពល្អ និងសាច់ស្អាតសម្រស់ស្អាត ព្រោះថានៅក្នុងផ្លែឈើមានជាតិវីតាមីនច្រើន
 អញ្ចឹងវាអាចជំនួយឲ្យយើងមានសុខភាពល្អ និងមានរាងកាយរឹងមាំបាន ក្រៅពីត្រី ក្រៅពីសាច់
 និងក្រៅពីបាយ ដូច្នោះហើយជាទូទៅនៅពេលដែលក្រោយពីញាំអាហារទាំងបីពេល
 ឬក៏ក្រោយពីញាំអាហារពេលថ្ងៃ អាហារពេលល្ងាច គឺយើងតែងតែញាំផ្លែឈើជាបង្អែមលាងមាត់
 ដែលយើងហៅថាបង្អែមលាងមាត់ ហើយជាទូទៅផ្លែឈើគឺអត់ថ្លៃទេ គឺអត់សូវថ្លៃទេ
 ដោយសារតែផ្លែឈើគឺយើងអាចដាំដុះបាន ដូច្នោះផ្លែឈើខ្លះដែលសម្បូរគឺមានតម្លៃថោក
 ចំណែកឯផ្លែឈើខ្លះដែលមិនសូវសម្បូរ គឺអាចមានតម្លៃថ្លៃបន្តិច ក៏ប៉ុន្តែយើងអាចទិញញាំបាន
 គឺអត់ថ្លៃខ្លាំងទេ ។ អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើង បន្ទាប់ពីយើងញាំអាហាររួច គឺយើងតែងតែញាំផ្លែឈើ
 ដើម្បីជាអាហារបង្អែមលាងមាត់ ។

ដោយជាក់ស្តែងយើងមកមើលនៅក្នុងរូបភាពទី ១ នៅក្នុងរូបភាពទី ១ យើងឃើញមាននារីម្នាក់
 ដែលគាត់ពាក់អាវពណ៌ប្រផេះ សំពត់ពណ៌ស ស្លៀកសំពត់ពណ៌ស
 គាត់កំពុងតែដើរមករកតូបលក់ផ្លែឈើមួយ អញ្ចឹងនៅក្នុងតូបលក់ផ្លែឈើនោះ
 យើងឃើញមានបុរសម្នាក់កំពុងតែឈរលក់ផ្លែឈើ ដោយបុរសម្នាក់នោះ មានអាយុគាត់ប្រហែលជា
 ២០ ឆ្នាំ គឺគាត់នៅក្មេង គាត់ពាក់មួកពណ៌ទឹកក្រូច គាត់ពាក់អាវពណ៌ខៀវដៃខ្លី
 ហើយគាត់មានពាក់អៀមផងដែរ ពាក់អៀមពណ៌ស ដើម្បីការពារកុំឲ្យប្រឡាក់អាវរបស់គាត់
 អញ្ចឹងដោយសារតែបន្លែ ឬក៏ដោយសារតែផ្លែឈើ គឺមានជាតិទឹក
 ដូច្នោះវាអាចខ្ចាតប្រឡាក់អាវរបស់គាត់ នៅពេលដែលគាត់ចិតផ្លែឈើឲ្យអតិថិជន
 អញ្ចឹងហើយគាត់ត្រូវតែពាក់អៀម ដើម្បីការពារខោអាវរបស់គាត់កុំឲ្យប្រឡាក់ ដែលបុរសម្នាក់នោះ
 គាត់កំពុងតែឈរនៅក្រោមតូប ឬក៏នៅក្រោមតង់មួយ ដែលយើងឃើញនៅលើ [...]នៅលើ
 បុរសម្នាក់នោះគឺមានដំបូល អញ្ចឹងបានន័យថាគាត់លក់នៅក្រោមដំបូលតង់មួយ ។
 ដោយសារតែដើម្បីការពារកុំឲ្យក្តៅ ហើយនិងក៏ដូចជាកុំឲ្យមានភ្លៀងសើម ឬក៏ភ្លៀងទឹក
 គឺយើងគ្រាន់តែដាក់ដំបូលមួយ ធ្វើជាតង់ដើម្បីឈរនៅក្រោមនោះ ដែលដំបូលតង់នោះ
 វាអាចធ្វើឲ្យយើងមានម្លប់ ឬក៏មិនឲ្យភ្លៀងទឹកយើងបាន អញ្ចឹងហើយគាត់ឈរលក់នៅក្រោមតង់ ។
 ចំណែកឯផ្លែឈើរបស់គាត់ គឺគាត់ដាក់នៅក្នុងរទេះកញ្ចក់ អញ្ចឹងគាត់មានរទេះមួយ
 សម្រាប់ដាក់ផ្លែឈើ ដែលយើងឃើញរទេះនោះ គឺមានកង់ចំនួនពីរ ដែលកង់ពណ៌ខ្មៅ
 ហើយនិងមានកាំកង់ផងដែរ ដែលនៅខាងក្រោយរទេះ គឺយើងឃើញមានដែរុញ
 អញ្ចឹងគេរុញរទេះនោះដោយដែរុញរទេះ ដោយយើងចាប់កាន់ដៃទាំងពីរទៅលើដែរុញ

ហើយរុញរទេះ ចំណែកឯនៅខាងមុខរទេះ យើងឃើញមានចន្ទលំមួយ ទល់កុំឲ្យរទេះបះ
អញ្ចឹងដោយសារតែកង់រទេះវែង ដោយសារតែរទេះជាន់រទេះវែង ហើយកង់រទេះនៅខាងក្រោយ
ដូច្នេះប្រសិនបើអត់មានចន្ទលំទេ រទេះនោះនឹងបះខាងមុខ បានន័យថាវាធ្លាក់ខាងមុខមកក្រោយ
ហើយបះខាងក្រោយទៅលើ ដូច្នេះវាអាចធ្វើឲ្យរទេះ និងផ្លែឈើនៅក្នុងរទេះនោះ ខូចខាតបាន ។
អញ្ចឹងនៅពេលដែលគេឈប់ គេត្រូវដាក់ចន្ទលំរទេះនៅខាងមុខ ដើម្បីទប់វាឲ្យស្មើគ្នា
បានន័យថាឲ្យស្មើកម្ពស់គ្នាទាំងមុខទាំងក្រោយ អញ្ចឹងរទេះនឹងអត់បះនោះទេ
ប៉ុន្តែប្រសិនបើអត់មានចន្ទលំ គឺវាអាចធ្វើឲ្យរទេះបះបាន ដូច្នេះហើយនៅពេលដែលយើងរុញ
យើងគ្រាន់តែដោះចន្ទលំចេញ យើងអាចរុញទៅមុខបាន ប៉ុន្តែប្រសិនបើយើងឈប់
យើងត្រូវដាក់ចន្ទលំ ។ ដោយយើងឃើញនៅលើរទេះនោះគឺជាទូកញ្ជក់
អញ្ចឹងគាត់ដាក់ទូកញ្ជក់របស់គាត់នៅលើរទេះ ដើម្បីដាក់ផ្លែឈើនៅក្នុងនោះ ។
ជាទូទៅការដាក់ទូកញ្ជក់នៅលើរទេះ គឺវាធ្វើឲ្យរទេះរបស់យើងមើលទៅស្អាត
ហើយរក្សាអនាម័យដល់ផ្លែឈើដែលនៅក្នុងនោះផងដែរ ព្រោះថាទូកញ្ជក់គឺស្អាត
អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងដាក់ផ្លែឈើចូល ផ្លែឈើនោះនឹងមានអនាម័យផងដែរ
ដោយវាមិនប្រឡាក់ដី ឬក៏មិនមានមេរោគនោះទេ ហើយវាអាចការពារវាកុំឲ្យដីហុយចូលបាន
ប្រសិនបើយើងអត់ដាក់ទូកញ្ជក់ទេ នៅពេលដែលមានខ្យល់ មានដីហុយមក
វាអាចធ្វើឲ្យប្រឡាក់ផ្លែឈើរបស់យើង ធ្វើឲ្យវាអត់ស្អាត អញ្ចឹងវាអាចមានមេរោគ
[នៅពេលដែលអតិថិជនទិញញ៉ាំ អាចធ្វើឲ្យអតិថិជនឈឺបាន ។
ដូច្នេះអ្នកលក់ត្រូវតែថែរក្សាអនាម័យចំពោះផ្លែឈើរបស់ខ្លួន ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ២ រូបភាពទី ២ បន្ទាប់ពីនារីម្នាក់នោះ
គាត់បានដើរមកជិតរទេះលក់ផ្លែឈើនោះហើយ គាត់ក៏បានប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថាគាត់ចង់ទិញផ្លែល្អុង
អញ្ចឹងជាទូទៅរទេះលក់ផ្លែឈើ បានន័យថាគាត់លក់ផ្លែឈើច្រើនប្រភេទ មានដូចជាស្វាយ
មានដូចជាប៊ុកគក់ មានដូចជាខ្វិត មានដូចជាល្អុង មានដូចជាម្នាស់ជាដើម ។
អញ្ចឹងដើម្បីបំពេញតម្រូវការអតិថិជន អ្នកលក់ត្រូវតែយកផ្លែឈើយ៉ាងច្រើនមកលក់
ដើម្បីលក់ឲ្យអតិថិជន ដែលជាក់ស្តែងបុរសម្នាក់ដែលគាត់កំពុងតែលក់ផ្លែឈើនេះ
គឺគាត់លក់ផ្លែឈើជាច្រើនមុខ នៅក្នុងរទេះរបស់គាត់
ដែលនៅពេលដែលអតិថិជនរបស់គាត់ត្រូវការផ្លែឈើប្រភេទណា គឺគាត់មានលក់ផ្លែឈើនោះតែម្តង
ដែលជាក់ស្តែងនារីដែលស្លៀកខោ ស្លៀកសំពត់ពណ៌ស ពាក់អាវពណ៌ប្រផេះដៃខ្លីនេះ
គាត់ក៏បានដើរមកដើម្បីទិញផ្លែល្អុងចំនួន ១ ផ្លែ ដូច្នេះគាត់ក៏បានប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថា
គាត់ចង់បានផ្លែល្អុងចំនួន ១ ផ្លែ ហើយប្រាប់ឲ្យអ្នកលក់ចិត្តល្អុងនោះផងដែរ
ដូច្នេះអ្នកលក់គាត់ក៏បានឈរស្តាប់នារីអ្នកទិញនោះយ៉ាងយកចិត្តទុកដាក់ ដើម្បីទទួលព័ត៌មានថា

តើអតិថិជនរបស់គាត់កំពុងតែត្រូវការអ្វី អញ្ជឹងគាត់នឹងរៀបចំផ្លែឈើរបស់គាត់
 ទៅតាមតម្រូវការរបស់អតិថិជន ដើម្បីឲ្យអតិថិជនយកទៅញ៉ាំ ដើម្បីនៅផ្ទះ ឬក៏ញ៉ាំនៅកន្លែងនានា
 ដែលគេចង់ញ៉ាំ អញ្ជឹងជាទូទៅការញ៉ាំផ្លែឈើបែបនេះគឺ ភាគច្រើនគឺយើងញ៉ាំនៅតាមកន្លែងធ្វើការ
 ឬក៏នៅតាមផ្ទះ ហើយគេលក់ផ្លែឈើនេះ គឺលក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ គឺអត់លក់នៅក្នុងហាងនោះទេ
 ដែលពេលខ្លះយើងឃើញផ្លែឈើខ្លះលក់នៅក្នុងហាង ប៉ុន្តែផ្លែឈើដែលលក់នៅក្នុងហាង
 អាចមានតម្លៃថ្លៃជាងផ្លែឈើដែលលក់នៅតាមផ្លូវ នៅតាមរទេះបែបនេះ
 អញ្ជឹងផ្លែឈើដូចគ្នាគ្រាន់តែលក់នៅក្នុងហាង គឺអាចមានតម្លៃថ្លៃជាង អញ្ជឹងនារីម្នាក់នេះ
 គាត់បានដើរមកទិញផ្លែឈើដែលលក់នៅតាមរទេះ គឺវាមានតម្លៃថោក
 អញ្ជឹងវាអាចជួយសន្សំសំចៃរបស់នារីម្នាក់នោះបាន ដែលគាត់ទិញផ្លែល្អុងចំនួន ១ ផ្លែ
 ហើយគាត់បានប្រាប់ទៅដល់អ្នកលក់ថា គាត់ត្រូវការផ្លែល្អុងចំនួន ១ ផ្លែ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៣ រូបភាពទី ៣ បន្ទាប់ពីទទួលបានការកុម្មុំទិញពីនារី អតិថិជនហើយ
 បុរសម្នាក់ដែលជាអ្នកលក់នោះ គាត់ក៏បានយកល្អុង ១ ផ្លែមកចិត ដើម្បីឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់
 ជាទូទៅល្អុងគឺមាន ២ ប្រភេទ គឺយើងឃើញមានល្អុងខ្លី និងល្អុងទុំ
 អញ្ជឹងជាទូទៅល្អុងខ្លីគឺយើងយកមកស្ល គឺយើងញ៉ាំជាផ្លែឈើអត់បានទេ ព្រោះវាខ្លី រសជាតិវាសាប
 អញ្ជឹងគេយកមកស្ល ក៏ប៉ុន្តែពេលខ្លះគឺយើងយកល្អុងខ្លីមកញ៉ាំបាន
 ដោយយើងញ៉ាំជ្រលក់ជាមួយនឹងអំបិលម្ទេស ឬក៏ជ្រលក់ជាមួយនឹងប្រហុក ដែលប្រជាជនខ្មែរ
 គឺចូលចិត្តញ៉ាំល្អុងខ្លីជ្រលក់ជាមួយនឹងប្រហុកនៅ គឺមានរសជាតិឆ្ងាញ់ ។
 អញ្ជឹងជាទូទៅក្រោយពេលសម្រាកពីការងារ ឬក៏សម្រាកពីសិក្សា នៅពេលថ្ងៃគឺយើងឃើញថា
 មានប្រជាជនខ្មែរជាច្រើន គាត់តែងតែជុំគ្នាហើយញ៉ាំល្អុង ហើយនិងញ៉ាំផ្លែឈើផ្សេងៗទៀតផងដែរ
 ដែលនៅខ្លី ដែលយើងហៅថា ញ៉ាំម្ហូរជាមួយគ្នា អញ្ជឹងពួកគេតែងតែញ៉ាំម្ហូរជាមួយគ្នា
 ហើយនិយាយរឿងផ្សេងៗជាការកម្សាន្ត នៅពេលដែលពួកគេទំនេរ ក៏ប៉ុន្តែនារីម្នាក់នេះ
 គាត់បានទិញល្អុងទុំដើម្បីញ៉ាំ អញ្ជឹងល្អុងគឺខ្លីក៏ញ៉ាំបាន ទុំក៏ញ៉ាំបានផងដែរ ។ ដែលល្អុង
 មុនពេលដែលយើងញ៉ាំ យើងត្រូវចិតសំបកចេញសិន ដែលសំបកល្អុងខ្លីគឺមានពណ៌បៃតង
 ចំណែកសំបកល្អុងទុំគឺមានពណ៌លឿង ហើយសាច់ល្អុងដែលនៅខ្លី គឺមានពណ៌ស
 ចំណែកសាច់ល្អុងដែលទុំ គឺមានពណ៌រឿងទឹកក្រូចបន្តិច អញ្ជឹងដើម្បីលក់ឲ្យអតិថិជន
 បុរសដែលជាអ្នកលក់ គាត់ត្រូវយកល្អុងនោះមកពុះជាពីរជាមុនសិន បន្ទាប់មកគាត់ចិតសំបក
 ហើយនិងយកគ្រាប់ចេញ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៤ រូបភាពទី ៤ បន្ទាប់ពីបុរសអ្នកលក់
 គាត់បានចិតល្អុងនោះពុះជាពីររួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានចិតសំបកល្អុង ដែលមានពណ៌លឿងនោះ

ចេញឲ្យអស់ អញ្ចឹងសំបកមានពណ៌លឿង គឺយើងត្រូវចិតចេញពីសាច់ល្អៗទាំងអស់
 ដើម្បីឲ្យល្អៗនោះនៅសល់តែសាច់ពណ៌ក្រហម ឬក៏សាច់ពណ៌ទឹកក្រូច
 ហើយបន្ទាប់មកគេត្រូវយកគ្រាប់ចេញ គឺយើងត្រូវយកខ្លះ យកគ្រាប់ល្អៗចេញឲ្យអស់
 ដែលជាទូទៅគ្រាប់ល្អៗគឺអត់នៅក្នុងសាច់ល្អៗទេ គឺវានៅចំកណ្តាលនៃផ្លែល្អៗតែម្តង
 អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងពុះវាជាពីរ យើងអាចឃើញគ្រាប់ល្អៗបានច្បាស់
 ហើយយើងគ្រាន់តែយកកាំបិត ឬក៏យកស្លាបព្រា មកជួសគ្រាប់ល្អៗនោះចេញជាការស្រេច
 ដោយយើងអត់ពិបាកលូកឆ្អឹងទៅក្នុងសាច់ល្អៗនោះទេ អញ្ចឹងសាច់ល្អៗ
 ក៏អត់មានខូចសោភ័ណភាពដែរ គឺវានៅស្អាតល្អ ដូច្នោះគេអត់ញ៉ាំគ្រាប់ល្អៗនោះទេ ដោយគ្រាប់ល្អៗ
 គឺយកទៅដាំ ឬក៏យកទៅបោះចោល អញ្ចឹងប្រសិនបើយើងចង់ដាំដើមល្អៗ
 គឺយើងអាចយកគ្រាប់ល្អៗនោះទៅដាំបាន ប៉ុន្តែប្រសិនបើយើងអត់ត្រូវការគ្រាប់ល្អៗទេ
 យើងយកបោះចោលតែម្តង គឺយើងញ៉ាំគ្រាប់ល្អៗអត់កើតនោះទេ ។ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពទី ៤
 យើងឃើញបុរសដែលជាអ្នកលក់ គាត់បានយកកាំបិតមកឆ្លុះល្អៗនោះជាពីរ
 ដើម្បីឲ្យវាទៅជាចំណិតតូចៗ អញ្ចឹងល្អៗជាទូទៅគឺធំ ហើយរាងវាទ្រវែង ដូច្នោះដើម្បីងាយស្រួលញ៉ាំ
 គឺយើងយកកាំបិតមកចិតវា ដើម្បីឲ្យទៅជាចំណិតតូចៗមុននឹងយើងញ៉ាំ
 ដូច្នោះយើងអាចងាយស្រួលញ៉ាំ ដែលជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះគឺដៃម្ខាងរបស់អ្នកលក់
 គាត់ទប់ល្អៗកុំឲ្យរង្កើ ដៃម្ខាងទៀតគាត់កាំបិត ដើម្បីឆ្លុះល្អៗ ពុះល្អៗជាពីរ
 គឺគាត់ឆ្លុះពីមុខទៅក្រោយ បានន័យថាគាត់យកកាំបិតរបស់គាត់
 គាត់យកចុងកាំបិតមកឆ្លុះល្អៗពីមុខទៅក្រោយ ដើម្បីពុះល្អៗនោះជាពីរចំណែកស្មើគ្នា
 ឲ្យទៅជាចំណិតតូចៗ ដើម្បីឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ងាយស្រួលញ៉ាំ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៥ រូបភាពទី ៥ បន្ទាប់ពីគាត់បានចិតល្អៗនោះជាពីររួចរាល់ហើយ
 គាត់ពុះល្អៗនោះជាបន្ទះ ឬក៏ជារាងទ្រវែងតូចៗរួចរាល់ហើយ
 គាត់ក៏បានយកល្អៗនោះមកកាត់ជាកងៗថែមទៀតផងដែរ ដោយ ព្រោះថានៅពេលខ្លះ
 អតិថិជនរបស់គាត់ គឺគាត់ត្រូវការកងៗ ដើម្បីងាយស្រួលញ៉ាំ ចំណែកឯអតិថិជនខ្លះទៀត
 គាត់គ្រាន់តែចង់បានរាងវែង គាត់គ្រាន់តែពុះជារាងវែង [ហើយ]គាត់យកទៅញ៉ាំបាន ។
 ដោយឡែកនារីម្នាក់នេះ គាត់ចង់ឲ្យអ្នកលក់ចិតល្អៗនោះជារាងកងៗ
 ហើយយកឈើចង្កាក់ដើម្បីចាក់ញ៉ាំ អញ្ចឹងដូច្នោះហើយ
 គាត់បានប្រាប់ទៅអ្នកលក់ឲ្យកាត់ល្អៗនោះជាកងៗ ដែលជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពទី ៥ នេះ
 បន្ទាប់ពីអ្នកលក់គាត់បានពុះល្អៗនោះជាបីជាបួនចំណិតរួចរាល់ហើយ
 ជារាងទ្រវែងតូចៗរួចរាល់ហើយ អញ្ចឹងគាត់បានយកល្អៗដែលពុះរួចនោះមកតម្រៀបគ្នា
 ដើម្បីកាត់ជាកងៗ អញ្ចឹងយើងឃើញដៃរបស់គាត់កំពុងតែកាត់ល្អៗនោះជាកងៗតូចៗ

ដែលយើងឃើញមាននៅខាងមុខកាំបិត គឺមានកង់ល្អុងតូចៗជាច្រើន
ដែលនៅពេលដែលយើងចិតល្អុងជាតូចៗដុំៗនោះ យើងហៅថាកាត់ជាកង់ៗ
ហើយល្អុងដែលអត់ទាន់បានកាត់ គឺយើងឃើញមានរាងទ្រវែងដដែល
អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែកាត់ល្អុងជាកង់ៗតូចៗ ដើម្បីឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់
ដោយដៃម្ខាងរបស់គាត់កំពុងតែទប់ល្អុង ដៃម្ខាងទៀតកាន់កាំបិត ដើម្បីកាត់ល្អុងនោះជាកង់ៗតូចៗ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៦ នៅក្នុងរូបភាពទី ៦
បន្ទាប់ពីគាត់កាត់ល្អុងនោះជាកង់ៗតូចៗរួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានយកជ្រូញ
អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងហាន់បន្លែ ហាន់ផ្លែឈើ ឬក៏ហាន់សាច់
គឺយើងតែងតែប្រើប្រាស់ជ្រូញដើម្បីទ្រាប់ ព្រោះថាប្រសិនបើយើងហាន់ផ្ទាល់ទៅនឹងតុ
ទៅនឹងតុដូជាដើម វាអត់ស្អាត ហើយវាអាចធ្វើឲ្យតុរបស់យើងខូចខាតបានដោយសារតែមុខកាំបិត
ដូច្នេះយើងត្រូវប្រើជ្រូញដើម្បីទ្រាប់ក្នុងការហាន់ ដើម្បីងាយស្រួលហាន់
អញ្ចឹងជាក់ស្តែងបុរសដែលជាអ្នកលក់នោះ គាត់បានយកជ្រូញ
គាត់បានយកល្អុងទៅហាន់លើជ្រូញជាមួយនឹងកាំបិតរបស់គាត់ អញ្ចឹងបន្ទាប់ពីគាត់ហាន់ហើយ
ដុំល្អុងតូចៗ ឬក៏កង់ល្អុងនោះ គឺនៅលើជ្រូញទាំងអស់
ដូច្នេះគាត់ងាយស្រួលក្នុងការប្រមូលដាក់ចូលក្នុងថង់ អញ្ចឹងបន្ទាប់ពីគាត់កាត់កង់ៗហើយ
គាត់គ្រាន់តែលើកជ្រូញរបស់គាត់ចាក់ល្អុងទាំងនោះចូលទៅក្នុងថង់គឺជាការស្រេច ។
អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពទី ៦ យើងឃើញដៃម្ខាងរបស់អ្នកលក់នោះ គាត់ចាប់មាត់ថង់បើកឡើង
ហើយគាត់យកដៃម្ខាងទៀតលើកជ្រូញឡើងលើ ហើយចាក់កង់ល្អុងដែលតូចៗនោះ
ចូលទៅក្នុងថង់ទាំងអស់ ដើម្បីលក់ឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ
គឺគាត់ចិតល្អុងជាដុំកង់ៗតូចៗរួចរាល់ហើយ ដូច្នេះគាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងថង់
ដើម្បីឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៧ នៅក្នុងរូបភាពទី ៧
បន្ទាប់ពីគាត់ចាក់ល្អុងចូលទៅក្នុងកូនថង់រួចរាល់ហើយ
អញ្ចឹងគាត់ចាក់ល្អុងចូលទៅក្នុងថង់របស់គាត់រួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានយកឈើចាក់
ឬក៏ចង្កាក់មួយដើមមកដាក់ចូលទៅក្នុងថង់
ដើម្បីឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ងាយស្រួលក្នុងការចាក់ល្អុងញ៉ាំ អញ្ចឹងដើម្បីញ៉ាំគឺយើងអត់ប្រើដៃនោះទេ
ព្រោះថាពេលខ្លះដៃរបស់យើងធ្វើការគឺវាអត់ស្អាត បានន័យថាដៃរបស់យើងប្រឡាក់
អញ្ចឹងយើងអត់អាចប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងចំណីអាហារទេ វាអាចធ្វើឲ្យចំណីអាហាររបស់យើងប្រឡាក់
អញ្ចឹងវាអាចធ្វើឲ្យមានមេរោគ អាចធ្វើឲ្យយើងឈឺបាន ដូច្នេះដើម្បីញ៉ាំល្អុងគឺយើងត្រូវប្រើឈើមួយ

ឬក៏ចង្កាក់មួយ ដើម្បីដោតចូលទៅក្នុងល្អង ហើយចាក់វាយកមកញាំ អញ្ជឹងអ្នកលក់នេះ
 ក្រោយពីគាត់ចិតល្អងជាដុំ ឬក៏ជាកង់តូចៗហើយ គាត់បានចាក់ល្អងនោះចូលទៅក្នុងថង់
 បន្ទាប់មកគាត់ដាក់ឈើចង្កាក់ឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ផងដែរ
 ដោយយើងឃើញដែររបស់គាត់ម្ខាងទ្រថង់ ដើម្បីកុំឲ្យជ្រុះឬកុំឲ្យខ្លាយល្អងចេញពីក្នុងថង់
 ហើយដៃម្ខាងទៀតគាត់យកឈើចង្កាក់មកដោតទៅលើល្អងនោះ
 គាត់យកឈើចង្កាក់មកដោតទៅលើដុំល្អងនោះ ដើម្បីកុំឲ្យវាជ្រុះ
 អញ្ជឹងដើម្បីឲ្យឈើចង្កាក់វាទប់ខ្លួនជាប់នៅក្នុងថង់ គឺយើងត្រូវដោតចូលទៅក្នុងល្អងនោះ
 ដើម្បីកុំឲ្យវាជ្រុះទៅក្រោម ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៨ នៅក្នុងរូបភាពទី ៨ បន្ទាប់ពីគាត់ចិតល្អងឲ្យអតិថិជនរួចរាល់ហើយ
 គាត់ក៏បានយកថង់ល្អងនោះប្រគល់ជូនអតិថិជនរបស់គាត់ ដោយយើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពនេះ
 បុរសដែលជាអ្នកលក់នោះ គាត់ហុច គាត់កាន់ថង់ល្អងនោះដោយដៃពីរ
 អញ្ជឹងគាត់ទ្រថង់ល្អងដោយដៃពីរ ដើម្បីកុំឲ្យល្អងនោះខ្លាយឬក៏កុំឲ្យធ្លាក់ចុះ
 ហើយគាត់ហុចទៅឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់យ៉ាងគួរសមបំផុត អញ្ជឹងការហុចដៃពីរ
 គឺជាការគួរសមមួយទៅកាន់អតិថិជន ដូច្នោះធ្វើឲ្យអតិថិជនសប្បាយចិត្ត ព្រោះអ្នកលក់ចេះគួរសម
 អញ្ជឹងនៅពេលដែលអ្នកលក់ចេះគួរសមមានអតិថិជនជាច្រើនចូលចិត្តមកទិញកន្លែងរបស់គាត់
 អញ្ជឹងជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ ដោយសារតែបុរសម្នាក់នោះ គាត់ចេះគួរសម
 ដោយគាត់ហុចល្អងនោះទៅឲ្យនារីដែលជាអ្នកទិញដោយដៃទាំងពីររបស់គាត់
 ដូច្នោះហើយធ្វើឲ្យនារីម្នាក់នោះសប្បាយចិត្ត អញ្ជឹងគាត់អាចលក់ល្អងនោះ[ដាច់បាន]ច្រើន ។
 ដោយឡែកនារីម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានយកលុយ ដើម្បីប្រគល់ឲ្យបុរសដែលជាអ្នកលក់
 ដោយគាត់ទិញល្អងនោះចំនួនមួយថង់ ដូច្នោះគាត់យកដៃម្ខាងទទួលល្អង
 ដៃម្ខាងទៀតហុចលុយទៅឲ្យអ្នកលក់ដោយទឹកមុខញញឹម ។ អញ្ជឹងនៅពេលដែលគាត់ទិញ
 គាត់សួរអ្នកលក់ថាល្អងមួយតម្លៃប៉ុន្មាន អញ្ជឹងនៅពេលដែលអ្នកលក់ប្រាប់តម្លៃហើយ
 ហើយនៅពេលដែលអ្នកលក់ចិតល្អងឲ្យគាត់ហើយ គាត់ក៏បានយកលុយឲ្យទៅអ្នកលក់
 ដើម្បីទិញល្អងនោះ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៧ រូបភាពទី ៩ នៅក្នុងរូបភាពទី ៩
 យើងឃើញមានរូបភាពផ្លែឈើជាច្រើននៅក្នុងរូបភាពនេះ ដែលយើងឃើញនូវផ្លែឈើទី ១ គឺផ្លែឈើ
 គេហៅថាផ្លែម្នាស់ អញ្ជឹងផ្លែម្នាស់គឺជាផ្លែមួយប្រភេទដែលមាន ដើមរបស់វាដុះនៅលើផ្លែតែម្តង
 ឬក៏ស្លឹករបស់វាពណ៍បៃតង អញ្ជឹងវាដុះនៅលើផ្លែ ដែលផ្លែម្នាស់គឺមានសំបករឹង ហើយចាក់
 ហើយនិងរៀងរមាស់បន្តិច ប្រសិនបើយើងប៉ះសំបករបស់វា ឬក៏ប៉ះស្លឹករបស់វា វាធ្វើឲ្យយើងរមាស់ ។

ដូច្នោះប្រសិនបើយើងចង់ញ៉ាំផ្លែម្នាស់ គឺយើងត្រូវចិតសំបកចេញ ហើយផ្លែម្នាស់គឺមានភ្នែក
 ដែលស្រាមរុដៗតូចៗនៅលើផ្លែម្នាស់នោះ យើងហៅថាភ្នែកម្នាស់
 អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងចង់ញ៉ាំម្នាស់ យើងត្រូវតែចិតសំបក បន្ទាប់ពីចិតសំបកហើយ
 យើងត្រូវចិតភ្នែកម្នាស់នោះចេញឲ្យអស់ដើម្បីញ៉ាំ ប្រសិនបើយើងអត់ចិតភ្នែកម្នាស់នោះទេ
 គឺយើងពិបាកក្នុងការញ៉ាំ ហើយវានឹងធ្វើឲ្យយើងរមាស់ផងដែរ។ ដូច្នោះយើងត្រូវតែចិតម្នាស់នោះ
 ចិតសំបកចេញ ក៏ដូចជាចិតភ្នែករបស់វាចេញ ដែលម្នាស់ជាទូទៅគឺមានរសជាតិជូរ
 ហើយមានសាច់វាពណ៍លឿងនៅពេលដែលវាទុំ អញ្ចឹងម្នាស់គឺមានរសជាតិជូរ
 នៅពេលដែលយើងចង់ញ៉ាំ គឺយើងត្រូវជ្រលក់ជាមួយនឹងអំបិលឬក៏ម្ទេស
 អញ្ចឹងជាទូទៅនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា យើងញ៉ាំម្នាស់ជ្រលក់ជាមួយនឹងអំបិលម្ទេស
 អញ្ចឹងដោយសារតែម្នាស់មានរសជាតិជូរ អញ្ចឹងប្រសិនបើយើងញ៉ាំជាមួយនឹងអំបិលម្ទេស
 គឺវាធ្វើឲ្យវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ ជាខ្លាំង អញ្ចឹងវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ខ្លាំង
 ប្រសិនបើយើងជ្រលក់ជាមួយនឹងអំបិលម្ទេស ហើយម្នាស់នៅខាងក្នុងគឺមានបណ្ណាលមួយ
 ដែលបណ្ណាលហ្នឹងគឺយើងញ៉ាំអត់កើតទេ គឺយើង នៅពេលដែលយើងញ៉ាំម្នាស់
 យើងត្រូវតែចិតបណ្ណាលនោះចេញ ព្រោះថាពេលខ្លះនៅពេលដែលយើងញ៉ាំបណ្ណាល
 វាអាចធ្វើឲ្យយើងកាត់អណ្តាតបាន ដោយសារតែម្នាស់មានជាតិអាស៊ីតច្រើន
 ដូច្នោះនៅពេលដែលយើងញ៉ាំច្រើន វាអាចធ្វើឲ្យយើងឈឺពោះបាន
 ដូច្នោះយើងត្រូវញ៉ាំម្នាស់ក្នុងបរិមាណល្មមបានហើយ កុំឲ្យវាវាយើងឈឺពោះ
 អញ្ចឹងម្នាស់គឺអត់មានគ្រាប់ទេ ផ្លែម្នាស់គឺអត់មានគ្រាប់ទេ យើង នៅពេលដែលយើងចង់ដាំម្នាស់
 គឺយើងគ្រាន់តែយកក្បាលម្នាស់ដែលមានជាប់ស្លឹកនោះទៅដាក់នៅក្នុងដី ឬក៏យកទៅដាំនៅលើដី
 នោះវានឹងដុះចេញជាដើមម្នាស់ ហើយមានផ្លែម្នាស់មួយមកទៀតផងដែរ
 អញ្ចឹងយើងអត់ដាំតាមគ្រាប់ដូចផ្លែល្អុងនោះទេ គឺយើងដាំជាដើម ឬក៏ជាស្លឹកវាតែម្តង

ហើយនៅជិតផ្លែម្នាស់នេះ យើងឃើញមានផ្លែឪឡឹកចំនួន ១ ផ្លែផងដែរ
 អញ្ចឹងផ្លែឪឡឹកគឺជាផ្លែឈើមួយប្រភេទដែលសម្បូរជាតិទឹក
 ដែលយើងឃើញផ្លែឪឡឹកគឺមានរូបរាងធំហើយមូល អញ្ចឹងផ្លែឪឡឹកខ្លះគឺមានរូបរាងមូល
 ផ្លែឪឡឹកខ្លះមានរូបរាងទ្រវែង ដែលសាច់នៅផ្លែឪឡឹកនៅពេលទុំគឺមានពណ៌ក្រហម
 ចំណែកសាច់ផ្លែឪឡឹកនៅពេលខ្លះគឺមានពណ៌ស ប៉ុន្តែឥឡូវនេះ ឬក៏បច្ចុប្បន្ននេះ
 មានផ្លែឪឡឹកខ្លះគឺមានពណ៌លឿង ដែលយើងហៅថាឪឡឹកពណ៌លឿង
 ប៉ុន្តែសំបកឪឡឹកគឺមានពណ៌បៃតងជានិច្ច គឺបៃតងលាយសបន្តិច ដែលសៀងបៃតង
 បានន័យថាបៃតងភ្លឺជាមួយនឹងបៃតងចាស់ ដែលឆ្លាស់ពណ៌គ្នា
 ដែលយើងឃើញសំបកឪឡឹកគឺមានបៃតងភ្លឺមួយជួរ បៃតងចាស់មួយជួរ បៃតងភ្លឺមួយជួរ

អញ្ចឹងគឺឆ្លាស់ពណ៌គ្នា ប៉ុន្តែជាទូទៅឪឡឹកខ្លីក៏ដោយ ឪឡឹកទុំក៏ដោយ គឺមានសំបកពណ៌បៃតង ហើយផ្លែឪឡឹកគឺមានជាផ្លែមួយដែលមានគ្រាប់ច្រើនជាងគេ អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងញាំឪឡឹក គឺយើងអត់អាចផ្អឹះគ្រាប់ចេញបានទេ ដោយយើងខាំទាំងគ្រាប់តែម្តងដោយសារតែគ្រាប់ឪឡឹកតូចៗ អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងខាំនៅក្នុងមាត់ យើងទំពាយកសាច់ឪឡឹក ហើយគ្រាប់ឪឡឹកគឺយើងខ្លាក់ចេញ អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងទំពាយ គឺយើងទំពាយតែសាច់ឪឡឹកតែប៉ុណ្ណោះ ដូច្នោះនៅពេលដែលយើងប៉ះគ្រាប់ គឺយើងត្រូវខ្លាក់គ្រាប់នោះចេញ គឺយើងអត់អាចញាំទាំងគ្រាប់ឪឡឹកបាននោះទេ ដោយសារតែគ្រាប់ឪឡឹកគឺរឹង [ដូចវាតូចៗមែន ប៉ុន្តែវារឹង អញ្ចឹងវាអាចធ្វើឲ្យយើងពិបាកនៅក្នុងការញាំ ដូច្នោះយើងត្រូវតែចិតសំបក គឺយើងញាំឪឡឹកគឺយើងអត់ញាំទាំងសំបកទេ គឺយើងត្រូវចិតសំបកពណ៌បៃតងវាជាមុនសិន ហើយយើងពុះវាជាបន្ទះទ្រវែងៗ ដើម្បីងាយស្រួលញាំ ដើម្បីងាយស្រួលកាន់ញាំ ឬក៏យើងអាចកាត់វាជាកងៗបានផងដែរ ដោយកាត់ជាកងៗដូចផ្លែល្អុង ហើយយើងយកឈើមកចាក់ញាំ អញ្ចឹងដោយសារតែផ្លែឪឡឹកគឺមានគ្រាប់ច្រើន ដូច្នោះយើងត្រូវតែខ្លាក់គ្រាប់ចេញនៅពេលដែលយើងញាំ

ហើយបន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញមានផ្លែស្វាយ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញមានផ្លែស្វាយផងដែរ ។ ដែលផ្លែស្វាយគឺជាផ្លែមួយប្រភេទដែលមានរសជាតិជូរ អញ្ចឹងស្វាយខ្លះគឺមានរសជាតិជូរ និងស្វាយខ្លះមានរសជាតិផ្អែម ប៉ុន្តែជាទូទៅភាគច្រើនផ្លែស្វាយគឺមានរសជាតិជូរ ដែលស្វាយខ្លីគឺមានពណ៌បៃតង ហើយផ្លែស្វាយទុំគឺមានពណ៌លឿង អញ្ចឹងស្វាយខ្លីពណ៌បៃតងគឺមានរសជាតិជូរខ្លាំង ចំណែកឯស្វាយទុំពណ៌លឿងគឺមានរសជាតិជូរអែមៗ បានន័យថាជូរផងផ្អែមផង ហើយគ្រាប់ស្វាយគឺធំដែលនៅចំកណ្តាលស្វាយ អញ្ចឹងយើងអត់ញាំគ្រាប់ស្វាយបានទេ បានន័យថាគ្រាប់ស្វាយគឺរឹងនិងអត់អាចញាំបានទេ ដែលគ្រាប់ស្វាយខ្លីគឺមានរសជាតិចត់ ចំណែកឯគ្រាប់ស្វាយទុំគឺរឹងខ្លាំង គឺយើងអត់អាចខាំបែកនោះទេ អញ្ចឹងគឺយើងញាំតែសាច់ស្វាយតែប៉ុណ្ណោះ ដែលមានរសជាតិជូរផងផ្អែមផង ដោយស្វាយខ្លីគឺមានពណ៌បៃតង ហើយស្វាយចាស់ឬក៏ស្វាយទុំគឺមានពណ៌ក្រហម ឬក៏ពណ៌លឿង អញ្ចឹងស្វាយខ្លីគឺយើងអាចញាំបានទាំងសំបកតែម្តង គឺយើងអាចញាំទាំងសំបកស្វាយ ហើយនិងសាច់ស្វាយ ប៉ុន្តែយើងអត់ញាំគ្រាប់ទេ ក៏ប៉ុន្តែស្វាយទុំគឺយើងអត់ញាំសំបកទេ គឺយើងញាំតែសាច់វាតែប៉ុណ្ណោះ ដោយសារតែសំបកស្វាយទុំគឺស្ងួត អញ្ចឹងវាយើងពិបាកញាំ អញ្ចឹងយើងញាំតែសាច់ស្វាយដែលមានរសជាតិជូរផងផ្អែមផងតែប៉ុណ្ណោះ ។ ជាទូទៅផ្លែស្វាយគឺមានច្រើនប្រភេទ មានដូចជាស្វាយកែវរមៀត មានដូចជាស្វាយប៉ោម

មានដូចជាស្វាយកែវចិន មានដូចជាស្វាយផ្សេងៗជាច្រើន ផ្សេងទៀតផងដែរ
អញ្ចឹងស្វាយទាំងអស់គឺមានរសជាតិប្លែកៗពីគ្នាទៅតាមឈ្មោះរបស់វា។

ចំណែកឯបន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៩ ដដែល ប៉ុន្តែយើងឃើញនៅក្បែរផ្លែស្វាយគឺមានផ្លែក្រូច
អញ្ចឹងផ្លែក្រូចគឺមានរសជាតិជូរអែមៗ បានន័យថាជូរផងផ្អែមផង ដែលផ្លែក្រូចគឺមានច្រើនប្រភេទ
មានដូចជាក្រូចពោធិ៍សាត់ ក្រូចឃ្មូច ក្រូចឆ្មារ ក្រូចថ្លុង ក្រូចសើចជាដើម។
ដែលក្រូចជាទូទៅគឺមានរូបរាងខុសៗគ្នា ដោយក្រូចឃ្មូច ឬក៏ក្រូចពោធិ៍សាត់គឺមានរាងមូល
ហើយក្រូចថ្លុងគឺមានរាងមូលធំ ចំណែកឯក្រូចឆ្មារគឺមានរាងតូចជាងគេ
ដែលមានរសជាតិជូរខ្លាំងជាងគេ ប៉ុន្តែជាទូទៅក្រូចពោធិ៍សាត់ ឬក៏ក្រូចឃ្មូច
គឺយើងមានរសជាតិជូរអែមៗឆ្ងាញ់ ដែលយើងតែងតែយកមកធ្វើជាផ្លែឈើដើម្បីញ៉ាំ
ក្រោយពេលញ៉ាំអាហាររួច អញ្ចឹងក្រូច នៅពេលដែលខ្លី គឺវាមានពណ៌បៃតង ចំណែកឯពេលទុំ
ក្រូចពោធិ៍សាត់គឺមានពណ៌បៃតងដដែល ប៉ុន្តែសាច់ខាងក្នុងរបស់វាគឺមានពណ៌លឿង
ប៉ុន្តែក្រូចឃ្មូចគឺមានពណ៌ សំបករបស់វានៅពេលទុំគឺមានពណ៌លឿង
ហើយសាច់របស់វាគឺអត់ដូចផ្លែឈើផ្សេងទេ គឺសាច់របស់វាគឺបែងចែកចេញជាភ្លែបៗ
បានន័យថានៅពេលដែលយើងបកសំបក គឺយើងឃើញសាច់របស់វាមានដុំៗៗតែម្តង
ដែលបែងចែកជាភ្លែបៗ រួចរាល់ស្រេចនៅក្នុងផ្លែ
ដោយយើងគ្រាន់តែបេះភ្លែបនោះយកមកញ៉ាំជាការស្រេច ប៉ុន្តែក្រូចក៏មានគ្រាប់របស់វាផងដែរ
អញ្ចឹងយើងអត់ញ៉ាំគ្រាប់ក្រូចនោះទេ ដោយយើងត្រូវខ្ចាក់គ្រាប់ក្រូចចេញ ព្រោះថាគ្រាប់ក្រូចគឺរឹង
ទោះបីជាវាតូចៗ ក៏ប៉ុន្តែគ្រាប់ក្រូចគឺរឹង ដូច្នេះយើងអត់ញ៉ាំទេ គឺយើងត្រូវខ្ចាក់ចេញ
ហើយពេលខ្លះគឺយើងអត់ញ៉ាំសាច់ក្រូចទេ គឺយើងញ៉ាំតែទឹកក្រូចតែប៉ុណ្ណោះ
ដោយយើងយកក្រូចនោះមកច្របាច់ឲ្យចេញទឹក ព្រោះថាផ្លែក្រូចគឺមានទឹកច្រើន
នៅពេលដែលយើងខាំផ្លែក្រូច គឺឃើញប្រៀបដូចជាញ៉ាំទឹកក្រូចអញ្ចឹង
អញ្ចឹងនៅពេលដែលវាបែកសាច់ គឺវាចេញទឹក ដូច្នេះពេលខ្លះគេគ្រាន់តែច្របាច់ទឹក
គេគ្រាន់តែច្របាច់ក្រូច គឺយើងអាចញ៉ាំទឹកក្រូចបានតែម្តង ហើយសំបកក្រូចគឺយើងអត់ញ៉ាំទេ
ដោយសារតែវាមានរសជាតិហាងៗ បានន័យថានៅពេលដែលយើងញ៉ាំសាច់ក្រូចគឺផ្អែម
ក៏ប៉ុន្តែសំបកក្រូចគឺយើងញ៉ាំអត់កើតទេ អញ្ចឹងគឺយើងញ៉ាំតែសាច់ក្រូចតែប៉ុណ្ណោះ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៩ ដដែល ហើយរូបភាពចុងក្រោយគេគឺជារូបភាពផ្លែប៉ោម
អញ្ចឹងវាជាប្រភេទផ្លែឈើមួយប្រភេទ ដែលផ្លែប៉ោមគឺជាធម្មតាគឺមានរសជាតិជូរល្អិត
អញ្ចឹងជូរតិចៗ អញ្ចឹងផ្លែប៉ោម មានផ្លែប៉ោមខ្លះពណ៌បៃតង ផ្លែប៉ោមខ្លះពណ៌ក្រហម
ហើយផ្លែប៉ោមខ្លះទៀតគឺពណ៌ក្រមៅ អញ្ចឹងក្រហមក្រមៅ

ដែលផ្លែប៉ោមទាំងអស់គឺមានរសជាតិជូរតិចៗលាយផ្អែម ដូច្នោះគឺងាយស្រួលញ៉ាំ
 ក៏ប៉ុន្តែផ្លែប៉ោមគឺអត់មានដំដុះនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាទេ
 ដោយសារតែផ្លែប៉ោមមិនអាចដាំនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាបាន
 ដោយសារតែអាកាសធាតុប្រទេសកម្ពុជាគឺអត់អំណោយផលក្នុងការដាំផ្លែប៉ោមនោះទេ
 អញ្ចឹងអត់មាននរណាម្នាក់អាចដាំផ្លែប៉ោមបាននោះទេដោយសារតែអាកាសធាតុមិនអំណោយផល
 អញ្ចឹងផ្លែប៉ោមនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាគឺសុទ្ធតែនាំចូលមកពីបរទេស
 ដោយជាទូទៅយើងឃើញថាផ្លែប៉ោមគឺយើងអាចញ៉ាំបានទាំងសំបកទាំងសាច់របស់វា
 ដោយយើងគ្រាន់តែកាត់ចេញនូវបណ្តាលហើយនិងគ្រាប់របស់វាតែប៉ុណ្ណោះ
 ដោយយើងអត់ញ៉ាំគ្រាប់របស់ផ្លែប៉ោមទេ គឺយើងញ៉ាំតែសាច់និងសំបកវាតែប៉ុណ្ណោះ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១០ នៅក្នុងរូបភាពទី ១០
 យើងឃើញមានរូបភាពផ្លែឈើជាច្រើនផ្សេងៗទៀតផងដែរ ដែលរូបភាពទី ១០ នៅខាងដើមគេ
 គឺយើងឃើញមានចេក អញ្ចឹងផ្លែចេកគឺជាផ្លែឈើមួយប្រភេទដែលយើងនិយមទូទៅនិយមញ៉ាំ
 ដោយផ្លែចេកគឺមានរសជាតិរៀបចំ ហើយម្យ៉ាងទៀតផ្លែចេក
 នៅពេលដែលមានពិធីបុណ្យទានផ្សេងៗ គេយើងយកផ្លែចេកមកសែន
 ដោយផ្លែចេកនៅខ្លីពណ៌បៃតង ហើយផ្លែចេកទុំគឺពណ៌លឿង ហើយផ្លែចេកគឺមានជាច្រើន
 បានន័យថាក្នុង ១ ស្ថិត គឺយើងរាប់ស្ថិត អញ្ចឹងក្នុង ១ ស្ថិត ជាទូទៅគឺមាន ១២ ផ្លែ អញ្ចឹងផ្លែចេក ១
 ស្ថិតគឺមាន ១២ ផ្លែ ដែលយើងអាចញ៉ាំបានទាំង ១២ ផ្លែតែម្តង ក៏ប៉ុន្តែផ្លែចេកគឺអត់មានគ្រាប់ទេ
 អញ្ចឹងផ្លែចេកគឺអត់មានគ្រាប់ទេ គឺមានតែសំបកហើយនិងសាច់
 អញ្ចឹងដើម្បីញ៉ាំផ្លែចេកបានគឺយើងត្រូវតែបកសំបកវាចេញសិន
 គឺយើងអត់អាចញ៉ាំទាំងសំបកផ្លែចេកបានទេ ក៏ប៉ុន្តែសំបករបស់វាគឺមានលក្ខណៈរអិល
 ដូច្នោះប្រសិនបើយើងបកសំបកវា ហើយបោះទៅលើផ្លូវ
 នៅពេលដែលមាននរណាម្នាក់ដើរជាន់សំបកចេក គឺអាចធ្វើឲ្យគេរអិលដួលនិងមានគ្រោះថ្នាក់បាន
 ដូច្នោះគឺនៅពេលដែលយើងញ៉ាំចេក យើងត្រូវបោះសំបកចូលទៅក្នុងធុងសំរាម
 ហើយផ្លែចេកនៅពេលដែលយើងចង់ដាំ គឺយើងអត់មានគ្រាប់ទេ
 ប៉ុន្តែវាដុះដោយសារប្រសព្វចេកផ្សេងទៀត អញ្ចឹងបានន័យថានៅពេលដែលមានដើមចេកដុះមួយ
 នៅក្បែរនោះប្រាកដជាមានដើមចេកផ្សេងទៀតដុះដែរ ។ អញ្ចឹងនៅពេលដែលនោះវា
 ប្រសរបស់ចេកនោះគឺវានឹងដុះបានដើមចេកផ្សេងមួយទៀត
 អញ្ចឹងដើមចេកគឺយើងដាំដោយសារដើម គឺយើងអត់ដាំគ្រាប់នោះទេ ។

នៅក្បែរដើមចេក នៅក្បែរផ្លែចេកនេះ យើងឃើញមានផ្លែសាវម៉ាវផងដែរ
ដែលផ្លែសាវម៉ាវគឺជាផ្លែមួយដែលមានរាងចម្លែក ដោយសារតែសំបករបស់វាគឺមានរោមច្រើន
បានន័យថាមានសរសៃច្រើន ប៉ុន្តែនៅខាងក្នុងគឺមានសាច់ពណ៌ស ដែលសាវម៉ាវគឺខ្លះពណ៌បៃតង
ខ្លះពណ៌ក្រហម ដែលសាវម៉ាវគឺមានរសជាតិផ្អែមនិងជូរតិចៗ ហើយគ្រាប់របស់វាគឺធំនៅខាងក្នុង
អញ្ចឹងយើងញ៉ាំតែសាច់ទេ គឺយើងអត់ញ៉ាំគ្រាប់និងអត់ញ៉ាំសំបកវានោះទេ ។

បន្ទាប់មកទៀតគឺយើងឃើញមានផ្លែមង្គុត មង្គុតគឺជាផ្លែមួយប្រភេទ
ដែលមានរសជាតិផ្អែមនិងជូរតិចៗ ដែលផ្លែមង្គុតគឺមានសំបករឹងៗ ប៉ុន្តែផុយ
អញ្ចឹងសំបកមង្គុតគឺមានពណ៌រៀងក្រហមក្រមៅ ហើយសាច់របស់វាពណ៌ស
ហើយសាច់មង្គុតយើងអាចញ៉ាំបានទាំងគ្រាប់ ញ៉ាំបានទាំងសាច់ ដែលមានរសជាតិផ្អែមនិងផ្អែមតិចៗ
ហើយសំបកមង្គុតគឺអាចចេញពណ៌ប្រឡាក់ខោអាវ
អញ្ចឹងប្រសិនបើយើងធ្វើឲ្យខោអាវប្រឡាក់សំបកមង្គុតគឺពិបាកនឹងបោកណាស់
អញ្ចឹងយើងពិបាកនឹងបោកសម្អាតខោអាវយើងដែលប្រឡាក់សំបកមង្គុតណាស់
ដូច្នេះហើយនៅពេលដែលយើងញ៉ាំមង្គុតគឺយើងត្រូវមានការប្រុងប្រយ័ត្ន
ម្យ៉ាងវិញទៀតមង្គុតគឺយើងអត់អាចញ៉ាំជ្រលក់ជាមួយស្ករសបានទេ
ព្រោះវាអាចធ្វើឲ្យយើងពុលបាន វាអាចធ្វើឲ្យយើងពុល
អញ្ចឹងយើងត្រូវញ៉ាំតែផ្លែវាជាមួយនឹងសាច់របស់វា ជាមួយនឹងគ្រាប់របស់វាតែប៉ុណ្ណោះ
តែយើងអត់ត្រូវញ៉ាំជ្រលក់ជាមួយស្ករសទេ ។

បន្ទាប់មកទៀតគឺយើងឃើញមានរូបភាពផ្លែទុរេន អញ្ចឹងផ្លែទុរេនគឺជាផ្លែមួយប្រភេទ
ដែលមានសំបករឹងនិងមានបន្តាវីង អញ្ចឹងផ្លែទុរេនគឺប្រសិនបើយើងប៉ះមិនប្រយ័ត្ន
វាអាចធ្វើឲ្យយើងមុតដៃបាន ហើយផ្លែទុរេនជាទូទៅគឺមានសំបកពណ៌បៃតង ទោះបីជាវាទុំក៏ដោយ
ក៏វាមានសំបកពណ៌បៃតងដែរ ហើយដើម្បីញ៉ាំផ្លែទុរេនបាន យើងត្រូវតែពុះសំបកវាចេញ
ដោយយើងគ្រាន់តែយកកាំបិតមកឆ្លុតសំបកវា ហើយចាប់ហែកសំបកនោះជាការស្រេច នឹង វានឹង
យើងអាចឃើញសាច់របស់វាពណ៌លឿង ដែលសាច់របស់វាគឺមានលក្ខណៈជាភ្លែបៗដូចភ្លែបក្រូចដែរ
ប៉ុន្តែវាធំៗជាងផ្លែក្រូច ហើយសាច់របស់វាគឺមានរសជាតិផ្អែម អត់មានរសជាតិជូរទេ
អញ្ចឹងយើងឃើញសាច់របស់វា ហើយសាច់របស់វាគ្រាស់
ដែលជាទូទៅទុរេនគឺយើងអត់ញ៉ាំសំបកហើយក៏អត់ញ៉ាំគ្រាប់ដែរ គឺយើងញ៉ាំវាតែសាច់តែប៉ុណ្ណោះ
ដែលសាច់របស់វាគឺមានពណ៌លឿង ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១០ ដដែល យើងឃើញមានផ្លែខ្នុរ ផ្លែខ្នុរគឺមានរូបរាងស្រដៀងនឹងផ្លែទុរ ព្រោះតែថាបន្ទាបសំវាច្រើនជាងផ្លែទុរ ហើយបន្ទាបសំវាអត់មុតដូចបន្ទាទុរនោះទេ គឺសំបករបស់វាគឺទន់ៗតិចៗ អញ្ចឹងយើងអាចចាប់កាន់សំបកខ្នុរបាន ក៏ប៉ុន្តែយើងអត់អាចចាប់កាន់សំបកទុរបានទេ គឺវាធ្វើឲ្យយើងមុតដៃ អញ្ចឹងខ្នុរគឺ ដើម្បីយើងញ៉ាំបាន គឺយើងត្រូវតែបកសំបកវាដូចជាសំបកទុរដែរ ហើយសំបកខ្នុរគឺមានលក្ខណៈទន់ជាងសំបកទុរ ហើយផ្លែខ្នុរ គឺយើង ពេលខ្លះយើងអាចយកផ្លែវាមកធ្វើជាសម្លបាន គឺយើងអាចស្លបាន ស្លកកូរ ឬក៏ស្លសម្លផ្សេងៗបាន នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាគឺយើងចូលចិត្តយកផ្លែខ្នុរមកស្លកកូរនៅពេលដែលវាខ្លី ចំណែកពេលវាខ្លី គឺសាច់របស់វាឡើងពណ៌លឿង អញ្ចឹងវាមានរសជាតិផ្អែម ហើយមានក្លិនក្រអូប ដូច្នោះយើងញ៉ាំ អាចញ៉ាំសាច់ខ្នុរបាន ចំណែកគ្រាប់របស់វានៅ គឺយើងញ៉ាំអត់កើតទេ គឺយើងអត់អាចញ៉ាំគ្រាប់ខ្នុរនៅទេ គឺយើងអាចយកទៅស្ល្យាឲ្យឆ្អិន អញ្ចឹងភាគច្រើននៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា យើងតែងតែស្ល្យាគ្រាប់ខ្នុរដើម្បីញ៉ាំ បន្ទាប់ពីយើងញ៉ាំសាច់រួច តែគ្រាប់ខ្នុរជាទូទៅមានរសជាតិសាប អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងស្ល្យា គឺយើងត្រូវដាក់ថែមអំបិលបន្តិចដើម្បីវាមានរសជាតិប្រៃ អញ្ចឹងយើងអាចញ៉ាំសាច់ខ្នុរបានផង យើងអាចញ៉ាំគ្រាប់បានផងនៅពេលដែលវាឆ្អិន ហើយខ្នុរគឺមានក្លិនក្រអូប និងមានសំបកមានបន្ទាទន់ៗ ដែលយើងអាចចាប់កាន់បាន ដូច្នោះទាំងអស់នេះគឺសុទ្ធតែជាផ្លែឈើដែលមាននៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ហើយផ្លែឈើទាំងអស់នេះគឺសុទ្ធតែជាផ្លែឈើដែលអាចជំនួយសុខភាពរបស់យើង អត់មានរាងកាយរឹងមាំបាន ដូច្នោះយើងត្រូវតែខ្សោយញ៉ាំផ្លែឈើ ដើម្បីឲ្យមានសុខភាពល្អទាំងអស់គ្នា ។