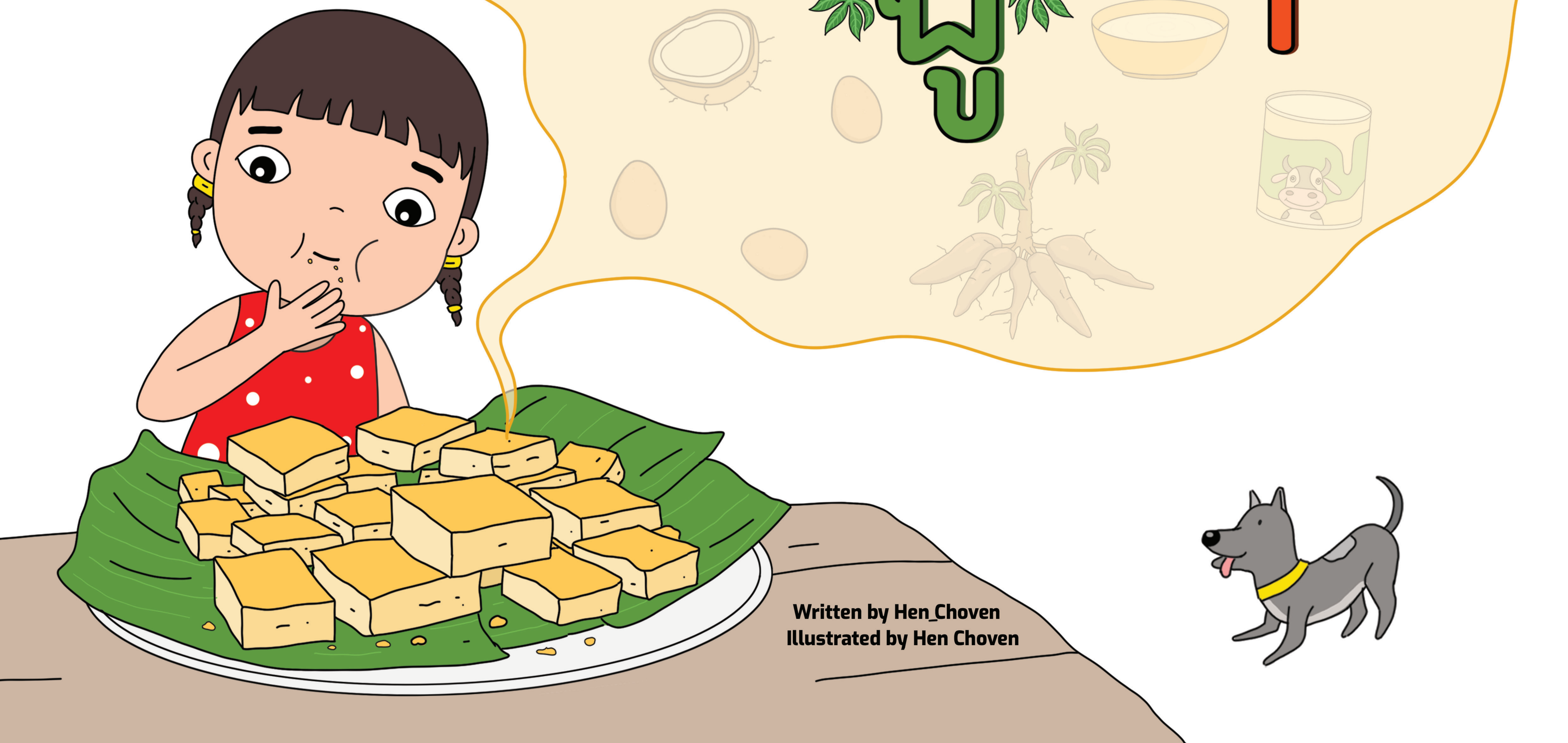
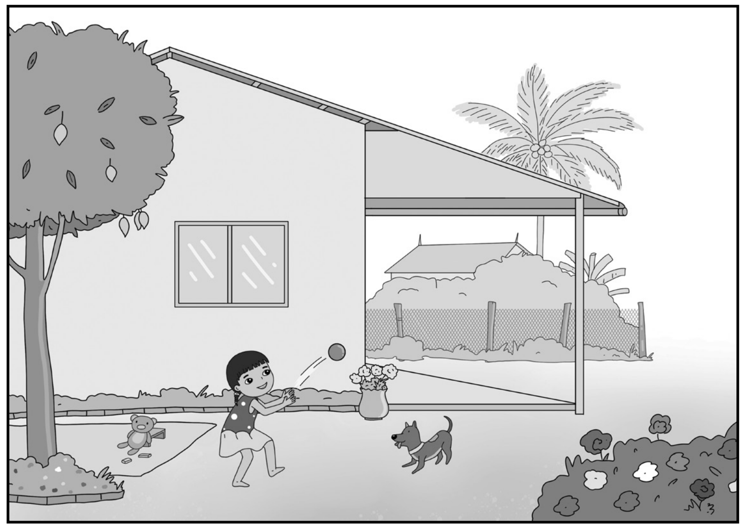
អង្គការរ៉ឺម៉កកង់បី
សម្រាប់កុមារ R4C

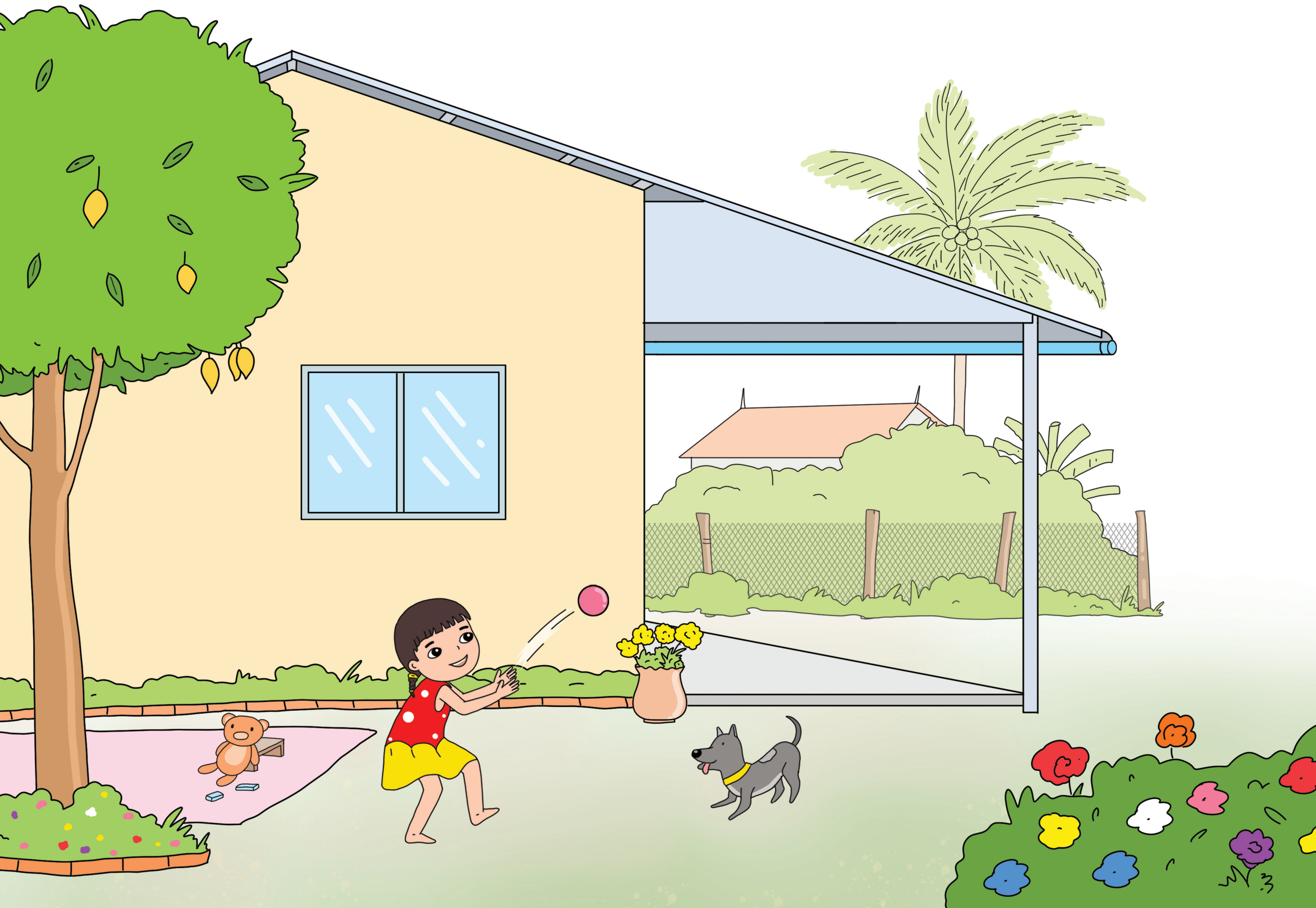
នំដំឡូងដុត



Written by Hen_Choven
Illustrated by Hen Choven



ថ្ងៃនេះ ដារីសប្បាយចិត្តណាស់ ដោយសារតែសត្វឆ្កែរបស់នាងបានចាក់ថ្នាំបង្ការជំងឺរួច។
នាងអាចលេងជាមួយវាដោយមិនបារម្ភទៀតឡើយ។

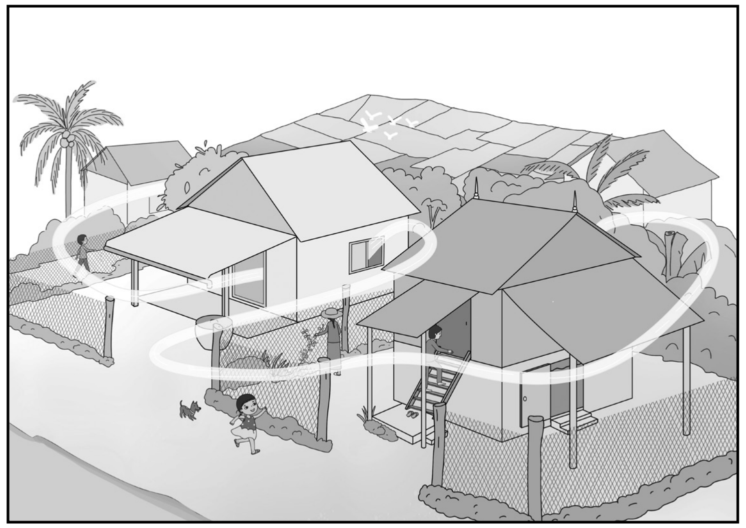


មួយសន្ទុះក្រោយមក ស្រាប់តែដារីធុំក្លិនឈ្ងុយអ្វីម្យ៉ាង។
«អូយ! ឈ្ងុយណាស់។ តើវាជាក្លិនអ្វី?»

«អូ! ប្រហែលជាម៉ាក់កំពុងធ្វើអ្វីហើយមើលទៅ»។

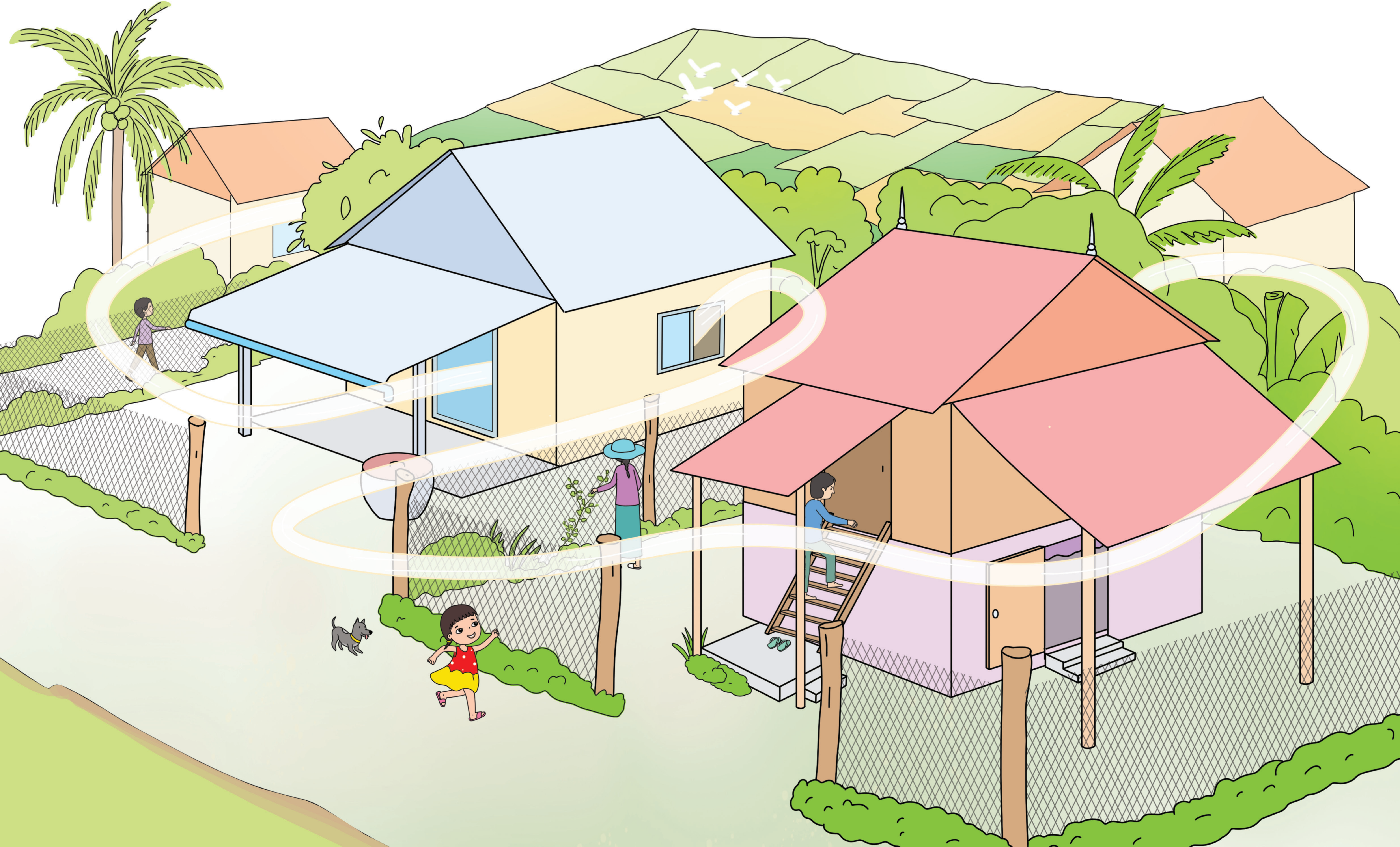
ដារីបានតាមក្លិនឈ្ងុយនោះរហូតដល់ផ្ទះបាយ តែមិនឃើញអ្វីទាំងអស់។

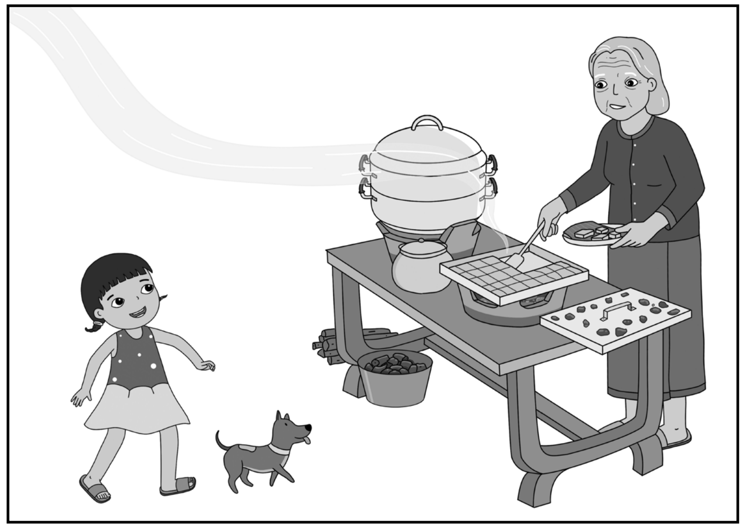
«តើក្លិនឈ្ងុយនោះចេញពីសួនផ្កាមែនទេ?»
«ចេញពីខាងក្រោមគ្រែឬ? អូ! មិនមែនទេ»។
«មើលទៅនៅខាងក្នុងទូដាក់ខោអាវទេដឹង? អូ! មិនមែនទេ»។
ដារីក៏បន្តតាមក្លិនឈ្ងុយនោះទៀត។



«អាហ៉ា! ខ្ញុំរកឃើញហើយ»។

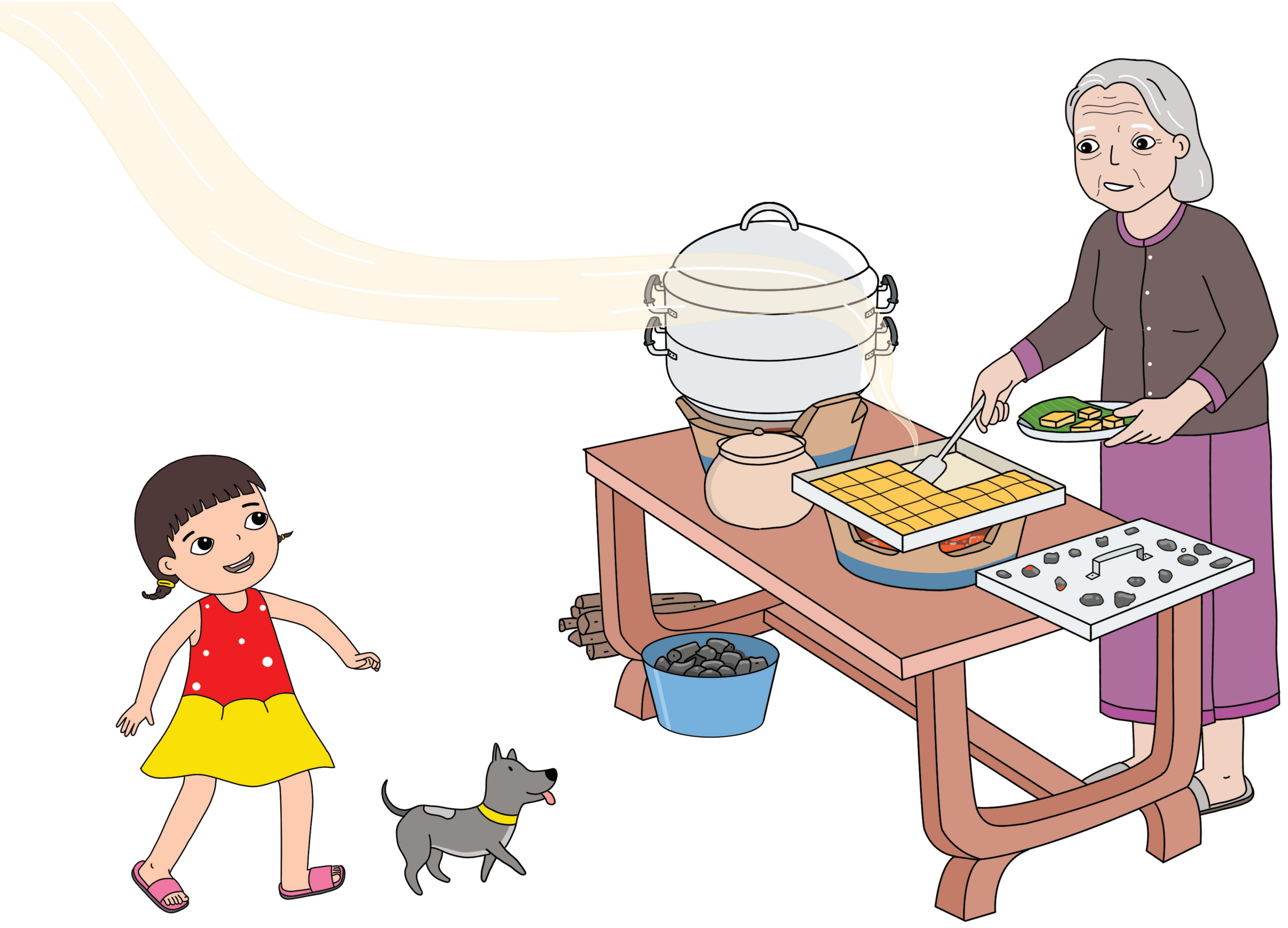
«តាមពិតក្លិនឈ្ងុយចេញពីផ្ទះលោកយាយទេតើ!»

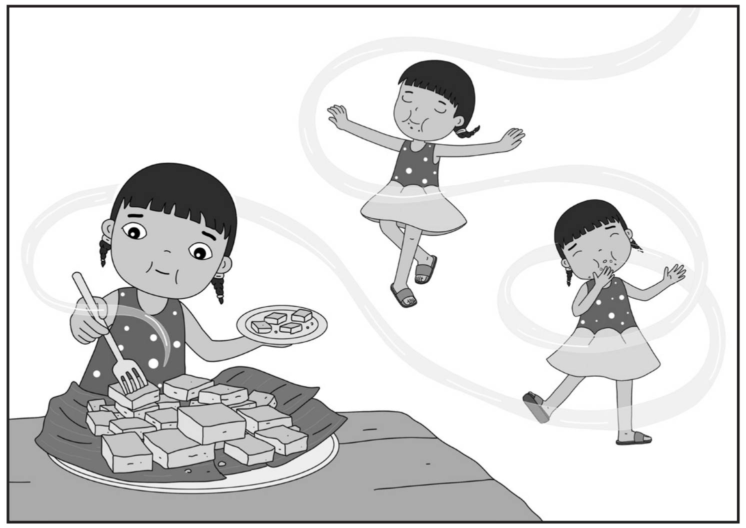




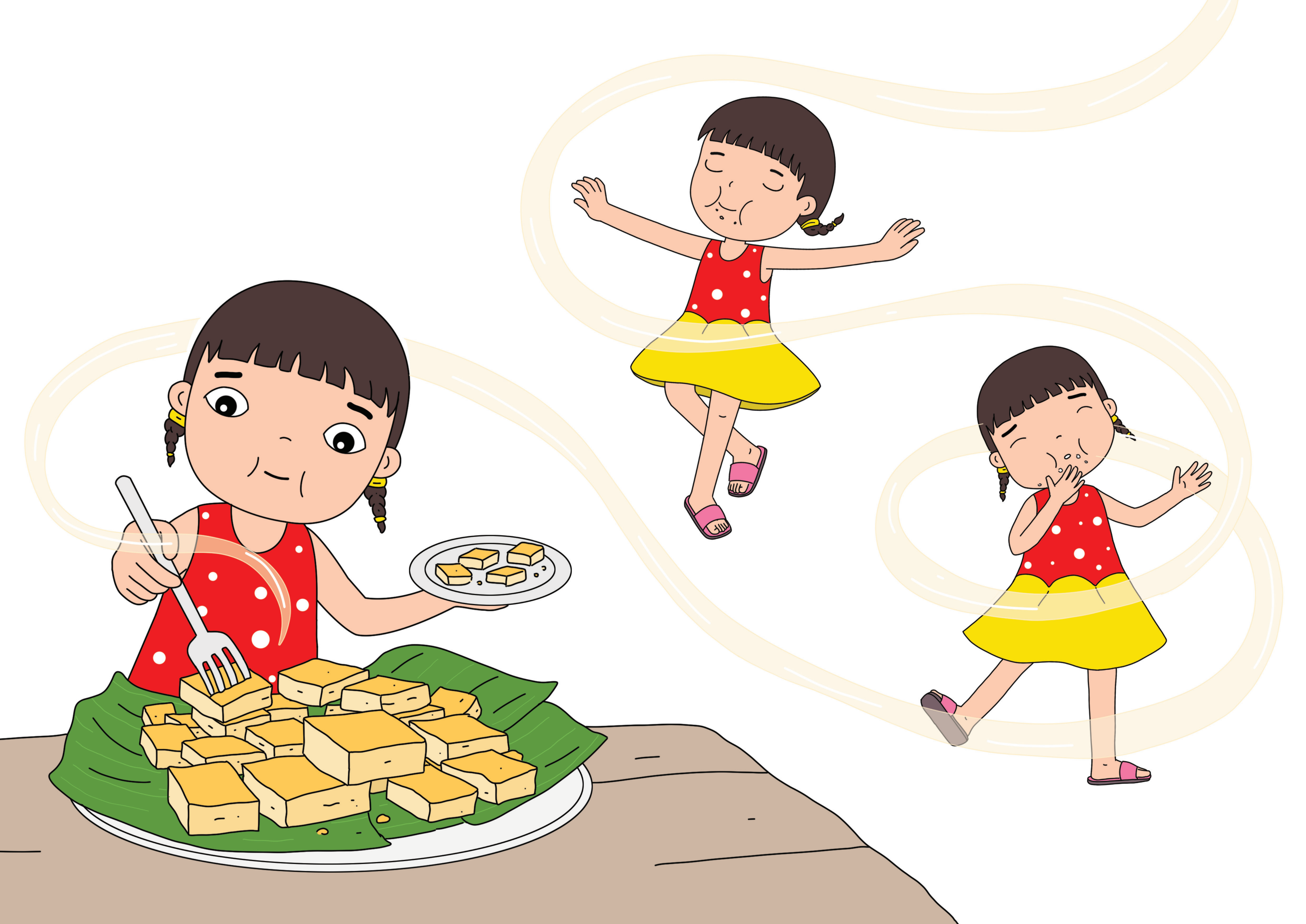
ដារីសួរ «លោកយាយកំពុងធ្វើអ្វីហ្នឹង? វាពិតជាឈ្ងុយខ្លាំងណាស់»។

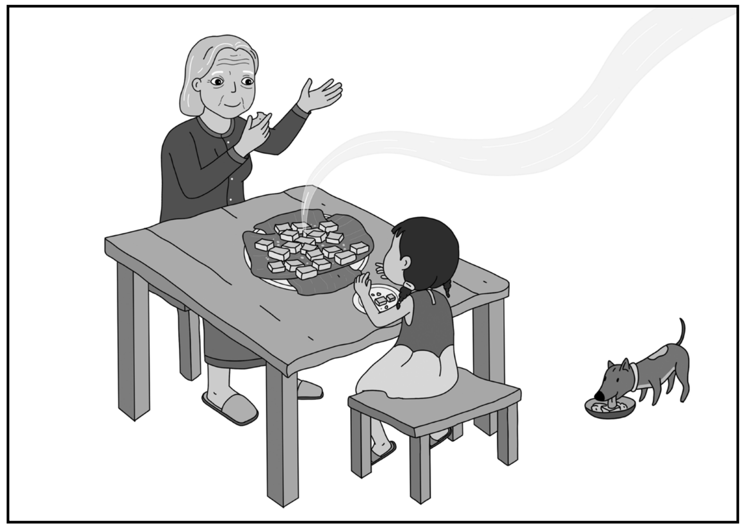
លោកយាយឆ្លើយ «យាយកំពុងដុតនំណាចៅ។ មកចៅ! នំឆ្អិនហើយ អាចញ៉ាំបាន»។





មិនបង្អង់យូរ ដារីបានចាប់នំដាក់ក្នុងចានជាច្រើនដុំ។
នាងពេញចិត្តនឹងការញ៉ាំនំនេះខ្លាំងណាស់។

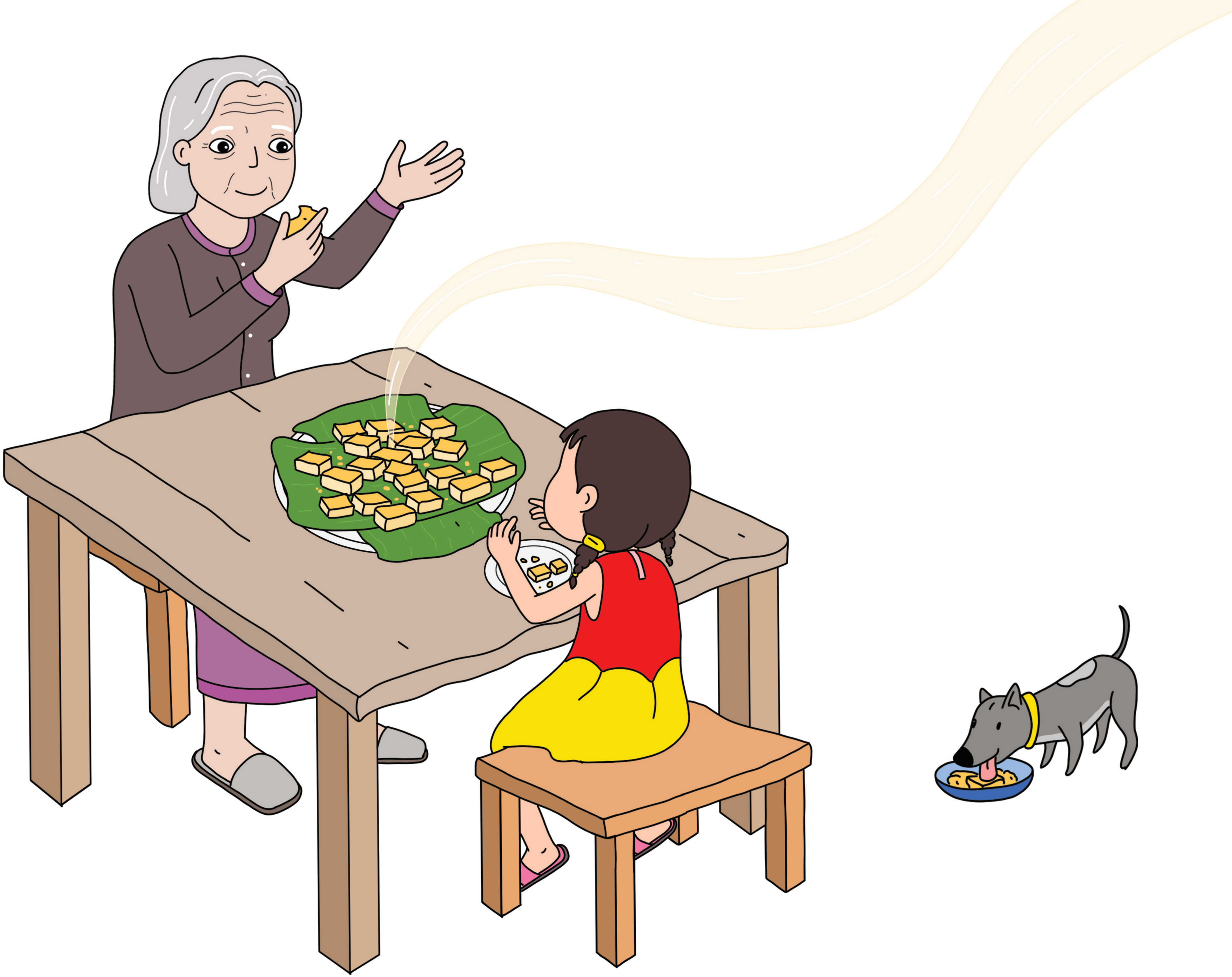


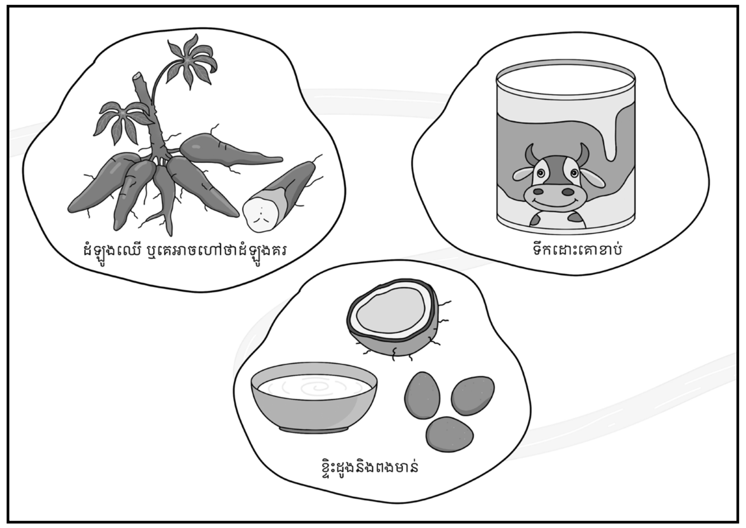


ដារីសួរ «តើនំនេះគេហៅនំអ្វីទៅលោកយាយ?»

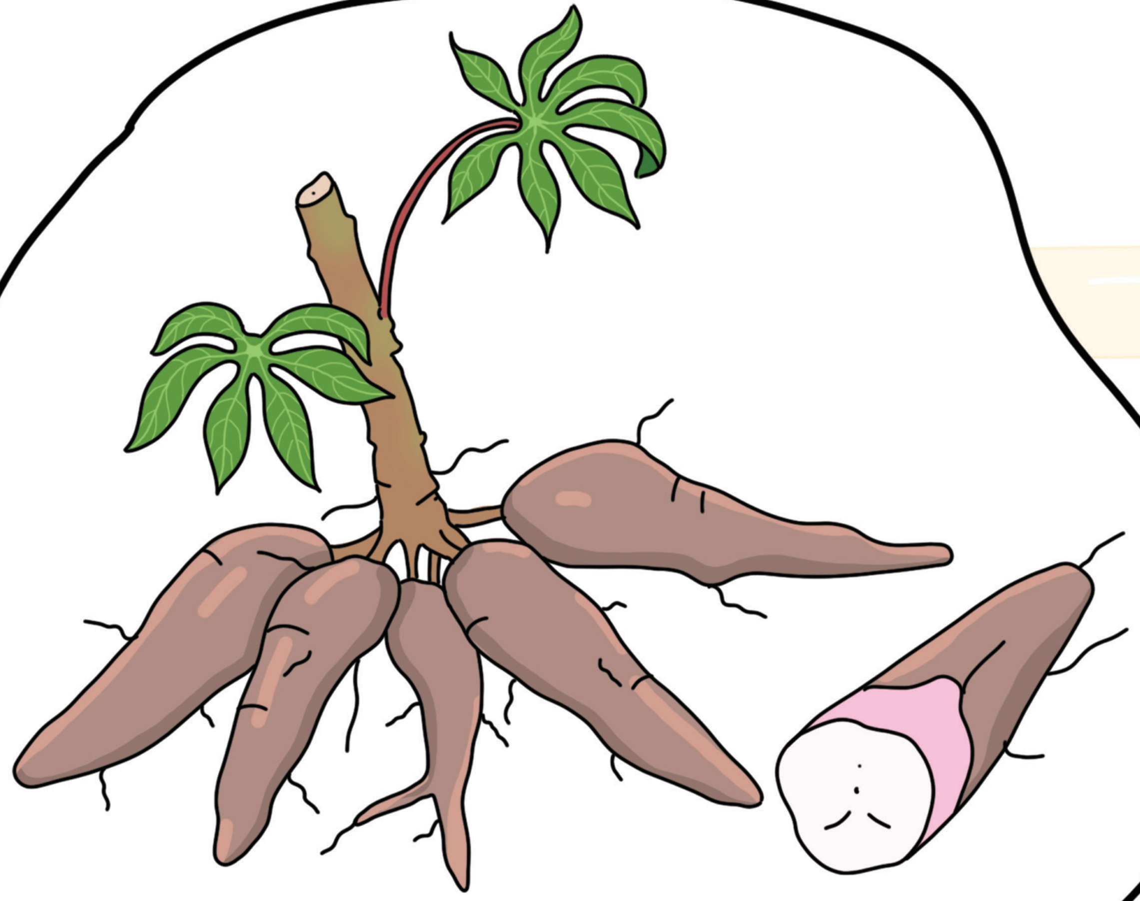
លោកយាយឆ្លើយ «នំដំឡូងដុត ឬអាចហៅឈ្មោះផ្សេងទៀតទៅតាមតំបន់នីមួយៗ»។

«វាជានំរបស់ខ្មែរយើង»។



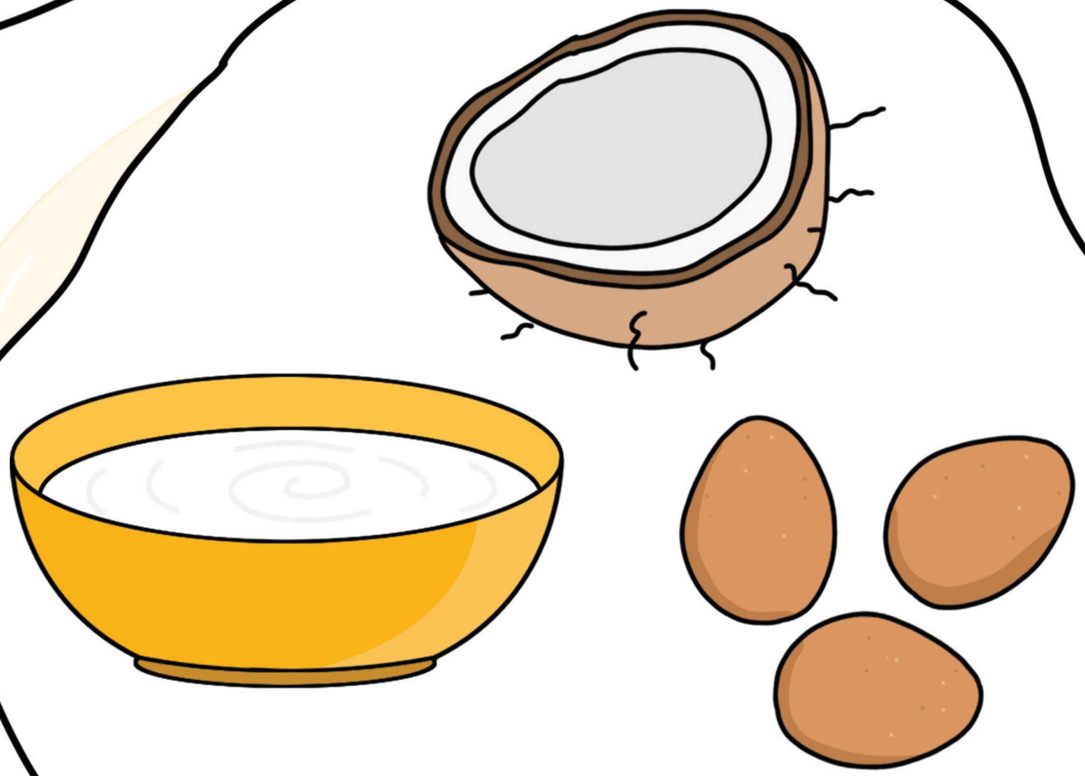


ដារីបន្តសួរ «តើគ្រឿងផ្សំរបស់វាមានអ្វីខ្លះ? ហើយចម្អិនវាដោយរបៀបណា?»
លោកយាយឆ្លើយ «ចាសចៅ គ្រឿងផ្សំមិនពិបាករកទេ»។
«មានដូចជា៖ ដំឡូងឈើ ឬគេអាចហៅថាដំឡូងគរ ទឹកដោះគោខាប់
ខ្ទិះដូងនិងពងមាន់ជាដើម»។

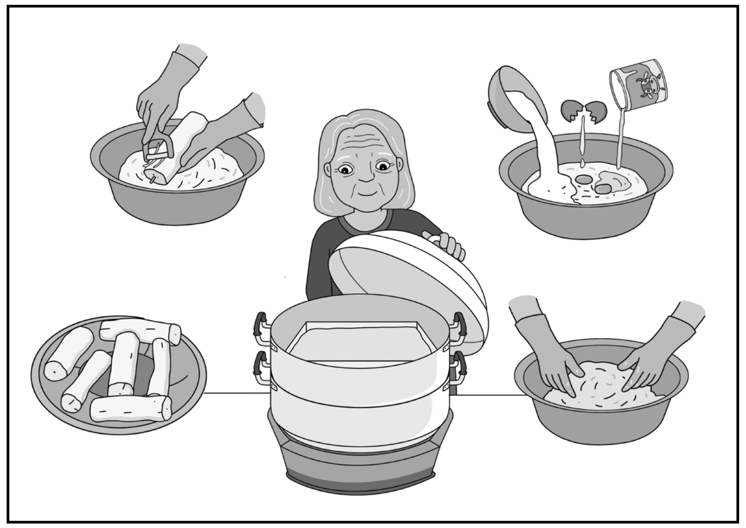


ដំឡូងឈើ ឬគេអាចហៅថាដំឡូងគរ

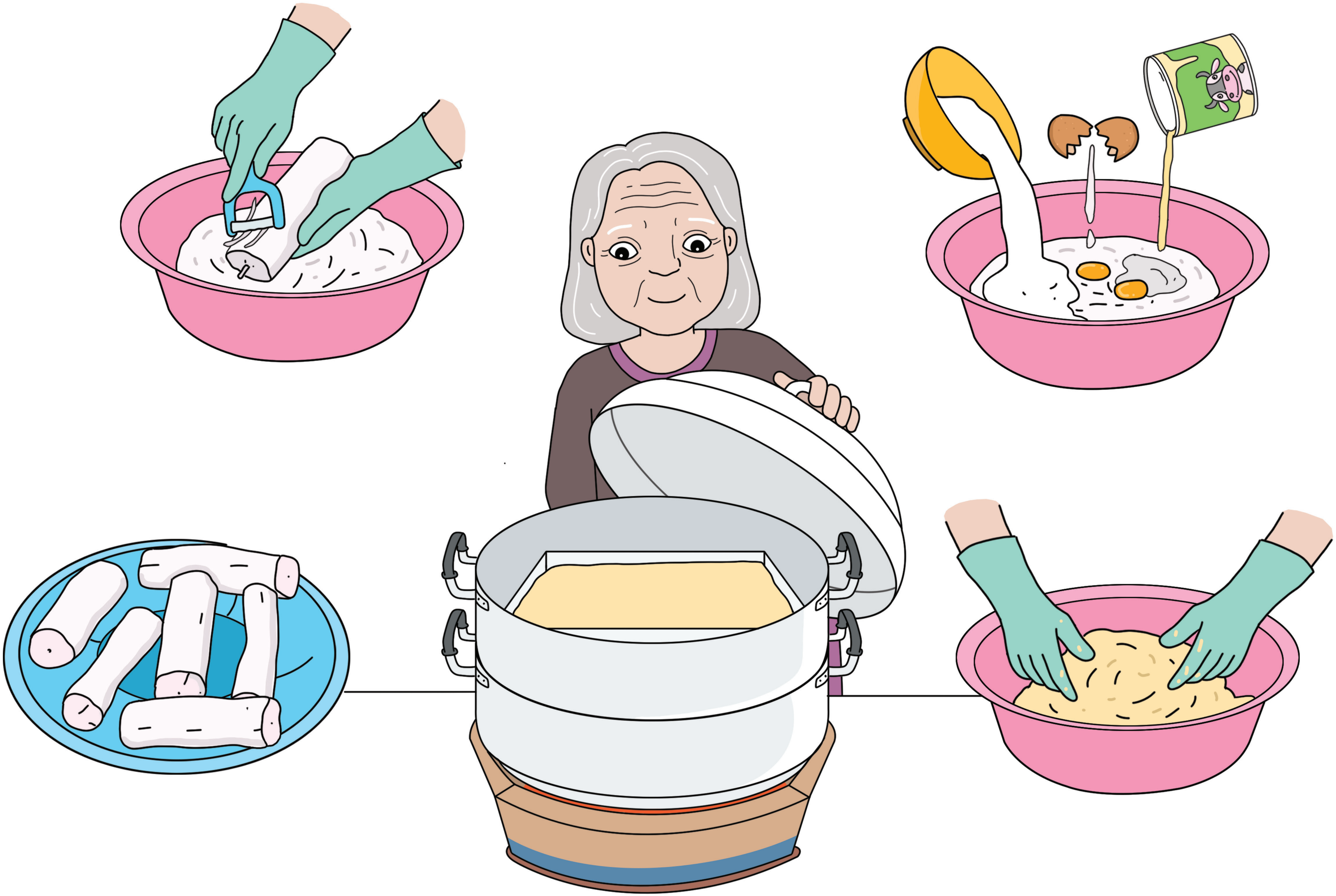
ទឹកដោះគោខាប់

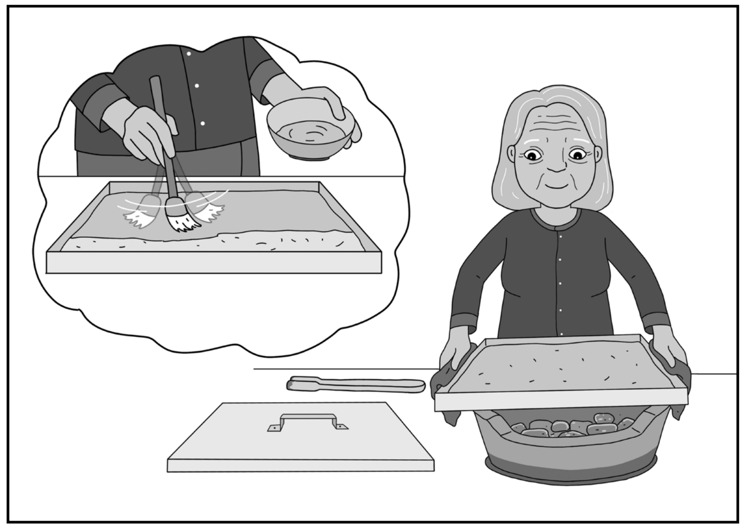


ខ្ទិះដូងនិងពងមាន់

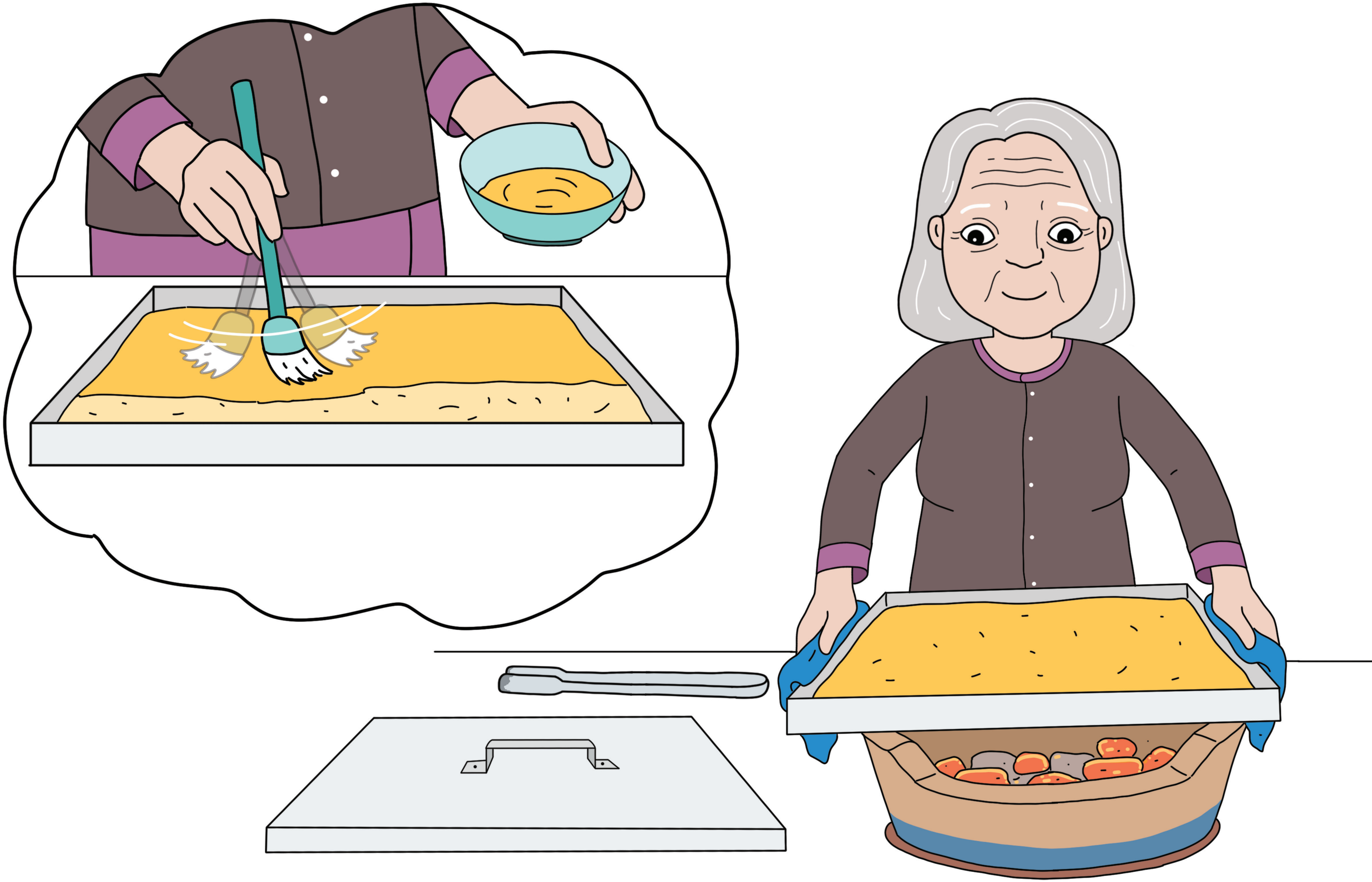


«របៀបធ្វើ ជាដំបូងយាយយកដំឡូងមកបកសម្បកចេញនិងសម្អាតវាឱ្យបានស្អាត។
បន្ទាប់មកទៀត យាយយកដំឡូងទៅឈូសជាសសៃល្អិតៗ។
បានសាច់ដំឡូងហើយ យកវាមកច្របល់ជាមួយពងមាន់ ទឹកដោះគោខាប់ ខ្ទិះដូង
ឱ្យចូលគ្នាបានល្អ។
រួចហើយ យកវាទៅដាក់ចំហុយ ឬកូរវាលើខ្ទះជាមុនសិនក៏បាន
ដើម្បីឱ្យសាច់ដំឡូងស្អិតល្អតល្អ»។





«បន្ទាប់ពីចំហុយរួច យាយយកពងមាន់ផ្អែកក្រហមមកលាបពីលើនំបន្ថែមទៀត។ ចុងក្រោយ យាយយកវាទៅដាក់ដុត ដើម្បីឱ្យនំកាន់តែឈ្ងុយ ជាការស្រេចណាចៅ!»។

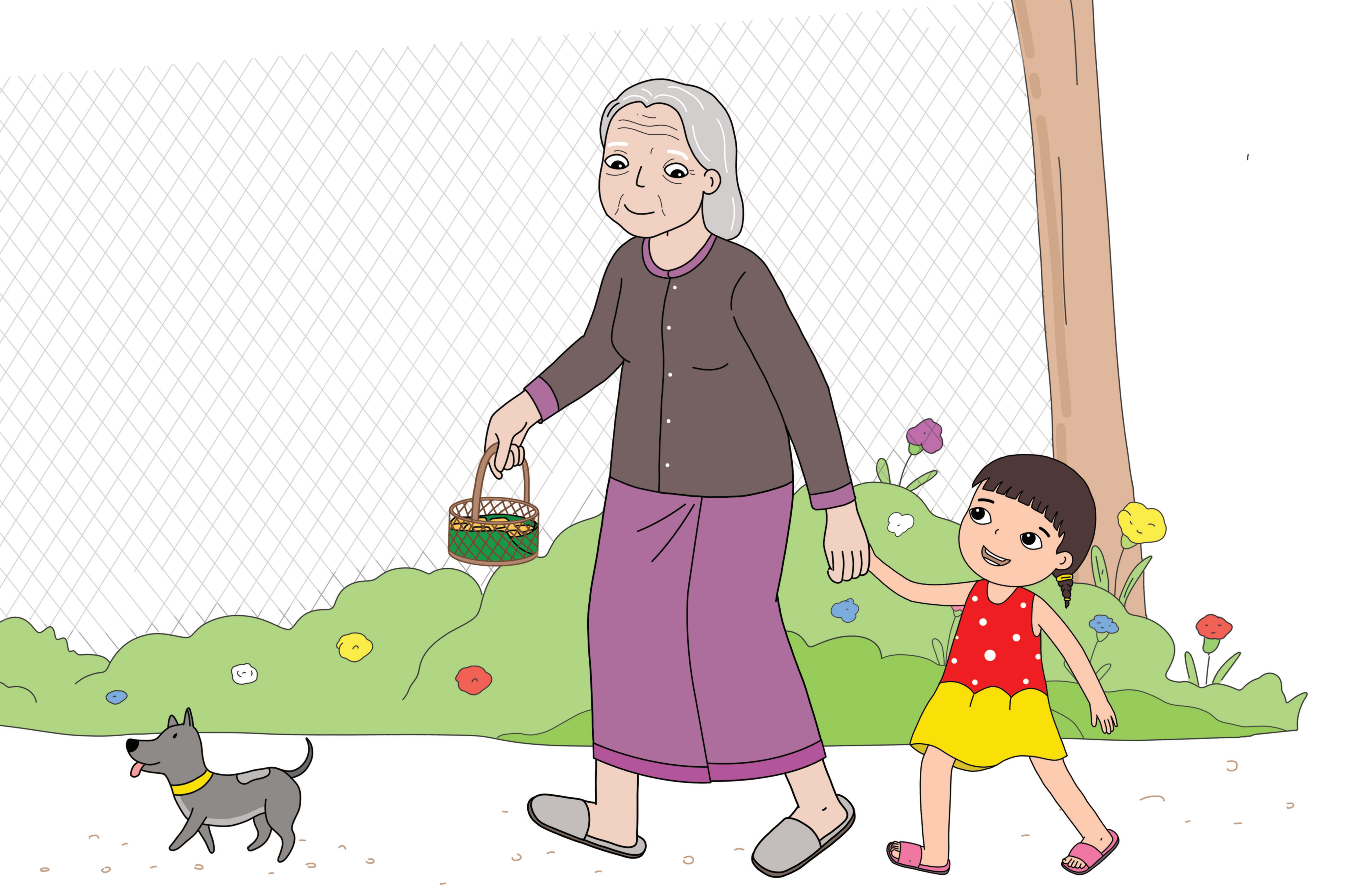


«វ៉ាវ! លោកយាយពិតជាពូកែណាស់។

អរគុណលោកយាយ ដែលឱ្យចៅបានស្គាល់នំខ្មែររបស់យើង»។

«តើចៅអាចយកនំខ្លះផ្ញើប៉ាម៉ាក់នៅផ្ទះបានទេ?» ដារីសួរលោកយាយ។

«បានតើចៅ។ តស់! ចាំយាយជូនចៅទៅផ្ទះវិញ!»។ លោកយាយនិយាយទាំងញញឹម។



នំជំឡូងដុត

អ្នកនិពន្ធ៖ ហ៊ិន ឆវិន

អ្នកគំនូរ៖ ហ៊ិន ឆវិន

គំនូរជីវចល

ធនធានបង្រៀន

អង្គការរ៉ឺម៉កកង់បី សម្រាប់កុមារ R4C

TUKTUK

Rotary