

សម្ព័ន្ធ

ពីថ្ងៃទី 04.07
ដល់ថ្ងៃទី 21.09

រដូវកាលវប្បធម៌ "សម្បើម" ចាប់ពីថ្ងៃទី ៤ ខែកក្កដា ដល់ថ្ងៃទី ២១ ខែកញ្ញា

ចំណង់អាហារ ត្រូវបានអញ្ជើញមកនៅវិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជា តាមរយៈរដូវកាលវប្បធម៌ថ្មី "សម្បើម" ចាប់ពីថ្ងៃទី ៤ ខែកក្កដា ដល់ថ្ងៃទី ២១ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ ២០២៤ ។ ការទទួលទានអាហារ គឺជាពេលវេលាដ៏ស្និទ្ធស្នាលរាប់អានគ្នា ចែករំលែក និងផ្លាស់ប្តូរគ្នា ដែលចំណង់និងទំនាក់ទំនងសង្គមត្រូវបានពង្រឹង និងបន្តទៅមុខទៀត។ សិល្បៈនៃការធ្វើម្ហូបអាហារ គឺជានិមិត្តរូបនៃចំណេះដឹង ប្រពៃណី និងសិល្បៈនៃការរស់នៅ ដែលឆ្លងហួសពីព្រំដែនវប្បធម៌។ សិល្បៈនេះ ទាក់ទាញវិញ្ញាណអារម្មណ៍ ដាស់ព្រលឹងស្មារតី និងរាងកាយ។ សិល្បៈនៃការធ្វើម្ហូបអាហារ ក៏ពឹងទៅលើសិល្បករ និងសិប្បករជាច្រើននាក់ មានតាំងពីចុងភៅ ដល់អ្នករចនា ពីអ្នកនិពន្ធរហូតដល់សិប្បករធ្វើកញ្ចក់ សេរ៉ាមិច និងឈើ។

សម្រាប់រដូវកាលនេះ យើងសូមគោរពអញ្ជើញលោកអ្នក ឱ្យមកទស្សនាការធ្វើម្ហូបចម្អិនអាហារ ពីគ្រប់ជ្រុងទាំងអស់របស់វា៖ នៅក្នុងអក្សរសិល្ប៍នៅក្នុងរោងកូន នៅលើតុអាហារ និងនៅលើបាន!

នៅថ្ងៃទី ២ ខែកក្កដា លោក Benoit Peeters នឹងបង្ហាញពីការផ្លាស់ប្តូរនានានៃសិល្បៈធ្វើម្ហូបអាហារ ចាប់តាំងពីទសវត្សរ៍ឆ្នាំ ១៩៧០ ក្នុងពេលសន្និសីទស្តីពី "ការធ្វើម្ហូបអាហារបែបថ្មី រហូតដល់ម្ហូបកាត់បញ្ចូលគ្នា" ដែលបង្ហាញពីភាពសម្បូរបែប និងចម្រុះភាពនៃពិភពចម្អិនម្ហូបអាហារ។

ក្នុងឱកាសនៃកិច្ចពិភាក្សាតុមូលមួយ លើប្រធានបទការរចនាបម្រើឱ្យការធ្វើម្ហូបអាហារ នៅថ្ងៃទី ៣ ខែកក្កដា ឆ្នាំ ២០២៤ វិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជា មានកិត្តិយសស្វាគមន៍ លោក Benoit Peeters មេចុងភៅនានាមានលោកស្រី អាំង អាលីន និងលោក Joannès Rivière ក៏ដូចជាអ្នករចនា លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany ។ ព្រឹត្តិការណ៍ទាំងពីរនេះ នឹងចាប់ផ្តើមរដូវកាលវប្បធម៌នេះ ហើយក៏បម្រើជាបុព្វបទនៃការតាំងពិព័រណ៍ថ្មី។

សម្ពោធនៅថ្ងៃទី ៤ ខែកក្កដា ឆ្នាំ ២០២៤ ការតាំងពិព័រណ៍ "សម្លឹម" នឹងភ្ជាប់ការធ្វើម្ហូប ការរចនា និងអក្សរសិល្ប៍ជាមួយគ្នា។ ការតាំងពិព័រណ៍នេះ នឹងលាយឡំនូវឈុតឆាកនៃរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព *Comme un chef* / ដូចមេចុងកៅ របស់លោក Benoît Peeters និង លោកស្រី អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា ជាមួយនឹងវត្ថុស្នាដៃដែលរចនាភ្ជាប់ទៅនឹងសិល្បៈនៃតុអាហារ បង្កើតឡើងដោយ លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany ។ សម្រាប់ការបើកសម្ពោធការតាំងពិព័រណ៍នេះ នឹងគោរពអញ្ជើញលោកអ្នកឱ្យភ្ញាក់ដោយភ្នែកផ្ទាល់ ប៉ុន្តែក៏មានភ្នែករសជាតិផងដែរ៖ លោកស្រីអាំង អាឈីន និង ភោជនីយដ្ឋាន le Bistrot នៃវិទ្យាស្ថានបារាំង នឹងរៀបចំអាហារប៊ូហ្វេមួយ ប្រកបដោយភាពច្នៃប្រឌិត ប្លែកមានតែមួយ និងមានរសជាតិឈ្ងុយ ឆ្ងាញ់។

ភោជនីយដ្ឋាន le Bistrot នៃវិទ្យាស្ថានបារាំង អ្នកឯកទេសខាងម្ហូបអាហារបារាំង នឹងក្លាយជាដៃគូសហការនៃរដូវកាលវប្បធម៌នេះ។ ភោជនីយដ្ឋាន នឹងប្រើប្រាស់ចំណេះដឹងរបស់ខ្លួនទាំងអស់ ដើម្បីផ្តល់ជូន

លោកអ្នកនូវអាហារថ្ងៃត្រង់ជាច្រើនប្រកបដោយភាពច្នៃប្រឌិត ដែលរៀបចំជាមួយនឹងសេវាកម្មសាធារណៈ ក៏ដូចជាថ្នាក់បង្រៀនធ្វើម្ហូប ដែលបង្រៀនរូបមន្តក្បួនធ្វើម្ហូប ខ្មែរ និងបារាំង ។

ការធ្វើម្ហូបអាហារ ប្រើជាការបំផុសគំនិតសម្រាប់សិល្បករ អ្នកផលិតភាពយន្ត និងអ្នកនិពន្ធជាច្រើន កម្មវិធីបញ្ចាំងកុនមួយ នឹងរំលេចការធ្វើម្ហូបនៅលើកញ្ចក់អេក្រង់ ជាមួយនឹងជម្រើសភាពយន្តចំនួន ១១ សម្រាប់គ្រប់វ័យ និងគ្រប់រសជាតិទាំងអស់ ដែលនឹងត្រូវចាក់ផ្សាយពេញមួយរដូវកាលវប្បធម៌នេះ។ បណ្ណាល័យពហុឯកសារ ក៏នឹងផ្តល់ជូននូវជម្រើសសៀវភៅធ្វើម្ហូប និងស្នាដៃផ្សេងទៀត ដែលបំផុសគំនិតពីសិល្បៈតុអាហារ។



© ការធ្វើម្ហូបអាហារ ហាក់ដូចជារឿងមួយធំសំខាន់សម្រាប់ខ្ញុំ ដែលសមនឹងយើងផ្តល់ការយកចិត្តទុកដាក់បំផុតចំពោះវា ។

មាតិកា

សម្លៀក

លោក Benoît Peeters

លោកស្រី អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា

លោក Grégory Granados

អ្នកនាង Julia Debord Dany

ដូចមេចុងកៅ / *Comme un chef*

ទំនាក់ទំនងនៃរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព និងអាហារ

ការបង្កើតសេវាកម្មតុអាហារបារាំង-ខ្មែរ នៅវិទ្យាស្ថានបារាំង

ការចេញ និងសិល្បៈនៃតុអាហារ៖ សិល្បៈធ្វើម្ហូបអាហារ

ម្ហូបអាហារ

ភោជនីយដ្ឋាន Le Bistrot នៅវិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជា

ពីចានអាហារ ទៅជារឿងនិទាន

ក្បួនធ្វើម្ហូបបារាំង និងខ្មែរ



សម្លេង

ការតាំងពិព័រណ៍ថ្មីនេះ បង្ហាញពីតំណភ្ជាប់ដែលលោក Benoit Peeters ថែរក្សាជាមួយនឹងការធ្វើម្ហូបអាហារ តាមរយៈរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាពរបស់គាត់ comme un chef (ដូចមេចុងកៅ) ។ ការតាំងពិព័រណ៍នេះ ក៏បង្ហាញពីសិល្បៈនៃតុអាហារ តាមរយៈការបង្កើតរចនា ដែលធ្វើឡើងដោយលោក Grégory Granados និង អ្នកនាង Julia Debord Dany ។ ហើយក៏មានលទ្ធភាពជាច្រើនសម្រាប់ឆ្លុះបញ្ចាំងគិតពិចារណាពីរបៀបដែលយើងមាន និងយល់ដឹងអំពីរបបអាហាររបស់យើង ។

នៅក្នុងបេះដូងនៃការតាំងពិព័រណ៍នេះ គឺមានផ្ទាំងរូបភាពជាច្រើននៃរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព “Comme un chef” (ដូចមេចុងកៅ) របស់លោក Benoit Peeters និងលោកស្រី អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា ។ តាមរយៈទំព័រជាច្រើន រសជាតិចាប់មានជីវិតដ៏វ៉ា ក្លិនក្រអូបឈ្ងុយឆ្ងាញ់លាយឡំគ្នា ហើយផ្ទះបាយបានក្លាយទៅជាកន្លែងសម្រាប់ដកពិសោធន៍បែបសិល្បៈមួយរបស់អ្នកគូររូប អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា ។ អមជាមួយការជ្រមុជចូលស្វែងយល់ នៅក្នុងពិភពនៃការធ្វើម្ហូបអាហារនេះ ការរចនាប្រកបដោយភាពច្នៃ ប្រឌិតរបស់លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany បន្ថែមនូវមាត្រដ្ឋានទាក់ទាញគួរឱ្យចង់ប៉ះស្នាបទៅដល់បទពិសោធន៍នេះ ។

តុអាហារមួយ ដែលត្រូវបានរចនាឡើង ដើម្បីរំលេចសិល្បៈនៃការភ្ជាក់ និងគោរពអញ្ជើញអ្នកទស្សនាទាំងអស់ ឱ្យស្វែងយល់ពីវាយនភាព និងរសជាតិនៃពិភពអាហារ ។ ធាតុតុបតែងនីមួយៗ ត្រូវបានស្រមៃឡើង ដោយប្រុងប្រយ័ត្នដើម្បីបង្កើនបរិយាកាសឱ្យសម្បូរបែប បង្កើតជាបរិយាកាសមួយ ដែលក្នុងនោះ ភាពរីករាយ គឺអាចមើលឃើញដោយភ្នែក ក៏ដូចជា គួរឱ្យចង់ភ្ជាក់ ។ អ្វីគ្រប់យ៉ាងត្រូវបានរៀបចំឡើង ដើម្បីជាសវិញ្ញាណអារម្មណ៍ និងជំរុញការស្រមើលស្រមៃ ។ សម្រាប់ការបង្កើតរបស់ពួកគេ លោក Grégory Granados និង អ្នកនាង Julia Debord Dany ត្រូវបានអញ្ជើញឱ្យមកទីក្រុងភ្នំពេញរយៈពេលពីរខែ ដើម្បីស្រមៃមើលការរចនាដែលលាយបញ្ចូលគ្នារវាងវប្បធម៌បារាំង និងវប្បធម៌ខ្មែរ ។ ដើម្បីធ្វើរឿងនេះ ពួកគេបានសហការជាមួយប្រជាពលរដ្ឋខ្មែរជាច្រើននាក់ ។

សិល្បៈ និងអាហាររួមគ្នា ដើម្បីបំផុសគំនិត ធ្វើឱ្យភ្ញាក់ផ្អើល និងដាស់ការចូលចិត្តស្រលាញ់បង្កល់ ។ មិនថាអ្នកជាអ្នកស្រលាញ់សៀវភៅរឿងនិទានកំប្លែងបែបគំនូររូបភាព អ្នកស្រលាញ់ចូលចិត្តការរចនា ឬ គ្រាន់តែជាអ្នកចូលចិត្តម្ហូបអាហារឆ្ងាញ់ៗនោះទេ ពិព័រណ៍នេះសន្យានាំមកជូនលោកអ្នក នូវបទពិសោធន៍មួយដែលមិនអាចបំភ្លេចបាន ដែលការញ៉ាំមួយម៉ាត់ៗ គឺជាប្រវត្តិសាស្ត្រមួយ និងស្នាដៃសិល្បៈនីមួយៗ ជាការអញ្ជើញឱ្យស្វែងយល់ពីភាពរីករាយនៃតុអាហារ ។

លោក *Benoît Peeters*

កើតនៅទីក្រុងប៉ារីសក្នុងឆ្នាំ ១៩៥៦ លោក Benoît Peeters គឺជាអ្នកនិពន្ធ អ្នកសរសេរអត្ថបទអក្សរសាស្ត្រ សាស្ត្រាចារ្យ អ្នកនិពន្ធសាច់រឿង និង អ្នកសរសេរអត្ថបទរិះគន់ ជនជាតិបារាំងម្នាក់ ។

បន្ទាប់ពីទទួលបានសញ្ញាបត្របរិញ្ញាបត្រ ផ្នែកទស្សនវិជ្ជានៅសាកលវិទ្យាល័យប៉ារីស ១ Panthéon-Sorbonne គាត់បានបន្តការសិក្សារបស់គាត់ ដោយរៀនត្រៀមសម្រាប់សញ្ញាបត្រនៅសាលាអនុវត្តនៃការសិក្សាជាន់ខ្ពស់ (École Pratique des Hautes Etudes) ក្រោមការដឹកនាំរបស់ ទស្សនវិទូ លោក Roland Barthes (១៩១៥-១៩៨០) ។

គាត់បានបោះពុម្ពប្រលោមលោកដំបូងរបស់គាត់ឈ្មោះ Omnibus ក្នុងឆ្នាំ ១៩៧៦ ដែលជាការចាប់ផ្តើមនៃអាជីពផ្នែកអក្សរសាស្ត្ររបស់គាត់ ។

ទន្ទឹមនឹងនោះ គាត់បានចាប់អារម្មណ៍លើពិភពនៃការធ្វើម្ហូបចម្អិនអាហារ ហើយបានជ្រមុជខ្លួននៅក្នុងការស្វែងយល់ខាងផ្នែកធ្វើម្ហូបអាហារ ដោយ ជំរុញឱ្យគាត់ធ្វើការដកពិសោធន៍អាជីពមេចុងភៅនៅផ្ទះ ។ ចាប់ពីឆ្នាំ

១៩៨២ គាត់បានចំណាយពេលទាំងស្រុង លើការសរសេរតែងនិពន្ធស្វែងយល់ពីវិស័យនានាផ្នែកអក្សរសាស្ត្រ ដូចជាការសរសេរសាច់រឿង ការសរសេរអត្ថបទរិះគន់ ការកែសម្រួលអត្ថបទសៀវភៅ និងការបង្កើត ពិពណ៌នា ។

© Benoît Peeters, Aurélia Aurita, *Comme un chef*, Casterman, 2018



នៅឆ្នាំ ១៩៨៣ គាត់បានក្លាយជាអ្នកនិពន្ធកម្រងរឿងនិទាន *Les Cités Obscures* (ទីក្រុងងងឹត) ធ្វើឱ្យគាត់ឈានចូលទៅក្នុងពិភពរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព ។

ក្នុងនាមជាអ្នកទ្រឹស្តី និងអ្នករិះគន់ គាត់បានផលិតអត្ថបទអក្សរសាស្ត្រជាច្រើន អំពីរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព ភាពយន្ត និងការសរសេរនិពន្ធបែបសហការ។ ទន្ទឹមនឹងនោះ គាត់បានធ្វើការសិក្សាស៊ីជម្រៅលើសិល្បករដូចជា លោក Chris Ware និង លោក Raoul Ruiz ហើយបានសរសេរដ៏ប្រវត្តិជាច្រើន ។

គាត់ក៏ចាប់អារម្មណ៍លើវិស័យភាពយន្តផងដែរ និងដឹកនាំរឿងខ្នាតខ្លីចំនួនបី ភាពយន្តឯកសារជាច្រើន រួមមានកម្រងរឿងភាគ *Comix* សម្រាប់វេទិកាវប្បធម៌ទូរទស្សន៍ *Arte* និងខ្សែភាពយន្តខ្នាតវែង *The Last Plan* ដែលផលិតក្នុងឆ្នាំ ២០០០ ។

នៅឆ្នាំ ២០២២-២០២៣ គាត់ត្រូវបានជ្រើសរើស ជាប្រធានផ្នែកបង្កើតសិល្បៈនៅសាលា *Collège de France* និងបង្រៀន "កំណាព្យនៃរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព" ។





លោកស្រី អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា

លោកស្រី អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា ឈ្មោះពិត យុន ហាក់ចិន្តា កើតនៅឆ្នាំ ១៩៨០ នៅក្រុង Hauts-de-Seine ។ មានដើមកំណើតខ្មែរ និងចិន លោកស្រី គឺជា អ្នកនិពន្ធសៀវភៅរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព និងជាអ្នកគូររូបភាព ។

លោកស្រី សិក្សាគំនូរនៅ Antony (Hauts-de-Seine) នៅសាលាសិល្បៈ ក្រាហ្វិក Arc-en-Ciel ។

លោកស្រី បានចាប់ផ្តើមអាជីពរបស់លោកស្រី ដោយការបោះពុម្ពរឿងខ្លីៗ នៅក្នុងត្រីប៊ុត្រនៃរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាពបារាំងប្រចាំខែ Fluide glacial នៅក្នុងទស្សនាវដ្តីរឿងនិទានគំនូររូបភាព PLG ឬនៅក្នុងសមូហភាពដូចជា Stereosomic និង FLBLB ។

ក្នុងអំឡុងពេលមហោស្រពនៃទីក្រុង Angoulême ក្នុងឆ្នាំ២០០១ លោកស្រី បានឈ្នះរង្វាន់សម្រាប់ការសរសេរសាច់រឿងល្អបំផុត នៅក្នុងការប្រកួតប្រជែង Alph'Art សម្រាប់រឿងនិទានបែបគំនូររូបភាពបែបសាលា ។

រឿងនិទានគំនូររូបភាពរបស់លោកស្រី *Fraise et Chocolat* បានបោះពុម្ពក្នុងឆ្នាំ ២០០៦ ដែលបង្ហាញពីរឿងរ៉ាវដ៏ស្និទ្ធស្នាលផ្ទាល់ខ្លួន និងស្រីបស្រាល បានធ្វើឱ្យសាធារណជនទូទៅបានស្គាល់លោកស្រី និងធ្វើឱ្យមានការសាទរីករាយពីអត្ថបទរិះគន់ និងសារព័ត៌មានទូទៅមួយចំនួនធំ។

ក្នុងឆ្នាំ ២០១៨ លោកស្រីបានសហការជាមួយលោក Benoît Peeters និងបានគូររូបរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព *Comme un chef* (ដូចមេចុងកៅ) ។ ពីរបីឆ្នាំក្រោយមក នៅឆ្នាំ ២០២២ លោកស្រីបានបោះពុម្ពដ៏វិបត្តិធ្វើម្ហូបផ្ទាល់ខ្លួនរបស់លោកស្រីគឺ *La vie gourmande* (ជីវិតចង់ញ៉ាំអាហារឆ្ងាញ់ៗ) ។ លោកស្រីបានរៀបរាប់ពីបទពិសោធន៍ជីវិតផ្សេងៗគ្នារបស់លោកស្រី ដោយបង្ហាញពីសារៈសំខាន់នៃការធ្វើម្ហូបចម្អិនអាហារនៅក្នុងជីវិតប្រចាំថ្ងៃរបស់លោកស្រី តាមរយៈរឿងរ៉ាវប្លែកៗ ដែលសម្គាល់ដោយគ្រានៃការជំនួបនានា និងការចែករំលែកបែបមិត្តភាព ឬស្នេហា។ លោកស្រីក៏បានចែករំលែកការតស៊ូនឹងជំងឺដែលរំខានដល់ជីវិតប្រចាំថ្ងៃរបស់លោកស្រី និងទំនាក់ទំនងរបស់លោកស្រីជាមួយនឹងអាហារ។ សករណ៍នៃសេចក្តីរីករាយ និងសេចក្តីត្រេកអររហូរចល់តកាត់ទំព័រនីមួយៗ។

© Benoît Peeters





លោក *Grégory Granados*

មានដើមកំណើតមកពីក្រុង Rouen (ប្រទេសបារាំង) លោក *Grégory Granados* គឺជាអ្នករចនាម្នាក់ កើតនៅឆ្នាំ ១៩៩១ ដែលរស់នៅ និងធ្វើការនៅ Saint-Étienne។ គាត់បានចាប់ផ្តើមអាជីពរបស់គាត់ នៅក្នុងការផលិតគ្រឿងសង្ហារឹមប្រណិត។ បន្ទាប់ពីកម្មសិក្សាដែលបានផ្តួចផ្តើមគាត់ឱ្យចូលក្នុងវិស័យរចនានៅសាលា Chelsea School of Arts ក្នុងទីក្រុងឡុងដ៍ គាត់បានរកឃើញលទ្ធភាពទាំងអស់នៃការបង្កើតនានាប្រកបដោយភាពច្នៃប្រឌិត ដែលគម្រោងរចនាមួយអាចផ្តល់បាន។ សម្រាប់គាត់ វាជាដំណាក់កាលមួយសំខាន់ ដែលជំរុញគាត់ឱ្យចាប់យកការរចនាជាអាជីពរបស់គាត់។

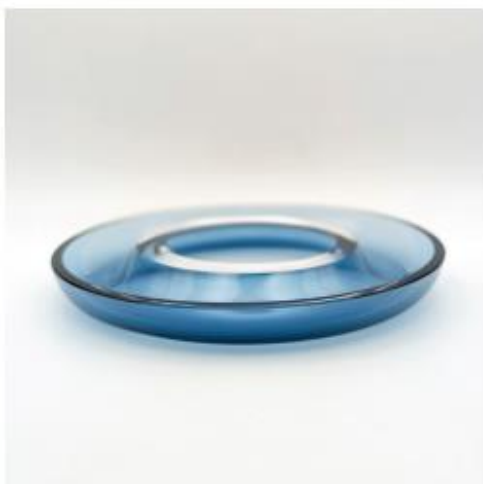
ប្រាំឆ្នាំក្រោយមក ក្នុងឆ្នាំ ២០១៨ គាត់បានទទួលសញ្ញាប័ត្រថ្នាក់ជាតិជាន់ខ្ពស់ ផ្នែកសម្តែងប្លាស្ទិកនៅសាលាជាន់ខ្ពស់នៃសិល្បៈនិងរចនានៃក្រុង Saint-Étienne ជាកន្លែងដែលគាត់បានបង្រៀនការរចនាវត្ថុនានាចាប់តាំងពីឆ្នាំ ២០២១ ក្នុងពេលដំណាលគ្នានឹងការអនុវត្តអាជីពរបស់គាត់។

លោក Grégory Granados ប្រាថ្នាចង់បង្កើតចំណងទំនាក់ទំនងរវាង ចំណេះដឹង និងជំនួបនានា តាមរយៈការងាររបស់គាត់។

ដប់ដល់នឹងតន្ត្រី និងការរាំ ជាពិសេសដោយសារការជួបរបស់គាត់ ជាមួយអ្នកបង្កើតក្បាច់រាំ លោកស្រី Régine Chopinot ដែលគាត់នៅ បន្តធ្វើការជាមួយ លោក Grégory Granados ជាក់បញ្ចូលជារឿយៗ នៅក្នុងការបង្កើតថ្មីរបស់គាត់ទាំងអស់ នូវទំនាក់ទំនងជាមួយរាងកាយ និងព្យាយាមភ្ជាប់វិស័យទាំងនេះទៅនឹងការរចនា។

ជាអ្នកឈ្នះនៃកម្មវិធី Création en Cours ឆ្នាំ ២០១៨ ដែលរៀបចំ ដោយ Ateliers Médicis នៃមហោស្រព Design Parade ឆ្នាំ២០១៩ ដែលរៀបចំដោយ la Villa Noailles ក៏ដូចជា ពានរង្វាន់នៃការបង្កើតទី ក្រុងប៉ារីសឆ្នាំ ២០២០ (Grands Prix de la Création de la Ville de Paris) ដែលរៀបចំដោយ Ateliers de Paris ។ គាត់បន្តអង្កេតលុក លុយ វិស័យរាំ និងតន្ត្រី តាមរយៈការរចនា។

ចាប់ពីឆ្នាំ ២០១៩ ដល់ឆ្នាំ ២០២១ គាត់ធ្វើការនៅមជ្ឈមណ្ឌលអន្តរជាតិ សម្រាប់ការស្រាវជ្រាវលើកញ្ចក់ និងសិល្បៈប្លាស្ទិក (Cirva) ដោយសហ ការក្នុងភាពជាដៃគូជាមួយ la Villa Noailles ជាកន្លែងដែលគាត់ស្រមៃ មើលចូរនានា នៅលើប្រធានបទនៃរុក្ខជាតិរាំ។ ក្នុងក្របខណ្ឌនៃការ តាំងពិពណ៌ "សម្លេង" លោក Grégory Granados បានសហការជាថ្មី ម្តងទៀត ជាមួយមជ្ឈមណ្ឌលអន្តរជាតិសម្រាប់ការស្រាវជ្រាវលើកញ្ចក់ និងសិល្បៈប្លាស្ទិក ដើម្បីបង្កើតស្នាដៃសិល្បៈថ្មីមួយ ដែលលើកនេះផ្ដោត លើប្រធានបទទឹក។



© លោក Gregory
Granados, អ្នកនិយោគ Julia
Debord Dany, ឆ្នាំ ២០២៤

អ្នកនាង **Julia Debord Dany**

បានបញ្ចប់ការសិក្សានៅសាលាជាន់ខ្ពស់នៃសិល្បៈ និងរចនានៃក្រុង Saint-Étienne (École supérieure d'Art et Design de Saint-Étienne) ក្នុងឆ្នាំ២០១៩ ហើយបានធ្វើការនៅក្នុងរោងសិក្ខាសាលារបស់អ្នកនាងនៅអតីតកន្លែងវិចិត្រសិល្បៈនៃក្រុង Saint-Etienne អ្នកនាង Julia Debord Dany គឺជាសិល្បករិនិរន្តរ៍ផ្នែកសិល្បៈប្លាស្ទិក និងជាអ្នករចនា។ អ្នកនាងធ្វើការជាចម្បងលើផ្នែកចម្លាក់ និងការរចនាវត្ថុនានា។

ការស្រាវជ្រាវរបស់អ្នកនាង ចោទសួរពីអ្វីដែលយើងបន្សល់ទុកនៅក្រោយយើង ក្នុងនាមជាអារម្មណ៍មួយ ដូចជាការអញ្ជើញឱ្យរីកសាយភាយ។ បំណែកនានា បាក់បែក និងគ្រោងឆ្អឹងឧស្សាហកម្ម វត្ថុដែលគេបោះបង់ចោល គំនរសម្ភារៈ ដែលនឹងត្រូវបាត់បង់... ធាតុជាច្រើនដែលអ្នកនាងប្រើជាវត្ថុជំនួយ ឬវត្ថុធាតុដើម។

បន្ទាប់មក អ្នកនាងធ្វើទ្រង់ទ្រាយសម្ភារៈ ដូចជាស្បែកមួយ ដែលអ្នកនាង ធ្លាក់/ដាក់ជុំវិញគ្រោងឆ្អឹង។ ដូចជារូបផ្ទាំងថ្មដែលរលាយជាគ្រីស្តាល់ ផ្សិតដែលកើនឡើងច្រើន សារធាតុសរីរាង្គ និងវីដេដែលៗ ជាច្រើន

ដែលអ្នកនាងបង្កើតមក ចេញឡើង ហូរ និងចាប់យករូបកាយចម្លែកនេះ ឬកើនឡើងជុំវិញខ្លួនគេ។ រូបចម្លាក់/វត្ថុទាំងនេះជំរុញវិញ្ញាណអារម្មណ៍ទាំងឡាយ។

តាមរយៈការងាររបស់អ្នកនាង អ្នកនាងមានបំណងប្រមូលមកនូវការចងចាំបែបស្រមើស្រមៃ នៃធម្មជាតិមួយដែលត្រូវបានព្យួរផ្អាកក្នុងពេលវេលាក្នុងសោភ័ណភាពមួយ ដែលវត្ថុធាតុ រួមផ្សំទម្រង់នានាមកពីធម្មជាតិ និងទម្រង់នានានៃឧស្សាហកម្ម។ នៅពាក់កណ្តាលផ្លូវ រវាងអតីតកាល និងអនាគត អ្នកនាង Julia បង្កើតរឿងបែបប្រឌិតនានា វត្ថុចម្លាក់ និងមានមុខងារជាច្រើន។



© Julia Debord Dany

Comme un chef (ដូចមេចុងកៅ)

បោះពុម្ពក្នុងឆ្នាំ ២០១៨ រឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព *Comme un chef* គឺជាសមិទ្ធផលនៃការសហការគ្នា រវាងលោក Benoît Peeters និង លោកស្រី អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា។ នេះគឺជាជីវប្រវត្តិធ្វើម្ហូបរបស់លោក Benoît Peeters ដែលបង្ហាញពីសេចក្តីស្រឡាញ់ដល់របស់គាត់ ចំពោះម្ហូបអាហារ និងការផ្សព្វផ្សាយនានាដែលមិននឹកស្មានដល់ ដែលសេចក្តីស្រឡាញ់នេះនាំមក នៅក្នុងជីវិតប្រចាំថ្ងៃរបស់គាត់។

តាមរយៈការប្រើប្រាស់ពណ៌ដ៏ស្រទន់ លោកស្រី អូរ៉េលីយ៉ា អូរីតា អាចគូររូបភាពយ៉ាងច្រើនប្រសប់ និងដោយជោគជ័យ នូវឥទ្ធិពលនៃម្ហូបអាហារ នៅក្នុងជីវិតរបស់លោក Benoît Peeters ដោយថែមទាំងគូសបញ្ជាក់ ពីសារៈសំខាន់នៃសេដ្ឋកិច្ចនៅក្នុងជីវិតប្រចាំថ្ងៃរបស់មនុស្សគ្រប់រូប។ ដោយសារគំនូររូបភាពរបស់គាត់ សេដ្ឋកិច្ចទាំងឡាយចាប់មានជីវិតដ៏វា។

សាច់រឿងនៃរឿងនិទាន នាំយើងចូលទៅក្នុងយុវវ័យភាពរបស់អ្នកនិពន្ធ ហើយរៀបរាប់ពីការយល់ដឹងរបស់គាត់ អំពីឥទ្ធិពលនៃម្ហូបអាហារលើទម្លាប់ទាំងឡាយរបស់គាត់។

© Benoît Peeters, Aurélia Aurita, *Comme un chef*, Casterman, 2018





នៅចន្លោះអាយុ ១៨ ដល់ ២៥ ឆ្នាំ ការធ្វើម្ហូបចម្អិនអាហារ បានដើរតួនាទីយ៉ាងធំធេងសម្រាប់គាត់ ។ បន្ទាប់ពីការពិសារអាហារមួយពេលដ៏អស្ចារ្យ នៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន Frères Troisgros នៅក្រុង Roanne ជាភោជនីយដ្ឋានមួយក្នុងចំណោមភោជនីយដ្ឋានដែលល្បីៗបំផុតនៅក្នុងប្រទេសបារាំង លោក Benoît Peeters បានចាប់ផ្តើមរៀនធ្វើម្ហូបយ៉ាងអំណត់អត់ធន់ ដោយខ្លួនឯងក្នុងនាមជាអ្នកស្វ័យសិក្សា ។

បន្ទាប់ពីការបោះបង់ចោលការសិក្សារៀនត្រៀមដើម្បីប្រលងចូលសាលាជាន់ខ្ពស់ ឪពុកម្តាយរបស់គាត់បានឈប់ឧបត្ថម្ភថវិកាដល់គាត់ដែលជាហេតុជំរុញឱ្យគាត់ចាប់ផ្តើមមុខរបរធ្វើម្ហូប ។ បន្ទាប់មកគាត់ចាប់ផ្តើមធ្វើជាចុងភៅនៅផ្ទះ ។

ក្រោយមក ដោយទទួលបានបទពិសោធន៍នេះ ហើយឥឡូវនេះគាត់បានបញ្ចប់ការងារស្រាវជ្រាវរបស់គាត់ហើយ គាត់បានចាប់ផ្តើមសរសេរអត្ថបទ ដោយធ្វើការនៅក្នុងបណ្ណាគារមួយ ហើយមិនបានលុបបំបាត់ម្ហូបអាហារពីជីវិតរបស់គាត់ឡើយ ។ គាត់ធ្វើការដឹកពិសោធន៍រូបមន្តធ្វើម្ហូបល្អប្រណិតបំផុតជាច្រើន ក៏ប្រឈមមុខនឹងការពិតដ៏អាក្រក់នៃជីវិតប្រចាំថ្ងៃផងដែរ ។

© Benoît Peeters, Aurélia Aurita, *Comme un chef*, Casterman, 2018

Les classiques espagnols revisités...



Le "pan con tomate": Sur un sorbet d'eau de tomate, une bouchée de pain à l'huile d'olive...



Les croquettes de poulet liquide, défiant les lois de la physique...

Les métissages avec l'Asie...



Le cristal de soja, qui se mange à la pince à épiler...



Le won-ton de roses avec jambon et eau de melon...



Les empanadillas de nori...

ទំនាក់ទំនងនៃរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព និងម្ហូបអាហារ

រឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព គឺជាសិល្បៈមួយដូចសិល្បៈដ៏ទៃទៀតដែរ។ ក្នុងប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ ចំនួននៃសៀវភៅអាល់ប៊ុមដែលនិយាយពីការធ្វើម្ហូបអាហារ និងសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារ បានអភិវឌ្ឍយ៉ាងសម្បូរបែប។ យើងអាចលើកឡើងនូវរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាពបារាំងមួយចំនួនធំ ដែលនិយាយពីប្រធានបទនេះ ដូចជារឿង *À boire et à manger* ដោយលោក Guillaume Long រឿង *Les Ignorants* ដោយលោក Etienne Davodeau ឬ សូម្បីតែរឿង *Mangeur de feu* ដោយលោក Gérald Gorrige ។ នៅបរទេសផងដែរ ប្រធានបទនេះកំពុងត្រូវអភិវឌ្ឍជាពិសេស ដែលធ្វើឱ្យសិល្បៈធ្វើម្ហូបអាហារក្លាយជាប្រធានបទពេញនិយមមួយ។

ក្នុងចំណោមស្នាដៃទាំងនេះ ដ៏ប្រវត្តិធ្វើម្ហូបអាហារ បានកាន់កាប់កន្លែងដ៏ពិសេសមួយ។ ត្រូវបានលេចឡើងនាពេលថ្មីៗនេះ ដ៏ប្រវត្តិធ្វើម្ហូបអាហារមិនត្រឹមតែលើកឡើងពីរូបមន្តធ្វើម្ហូបអាហារប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងបង្ហាញពីភាពស្មុំស្រួលរបស់អ្នកដែលអនុវត្តរូបមន្តនេះផងដែរ។ នេះដូចជាការចងចាំនៃការធ្វើម្ហូបអាហារ ដ៏ប្រវត្តិធ្វើម្ហូបអាហារលាតត្រដាងរឿងផ្ទាល់ខ្លួននៅពីក្រោយរូបមន្ត រសជាតិ និងការភ្ញាក់ម្ហូប។

ការធ្វើម្ហូបអាហារ មិនត្រឹមតែជារឿងអាហារប៉ុណ្ណោះទេ តែជួយចិញ្ចឹម ក្រពះ និងចិត្តផងដែរ។ នៅក្នុងរឿងនិទានគំនូររូបភាព សិល្បៈធ្វើម្ហូប អាហារ មានទម្រង់ឯកវចនៈមួយ ហើយគ្រឿងផ្សំ លេចឡើងក្នុងទម្រង់ ជាពាក្យពេជ្រន៍ និងជារូបភាព។ ប្រអប់នានានៃពាក្យសំដីសន្ទនា និងគំនូរ រូបភាព រួមបញ្ចូលគ្នា ដើម្បីបង្កើតបានបទពិសោធន៍បែបនិទានកថាមួយ ប្លែកពីគេ ដោយគោរពអញ្ជើញ អ្នកអានឱ្យទទួលភ្នាក់គ្រប់ភាពលម្អិតមួយៗ ទទួលដឹងអារម្មណ៍នីមួយៗ និងស្វែងយល់ពីទំហំទិដ្ឋភាពរាប់មិន អស់ នៃការធ្វើម្ហូបអាហារ។

តាមរយៈការគូសបង្ហាញបញ្ចេញពីភាពសម្បូរបែប និងចម្រុះភាពនៃក្បួន ធ្វើម្ហូបអាហារ តាមរយៈរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព អ្នកនិពន្ធទាំងឡាយ ចូលរួមចំណែកក្នុងការពង្រីកការយល់ដឹងរបស់យើង អំពីអ្វីដែលអាចជា សិល្បៈ។ រឿងនិទានបែបគំនូររូបភាពពីសិល្បៈនៃការធ្វើម្ហូបអាហារ និងពី ជីវប្រវត្តិធ្វើម្ហូបអាហារ អបអរសាទរការច្នៃប្រឌិត ភាពប្រសើរ និងការ ស្រឡាញ់ចូលចិត្តខ្លាំង ដែលផ្តល់នូវជីវិតដ៏វៃ ដល់អ្នកដែលលះបង់ជីវិត របស់ពួកគាត់ ចំពោះសិល្បៈនៃការធ្វើម្ហូបអាហារនេះ។ រឿងនិទានបែប គំនូររូបភាពនេះ រំលឹកឡើងថាភាពអស្ចារ្យនៃសិល្បៈ ស្ថិតនៅក្នុងសមត្ថ ភាពរបស់វា ក្នុងការដាស់អារម្មណ៍របស់យើង ចិញ្ចឹមព្រលឹងរបស់យើង និងក្នុងការចងក្លាប់ទំនាក់ទំនងគ្នាទៅវិញទៅមក តាមរយៈការចែក

រំលែកនូវបទពិសោធន៍ជាសកលមួយ ដូចជាបទពិសោធន៍នៃការ ទទួលបានអាហារជាដើម។

ដោយជ្រើសរើសលើកយករឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព នៅក្នុងការតាំង ពិពណ៌របស់ពួកគេ ស្ថាប័នវប្បធម៌ទាំងឡាយចូលរួមចាក់ឫសរឿង និទានបែបគំនូររូបភាព នៅក្នុងពិភពសិល្បៈ។ ជាឧទាហរណ៍ គេអាច និយាយអំពីការតាំងពិពណ៌កំពុងដំណើរការនាពេលបច្ចុប្បន្នចំនួនពីរ នៅមជ្ឈមណ្ឌល Pompidou (សារមន្ទីរក្នុងទីក្រុងប៉ារីស) ដែលផ្តល់កិត្តិយសដល់សិល្បៈនៃរឿងនិទានបែបគំនូររូបភាព៖ រឿងនិទានបែបគំនូររូប ភាព ឆ្នាំ ១៩៦៤ – ២០២៤ និង រឿងនិទានបែបគំនូររូបភាពនៅសារមន្ទីរ ។ ការតាំងពិពណ៌ទាំងពីរនេះ ធ្វើឡើងក្នុងពេលដំណាលគ្នា ចាប់ពីថ្ងៃ ទី ២៩ ខែឧសភា ដល់ថ្ងៃទី ៤ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០២៤។ ការងាររបស់លោក Benoit Peeters ត្រូវបានលើកឡើងជាច្រើនដងនៅក្នុងពិពណ៌ ដែល បង្ហាញពីឥទ្ធិពលរបស់គាត់ នៅក្នុងសិល្បៈនេះ។



ការបង្កើតសេវាកម្មតុអាហារ បារាំង-ខ្មែរ នៅវិទ្យាស្ថាន បារាំង

មានពាក្យស្នាក់បារាំងមួយឃ្លាពោលថា យើងញាំអាហារមុនដំបូងបង្អស់ ជាមួយនឹងភ្នែក។ គេក៏និយាយផងដែរថា អ្នករចនានឹងក្លាយជាចុងភៅដ៏ ល្អ ហើយនៅពេលអ្នកគិតដល់វា ដូចជារូបមន្តក្នុងធ្វើម្ហូបមួយ រូបគំនូរនៃ វត្ថុមួយ គឺជាសំណុំនៃគ្រឿងផ្សំទាំងអស់ ដែលកាត់រួច លាយចូលគ្នា ជួនកាលចម្អិនរួច ច្របាច់ត្រប៉ែត ឡើងប៉ោង បន្ទាប់មកធ្វើចូលគ្នា ដើម្បី ផ្តល់អ្វី ដែលយើងសង្ឃឹមថា មានរសជាតិឆ្ងាញ់។

ដោយផ្អែកលើក្បួននេះ លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany បានស្នើឱ្យចាប់ផ្តើមពីម្ហូបដើម្បីស្រមៃមើលរូបរាងរបស់ វា។

ដោយបណ្តោយខ្លួនឱ្យដឹកនាំដោយរូបមន្តនីមួយៗ និងដោយប្រើប្រាស់ របស់តូចៗទាំងអស់ដែលរកបានរបស់ពួកគេ ពួកគេបង្កើតការបក ស្រាយដោយសេរី ពីវត្ថុនានាដែលមានសក្តានុពល ដំណើរការមួយដែល អាចឱ្យពួកគេ គូរចេញនូវវត្ថុជាច្រើនដែលមិននឹកស្មានដល់ ស្វែងយល់ពី ទំនាក់ទំនងដ៏គួរឱ្យភ្ញាក់ផ្អើលទាំងឡាយ និងបើកផ្លូវទូលាយដល់លទ្ធ ភាពនានា។

ការងារគំនូរនេះ គឺស្ថិតនៅក្នុងក្របខណ្ឌនៃការធ្វើនិវាសដ្ឋានស្នាក់នៅ មួយក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ បន្ទាប់មកនៅខេត្តសៀមរាប ដោយរួមបញ្ចូលគ្នា នូវបច្ចេកទេសនៃកញ្ចក់ផ្តុំនៅមជ្ឈមណ្ឌលអន្តរជាតិសម្រាប់ការ ស្រាវជ្រាវសិល្បៈកញ្ចក់ និងសិល្បៈប្លាស្ទិក (CIRVA) ក្នុងទីក្រុង Marseille ជាមួយនឹងចំណេះដឹងប្រពៃណីខ្មែរ។

ពួកគេ នឹងពឹងផ្អែកលើចេតនាដំបូងទាំងនេះនៃទម្រង់ ដើម្បីបង្កើតសេ វាកម្មតុអាហារ ក្នុងអំឡុងពេលស្នាក់នៅរបស់ពួកគេ។ គឺស្ថិតនៅក្នុង ថាមវន្តគំនិតនេះហើយ ដែលអ្នករចនាទាំងពីរ ចេញទៅស្វែងយល់ពី វប្បធម៌ធ្វើម្ហូបអាហារមួយ និងពិនិត្យមើលវប្បធម៌ធ្វើម្ហូបអាហាររបស់ ពួកគេឡើងវិញ ជាការធ្វើម្ហូបមួយ/រចនា លាយចូលគ្នា ដែលផ្តល់នូវវត្ថុ ជាច្រើន សម្រាប់ភ្នាក់ជាមួយភ្នែក។

ការរចនា ត្រូវបានកំណត់ថា ជាសិល្បៈនៃការបង្កើតដំណោះស្រាយ សោភ័ណភាព និងបែបពហុមុខងារ ដែលសម្រប ទៅនឹងតម្រូវការ របស់មនុស្ស ដោយធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវទពិសោធន៍ប្រចាំថ្ងៃរបស់ ពួកគេ តាមរយៈទម្រង់រូបរាង និងមុខងារនៃវត្ថុមួយ។

ការងាររបស់លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany សម្រាប់ការតាំងពិព័រណ៍នេះ ត្រូវបានធ្វើឡើង ជាពីរដំណាក់កាល ផ្សេងគ្នា។ ជាដំបូង ពួកគេបានរចនា និងផលិត ឈុតតុអាហារ នៅ មជ្ឈមណ្ឌលអន្តរជាតិសម្រាប់ការស្រាវជ្រាវសិល្បៈកញ្ចក់ និងសិល្បៈញាស្ទិក (CIRVA) ក្នុងប្រទេសបារាំង ដោយលាយបញ្ចូល ឥទ្ធិពលបារាំង និងកម្ពុជា។ ដូច្នេះពួកគេបើកកាយ ប្រធានបទទឹក។ ជាធាតុសំខាន់ និងជាសកល ទឹកបង្រួបបង្រួមវប្បធម៌ទាំងអស់។ ពួកគេបានស្រមៃស្រមៃកម្រងវត្ថុនានាជាច្រើនជាកញ្ចក់ ដែលដើរតួជា "ប្រភពទឹក" និងអាចបង្ហូរទឹក ឆ្ពោះទៅកែវ និងបាន ដែលពួកគេបានរចនា។ បំណែកប្លែកៗទាំងនេះ បំលែងតុអាហារទៅជាឈុតធាតុរស់រវើកមួយកំពុងធ្វើសកម្មភាព ដែលនៅទីនោះ ទឹកក្លាយជាតួអង្គសំខាន់ បង្កើតចង្វាក់នៃការទទួលទានអាហារ។ សេវាកម្មនេះសូមគោរពអញ្ជើញ អ្នកទស្សនាទាំងអស់ ឱ្យចូលរួមរាំរបាំបាឡេក្នុងទឹក។

ដំណាក់កាលទីពីរនៃការតាំងពិព័រណ៍នេះ គឺកំណត់ដោយការមកដល់របស់ពួកគេនៅប្រទេសកម្ពុជា។ ក្នុងអំឡុងពេលស្នាក់នៅក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ និងខេត្តសៀមរាប ពួកគេបានចាប់ផ្តើមបង្កើតធាតុផ្សំនានានៃសិល្បៈតុអាហារ ដោយសហការជាមួយសិប្បករក្នុងស្រុក។



© លោក Gregory Granados, អ្នកនាង Julia Debord Dany, ឆ្នាំ ២០២៤

ការស្នាក់នៅធ្វើនិវាសដ្ឋាននេះ ធ្វើឡើងក្នុងពេលតែមួយជាមួយនឹងការតាំងពិព័រណ៍ "សម្លឹម" ការបង្កើតថ្មីជាច្រើននឹងត្រូវអញ្ជើញមកដល់ ក្នុងរយៈពេលជាច្រើនសប្តាហ៍នៅក្នុងវិចិត្រសាលនៃវិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជាដោយផ្តល់ជាចង្វាក់ដល់ការតាំងពិព័រណ៍នេះ ។

នៅក្នុងបំណងដើម្បីឆ្លុះបញ្ចាំងពីដំណើរការច្នៃប្រឌិតនៃស្នាដៃទាំងនេះ លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany បានស្រមៃមើលការតាំងពិព័រណ៍នេះជាបីដំណាក់កាល។ ការបើកការតាំងពិព័រណ៍ គឺជាដំណាក់កាលដំបូង និងបង្ហាញពីរូបមន្តនៃការរចនា។ ដំណាក់កាលទីពីរ គឺដំណាក់កាលនៃការធ្វើម្ហូបអាហារ បង្ហាញពីដំណើរការនៃការបង្កើតស្នាដៃនានា តាមរយៈការបន្ថែមនូវធាតុផ្សំនៃការរចនាបន្តិចម្តងៗនៅក្នុងបន្ទប់តាំងពិព័រណ៍។ ចុងបញ្ចប់ គឺម្ហូបអាហារ ដែលបង្ហាញពីលទ្ធផលចុងក្រោយនៃការបង្កើតរបស់ពួកគេ ។

វត្តមាន នៃការរចនាទាំងនេះ ត្រូវបានអមដោយវីដេអូគួរឱ្យចាប់អារម្មណ៍ទាក់ទាញ ដែលបង្ហាញពីដំណើរការច្នៃប្រឌិតរបស់ពួកគេ ក្នុងទម្រង់ជាការដាក់ផ្តុំចូលគ្នា ។ ការជ្រមុជចូលបែបឌីជីថលទៅក្នុងពិភពនៃការ

បង្កើតប្រកបដោយភាពច្នៃប្រឌិតរបស់លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany នឹងអាចឱ្យអ្នកទស្សនាស្វែងយល់ពីរបៀបធ្វើការរបស់ពួកគេ និងរូបមន្តរចនាផ្ទាល់ខ្លួនរបស់ពួកគេ ។

ដើម្បីផ្តល់ជីវិតដ៏រស់ដល់ការបង្កើតថ្មីរបស់ពួកគេ លោក Grégory Granados និងអ្នកនាង Julia Debord Dany បានធ្វើការយ៉ាងជិតស្និទ្ធជាមួយនឹងក្រុមអ្នកបច្ចេកទេសកញ្ចក់នៅមជ្ឈមណ្ឌលអន្តរជាតិសម្រាប់ការស្រាវជ្រាវសិល្បៈកញ្ចក់ និងសិល្បៈប្លាស្ទិក (CIRVA) ក្នុងប្រទេសបារាំង។ នៅពេលមកដល់ប្រទេសកម្ពុជា ពួកគេអាចធ្វើការជាមួយសិប្បករខ្មែរដែលមានទេពកោសល្យ ដែលពួកគេបានជួបក្នុងអំឡុងពេលស្នាក់នៅធ្វើនិវាសដ្ឋានសិល្បៈរបស់ពួកគេ ។ គឺជាការលាយបញ្ចូលគ្នានៃជំនាញ និងវប្បធម៌នេះហើយ ដែលបានផ្តល់កំណើតដល់បណ្តុំនៃស្នាដៃប្លែកៗ ដែលភ្ជាប់ទៅនឹងប្រធានបទនៃការធ្វើម្ហូបអាហារ និងទឹក ។

ការចនា និងសិល្បៈនៃតុអាហារ៖ សិល្បៈធ្វើម្ហូបអាហារ

ភាពរីករាយនៃការទទួលទានអាហារនៅផ្ទះ ត្រូវបានជះឥទ្ធិពលដោយទស្សនៈផ្ទាល់ខ្លួនរបស់យើងអំពីតុអាហារ។ វាផ្តល់នូវអារម្មណ៍ពិតៗនៃសុខុមាលភាព និងភាពពេញចិត្តតាមការមើលឃើញ។ ចក្ខុវិស័យនេះត្រូវបានបង្ហាញ តាមរយៈជម្រើសយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្ននៃស្លាបព្រាបាន និងគ្រឿងតុបតែងនៅលើតុអាហារ។ ទិដ្ឋភាពដែលមើលឃើញ គឺជាធាតុសំខាន់នៃបទពិសោធន៍ទទួលទានអាហាររបស់យើង ដោយផ្លាស់ប្តូរអាហារមួយពេលៗ ឱ្យទៅជាបទពិសោធន៍តែមួយគត់។

ដោយសារការចនា យើងអាចស្រមៃមើលសោភ័ណភាពថ្មីនៃតុអាហារ។ សោភ័ណភាពនេះមានគោលបំណងចង់ឱ្យមានលក្ខណៈទំនើប និងមានភាពងើម ដែលអាចឱ្យយើងពិនិត្យមើលប្រកបដោយភាពច្នៃប្រឌិត លើវត្ថុជុំវិញអាហាររបស់យើង។

ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ យើងគួរកត់សំគាល់ថាសិល្បៈនៃតុអាហារដែលស្រមៃតាមរយៈការចនា ដំណើរការទៅលើសពីវិមាត្រសោភ័ណភាព។ តាមពិតទៅ កត្តាជាច្រើនដូចជា ទម្រង់រូបរាង ពណ៌ និងវាយនភាពនៃចានទាប ចានចង្កឹះគោម និងធាតុនីមួយៗនៃចានស្រាបព្រា មានតួនាទីសំខាន់ដំបូង លើការយល់ឃើញរបស់យើង អំពីបរិមាណនៃអាហារ និងពីសេចក្តីនៃចានដែលបានប្រើប្រាស់។

ធាតុទាំងនេះដឹកនាំការយល់ឃើញរបស់យើងខាងវិញ្ញាណអារម្មណ៍ និងជះឥទ្ធិពលលើអាកប្បកិរិយានៃការទទួលទានអាហាររបស់យើង។ ជាឧទាហរណ៍ ប្រសិនបើយើងស្រមៃមើលបានគោមដែលទម្រង់រូបរាង និងវាយនភាព ផ្តល់នូវអារម្មណ៍ថាបរិមាណវាធំជាងការពិត នោះការទទួលទានអាហារអាចត្រូវកាត់បន្ថយ។

ពណ៌នៃចានក៏មានឥទ្ធិពលយ៉ាងខ្លាំងទៅលើការយល់ឃើញនៃសេចក្តីផងដែរ។ ដោយភាពផ្ទុយគ្នានៃពណ៌ វាងបានដែលបានប្រើ និងអាហារ

ភាពបំភាន់មួយត្រូវបានបង្កើតឡើង ដែលមានឥទ្ធិពលលើការយល់ ឃើញទៅលើពណ៌ និងរសជាតិ ។

ការរចនាក៏មានឥទ្ធិពលក្នុងការលេងអារម្មណ៍របស់អ្នករាល់គ្នាផងដែរ ។ តាមរយៈការស្រមៃស្រមៃ និងបង្កើតក្បាច់រចនាពិសេសៗ បែបវប្បធម៌ ឬ សូម្បីតែបែបលេងកំសាន្ត ធាតុនីមួយៗនៃតុអាហារ អាចបង្កើតឱ្យមាន អារម្មណ៍ផ្សេងៗគ្នា ដូចជាការបំភាន់ បំណងចង់លេង ឬសូម្បីតែភាព ភ្ញាក់ផ្អើល ។

ធាតុផ្សំនីមួយៗនៃការរចនាបង្ហាញនៅលើតុអាហារមួយ ត្រូវបានស្រមៃ ដើម្បីបង្កើតនូវគំនិតដែលស៊ីសង្វាក់គ្នា ។ ចាប់ពីបាន រហូតដល់កែវ ដោយ មានទាំងកន្សែង និងកម្រាលលើតុ អ្វីគ្រប់យ៉ាងត្រូវបានជ្រើសរើសដោយ ប្រុងប្រយ័ត្ន ដើម្បីបង្កើតបរិយាកាសមួយដែលអាចមើលឃើញជាក់លាក់ ។ ការជ្រើសរើសពណ៌ ក្បាច់រចនា និងវាយនភាពអាចបង្ហាញប្រធាន បទជាក់លាក់ពិសេស ដោយបញ្ចូលមាត្រដ្ឋានសិល្បៈពិតប្រាកដ ។

គួរបន្ថែមថា ការរចនាតុអាហារខ្លួនឯង ដើរតួនាទីជាចម្បងដំបូង លើការ យល់ឃើញបែបថ្មី សោភ័ណភាព និង អារម្មណ៍របស់មនុស្សម្នាក់ៗ ។ ការ រចនាតុអាហារនេះ បង្កើតផ្ទៃលម្អដ៏ប្រសើរ សម្រាប់បទពិសោធន៍ ទទួលទានអាហារ ។

ដូច្នេះហើយ ការរចនានៃសិល្បៈតុអាហារ មិនត្រឹមតែមានគោលបំណង បង្កើតសោភ័ណភាព និងមុខងារប៉ុណ្ណោះទេ ប៉ុន្តែវាក៏ស្វែងរកបង្កើត ចំណងទំនាក់ទំនងខាងអារម្មណ៍ ដែលជួយបង្កើនបទពិសោធន៍ធ្វើម្ហូប ផងដែរ ។ ការរចនានេះ រំលេចអំពីម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ ដោយបង្កើត ជាការសន្ទនាមួយ រវាងម្ហូបអាហារ និងអ្នកដែលបរិភោគវាផងដែរ ។

ម្ហូបអាហារ

ចាប់តាំងពីប៉ុន្មានឆ្នាំកន្លងទៅ និងបន្ទាប់ពីរស់នៅប្រទេសបារាំង អ្នកនាង អាំង អាឡីន បានមកតាំងទីលំនៅក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ ជាទីក្រុងដែលអ្នកនាងបង្កើតមុខម្ហូបដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់ រួមបញ្ចូលវប្បធម៌បារាំង និងខ្មែរ ។

អ្នកនាង អាំង អាឡីន បានអភិវឌ្ឍការស្រលាញ់ចូលចិត្តចំពោះការធ្វើម្ហូបអាហារ និងបន្លែក្រូចជាតិ ដោយការរៀនដោយខ្លួនឯង ។ មុននឹងចាប់ផ្តើមអាជីពរបស់អ្នកនាងនៅទីក្រុងភ្នំពេញ អ្នកនាងបានចាប់ផ្តើមរួចហើយនៅទីក្រុងប៉ារីស ជាទីក្រុងដែលអ្នកនាងបង្រៀនធ្វើម្ហូបខ្មែរ និងជាកន្លែងដែលអ្នកនាងរៀបចំអាហារផ្ទាល់ខ្លួនសម្រាប់បុគ្គលនានា ។

ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ គឺនៅប្រទេសកម្ពុជា ដែល "La cuisine d'Aline" (ម្ហូបអាហារ) បានចាប់កំណើត ។ "La cuisine d'Aline" មានទីតាំងនៅក្នុងផ្ទះបាយរបស់អ្នកនាងផ្ទាល់ នៅជាន់ទី ៣ នៃអគាររបស់អ្នកនាងក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ ។



“ពេលមកដល់ភ្នំពេញ ខ្ញុំបានបន្តសកម្មភាពដ៏គួរឲ្យរំភើបរបស់ខ្ញុំ រួមមាន ការបង្កើតផលិតផលដំណាប់ និងអាហារសម្រន់ ជាមួយនឹងវត្ថុធាតុដើម បន្លែរុក្ខជាតិនៃប្រទេសដែលខ្ញុំកំពុងស្វែងយល់បន្តិចម្តងៗ”។

អាំង អាលីន “ម្ហូបអាហារ បកស្រាយបង្ហាញពីរសជាតិខ្មែរ” កាសែត *Le petit journal* ឆ្នាំ២០២២

អ្នកនាងបានបង្វែរ យ៉ាងអស្ចារ្យ នូវរសជាតិនៃផលិតផលកសិកម្មក្នុង ស្រុក តាមរដូវកាល និងនៃកសិកម្មបែបសមរម្យ។ ជាឧទាហរណ៍ យើង អាចលើកយកដំណាប់របស់អ្នកនាង ដែលរសជាតិរបស់វាមានច្រើន និង ទាំងអស់ទាក់ទងនឹងផលិតផលខ្មែរ។

ពីផ្ទះរបស់អ្នកនាង អ្នកនាងអញ្ជើញអ្នកគ្រប់គ្នា ឱ្យផ្តួចផ្តើមចូលស្គាល់ការ ធ្វើម្ហូបរបស់អ្នកនាង ដោយចូលរៀនធ្វើម្ហូបអញ្ជើញពួកគេឱ្យស្វែងយល់ពី ផ្សារនានានៅទីក្រុងភ្នំពេញ និង/ឬភ្នាក់អាហារឆ្ងាញ់ៗរបស់អ្នកនាង។

អ្នកនាង អាំង អាលីន បានធ្វើការងាររបស់នាងឱ្យមានភាពចម្រុះ ដោយផ្តល់ ឱ្យអ្នកគ្រប់គ្នានូវឱកាសដើម្បីទិញអាហារច្នៃប្រឌិតថ្មី មានផ្អែមនិងប្រៃ

ឆ្ងាញ់ៗ របស់អ្នកនាង ដែលដាក់លក់ក្នុងក្រឡ ដែលអាចយកទៅប្រើ ឡើងវិញបានទៀត។

ការធ្វើម្ហូបរបស់អ្នកនាង គឺជាសមិទ្ធផលនៃការដកពិសោធន៍ជាច្រើន និង នៃភាពច្នៃប្រឌិតរបស់អ្នកនាង។ អ្នកនាងនៅតែបន្តបង្កើតនិងច្នៃម្ហូប អាហាររបស់អ្នកនាងជានិច្ច ហើយគោរពអញ្ជើញឱ្យទទួលយកការភ្ញាក់ ផ្អើល និងស្វែងយល់ពីរសជាតិថ្មីៗ។

ការងាររបស់អ្នកនាងត្រូវបានបង្កើតឡើងជុំវិញរុក្ខសាស្ត្រ រុក្ខជាតិ ដែលជា រឿយៗត្រូវបានគេទុកចោល ហើយដែលគេបានភ្លេចភាពឆ្ងាញ់របស់ពួក វា។ ដើម្បីធ្វើអោយបន្លែរុក្ខជាតិទាំងនេះ មានជីវិតរស់ឡើងវិញនៅក្នុង បានរបស់អ្នកនាង អ្នកនាងបានបង្កើតស្ថានបន្លែរុក្ខជាតិមួយ នៅលើទីធ្លា ដំបូលផ្ទះរបស់អ្នកនាង ដែលអាចឱ្យអ្នកនាងផលិតគ្រឿងទេសដោយខ្លួន ឯង ដើម្បីបង្ហាញពីរសជាតិដ៏គួរឱ្យភ្ញាក់ផ្អើលរបស់ពួកវា។ អ្នកនាងក៏ ឆ្លៀតយកផលពីវត្ថុមានទីផ្សារក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ ដើម្បីស្វែងរកផលិតផល និងអាហារដែលអ្នកនាងមិនធ្លាប់ប្រើប្រាស់នៅក្នុងផ្ទះបាយ។



© អាំង អាលីន

«ខ្ញុំមានគោលបំណងបង្ហាញដល់សាធារណជនទូទៅ ខ្មែរ និងបរទេស នូវផ្លែឈើនិងបន្លែនានា ដែលមិនត្រូវបានគេស្គាល់ មិនសូវស្គាល់ មិនសូវ មានតម្លៃ ហើយជូនកាល់ត្រូវគេបំភ្លេចចោល»។

អាំង អាលីន “ម្ហូបអាលីន បង្ហាញពីសជាតិខ្មែរ” កាសែត *Le petit journal* ឆ្នាំ២០២២

អ្នកនាងប្តេជ្ញាបង្កើតទម្រង់ថ្មីនៃការធ្វើម្ហូបអាហារ ពិតប្រាកដ និងផ្ទាល់ខ្លួន។

លោកអ្នក ត្រូវបានគោរពអញ្ជើញឱ្យជួបជាមួយអ្នកនាង អាំង អាលីន អមដោយលោក Grégory Granados លោក Benoit Peeters អ្នកនាង Julia Debord Dany និងលោក Joannès Rivière នៅថ្ងៃទី ៣ ខែកក្កដា សម្រាប់កិច្ចពិភាក្សាតុល្យមួយ ស្តីពីសិល្បៈធ្វើម្ហូបអាហារនៅវិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជា ។ លោកអ្នក ក៏នឹងរីករាយក្នុងការស្វែងយល់ពីចំណេះដឹងធ្វើម្ហូបអាហារ ដែលបង្កើតឡើងដោយអាលីន ក្នុងឱកាសនៃការសម្តែងពិព័រណ៍ "សម្លឹម" នៅថ្ងៃទី ៤ ខែកក្កដា ដែលអាហារប៊ូហ្វេដែលផ្សំឡើងពីការបង្កើតប្រឌិតថ្មីជាច្រើនរបស់អ្នកនាង នឹងត្រូវដាក់ជូនលោកអ្នក ។





រូបមន្តរបស់អាលីន

សូមកុំស្នាក់ស្នើក្នុងការបណ្តាយខ្លួនឯង ឱ្យសាកល្បងរូបមន្តធ្វើម្ហូបរបស់អ្នកនាង អាំង អាលីន ដោយធ្វើតាមរូបមន្តដ៏ល្អីរបស់អ្នកនាងសម្រាប់ឈឺសស្រស់ ជាមួយប្រហុក។

ប្រសិនបើលោកអ្នកចង់ស្វែងយល់បន្ថែម យ៉ាងលម្អិត អំពីមុខម្ហូបដ៏អស្ចារ្យរបស់អ្នកនាង និងរៀនសូត្របន្ថែមអំពីភាពច្នៃប្រឌិតក្នុងការធ្វើម្ហូបអាហាររបស់អ្នកនាង សូមកុំស្នាក់ស្នើក្នុងការទំនាក់ទំនងអ្នកនាង ដើម្បីចូលរៀនធ្វើម្ហូបជាមួយអ្នកនាង!

© អាំង អាលីន

តៅហ៊ូទន់ ៥០ ក្រាម។

តៅហ៊ូស្វិត ១៣០ ក្រាម។

ទឹកប្រហុក ២ស្លាបព្រាបាយ

ទឹកក្រូចឆ្មារ ១-២ ស្លាបព្រា (ឬទឹកខ្លះ)

ទឹកត្រី ១ស្លាបព្រាការហ្វូ

ខ្ទឹមស ២កំពឹស

ស្លឹកដី ១បាច់ តាមជម្រើសរបស់អ្នក (ស្លឹកខ្ទឹម, វ៉ាន់ស៊ុយបារាំង, ដីអង្កាម ...))

ខ្ទឹមក្រហម ២

ប្រេងដូងសម្រាប់ធ្វើម្ហូប ១ស្លាបព្រាបាយ

ស្ករត្នោត ១ បីប

ម្រេចកំពត

វិធីធ្វើ

១. ចិញ្ចៀនខ្ទឹមក្រហមឱ្យម៉ត់ល្អិត ធ្វើដូចគ្នាជាមួយពពួកស្លឹកដី ដាក់ទុកក្នុងបានមួយ។

២. យកប្រហុក ១ស្លាបព្រាបាយ ជ្រលក់ជាមួយទឹកក្តៅ ហើយយកន្រ្តងមួយ ដើម្បីត្រង់ចម្រាញ់យក “ទឹកប្រហុក”

៣. ដាក់ទឹកប្រហុកនៅក្នុងម៉ាស៊ីនកិន ឬម៉ាស៊ីនកិនតូច បន្ថែមគ្រឿងផ្សំផ្សេងទៀតទាំងអស់ លើកលែងតែពពួកស្លឹកដី។ កិនវាទាំងអស់ចូលគ្នាដើម្បីទទួលបានសាច់ម៉ត់ ឬស្មើ អាស្រ័យលើចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អ្នក។

៤. បន្ទាប់មកបន្ថែមស្លឹកដីពាក់កណ្តាល ចូលទៅក្នុងតៅហ៊ូ (ទុកស្លឹកដីនៅសល់ក្នុងទូទឹកកក) លាយថ្មីម្តង។

៥. ដាក់ក្នុងបានតូចដែលលាបប្រេង ទុកអោយត្រជាក់យ៉ាងហោចណាស់ ៨ ម៉ោង។

ស្រាយតៅហ៊ីផ្លាប់(ឈីស) ចេញ រោយជាមួយពពួកស្លឹកដែលនៅសេសសល់ បរិភោគជាមួយនឹងបន្លែហាន់ជាដុំវែង លើបន្ទះនំប៉័ង ជាមួយសាឡាដ៍បៃតង ។

រូបមន្តសុខភាពរបស់អាលីន៖

ប្រហុកដែលមានគុណភាពល្អ មានរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់ និង "មិនដាស់ខ្មោចឱ្យភ្ញាក់ទេ "។ វាក៏ជា ប្រភពប្រូតេអ៊ីនដ៏អស្ចារ្យផងដែរ ។

ក្រៅពីរសជាតិពិសេសរបស់វា ល្អាយត្រីប្រហុកនេះ នឹងបង្កើនភាពស្រស់ស្រាយរបស់តៅហ៊ី ដែលមានជាតិខ្លាញ់ទាប ប៉ុន្តែសម្បូរដោយជាតិកាល់ស្យូម ។ ទឹកត្រី និងស្ករត្នោតមួយចំប មិនចាំបាច់ទេ ប៉ុន្តែជាផ្នែកមួយនៃម្ហូបអាហារខ្មែរ ។ » អាំង អាលីន

© អាំង អាលីន



លោក Joannès Rivière

លោក Joannès Rivière ជាចុងភៅជនជាតិបារាំង ដែលបានបោះទីតាំងនៅប្រទេសកម្ពុជាតាំងពីឆ្នាំ ២០០៣ ។ លោកបានបញ្ចប់ការសិក្សាពីសាលាធ្វើម្ហូបនៅប្រទេសបារាំង លោកបានចាប់ផ្តើមអាជីពរបស់គាត់ នៅសហរដ្ឋអាមេរិក ជាចុងភៅធ្វើនំ។ បន្ទាប់ពីទទួលបានបទពិសោធន៍រយៈពេលពីរឆ្នាំមក លោកបានចូលបម្រើការងារ នៅខេត្តសៀមរាប ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា នាឆ្នាំ ២០០៣ ក្នុងតួនាទីជាគ្រូបង្រៀនធ្វើម្ហូបស្ម័គ្រចិត្ត នៅសាលាសណ្ឋាគារ និងភោជនីយដ្ឋានសាលាបាយ ជាសាលាមិនរកប្រាក់កម្រៃ។ លោកបានលះបង់ចំណាចពេលវេលារបស់លោក ដើម្បីបណ្តុះបណ្តាលយុវជនកម្ពុជាដែលរស់នៅក្នុងភាពក្រីក្រ។

ពោរពេញទៅដោយបទពិសោធន៍ទាំងនេះ និងដោយមានបំណងចង់អង្កេតសិក្សាសម្រាប់សាលានេះ ក្នុងឆ្នាំ ២០០៥ គាត់បានបោះពុម្ពសៀវភៅធ្វើម្ហូបដំបូងរបស់គាត់គឺ ការធ្វើម្ហូបនៅកម្ពុជា ៖ ជាមួយសិស្សនៅសាលាបាយ។

នៅឆ្នាំដដែលនោះ លោកបានចាប់ផ្តើមធ្វើការជាចុងភៅប្រតិបត្តិនៅសណ្ឋាគារ Hôtel de la Paix ក្នុងខេត្តសៀមរាប។





ប្រាំឆ្នាំក្រោយមក ក្នុងឆ្នាំ ២០១០ លោក Joannès Rivière បានជួប
លោក David Thompson ដែលមកញាំអាហារនៅសណ្ឋាគារនេះ ហើយ
ដែលបានកត់សម្គាល់ពីការងារធ្វើម្ហូបរបស់គាត់។ គាត់បានលើកទឹកចិត្ត
លោក Joannès Rivière យ៉ាងខ្លាំង ឱ្យបើកភោជនីយដ្ឋានផ្ទាល់ខ្លួន
របស់លោក។

ការលើកទឹកចិត្តនេះបានជំរុញលោក Joannès Rivière ឱ្យបន្តស្នាក់នៅ
ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ហើយបើកភោជនីយដ្ឋានរបស់លោក ឈ្មោះ Cuisine
Wat Damnak (គ្លីហ្សិនវត្តដំណាក់) នៅខេត្តសៀមរាប ក្នុងឆ្នាំ២០១១
ជាមួយដៃគូរបស់គាត់ គឺអ្នកនាង Carole Salmon ។ គាត់បង្កើត ម្ហូប
បារាំង-ខ្មែរ នៅទីនោះ ជាកន្លែងដែលចំណេះដឹងបារាំង រកបានកន្លែង
ពិសេសរបស់ខ្លួន ក្នុងម្ហូបអាហារប្រចាំស្រុក ដូច្នោះអាចជួយឱ្យបង្កើតរស
ជាតិថ្មីៗជាច្រើន។ មីនុយមុខម្ហូបផ្លាស់ប្តូរ ជាទៀងទាត់ ដើម្បីសម្របខ្លួន
ទៅនឹងផលិតផលតាមរដូវកាល ដោយសម្របទៅនឹងគ្រឿងផ្សំ អាហារ
ដែលមានក្នុងស្រុក។ មុខម្ហូបទាំងនេះ មានលក្ខណៈច្នៃប្រឌិត និងផ្សំ
ឡើងដោយស្លឹកជីវិតជាតិ បន្ថែមពីស្ថានគ្រួសារ ហើយសាច់និងត្រីមកពី

តំបន់ជុំវិញនេះ ពីកសិដ្ឋានជិតខាងខេត្តសៀមរាប។ គាត់អាចផ្សំបញ្ចូល
គ្នា នូវបច្ចេកទេសធ្វើម្ហូបរបស់បារាំង ជាមួយនឹងចំណេះដឹងរបស់ខ្មែរ
យ៉ាងប្រសើរ បង្កើតបាននូវមុខម្ហូបថ្មីស្រឡាង ប្លែកមិនដែលមាន និង
ផ្ទាល់តែមួយគត់ នៅប្រទេសកម្ពុជា។

ចាប់តាំងពីពេលនោះមក បន្ទាប់ពីទទួលបានជោគជ័យ ភោជនីយដ្ឋានទី
ពីរបានបើកទ្វារ នៅទីក្រុងភ្នំពេញ។

គ្លីហ្សិនវត្តដំណាក់ ត្រូវបានដាក់បញ្ចូលក្នុងចំណាត់ថ្នាក់នៃភោជនីយដ្ឋាន
ដ៏ល្អបំផុតទាំង ៥០ នៅអាស៊ីចំនួន២ដង។ ដូច្នោះ គ្លីហ្សិនវត្តដំណាក់ ជា
ភោជនីយដ្ឋានខ្មែរដំបូងគេ ដែលមានវត្តមាននៅក្នុងចំណាត់ថ្នាក់អាស៊ី។
នៅឆ្នាំ ២០១៥ គ្លីហ្សិនវត្តដំណាក់ បានកាន់កាប់តំណែងទី៥០ បន្ទាប់
មកនៅឆ្នាំ២០១៦ ភោជនីយដ្ឋាននេះ បានឈានឡើងដល់តំណែងទី
៤៣ ។

កោដនីយដ្ឋាន *Le Bistrot* នៅវិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជា

កោដនីយដ្ឋាន *Le Bistrot* គឺជាកោដនីយដ្ឋាន-បារមួយ ដែលមានទីតាំងនៅចំកណ្តាលនៃវិទ្យាស្ថានបារាំង ។

ជាកន្លែងឆ្លងកាត់គ្នា នៃម្ហូបអាហារ និងវប្បធម៌ កោដនីយដ្ឋាន *Le Bistrot* ជាសមិទ្ធិផលនៃកិច្ចសហការគ្នា រវាងក្រុមសម្ព័ន្ធ *Thalias* (កោដនីយដ្ឋាន ខេម៉ា *Topas* ម្ល៉ិះ ...) និងវិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជា ។

គោលបំណងរបស់កោដនីយដ្ឋាន *Le Bistrot* មានជាច្រើនដូចជា៖ កោដនីយដ្ឋាន *Le Bistrot* ចង់ផ្តល់ជូននូវបទពិសោធន៍ពិតប្រាកដមួយនៃម្ហូបបារាំង នៅក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ ដោយថែមទាំងលើកកម្ពស់ការផ្លាស់ប្តូរវប្បធម៌ ដោយបង្កើតកន្លែងជួបជុំគ្នារបបបើកចំហ សម្រាប់ទាំងអស់គ្នា ។

អ្នកទាំងអស់គ្នា ត្រូវបានអញ្ជើញឱ្យមកជួបជុំគ្នា ជុំវិញមុខម្ហូបដ៏ឈ្ងុយ ធ្លាញ់ពិសេស និងប្លែកៗ មិនថាជាសិស្សមកពីមជ្ឈមណ្ឌលភាសានៅជាប់នឹង អ្នកក្នុងស្រុក ឬសូម្បីតែជនបរទេស ។





មុខម្ហូបល្បីដែលមិនអាចជឿសបាន សាំងវិច croque monsieur និង ក៏ ដូចជាភាពរីករាយរបស់ម្ហូប ratatouille និងសាច់គោ bourguignon កំពុងរង់ចាំលោកអ្នកនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាននេះ ជាមួយនឹងបរិយាកាសដ៏ កក់ក្តៅ ស្និទ្ធស្នាល និងទើតឆាយ ដែលមានទីតាំងនៅសួនច្បារនៃវិទ្យា ស្ថានបារាំង។ សូមរីករាយ ជាមួយមុខម្ហូបដែលផ្លាស់ប្តូរថ្មី ជារៀងរាល់ស ប្តាហ៍ ហើយរំលេចមុខម្ហូបថ្មីៗដែលត្រៀមរួចជាស្រាប់ ដើម្បីធ្វើឱ្យលោក អ្នកភ្ញាក់ផ្អើល។

ប្រសិនបើលោកអ្នក ចង់ពិសារបញ្ចូលគ្នានូវអាហារពេលព្រឹករបស់លោក អ្នក ជាមួយនឹងអាហារថ្ងៃត្រង់ ភោជនីយដ្ឋាន Le Bistrot ផ្តល់នូវអាហារ ថ្ងៃត្រង់គ្មានដែនកំណត់ នៅថ្ងៃចុងសប្តាហ៍។ ដោយសាររូបមន្តនេះ ការ ខកចិត្តមិនអាចមាននោះទេ ៖ សូមបណ្តោយឱ្យខ្លួនអ្នក សាកល្បងរស ជាតិដ៏ស្រស់ស្អាតអស្ចារ្យនៃស៊ុត Bénédicte នំប៉័ងផ្លែប៊ឺរី នំផេនខេក ឬ សូម្បីតែបន្ទះសាច់ក្រៀម (charcuterie) និងឈើសដែលផ្តល់ជូន។ មានសម្រាប់គ្រប់រសជាតិទាំងអស់។

Le Bistrot

MENU DE LA SEMAINE

semaine du 29 avril au 5 mai 2024

ENTRÉES

Poireaux vinaigrettes
Soupe d'asperges
Salade Caesar



PLATS

Lasagnes végétariennes
Poulet rôti
Cannelloni au bœuf et au porc



DESSERTS

Tarte aux citrons
Tarte aux pommes



Entrée + Plat + Dessert + Thé ou Café ➡ \$12,90

Entrée + Plat ➡ \$10

Plat + Dessert ➡ \$10

បើសិនជាលោកអ្នក មានអារម្មណ៍ថារាងឃ្លានបន្តិចបន្តួច ចង់ញ៉ាំដោយ
ប្រញាប់ប្រញាល់ ឬគ្រាន់តែចង់ពិសារអាហារពេលព្រឹកបែបបារាំង ហាង
កាហ្វេ និងហាងនំប៉័ងរបស់ Le Bistrot នឹងស្វាគមន៍លោកអ្នកភ្លាមៗ
នៅពេលលោកអ្នកមកដល់វិទ្យាស្ថានបារាំង ។

លោកអ្នក នឹងឃើញអាហារសម្រន់ នំសាំងវិច សាឡាត់ នំផ្អែម នំប៉័ង នំ
បែបក្រ័សសង់ កាហ្វេ និងភេសជ្ជៈជាច្រើន ។ បើសិនលោកអ្នកជាសិស្សនិ
សិត្យ លោកអ្នកអាចរីករាយជាមួយបាយប្រអប់ bento ដែលមិនអាចទប់
អារម្មណ៍បាន ក្នុងតម្លៃត្រឹមតែ ១.៥០ ដុល្លារ ប៉ុណ្ណោះ!

លើសពីនេះទៀត ប្រសិនបើអ្នកចង់ទទួលយក ឬស្វែងយល់ពីបទ
ពិសោធន៍ នៃស្រាបារាំង សូមកុំស្ទាក់ស្ទើរក្នុងការបញ្ជាទិញការបន្ទះសាច់
ក្រៀមរបស់អ្នក (charcuterie) ដោយភ្ជាប់មកជាមួយនូវឈើសដែល
ដាក់លក់ជូន និងស្រាក្រហមល្អមួយកែវ។



ពីបានទៅជារឿងនិទាន

ម៉ាការ៉ុន

គឺម្ចាស់ក្សត្រី Catherine de Medicis (១៥១៩-១៥៨៩) ដែលបាននាំចូល បង្កើតមធ្យោបាយនេះ មកប្រទេសបារាំង ។ នៅពេលដែលព្រះនាងចាកចេញពីប្រទេសអ៊ីតាលី មកដល់ប្រទេសបារាំង ទ្រង់បាននាំយកនូវប្រអប់ដំមានតម្លៃមួយដាក់ពេញដោយនំម៉ាការ៉ុន ដែលផលិតដោយវត្តមួយក្នុងទីក្រុង Florence (ប្រទេសអ៊ីតាលី) ។

ទោះបីជាមានរាងសាមញ្ញ និងខុសប្លែកពីម៉ាការ៉ុន ដែលយើងស្គាល់សព្វថ្ងៃនេះក៏ដោយ ក៏ម៉ាការ៉ុនដែលនាំចូលដោយម្ចាស់ក្សត្រី Catherine de Medicis បានទទួលភាពជោគជ័យយ៉ាងធំធេងនៅក្នុងទីលានប្រជុំរបស់ព្រះរាជវាំង និងបានក្លាយទៅជាមុខម្ហូបមួយពិសេសយ៉ាងឆាប់រហ័ស នៅក្នុងទីក្រុងជាច្រើន ។ គឺនំម៉ាការ៉ុនទីក្រុងប៉ារីស ដែលមានភាពលេចធ្លោ ។ នំនេះ កើតនៅឆ្នាំ ១៨៣០ នៅពេលដែលមេចុងភៅធ្វើនំម្នាក់ បានភ្ជាប់នំបឺស គឺ ចូលគ្នា ដោយប្រើក្រែមលាយបឺរ ហើយផ្តល់ឱ្យពួកវានូវពណ៌ភ្លឺ និងស្លេកស្រទន់ ដើម្បីសម្គាល់ក្លិនផ្សេងៗគ្នា ។ បន្ទាប់មក នំម៉ាការ៉ុនបានក្លាយជាតំណាងនៃភាពប្រណិតទីក្រុងប៉ារីស ។

នំប៉ុងបាហ្គែត

ក្នុងអំឡុងបដិវត្តន៍បារាំង (១៧៨៩-១៧៩៩) ក្រឹត្យមួយ ត្រូវបានដាក់ចេញដោយកំណត់ថា ប្រជាជនទាំងអស់ គួរតែបរិភោគនំប៉ុងដូចគ្នា ដោយគ្មានការបែងចែក ។

ពីដើមឡើយ នំប៉ុងបាហ្គែត ប្រហែលមិនមានដើមវែងទេ ។ វាប្រហែលយកទម្រង់ថ្មីនេះ ក្នុងកំឡុងសង្គ្រាមណាប៉ូឡេអុង (១៨០៣-១៨១៥) ដើម្បីឱ្យទាហានបារាំង ងាយស្រួលដឹកជញ្ជូនយកអាហាររបស់ពួកគេ ដាក់ក្នុងហោប៉ៅឯកសណ្ឋានរបស់ពួកគេ ។

សម្រាប់សាច់ក្រៅរបស់វា គួរតែជាលទ្ធផលនៃការប្រយុទ្ធគ្នា រវាងកម្មករនៅលើការដ្ឋានសាងសង់រថភ្លើងក្រោមដីនៅទីក្រុងប៉ារីស ក្នុងទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩០០ ។ ដើម្បីទប់ស្កាត់ជម្លោះ កុំឱ្យកាន់តែធ្ងន់ធ្ងរឡើង ដោយសារវត្តមានអាវុធ អ្នកគ្រប់គ្រងគម្រោង គួរតែបានស្នើឱ្យអ្នកដុតនំ ផលិតនំប៉ុងងាយក្នុងការចែកគ្នា ដោយគ្មានកាំបិត ។ សព្វថ្ងៃនេះ នំប៉ុងបាហ្គែត ត្រូវបានចុះក្នុងបញ្ជីបេតិកភណ្ឌពិភពលោករបស់អង្គការយូណេស្កូ ។



សំងំវិច Croque monsieur

សំងំវិច croque monsieur មានប្រភពដើមរបស់វា នៅភោជនីយដ្ឋាន Bistrot មួយនៅក្នុងទីក្រុងប៉ារីសក្នុងឆ្នាំ ១៩១០ ។ ដោយមិនមាននំប៉័ង បាហ្គែតគ្រប់គ្រាន់ សម្រាប់រៀបចំធ្វើនំសំងំវិច ហើយអ្នកគ្រប់គ្រង ភោជនីយដ្ឋាន បានស្រមៃនូវជម្រើសមួយប្រកបដោយភាពច្នៃប្រឌិត ។ ដើម្បីផលិតឡើងវិញនូវផ្នែកស្រួយរបស់នំប៉័ងបាហ្គែត គាត់បានសម្រេច ចិត្តផុតនំសំងំវិចនៅក្នុងឡដុត ។ បន្ទាប់មកគាត់បន្ថែមប៊ឺរ មួយស្រទាប់ សាច់ហាំ (សាច់ជ្រូកជាប់ខ្លាញ់) មួយស្រទាប់ ឈើសមួយស្រទាប់ និង ទឹកជ្រលក់ក្រែម (béchamel) ។ ដោយសារការច្នៃប្រឌិតធ្វើម្ហូបនេះ ត្រូវ បានបង្កើតឡើងដោយបុរសម្នាក់ គាត់ក៏បានដាក់ឈ្មោះវាថា croque monsieur ។

សំងំវិច croque monsieur បានទទួលជោគជ័យដ៏ធំធេងមួយ ដែល ពេលក្រោយមក នាំឱ្យមានការបន្ថែមស៊ុតមួយនៅលើនំប៉័ង ហើយបង្កើត បានជាសំងំវិច croque madame ។ ពងចៀន តំណាងឱ្យម្ហូបរបស់អ្នក ទីក្រុងប៉ារីស ដែលនេះអាចពន្យល់ពីឈ្មោះថ្មីនេះ ។

រូបមន្តធ្វើម្ហូបបារាំង និងខ្មែរ

ប្រទេសបារាំង ជាប្រទេសមួយដែលចម្រុះភាពផ្នែកម្ហូបអាហារ មានទំហំធំធេងដូចទេសភាពរបស់ប្រទេសនេះដែរ។

តំបន់នីមួយៗ មានអាហារប្រចាំតំបន់របស់គេរៀងៗខ្លួន ដែលផ្តល់ឱ្យប្រទេសបារាំង នូវចំណេះដឹងមួយ ដ៏ធំទូលំទូលាយ។ ចំនេះដឹងទាំងនេះ គឺជាការអញ្ជើញមួយឱ្យធ្វើដំណើរទស្សនាសជាតិអាហារ ដែលការស្វែងយល់ឃើញអំពីអាហារ មានលក្ខណៈប្លែកៗមានតែមួយគត់។

ដោយធ្វើដំណើរឆ្លងកាត់ប្រទេសបារាំង តាមរយៈអាហារប្រចាំតំបន់ជាច្រើន ពួកយើងបានជ្រួតជ្រាបយល់ពីវប្បធម៌ដ៏ស៊ីជម្រៅ និងចម្រុះ ដែលការស្រលាញ់ចូលចិត្តចំពោះការធ្វើម្ហូបអាហារ គឺមានវត្តមានគ្រប់ពេល។ ការធ្វើម្ហូបអាហារខ្មែរ គឺជាលាយបញ្ចូលគ្នានូវឥទ្ធិពលវប្បធម៌ពីប្រទេសវៀតណាម ថៃ ចិន និងបារាំង។ ដូច្នេះ ការធ្វើម្ហូបនេះ គឺជាការឆ្លុះបញ្ចាំងដ៏រស់រវើកនៃប្រវត្តិសាស្ត្រដ៏យូរអង្វែងមួយ។

ថ្វីត្បិតតែមានសម័យកាលជម្លោះនានា និងអាណានិគម ដែលកម្ពុជាជួបប្រទះក៏ដោយ ក៏ម្ហូបខ្មែរបានរស់រានមានជីវិត ដោយរក្សាបាននូវអត្ត

សញ្ញាណរបស់ខ្លួន ព្រមទាំងវិត្តន៍ជាមួយនឹងគ្រឿងទេសថ្មីៗ និងចំណេះដឹងថ្មីៗ។

សព្វថ្ងៃនេះ សិល្បៈធ្វើម្ហូបអាហារខ្មែរ បន្តផ្តល់ភាពរីករាយដល់អ្នកគ្រប់ៗគ្នា ជាមួយនឹងមុខម្ហូបល្បីៗដូចជា អាម៉ុក និងឡុកឡាក់ ដែលចែករំលែកនូវមរតកអាហារដ៏សម្បូរបែបមួយ។

ខាងក្រោមនេះ ជារូបមន្តខ្លះដែលអាចឱ្យលោកអ្នក ធ្វើដំណើរចូលទស្សនាប្រពៃណីធ្វើម្ហូបបែបបារាំង និងកម្ពុជា។

La galette bretonne (ហ្គាលែត ប្រីតូន)

បើសិនជាយើងត្រូវនិយាយអំពីមុខម្ហូបប្រចាំតំបន់ប្រីតាញ (Bretagne) យើងមិនអាចរំលងម្ហូបហ្គាលែត ទេ ។ ជាមុខម្ហូបដែលមិនអាចជៀសបាន នៅតំបន់ប្រីតាញ មុខម្ហូបហ្គាលែត បានលេចរូបរាងចេញឡើង នៅចុង សតវត្សទី ១៦ ជាអាហារចម្បង សម្រាប់អ្នករស់នៅតំបន់ប្រីតាញ ។ ប្រវត្តិវិទូលោក Alain-Gilles Chaussat ប្រៀបធៀប ម្ហូបហ្គាលែត ទៅ នឹងនំប៉័ងរបស់អ្នកក្រីក្រ ។ ពីដើមឡើយ ហ្គាលែត មានរាងក្រាស់ ច្រើនតែ លើសពីមួយសង់ទីម៉ែត្រ ហើយត្រូវបានគេបរិភោគដោយគ្មានអ្វីបន្ថែម ។ ជារៀងរាល់សប្តាហ៍ គ្រួសារនានានៅតំបន់ប្រីតាញ បានរៀបចំធ្វើម្ហូបមួយ នេះចំនួន១ ដែលពួកគេបានរក្សាទុក កាត់វាបរិភោគជាបណ្តើរៗនាថ្ងៃប ន្ទាប់ៗ ។ យូរៗទៅ ហ្គាលែត ក្លាយជាស្តើង ហើយបន្ទាប់មកគ្រឿងផ្សំផ្សេ ងៗគ្នា ត្រូវបានបន្ថែមដើម្បីតុបតែងវា ។

សម្រាប់ម្ហូប ហ្គាលែត ចំនួន១០

អំបិល ១០ ក្រាម - ស៊ុត១ - ស្រូវសាលីខ្មៅ ៣៣០ក្រាម / ម្សៅ sarrasin
- ទឹក ៧៥ សង់ទីម៉ែត្រ

រធីធ្វើម្សៅ

លាយម្សៅ និងអំបិលគ្រឹម ។
ចាក់ទឹកចូល លាយជាមួយប្រដាប់វាយស៊ុត បន្ទាប់មកបន្ថែមស៊ុត ។
ទុកចោល រយៈពេល ១ ទៅ ២ ម៉ោងក្នុងទូទឹកកក ។

វិធីចម្អិន

ចាក់ម្សៅមួយវែកដាក់លើខ្លះឆាប ឬក្នុងខ្លះធម្មតា ។ រង់ចាំឱ្យ ហ្គាលែត ឡើងពណ៌ ដើម្បីយកវាចេញជាមួយវែកឆាហើយបង្វែរត្រឡប់វា ។

*En Bretagne, chez les grands-parents,
les crêpes...*



© Benoît Peeters, Aurélia Aurita,
Comme un chef, Casterman, 2018

La quiche lorraine (គីស ឡូរ៉ែន)

យូរ ៗ ទៅ មុខម្ហូប quiche Lorraine បានឆ្លងកាត់ការផ្លាស់ប្តូរជាច្រើន។ ពីដើមឡើយ ម្ហូបនេះ ត្រូវបានសម្គាល់ដោយភាពស្តើងប្រណិតរបស់វា។ បន្តិចម្តងៗ ម្សៅរបស់វាកាន់តែក្រាស់ទៅ។ ចាប់ពីសតវត្សទី១៩ គេបន្ថែម សាច់ជាប់ខ្លាញ់ ឈើស ខ្នឹមបារាំង និងជួនកាលសូម្បីតែផ្សិត។ រូបមន្តដើម ដែលមានការវិវឌ្ឍខុសៗគ្នា ទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់បុគ្គលម្នាក់ៗ ការប្រើប្រាស់សាច់ហាំ ឬសាច់ជាប់ខ្លាញ់ គឺជាប្រភពមួយនៃការជំរុញវិវឌ្ឍន៍។ ឥឡូវនេះ ម្ហូបនេះត្រូវបានគេបរិភោគក្តៅៗ នៅមុនពេលចាប់ផ្តើមអាហារចម្បង។ នៅពេលដែលម្ហូបនេះ ក្រាស់ជាពិសេស វាអាចជាម្ហូបចម្បង។



© Benoît Peeters, Aurélia Aurita, Comme un chef, Casterman, 2018

សម្រាប់មនុស្ស ៤ នាក់

ម្រេច - អំបិល - ចន្ទីត្រីស្មា (muscade) - ក្រែមស្រស់ ២៥០ក្រាម - បន្លែសាច់ជាប់ខ្លាញ់១៥០ក្រាម - ម្សៅទុកធ្វើសំបក - ស៊ុត ៣ គ្រាប់

វិធីធ្វើ

លាសំបកនំ ហើយដាក់វាក្នុងបាននំ។ ចាក់បាតសំបក ជាមួយសមមួយ។ នៅក្នុងខ្លះសំបែកមួយ ចៀនសាច់ជាប់ខ្លាញ់ ឱ្យឡើងពណ៌ក្រហម។ ទន្ទឹមនឹងនោះ លាយស៊ុតដែលគេវាយរួច និងក្រែមស្រស់ ។ នៅពេលដែលសាច់ជាប់ខ្លាញ់ ឡើងពណ៌ក្រហម បន្ថែមពួកវាចូលទៅ។ ដាក់អំបិល ម្រេច និងបន្ថែម ចន្ទីត្រីស្មា (muscade) តាមការចង់បាន។ ចាក់អ្វីដែលធ្វើហើយលើសំបកម្សៅ។ ដាក់ក្នុងចង្រានដុតរយៈពេល ៣០ នាទី។

La ratatouille (រ៉ាតាតូយ)

រ៉ាតាតូយ គឺជាម្ហូបមិនចេះសាបរលាបនៅតំបន់ Côte d'Azur ។ មានប្រភពដើមនៅក្នុងទីក្រុងនីស មុខម្ហូបពិសេសនេះ ត្រូវបានគេទទួលទាននៅគ្រប់ឱកាស។ ជារឿយៗ ម្ហូបនេះត្រូវបានអមដោយត្រី ឬបាយ។ បន្លែជាច្រើនប្រភេទដែលបង្កើតជាម្ហូបនេះ ធ្វើឱ្យវាក្លាយជាម្ហូបដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់ ថែមទាំងមានរសជាតិគួរឱ្យចង់ភ្ញាក់ និងគយគន់។ តាមពិតទៅ បន្លែនីមួយៗជួយផ្តល់ឱ្យវា នូវល្អាយនៃពណ៌ភ្លឺស្រស់ ដោយផ្តល់នូវរូបរាងនៃគំនូរអរូបី។

សម្រាប់មនុស្ស ៤ នាក់

- អំបិល - ម្រេច - ស្លឹក laurier ១សន្លឹក - ស្លឹក thym ១មែម - ប្រេងអូលីវ
- ប៉េងប៉ោះ ៥០០ ក្រាម - ខ្លឹមបារាំង ៣៥០ ក្រាម - ម្ទេសប្លោកក្រហម
- និងបៃតង ៣៥០ ក្រាម- ននោងមូល ៣៥០ ក្រាម - គ្រប់ ៣៥០ ក្រាម
- ខ្លឹមស ៣កំពឹស

វិធីចម្អិន

កាត់បន្លែ និងខ្លឹមបារាំង ជាចំណិតមូលស្តើងៗ។ កាត់ម្ទេសប្លោកជាវាងសសៃវែង។ ដាក់ប្រេងឆាបស្លាបព្រាចូលក្នុងខ្លះឆា ហើយដាក់ខ្លឹមបារាំង និងម្ទេសចូល។ នៅពេលដែលវាទន់ បន្ថែមប៉េងប៉ោះ ខ្លឹមសចិត្រូវហើយស្លឹក thym និងស្លឹក laurier ។

បន្ថែមអំបិល និងម្រេចចូល រួចទុកឱ្យពុះ តិចៗ គ្របពីលើរយៈពេល ៣០ នាទី ដាក់ភ្លើងតិចៗ។

បន្ថែមគ្រប់ និងននោងមូល បន្ទាប់មកទុកឱ្យពុះ ២៥ នាទី។



Les tomates farcies ប៉េងប៉ោះញាត់សាច់

ជាមុខម្ហូបពិសេសនៃតំបន់មេឌីទែរ៉ាណេរបស់បារាំង ប៉េងប៉ោះញាត់សាច់ ជាមុខម្ហូបដ៏ល្បីបំផុតមួយនៅក្នុងប្រទេសបារាំង។ មានដើមកំណើតនៅ ប្រទេសក្រិច ប៉េងប៉ោះញាត់សាច់ ត្រូវបានធ្វើឡើងជាមួយនឹងអាហារ ដែលនៅសេសសល់នៅក្នុងផ្ទះបាយ ដែលពេលនោះជាមុខម្ហូបដ៏ពេញ និយម។

សម្រាប់មនុស្ស ៤ នាក់

អំបិល - ម្រេច - ប៊ីរ - ស្លឹកវ៉ាន់ស៊ុយបារាំង (persil) - ស្លឹក thym - ខ្នឹម បារាំង ១ - ប៉េងប៉ោះ ៤ - សាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំលាយខ្លាញ់តិចៗ ៥០០ក្រាម - ខ្នឹមស ២កំពឹស

វិធីចម្អិន

ចិតសំបក និងហាន់ខ្នឹមបារាំង និងចិញ្ច្រាំខ្នឹមស។
ដាក់ខ្នឹមបារាំង ខ្នឹមស អំបិល ម្រេច និង ស្លឹកវ៉ាន់ស៊ុយបារាំងបន្តិចចូលទៅ ក្នុងសាច់កិនរួច។
កាត់ផ្លែប៉េងប៉ោះផ្នែកខាងលើ និងឆ្អឹងគ្រាប់ចេញឱ្យអស់។ ដាក់ម្រេច និង អំបិលនៅខាងក្នុង។ ដាក់សាច់ដែលរៀបចំរួចទៅខាងក្នុង និងគ្រប ប៉េងប៉ោះត្រឡប់មកវិញ។
រោយជាមួយស្លឹក thym បន្តិច រួចដាក់ប៊ីរមួយដុំ លើប៉េងប៉ោះនីមួយៗ។
ដាក់ចម្អិនក្នុងចង្ក្រាន ប្រហែល ១ ម៉ោង។



© Fotolia

អាម៉ុកត្រី

អាម៉ុកត្រីស្ថិតនៅក្នុងចំណោមមុខម្ហូបពិតៗរបស់ប្រទេសកម្ពុជា។ មុខម្ហូបធ្វើពីត្រីនេះ ជាមុខម្ហូបដែលគេចូលចិត្តនិង ពេញនិយមបំផុតក្នុងប្រទេសជាយូរមកហើយ។

ជាទូទៅ អាម៉ុកត្រីត្រូវបានដាក់បង្ហាញនៅលើស្លឹកចេកស្លើង និងឆ្មារ ឬត្រឡោកដូង ដែលនាំមកនូវទិដ្ឋភាពបែបរីករាយកំសាន្ត ដល់បទពិសោធន៍នៃម្ហូបនេះ។

គ្រឿងផ្សំ៖

ម្ទេសញោក - ត្រីរាងវែង ៦០០ក្រាម - គល់ស្លឹកត្រៃ ១ ដើម - ខ្ទឹមក្រហម ១ - ម្ទេសក្រហម ១ - ខ្ទឹម ១ មើម - ស្លឹកត្រៃ - ស្លឹកក្រូចសើច - ស្លឹកផ្លែ épinard - ជីនាងវែង - ទឹកត្រី nuoc mam (ប្រហុកមាំនៅកម្ពុជា) - ខ្ទឹមដូង ៤០០ មីលីលីត្រ - ស្លឹកចេក - សណ្តែកជីលីង ៣ ស្លាបព្រាបាយ

វិធីធ្វើ៖

កាត់ត្រីជារាងជុំគូប ដាក់អំបិល ជាមួយ ទឹកត្រី ២ស្លាបព្រាបាយ។ បន្ថែម ម្រេច ហើយទុកមួយថ្ងៃ។ ក្នុងពេលនេះលាយគ្រឿងផ្សំដូចខាងក្រោម ៖ ស្លឹកត្រៃ ខ្ទឹមក្រហម ស្លឹកក្រូច។ លាយជាមួយទឹកខ្ទឹមដូង។

រៀបចំក្រដាសអាណូយមីញ៉ូម បន្ទាប់មកដាក់នៅចំបាតស្លឹកផ្លែ épinard បន្ថែមសណ្តែកជីកិន និងត្រី។ បញ្ចប់ជាមួយខ្ទឹមដូង និងគ្រឿងទេស។ ដាក់ម្ទេសហាន់ជាសរសៃ និង ស្លឹក basilic និងបិទវាជាមួយឈើចង្កាក់។

ចំហុយ រយៈពេល៣០នាទី។



ឡូកឡាក់សាច់គោ

សាច់គោធាមានប្រជាប្រិយភាពខ្លាំងក្នុងប្រទេសកម្ពុជានេះ កើតដំបូង ក្នុងប្រទេសវៀតណាម ក្រោមឥទ្ធិពលនៃវប្បធម៌ធ្វើម្ហូបបារាំង និងចិន។ ការប្រើប្រាស់សាច់គោ ត្រូវបានជំរុញដោយអាណានិគមរបស់បារាំង ដោយឡែកការជ្រើសរើសគ្រឿងទេស ជាផ្នែកនៃការផ្សំរបស់ចិន។

គ្រឿងផ្សំ

អំបិល - សាច់គោ ៥០០ក្រាម - ខ្ទឹមសចិញ្ច្រាំ ២ស្លាបព្រាបាយ - ប្រេង ៣ស្លាបព្រាបាយ - ប្រេងខ្យង ៣ស្លាបព្រាបាយ - ម្សៅស៊ុបមាន់១ ស្លាបព្រាបាយ - ស៊ុត៤គ្រាប់ - ម្សៅ ១ ស្លាបព្រាបាយ - ទឹក៣ស្លាបព្រា បាយ - ស្លឹកសាឡាត់ស្រួយ - ប៉េងប៉ោះ - ខ្ទឹមបារាំង

សម្រាប់ទឹកជ្រូលក៖

ម្រេច - ទឹកក្រូចឆ្មារបែតង ៣ស្លាបព្រាបាយ - ទឹកត្រី២ស្លាបព្រាបាយ - ស្ករម៉ត់ ៣ស្លាបព្រាបាយ- ខ្ទឹមស ៤ កំពីសចិញ្ច្រាំឱ្យម៉ត់

វិធីចម្អិន

ប្រលាក់សាច់គោ ជាមួយស្ករ អំបិល និងទឹកប្រេងខ្យង ពីរបី នាទី។ ក្នុងពេលនេះ រៀបចំដាក់ស្លឹកសាឡាត់ស្រួយ នៅលើចាន។ ហាន់ ប៉េងប៉ោះ និងខ្ទឹមបារាំងជាចំណិតៗ ដាក់ពីលើសាឡាត់ស្រួយ។ ចៀន ពង រួចដាក់លើចាន។

កំដៅប្រេងឆ្នាំងខ្លះ ហើយដាក់សាច់គោត្រឡប់ រហូតដល់ឆ្អិន (៥ ទៅ ៨ នាទី) ។ នៅក្នុងចានតូចមួយ ផ្សំម្សៅ និងទឹក បន្ទាប់មកចាក់ គ្រឿងផ្សំទាំងអស់ ចូលទៅក្នុងខ្លះដោយលាយចូលគ្នា។ បន្ថែមម្ហូបដែល ធ្វើហើយ ទៅក្នុងចានជាមួយបាយ។ សម្រាប់ទឹកជ្រូលក់ ត្រូវលាយគ្រឿងផ្សំទាំងអស់ចូលគ្នា។



© Asi delle spezie

ចេកចៀន

ចេកចៀន គឺជាការឆ្កុះបញ្ចាំងដ៏ល្អ អំពីអាហារតាមចិញ្ចើមផ្លូវនៅកម្ពុជា ។
 វាជាចេកចៀន ស្រោបដោយមេរៀបប្រៃ-ផ្អែម ។
 មេរៀននេះ ត្រូវបានផលិតចេញពីគ្រឿងផ្សំ ដែលយើងឃើញមាននៅក្នុង
 មុខម្ហូបភាគច្រើន នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ។ ស្ករ និងអំបិល ធ្វើឱ្យចេញភាព
 ស្រទន់របស់ផ្លែចេក ចំណែកឯខ្លឹមដូងនាំមកនូវភាពស្រស់ស្រាយដល់
 ចេកចៀន ។

គ្រឿងផ្សំ

ចេក - មេរៀបអង្ករស - ស្ករ - អំបិល - ខ្លឹមដូង - ប្រេងបន្លែ សម្រាប់ចៀន

វិធីធ្វើ

បកសំបកចេកចេញ រួចកាត់វាជាដុំតូចៗ ។ នៅក្នុងបានជំងាយ លាយមេរៀប
 អង្ករស ស្ករ អំបិល និងខ្លឹមដូង ។

នៅពេលលាយចូលគ្នាសព្វហើយ ដាក់ដុំចេកចូល រហូតដល់មេរៀបស្រោប
 ចេកទាំងស្រុង ។

កំដៅប្រេងបន្លែ នៅក្នុងខ្លះចៀន ដោយបើកកំដៅមធ្យម បន្ទាប់មកដាក់ដុំ
 ចេកនីមួយៗចៀន រហូតដល់ឡើងពណ៌លឿងស្រួយឆ្ងាញ់ ។

ពិសារនៅក្តៅៗ ឬត្រជាក់ ។



ព័ត៌មានមានផ្សេងៗ



ផ្ទះលេខ ២១៨ ផ្លូវ ១៨៤ – BP ៨២៧
+៨៥៥ (០)២៣ ៩៨៥ ៦១១ / ៦១២
info@institutfrançais-cambodge.com

ម៉ោងធ្វើការ :

វិចិត្រសាលរបស់ វិទ្យាស្ថានបារាំងកម្ពុជាបើក :

→ ពីថ្ងៃច័ន្ទ ដល់ថ្ងៃព្រហស្បតិ៍ : ពីម៉ោង ១០ ព្រឹក ដល់ម៉ោង ៦ ល្ងាច

→ ពីថ្ងៃសុក្រ ដល់ថ្ងៃសៅរ៍ : ពីម៉ោង ១០ ព្រឹកដល់ម៉ោង ៥ ល្ងាច

វិទ្យាស្ថានបារាំងផ្តល់ជូននូវការទស្សនាពិព័រណ៍ អមដោយអ្នកសម្របសម្រួលណែនាំពន្យល់ ដោយឥតគិតថ្លៃ នៅវិទ្យាស្ថានបារាំងនៅកម្ពុជា។

កក់ទុកជាមុនតាម :

info@institutfrançais-cambodge.com

ទស្សនកិច្ច និងសិក្ខាសាលា

សម្រាប់សាធារណៈជនទូទៅ

ការទស្សនាពិព័រណ៍អមដោយអ្នកសម្របសម្រួលណែនាំពន្យល់
ជាកាសាបារាំង ខ្មែរ និងអង់គ្លេស
→ ពីថ្ងៃច័ន្ទ ដល់ថ្ងៃសៅរ៍ . ពីម៉ោង ៩ព្រឹក ដល់ម៉ោង ៥ល្ងាច

សាលារៀន និងអង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល

ទស្សនកិច្ចរៀបចំសម្រាប់គ្រូបង្រៀន

ជាកាសាបារាំង ខ្មែរ ឬ អង់គ្លេស
→ កក់ទុកជាមុន - ឥតគិតថ្លៃ

ទស្សនកិច្ចអមដោយអ្នកសម្របសម្រួលពន្យល់ សម្រាប់ថ្នាក់រៀន

ជាកាសាបារាំង ខ្មែរ ឬអង់គ្លេស
→ ពីថ្ងៃច័ន្ទ ដល់ ថ្ងៃសៅរ៍ : ម៉ោង ៩:០០ ព្រឹក - ១២:០០ ពីម៉ោង២:០០ រសៀល
- ដល់ម៉ោង ៥:០០ រសៀល។
→ កក់ទុកជាមុន - ឥតគិតថ្លៃ

ការបញ្ចាំងភាពយន្ត

២ ដុល្លារក្នុងម្នាក់

ក្រុមសម្របសម្រួលវប្បធម៌កំពុងរង់ចាំលោកអ្នកនៅវិទ្យា
ស្ថានបារាំងកម្ពុជា!

អ្នកគ្រប់គ្រងវប្បធម៌៖

លោក កោ បូរិន

ប្រធានផ្នែកសម្របសម្រួល និងភាពយន្ត៖

លោក ថេន រ៉ូឈឺវ៉ែន

ទទួលខុសត្រូវចំពោះការសម្រុះសម្រួលវប្បធម៌៖

Chloé LAVENANT

អ្នកហាត់ការក្នុងការសម្រុះសម្រួលវប្បធម៌៖

Alexandra GUY

Vannai SANG

ទំនាក់ទំនង៖

info@institutfrançais-cambodge.com

ទូរស័ព្ទ: +855 (0)23 985 611 / 612

