

# បទពិសោធន៍ធ្វើស្ករត្នោតហុយ

ស្ករត្នោតហុយ ជាប្រភេទស្ករម្យ៉ាងដែលគេបានធ្វើវាចេញពីទឹកត្នោត ដូចជា ស្ករត្នោតធម្មតា ។ ប៉ុន្តែគ្រាន់តែប្រភេទស្ករត្នោតហុយ ការសំរួតវាយរហូតដល់ស្លឹក ហើយស្ករហុយគេអាចចាប់កាន់ ឬ រោយវាបាន និងអាចយកវាទៅដាក់ក្នុងភេសជ្ជៈផ្សេងៗបានដូចជា ស្ករស ដែរ ។ ដើម្បីឱ្យដឹងកាន់តែច្បាស់ពីរបៀបធ្វើស្ករហុយ នៅលេខនេះ ខ្ញុំសូមលើកយកនូវបទពិសោធន៍ លោកអ៊ី ឆាន់ ភីន អាយុ ៦៥ ឆ្នាំ ជាកសិកររស់នៅភូមិត្រពាំងស្បូវ ឃុំស្រែថ្មី ស្រុករលាបៀរ ខេត្តកំពង់ឆ្នាំង គាត់មានបទពិសោធន៍ល្អក្នុងការធ្វើស្ករត្នោតហុយ ដែលបង្ហាញជូនដូចខាងក្រោម៖

## ១. សំភារៈសំរាប់ធ្វើស្ករហុយ

- ខ្នាសសំរាប់កៀរស្ករចាត់ខ្លះ ខ្លះត្នោតសំរាប់កូរស្ករ
- រហាត់សំរាប់វិកស្ករ ថាសហាលស្ករ
- ថង់សំរាប់ច្រកស្ករក្រោយពេលធ្វើរួច
- កញ្ចប់រឹងស្ករ
- វ៉ែកសំរាប់ជួសស្ករដាក់ចូលក្នុងថង់ (ប្រើវ៉ែកអាលុយមីញ៉ូមល្អជាងប្រើវ៉ែកដែក)



ការផលិតស្ករត្នោតហុយ ដែលដាក់លក់នៅទីផ្សារកសិផលធម្មជាតិ

## ២. របៀបធ្វើ៖ របៀបធ្វើស្ករត្នោតហុយមានបីតំណាក់កាល

### តំណាក់កាលទី ១

ចាក់ទឹកត្នោតពីបំពង់ចូលក្នុងខ្លះត្នោត ដោយច្រោះវាយកក់ទេចកំទីចេញជាមួយនឹងស្បែងដើម្បីការពារកុំឱ្យមានសំរាមនៅក្នុងស្ករ ។ ដាក់ទឹកត្នោតរំងាស់នៅលើភ្លើងរហូតឡើងជើងអង្រួង និងដាំត្រូវឱ្យស្ងាហ៍កៀរយកពពុះជាប់ខ្លះកៀន។ ចេញ ។ ពេលរំងាស់ត្រូវដុតភ្លើងឱ្យឆេះជាប់កុំឱ្យឆេះរលត់។ ព្រោះបើភ្លើងឆេះមិនស្មើនាំឱ្យស្ករទៅជាក្រហម ឬ ខ្លោច ។



ការរំងាស់ទឹកត្នោតធ្វើស្ករ

### តំណាក់កាលទី ២

ក្រោយពេលស្ករឡើងជើងអង្រួង ត្រូវដាក់ចុះពីលើភ្លើង វិកស្ករចុះឡើងរហូតវិកលែងចង់កើត ។ បន្ទាប់មកយកខ្សែសព្វាតស្ករឱ្យពេញខ្លះ រួចដាក់ហាលថ្ងៃឱ្យស្ងួត ។ នៅពេលស្ករស្ងួត យកខ្នាសទៅឈូសទំលាក់ចុះក្រោមជ្រៀវឱ្យម៉ដ្ឋ រួចយកកញ្ចប់រឹង រឹងអង្រួងទៅរឹងយកតែស្ករម៉ដ្ឋ បន្ទាប់មក ចាក់ចូលទៅក្នុងខ្លះត្នោតជ្រៀវបន្តទៀត ធ្វើដូចនេះដដែលរហូត ដល់អស់ស្ករ ។

**ចំណាត់ការទី ៣**

ស្ត្រីដែលបានរែង រួចយកវាទៅហាលថ្ងៃឱ្យស្ងួត រួចច្រកដាក់ក្នុងកែវ ឬ ថង់ចងឱ្យជិតមិនឱ្យមានខ្យល់ចេញចូលទេ ។ ការច្រកដាក់ចូលទៅក្នុងថង់ធ្វើឱ្យបានលឿនដើម្បីរក្សាគុណភាពស្ករ ព្រោះបើស្ករវាប៉ះជាមួយនឹងអាកាសធាតុខាងក្រៅយូរ វានឹងងាយជេរទឹកជ្រាយជាប់គ្នា ។ នៅពេលដួសស្ករដាក់ទៅក្នុងកែវ ឬ ថង់ ហាមយកដៃ ឬ របស់ដែលមិនស្អាតទៅប៉ះ នឹងស្ករ ព្រោះវាអាចនាំឱ្យស្ករចេញទឹករលាយចូលគ្នា ។



**ស្ករត្នោតព្រាយពីរដាស់ឡើងលើអង្កួង**



**ការកូរទឹកស្ករអោយខាប់ និងមានពណ៌សល្អ**



**ការប៉ិតស្ករនៅខ្ទះដើម្បីអោយឆាប់ស្ងួត**

**៣. ការរក្សាទុក**

- ត្រូវពិនិត្យមើលស្ករ និងជឿជាក់ថាស្ករហុយ ពិតជាស្ងួតល្អ ហើយទុកស្ករឱ្យត្រជាក់មុនពេលដាក់ច្រកក្នុងថង់
- ត្រូវដាក់ស្ករនៅកន្លែងដែលមានលក្ខណៈអាកាសធាតុសមស្រប (ស្ងួត) ទើបយើងអាចរក្សាភាពស្ងួតរបស់ស្ករបានយូរ ។

**៤. ការប្រើប្រាស់**

ស្ករហុយនេះមានលក្ខណៈពិសេសជាងស្ករធម្មតា ដោយគេអាចប្រើប្រាស់វាដាក់ជាមួយការហ្វេទឹកដោះគោ បានដូចស្ករសដែរ និងក្រៅពីនេះគេអាចប្រើបានជាមួយមុខម្ហូបបានគ្រប់មុខ និងបង្កើតទៀតផង ។