សួស្តីមិត្តភក្តិទាំងអស់គ្នា ជួបជាមួយខ្ញុំម្ដងទៀតហើយ នៅក្នុងការបកស្រាយនូវប្រធានបទមួយ ដែលមានចំណងជើងថា ម្ហូបហឹរ។ បាទ ដូច្នេះកុំឲ្យខាតពេលយូរ ខ្ញុំសូមបកស្រាយនូវប្រធានបទនេះតែម្ដង។ បាទ ប្រធានបទម្ហូបហឹរនេះ គឺមុនដំបូង គឺយើងត្រូវធ្វើម្ហូបជាមុនសិន បាទ ម្ហូបដែលមានលក្ខណៈហឹរនឹងដូចជា សម្លម្ជូរគ្រឿង បាទ ឆាខ្ញី បាទ ហើយនឹងឆាម្រេចខ្ចីជាមួយមឹក ឬមួយក៏ជាមួយគ្រឿងសមុទ្រ ហើយនឹងមានម្ហូបដទៃជាច្រើនទៀត។ បាទ ហើយបើនិយាយពីសម្លម្ជូរគ្រឿងវិញ សម្លម្ជូរគ្រឿងគឺយើងអាចធ្វើជាមួយសាច់គោក៏បាន សាច់ត្រីក៏បាន។ បាទ ហើយយើងចិញ្ច្រាំម្ទេសវាដាក់ទៅ ហើយវានឹងមានរសជាតិហឹរ។ បាទ ប៉ុន្តែបើសិនជាក្នុងក្រុមគ្រួសាររបស់លោកអ្នក មាន[…]មានក្មេងតូច ឬមួយក៏មាន […] គេអត់ដាក់ជាមួយទេសម្លម្ជូរគ្រឿងហ្នឹង។ គេត្រូវតែដាក់ផ្សេង បាទ គេត្រូវតែដាក់ផ្សេង ដូចជាគេត្រូវញេចទឹកត្រី បាទ គេមានដាក់ទឹកត្រីមួយកូនចាន អញ្ចឹងទៅ។ គេមានដាក់ស្ករ ដាក់ប៊ីចេង បាទ ហើយយើងញេចម្ទេស ១ គ្រាប់ ឬមួយក៏ ២ គ្រាប់អញ្ចឹងទៅ។ ហើយពេលដែលគេដួសសម្ល ដួសនឹងស្លាបព្រាមកដាក់នៅលើចានរបស់គេអញ្ចឹងទៅ ហើយគេ[ចូល?]ទឹកត្រី[នឹង?]បន្តិចអញ្ចឹងទៅ ហើយក៏គេច្របល់ចូលគ្នាអញ្ចឹងទៅ ក៏វាមានរសជាតិហឹរ ក៏គេអាចញ៉ាំនឹងវាបានដែរ។ បាទ ហើយមួយទៀតគឺឆាខ្ញី បាទ ឆាខ្ញី ឬមួយក៏យើងអាចនិយាយថាមួយទៀត គឺ ២ មុខនឹងគឺវាផ្សេងគ្នា ឆាខ្ញី ហើយនិងឆា ឆាក្ដៅ។ បាទ ឆាក្ដៅនឹងគឺ យើងដឹងហើយថាក្ដៅៗនឹងបានន័យថាវា វាក្ដៅ។ ហើយអញ្ចឹងបានន័យថាគេដាក់ម្ទេសឲ្យច្រើននៅក្នុងឆាក្ដៅហ្នឹង។ បាទ ប៉ុន្តែនៅក្នុងឆាក្ដៅនឹងគឺគេមានដាក់ម្រះព្រៅដែរ។ ម្រះព្រៅពេលដែលយើងដាក់ទៅក៏វាមានលក្ខណៈហឹរហើយឈ្ងុយ។ បាទ ហើយគេដាក់[…] រោយម្ទេសដាក់ពីលើ ហើយឆាក្ដៅនេះដែរគឺ គេដាក់ម្ទេសបានឆ្ងាញ់ បើសិនជាយើងមិនសូវដាក់ម្ទេសទេគឺវាមិនសូវមានរសជាតិឆ្ងាញ់ទេ។ បាទ ហើយមុនដំបូងគឺថាឆាក្ដៅនេះ គឺគេឆាមានឆាសាច់ទា ឆាសាច់មាន់ ឆាសាច់គោ បាទ ប៉ុន្តែអ្វីដែលឆ្ងាញ់ជាងគេនោះគឺឆាសាច់ទា គឺថាឆ្ងាញ់មែនទែន។ ហើយគេលាយគ្រឿងវានោះមានដូចជាម្ទេស មានដូចជាម្រះព្រៅ មានដូចជាគល់ស្លឹកគ្រៃ បាទ គឺយើងដាក់តែប៉ុននឹងទេ ហើយនិងគ្រឿងស្ករ ប៊ីចេង ទឹកត្រីអីនឹង គឺយើងដាក់លាយច្របល់ចូលគ្នា។ បាទ ហើយពេលដែលធ្វើហើយគឺយើងយកញ៉ាំបាយក៏បាន យើងយកក្លែមស្រាក៏បាន បាទ យើងយកក្លែមស្រាក៏បាន។ ហើយពេលឆាក្ដៅ ប្រសិនជាយើងអត់ដាក់ម្ទេសទេ យើងដាក់តែម្រះព្រៅ គឺវាមិនសូវជាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ប៉ុន្មានទេ។ ព្រោះថាម្ហូបនឹងវាត្រូវជាមួយនឹងម្ទេស បាទ កាលណាដែលយើងដាក់ម្ទេសអញ្ចឹងទៅ ក៏វាមានលក្ខណៈឆ្ងាញ់ ហើយណាមួយបើសិនជាយើងផឹកធ្វើជាគ្រឿងក្លែមទៀតនោះ វាធ្វើឲ្យយើងនឹង [...] ត្រូវ[…]គ្នា ចង់មានន័យថាក្លែមស្រាហើយនឹងម្ហូប[អញ្ចឹងៗ?] គឺវាត្រូវគ្នា។ បាទ រីឯមួយទៀតគឺឆាខ្ញី ឆាខ្ញីនឹងគឺយើងអត់បានប្រើម្ទេសទេ បាទ ប៉ុន្តែក៏វាមានលក្ខណៈហឹរដែរ។ បាទ ដោយសារតែយើងប្រើខ្ញី បាទ ខ្ញីនឹងវាមានលក្ខណៈលឿងៗ ប៉ុន្តែវានៅក្រោមដី បាទ វានៅក្រោមដី ហើយឆាខ្ញីនេះ គឺយើងអាចឆាខ្ញីជាមួយសាច់គោ ឆាខ្ញីជាមួយសាច់មាន់ បាទ ហើយខ្ញីនេះដែលយើងយកមក យើងចិតសំបកវាឲ្យស្អាត បាទ ចិតសំបកវាឲ្យស្អាត ហើយយើងហាន់វាជាចំណិតៗ ហើយយើងហាន់វាជា[...]តូចៗ ឆ្មារៗ បាទ ហើយ[...ពេល?]យើងដាក់សាច់នឹងចូលទៅ យើងយកខ្ញីនឹងមកដាក់ជាមួយអញ្ចឹងទៅ ហើយពេលដែលយើងញ៉ាំសាច់ជាមួយនឹងខ្ញីនឹងក៏ធ្វើឲ្យយើងមានលក្ខណៈហឹរដែរ បាទ មានលក្ខណៈហឹរដែរ។ ហើយកាលណាមួយទៀត គឺហឹរគឺវាមានច្រើនប្រភេទ ហើយមួយទៀតគឺយើងឆាមឹកម្រេចខ្ចី […] ឆាមឹកម្រេចខ្ចីនេះគឺយើងឆាដាក់មឹកទៅ ហើយនឹងយើងបេះម្រេចមក ដោយថាយើងទិញម្រេចមកពីផ្សារក៏បាន ប៉ុន្តែបើសិនជាយើងមានម្រេចខ្លួនឯងស្រាប់ យើងយកវាមកធ្វើម្ហូប បាទ យើងយកវាមកធ្វើម្ហូបអញ្ចឹងទៅ យើងកាត់វា ហើយយើងលាងទឹកឲ្យវាស្អាត យើងដាក់វាចូលតែម្ដងពេលដែល ពេលដែល ពេលដែលមឹកឆ្អិន ដូច្នេះយើងដាក់ម្រេចនឹងចូល បាទ ពេលដែលម្រេចនោះឆ្អិនអីហើយ ពេលដែលយើងលើកមកគឺយើងញ៉ាំម្រេចនឹងតិចទៅ យើងញ៉ាំជាមួយនឹងមឹកហ្នឹងតិចទៅ ក៏វាមានលក្ខណៈហឹរដែរ។ ដូច្នេះគឺហឹរ គឺ វាមានលក្ខណៈច្រើនប្រភេទរបស់វា ហើយហឹរកាលណាដែលគេដាក់ហឹរ [...] បើសិនជាយើងចង់ហឹរខ្លាំង យើងដាក់ម្ទេសថែមទៀត បាទ ពេលដែលយើងកំពុងតែធ្វើម្ហូបហ្នឹង យើងដាក់ម្ទេសចូលទៅ កាលណាដែលកម្ដៅមកពីទឹកសម្ល ឬមួយក៏កម្ដៅមកពីម្ហូបហ្នឹង វាធ្វើឲ្យម្ទេសនឹងវាចេញជាតិ បាទ វាចេញជាតិហឹរ។ បាទ ហើយពេលដែលយើងញ៉ាំទៅគឺអណ្ដាតរបស់យើងគឺហឹរ ដូចថាវាធ្វើឲ្យក្ដៅ វាធ្វើឲ្យក្ដៅអណ្ដាតទៅ កាលណាវាធ្វើឲ្យក្ដៅមុខ បាទ វាធ្វើឲ្យក្ដៅមុខ[ទៅកាលណាអញ្ចឹងទៅ?] វាធ្វើឲ្យក្ដៅ[ត្រចៀក?]។ បាទ ហើយនៅក្នុងខែរងា បើយើងញ៉ាំម្ទេសអញ្ចឹងទៅ វាកាត់បន្ថយការត្រជាក់ដែរ បាទ វាកាត់បន្ថយការត្រជាក់ដែរ។ ប៉ុន្តែបើសិនជាយើងញ៉ាំម្ទេសច្រើន គឺវាអាចផ្ដល់ផលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពរបស់យើងដែរ។ [...] ដោយថាវាផ្ដល់ផលប៉ះពាល់ដល់ក្រពះរបស់យើង ឬមួយក៏គ្រឿងក្នុងរបស់យើងអីអញ្ចឹងទៅ។ បាទ ដូច្នេះម្ហូបហឹរមានន័យថាម្ហូបដែលយើងដាក់គ្រឿងផ្សំចូលទៅ ដូចជាម្ទេស ដូចជាម្រេច ដូចជាខ្ញីអីហ្នឹង [...] គឺវាមានលក្ខណៈហឹរ ហើយវាធ្វើឲ្យយើងនឹងគឺថាហឹរ ហៀរទឹកភ្នែកផង ហើយយើងហៀរទឹកសំបោរផងអីអញ្ចឹងទៅ និងគឺយើងហៅថាម្ហូបហឹរ បាទ ដូច្នេះខ្ញុំសូមបញ្ចប់នូវប្រធានបទមួយនេះតែត្រឹមនេះសិន។ សង្ឃឹមថាជួបគ្នានូវប្រធានបទក្រោយៗជាបន្តបន្ទាប់ទៀត។ បាទ តែនៅពេលនេះខ្ញុំសូមជម្រាបលាមិត្តទាំងអស់គ្នាតែត្រឹមនេះសិន។ បាទ សូមអរគុណ សូមជម្រាបលា។