



Cambodia-Japan Cooperation Center
Exchange Program

Ambok "Cambodian Rice Flake"

CJCC Exchange Program will organize workshop on Ambok "Cambodian Rice Flake" with the following date and venue.

Ambok: The Cambodian people have mainly chosen Ambok as a good Khmer food in early harvesting season for holding the Water Festival (Om Touk, Ork Ambok, Sampeah Preah Khe). Early ripe (greening-yellow) rice is roasted then put in wood mortar and pestle till flat. People eat it in many ways of their favorite; however, nowadays we rarely see how people make Ambok, we only see the finished Ambok at market.



Venue: Garden of Cambodia-Japan Cooperation Center

Date: Saturday, 17 November, 2007

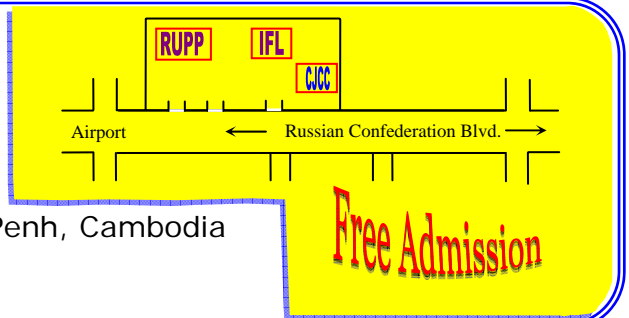
Time: 9:00-12:00

► **For more information, please contact:**

Cambodia-Japan Cooperation Center

Blvd. Confederation of Russia, Khan Tuol Kork, Phnom Penh, Cambodia

Tel: 023 880 552 E-mail: cjcc_ep@online.com.kh



សិប្បសាស្ត្រចំណីអាហារ

វិធីធ្វើអំបុក



មជ្ឈមណ្ឌលសហប្រតិបត្តិការកម្ពុជា-ជប៉ុន
កម្មវិធីទំនាក់ទំនងវប្បធម៌

កម្មវិធីទំនាក់ទំនងវប្បធម៌របស់មជ្ឈមណ្ឌលសហប្រតិបត្តិការកម្ពុជា-ជប៉ុន នឹងមានរៀបចំ
កម្មវិធីស្តីអំពី **វិធីធ្វើអំបុក** ដែលមានកាលបរិច្ឆេទនិងទីកន្លែងដូចខាងក្រោម ។

អំបុក: ជាចំណីដ៏ប្រពៃរបស់ខ្មែរក្នុងរដូវប្រាំងកាត់ដើមដៃ ហើយជាប្រពៃណីមួយតាំងពី
បុរាណកាលដែលប្រជាជនខ្មែរ បានសរិតសំរាំងយ៉ាងពិសេសសំរាប់ប្រារព្ធក្នុងពិធីអកអំបុក សំពះ
ព្រះខែ ។ ស្រូវទុំស្លាបសេកត្រូវបានគេយកមកលឹង រួចដាក់ក្នុងត្បាល់ដាស់អោយឡើងសំប៉ែត
ហើយគេអាចច្រែទទួលទានបានច្រើនបែបច្រើនយ៉ាងតាមការនិយម ។ ក៏ប៉ុន្តែនាពេលបច្ចុប្បន្ននេះ
គេកម្រនឹងឃើញពីរបៀបធ្វើអំបុកនេះណាស់ ។ គេច្រើនតែឃើញអំបុកដែលគេបានធ្វើហើយ
លក់នៅតាមទីផ្សារតែប៉ុណ្ណោះ ។



ទីកន្លែង: សួនច្បាររបស់មជ្ឈមណ្ឌលសហប្រតិបត្តិការកម្ពុជា-ជប៉ុន

កាលបរិច្ឆេទ: ថ្ងៃសៅរ៍ ទី១៧ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០០៧ **វេលាម៉ោង:** ៩:០០-១២:០០

► សំរាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមទាក់ទង មជ្ឈមណ្ឌលសហប្រតិបត្តិការកម្ពុជា-ជប៉ុន

មហាវិថីសហព័ន្ធរុស្ស៊ី ខណ្ឌទួលគោក ក្រុងភ្នំពេញ ទូរស័ព្ទលេខ: ០២៣ ៨៨០ ៥៥២ រឺ អ៊ីម៉ែល: cjcc_ep@online.com.kh

