

ស្ត្រីមិត្តភក្តិទាំងអស់គ្នា ជួបជាមួយខ្ញុំម្តងទៀតហើយ នៅក្នុងការបកស្រាយនូវប្រធានបទមួយ
ដែលមានចំណងជើងថា ម្ហូបហ៊ឺរ ។ បាទ ដូច្នោះកុំឲ្យខាតពេលយូរ
ខ្ញុំសូមបកស្រាយនូវប្រធានបទនេះតែម្តង ។ បាទ ប្រធានបទម្ហូបហ៊ឺរនេះ គឺមុនដំបូង
គឺយើងត្រូវធ្វើម្ហូបជាមុនសិន បាទ ម្ហូបដែលមានលក្ខណៈហ៊ឺរនឹងដូចជា សម្បូរគ្រឿង បាទ ឆាខ្លី
បាទ ហើយនឹងនាម្រេចខ្លីជាមួយមីក ឬមួយក៏ជាមួយគ្រឿងសមុទ្រ
ហើយនឹងមានម្ហូបដទៃជាច្រើនទៀត ។ បាទ ហើយបើនិយាយពីសម្បូរគ្រឿងវិញ
សម្បូរគ្រឿងគឺយើងអាចធ្វើជាមួយសាច់គោក៏បាន សាច់ត្រីក៏បាន ។ បាទ
ហើយយើងចិញ្ចៀនម្ហូបដាក់ទៅ ហើយវានឹងមានរសជាតិហ៊ឺរ ។ បាទ
ប៉ុន្តែបើសិនជាក្នុងក្រុមគ្រួសាររបស់លោកអ្នក មាន[...]មានក្មេងតូច ឬមួយក៏មាន [...]
គេអត់ដាក់ជាមួយទេសម្បូរគ្រឿងហ្នឹង ។ គេត្រូវតែដាក់ផ្សេង បាទ គេត្រូវតែដាក់ផ្សេង
ដូចជាគេត្រូវញេចទឹកត្រី បាទ គេមានដាក់ទឹកត្រីមួយកូនបាន អញ្ចឹងទៅ ។ គេមានដាក់ស្ករ
ដាក់បីចេង បាទ ហើយយើងញេចម្ហូប ១ គ្រាប់ ឬមួយក៏ ២ គ្រាប់អញ្ចឹងទៅ ។
ហើយពេលដែលគេដួសសម្បូរ ដួសនឹងស្លាបព្រាមកដាក់នៅលើចានរបស់គេអញ្ចឹងទៅ
ហើយគេចូល ? ទឹកត្រីនឹង ? បន្តិចអញ្ចឹងទៅ ហើយក៏គេច្របល់ចូលគ្នាអញ្ចឹងទៅ
ក៏វាមានរសជាតិហ៊ឺរ ក៏គេអាចញ៉ាំងវាបានដែរ ។ បាទ ហើយមួយទៀតគឺឆាខ្លី បាទ ឆាខ្លី
ឬមួយក៏យើងអាចនិយាយថាមួយទៀត គឺ ២ មុខនឹងគឺវាផ្សេងគ្នា ឆាខ្លី ហើយនិងឆា ឆាក្តៅ ។ បាទ
ឆាក្តៅនឹងគឺ យើងដឹងហើយថាឆាក្តៅៗនឹងបានន័យថាវា វាក្តៅ ។
ហើយអញ្ចឹងបានន័យថាគេដាក់ម្ហូបឲ្យច្រើននៅក្នុងឆាក្តៅហ្នឹង ។ បាទ
ប៉ុន្តែនៅក្នុងឆាក្តៅនឹងគឺគេមានដាក់ម្រះព្រៅដែរ ។
ម្រះព្រៅពេលដែលយើងដាក់ទៅក៏វាមានលក្ខណៈហ៊ឺរហើយឈ្មុយ ។ បាទ ហើយគេដាក់[...]
រោយម្ហូបដាក់ពីលើ ហើយឆាក្តៅនេះដែរគឺ គេដាក់ម្ហូបបានឆ្ងាញ់
បើសិនជាយើងមិនសូវដាក់ម្ហូបទេគឺវាមិនសូវមានរសជាតិឆ្ងាញ់ទេ ។ បាទ
ហើយមុនដំបូងគឺថាឆាក្តៅនេះ គឺគេមានសាច់ទា ឆាសាច់មាន់ ឆាសាច់គោ បាទ
ប៉ុន្តែអ្វីដែលឆ្ងាញ់ជាងគេនោះគឺឆាសាច់ទា គឺថាឆ្ងាញ់មែនទែន ។
ហើយគេលាយគ្រឿងវានោះមានដូចជាម្ហូប មានដូចជាម្រះព្រៅ មានដូចជាគល់ស្លឹកក្រៃ បាទ
គឺយើងដាក់តែប៉ុន្តែនឹងទេ ហើយនិងគ្រឿងស្ករ បីចេង ទឹកត្រីអីនឹង
គឺយើងដាក់លាយច្របល់ចូលគ្នា ។ បាទ ហើយពេលដែលធ្វើហើយគឺយើងយកញ៉ាំបាយក៏បាន
យើងយកក្លែមស្រាក៏បាន បាទ យើងយកក្លែមស្រាក៏បាន ។ ហើយពេលឆាក្តៅ
ប្រសិនជាយើងអត់ដាក់ម្ហូបទេ យើងដាក់តែម្រះព្រៅ គឺវាមិនសូវជាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ប៉ុន្មានទេ ។
ព្រោះថាម្ហូបនឹងវាត្រូវជាមួយនឹងម្ហូប បាទ កាលណាដែលយើងដាក់ម្ហូបអញ្ចឹងទៅ
ក៏វាមានលក្ខណៈឆ្ងាញ់ ហើយណាមួយបើសិនជាយើងជីកធ្វើជាគ្រឿងក្លែមទៀតនោះ

វាធ្វើឲ្យយើងនឹង [...] ត្រូវ[...]គ្នា ចង់មានន័យថាភ្នែកស្រាហើយនឹងម្ហូបអញ្ចឹងៗ? គឺវាត្រូវគ្នា ។
 បាទ រីឯមួយទៀតគឺនាខ្លី នាខ្លីនឹងគឺយើងអត់បានប្រើម្ហូបទេ បាទ ប៉ុន្តែក៏វាមានលក្ខណៈហ៊ឺរដែរ ។
 បាទ ដោយសារតែយើងប្រើខ្លី បាទ ខ្លីនឹងវាមានលក្ខណៈលឿងៗ ប៉ុន្តែវានៅក្រោមដី បាទ
 វានៅក្រោមដី ហើយនាខ្លីនេះ គឺយើងអាចនាខ្លីជាមួយសាច់គោ នាខ្លីជាមួយសាច់មាន់ បាទ
 ហើយខ្លីនេះដែលយើងយកមក យើងចិតសំបកវាឲ្យស្អាត បាទ ចិតសំបកវាឲ្យស្អាត
 ហើយយើងហាន់វាជាចំណិតៗ ហើយយើងហាន់វាជា[...]តូចៗ ឆ្មារៗ បាទ
 ហើយ[...]ពេល? យើងដាក់សាច់នឹងចូលទៅ យើងយកខ្លីនឹងមកដាក់ជាមួយអញ្ចឹងទៅ
 ហើយពេលដែលយើងញ៉ាំសាច់ជាមួយនឹងខ្លីនឹងក៏ធ្វើឲ្យយើងមានលក្ខណៈហ៊ឺរដែរ បាទ
 មានលក្ខណៈហ៊ឺរដែរ ។ ហើយកាលណាមួយទៀត គឺហ៊ឺរគឺវាមានច្រើនប្រភេទ
 ហើយមួយទៀតគឺយើងនាមីកម្រេចខ្លី [...] នាមីកម្រេចខ្លីនេះគឺយើងនាដាក់មីកទៅ
 ហើយនឹងយើងបេះម្រេចមក ដោយថាយើងទិញម្រេចមកពីផ្សារក៏បាន
 ប៉ុន្តែបើសិនជាយើងមានម្រេចខ្លួនឯងស្រាប់ យើងយកវាមកធ្វើម្ហូប បាទ
 យើងយកវាមកធ្វើម្ហូបអញ្ចឹងទៅ យើងកាត់វា ហើយយើងលាងទឹកឲ្យវាស្អាត
 យើងដាក់វាចូលតែម្តងពេលដែល ពេលដែល ពេលដែលមីកឆ្អិន ដូច្នេះយើងដាក់ម្រេចនឹងចូល បាទ
 ពេលដែលម្រេចនោះឆ្អិនអីហើយ ពេលដែលយើងលើកមកគឺយើងញ៉ាំម្រេចនឹងតិចទៅ
 យើងញ៉ាំជាមួយនឹងមីកហ្នឹងតិចទៅ ក៏វាមានលក្ខណៈហ៊ឺរដែរ ។ ដូច្នេះគឺហ៊ឺរ គឺ
 វាមានលក្ខណៈច្រើនប្រភេទរបស់វា ហើយហ៊ឺរកាលណាដែលគេដាក់ហ៊ឺរ [...]
 បើសិនជាយើងចង់ហ៊ឺរខ្លាំង យើងដាក់ម្ហូបថែមទៀត បាទ ពេលដែលយើងកំពុងតែធ្វើម្ហូបហ្នឹង
 យើងដាក់ម្ហូបចូលទៅ កាលណាដែលកម្តៅមកពីទឹកសម្ប ឬមួយក៏កម្តៅមកពីម្ហូបហ្នឹង
 វាធ្វើឲ្យម្ហូបនឹងវាចេញជាតិ បាទ វាចេញជាតិហ៊ឺរ ។ បាទ
 ហើយពេលដែលយើងញ៉ាំទៅគឺអណ្តាតរបស់យើងគឺហ៊ឺរ ដូចថាវាធ្វើឲ្យក្តៅ វាធ្វើឲ្យក្តៅអណ្តាតទៅ
 កាលណាវាធ្វើឲ្យក្តៅមុខ បាទ វាធ្វើឲ្យក្តៅមុខទៅកាលណាអញ្ចឹងទៅ? វាធ្វើឲ្យក្តៅត្រចៀក? ។
 បាទ ហើយនៅក្នុងខែរងា បើយើងញ៉ាំម្ហូបអញ្ចឹងទៅ វាកាត់បន្ថយការត្រជាក់ដែរ បាទ
 វាកាត់បន្ថយការត្រជាក់ដែរ ។ ប៉ុន្តែបើសិនជាយើងញ៉ាំម្ហូបច្រើន
 គឺវាអាចផ្តល់ផលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពរបស់យើងដែរ ។ [...]
 ដោយថាវាផ្តល់ផលប៉ះពាល់ដល់ក្រពះរបស់យើង ឬមួយក៏គ្រឿងក្នុងរបស់យើងអីអញ្ចឹងទៅ ។ បាទ
 ដូច្នេះម្ហូបហ៊ឺរមានន័យថាម្ហូបដែលយើងដាក់គ្រឿងផ្សំចូលទៅ ដូចជាម្ហូប ដូចជាម្រេច
 ដូចជាខ្លីអីហ្នឹង [...] គឺវាមានលក្ខណៈហ៊ឺរ ហើយវាធ្វើឲ្យយើងនឹងគឺថាហ៊ឺរ ហៀរទឹកភ្នែកផង
 ហើយយើងហៀរទឹកសំបោរផងអីអញ្ចឹងទៅ និងគឺយើងហៅថាម្ហូបហ៊ឺរ បាទ
 ដូច្នេះខ្ញុំសូមបញ្ចប់នូវប្រធានបទមួយនេះតែត្រឹមនេះសិន ។
 សង្ឃឹមថាជួបគ្នានូវប្រធានបទក្រោយៗជាបន្តបន្ទាប់ទៀត ។ បាទ

តែនៅពេលនេះខ្ញុំសូមជម្រាបលាមិត្តទាំងអស់គ្នាតែត្រឹមនេះសិន ។ បាទ សូមអរគុណ
សូមជម្រាបលា ។