****

**ပြုလုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်**

ဥတွေက စိတ်လှုပ်ရှားစရာကောင်းပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ အနက်ရောင်သေတ္တာတစ်လုံးလိုပဲ အတွင်းကို ချောင်းကြည့်ဖို့ဆိုရင် ခွဲပစ်မှပဲရမယ်မဟုတ်လား? ဒါမှမဟုတ် ခွဲပစ်စရာမလိုဘူးလား?

အခန်းကို အမှောင်ချထားလိုက်ပြီး မီးထွန်းထားတဲ့ဓာတ်မီးပေါ်မှာ ဥတစ်လုံးကို သေချာတင်ထားလိုက်ပါ။ အဲ့ဒီမှာ  ဥခွံရဲ့ မတူညီတဲ့ပုံရိပ်လေးတွေနဲ့အတူ မှောင်မဲတဲ့အပိုင်းလေးကို အနှစ်အဖြစ်တွေ့ရမှာဖြစ်ပါတယ်။ အရောင်ဖျော့တဲ့ အပိုင်းကတော့ ဥအကာတွေချည်းပဲဖြစ်ပါတယ်။ ကြာနေပြီဖြစ်တဲ့ဥတွေမှာဆိုရင် တစ်ခါတစ်လေ ဥရဲ့ပိုထူတဲ့ဖက်က လေပူဖောင်းလေးတွေကိုလည်း အရောင်ဖျော့တဲ့အပိုင်းအဖြစ် တွေ့နိုင်ပါတယ်။

**သင်ထောက်ကူပစ္စည်းများ**

ဥအစိမ်းနဲ့ ပြုတ်ပြီးဥများ၊ ဓာတ်မီး၊ ဖန်ခွက်၊  ရှာလကာရည်၊ ရေထည့်ထားတဲ့ဘူး

ဥတွေဟာ စိတ်လှုပ်ရှားဖို့ကောင်းပါတယ်။ ဥတစ်လုံးကို ဘယ်လို ဓာတ်မှန်ရိုက်ရလဲဆိုတာ ဒါမှမဟုတ် ခုန်နေတဲ့ဥလေးတွေဘယ်လိုလုပ်ရတာဆိုတာ ပြပေးပါမယ်။ ကြက်ဥအစိမ်းနဲ့ အကျက်၊ လတ်ဆတ်တာနဲ့မလတ်ဆတ်တာ ဘယ်လိုခွဲမလိုဆိုတာလဲပြောပြပါမယ်။ မတူတဲ့ငှက်အမျိူးမျိူးက ဥတွေက ပုံစံတွေမတူကြသလို အရွယ်အစားလည်းမတူကြပါဘူး။ ဒီဗွီဒီယိုထဲမှာ တခြားဘယ်သူတွေက ဥဥသေးလဲဆိုတာ တွေ့မြင်ရမှာဖြစ်ပါတယ်။

**1/3**

ဥများ

****

**2/3**

**နောက်ခံအကြောင်းအရာ**

ဥခွံတွေဟာ ထုံးကျောက်နဲ့ပြုလုပ်ထားတာဖြစ်ပါတယ်။ ရှာလကာရည်ဟာ အက်ဆစ်ဖြစ်ပြီး ထုံးကျောက်ကို ပျော်စေပါတယ်။ သူတို့နှစ်ခုတွေ့တဲ့အခါ ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ကို ထုတ်လွှတ်ပေးပြီး ဒီကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်က လေပူဖောင်းသေးသေးလေးတွေလို

ပူဖောင်းလေးတွေကိုဖြစ်လာစေပါတယ်။ ထုံးကျောက်အခွံရဲ့အောက်မှာ အခွံပါးတစ်ခုရှိနေပါသေးတယ်။ ဒါက သင့်ရဲ့မနက်စာကြက်ဥမှာပါတဲ့ အမြှေးပါးလေးပါ။ ဒီအမြှေးပါးလေးက ဥထဲကအရည်တွေကို ပိတ်ထားပေးပြီး ရော်ဘာဥဖြစ်ဖို့ အရည်စိမ့်ထွက်ခြင်းကနေ ကာကွယ်ပေးပါတယ်။

ဥဓာတ်မှန်ရိုက်ခြင်း သို့မဟုတ် ညှပ်ခြင်းဟာ ကြက်ဥတစ်ဥဟာ သားပေါက်ဖို့ရှိလားမရှိလားဆိုတာကို ဆုံးဖြတ်တတ်ဖို့ ကြက်မွေးမြုရေးမှာအသုံးပြုတဲ့ နည်းလမ်းဖြစ်ပါတယ်။ ဥတစ်လုံးက လတ်ဆတ်လားဆိုတာ စမ်းသပ်လိုတယ်ဆိုရင်တော့ ရေနဲ့ စစ်တဲ့နည်းလမ်းကအကောင်းဆုံးဖြစ်ပါတယ်။ ဥကို ရေအပြည့်ထည့်ထားတဲ့ ဖန်ခွက်ထဲမှာထည့်လိုက်ပါ။ ဥက လတ်ဆတ်တယ်ဆိုရင် အောက်ခြေမှာနေနေပါလိမ့်မယ်။

ဥအစိမ်းကိုခွာချင်တယ်ဆိုရင်တော့ ဥကို ဖန်ခွက်ထဲထည့်ပြီး ရှာလကာရည်လောင်းထည့်ပါ။ သတိထားပါ။ ရှာလကာရည်ကို မျက်စိထဲမဝင်ပါစေနဲ့။တစ်ရက်ကြာပြီးနောက်မှာ ဖန်ခွက်ထဲကနေဂရုတစိုက်ထုတ်ပြီး ရေနဲ့သေချာဆေးကြောပါ။  ဥက အခုဘယ်လိုခံစားရပါသလဲ? ဘယ်လိုပုံစံဖြစ်နေလဲ? ရှာလကာရည်ကိုလဲပြီး ဥကို နောက်ထပ်ရက်အနည်းငယ်ကြာထည့်ထားလိုက်ပါ။ ငါးရက်လောက်ကြာပြီးနောက်မှာရတဲ့ ရော်ဘာဥဟာ ခုန်တဲ့ဘောလုံးတွေလို ခုန်လို့ရလောက်တဲ့အထိ မာနေတာတွေ့ပါလိမ့်မယ်။

သင်ဟာ ပြုတ်ပြီးသားဥတ္ပေကို မပြုတ်ရသေးတာတွေနဲ့ရောထားမိပြီး ဘယ်အလုံးကပြုတ်ပြီးသားလဲ၊ ဘယ်အလုံးကမပြုတ်ရသေးဘူးလဲမသိတော့ဘူးမလား? စူးစမ်းလေ့လာတတ်သူတစ်ယောက်အတွက်ကတော့ ဒါပြဿနာမရှိပါဘူး။ စားပွဲပေါ်မှာ ဥတွေကိုတင်ထားလိုက်ပြီး လည်အောင်လုပ်လိုက်ပါ။ တကယ်လို့ ဥတွေက ကောင်းကောင်းနဲ့ မြန်မြန်လည်တယ်ဆိုရင် ဒါ ကျက်ပြီးသားဥဖြစ်ပြီး ဥတွေက လည်တာနှေးပြီး ခက်ခက်ခဲခဲလည်နေရတယ်ဆိုရင်တော့ ဒါ ဥအစိမ်းတွေပေါ့။

****

**3/3**

တကယ်လို့ ဥကတစ်ပတ်လောက်ကြာနေပြီဆိုရင် အစွန်းတစ်ဖက်က ထောင်လာမှာဖြစ်ပါတယ်။ နှစ်ပတ်လောက်ကြာနေတဲ့ဥဆိုရင်တော့ ရေထဲမှာထောင်နေပါလိမ့်မယ်။ လေးပတ်နောက်ပိုင်းကြာပြီဖြစ်တဲ့ဥဆိုရင် အောက်ခြေနဲ့မထိဘဲ ရေပေါ် ပေါလောပေါ်နေပါလိမ့်မယ်။ ဒီလိုဥမျိူးကိုတော့ မစားသင့်တော့ပါဘူး။

ဥအစိမ်းနဲ့ ဥအကျက်ကို ခွဲဖို့သုံးတဲ့ လည်တဲ့နည်းကအလုပ်ဖြစ်တာ ဘာကြောင့်လဲဆိုရင် ဥအစိမ်းမှာက အထဲကအရည်တွေကို တွန်းကန်လို့ပါ။ လည်နေတဲ့အချိန်မှာပဲ နှေးနှေးလေးဖြစ်နေပြီး ယိမ်းယိုင်နေတဲ့အချိန်မှာ အထဲကမာနေတဲ့ဥကတော့ ကျောက်ခဲလိုလည်နေပါတယ်။

လတ်ဆတ်မှုကို စမ်းသပ်တဲ့ စမ်းသပ်မှုမှာတော့ ဥက တဖြည်းဖြည်း မြင့်တက်လာရခြင်းအကြောင်းရင်းကတော့ ဥထဲမှာရှိတဲ့ လေခန်းကြောင့်ဖြစ်ပါတယ်။ ဒီလေခန်းတွေက အချိန်ကြာလာတာနဲ့အမျှ ပိုကြီးလာတာကြောင့်ဖြစ်ပါတယ်။ အချိန်နဲ့အမျှ ဥခွံကနေတဆင့် ရေက အငွေ့ပျံပြီး လေဝင်ရောက်လာပါတယ်။ ဒါကြောင့် ဥက အတွင်းမှာ ပေါလောပေါ်ဖို့ဖြစ်လာတာဖြစ်ပြီး ဒါကြောင့် လေးပတ်နောက်ပိုင်းမှာ ထိပ်ကိုတက်လာတာဖြစ်ပါတယ်။

ငှက်အမျိူးအစားတွေအားလုံးကက မတူတဲ့ ဥအမျိူးအစားတွေဥပါတယ်။ ဒါကြောင့် ငှက်သုတေသနပညာရှင်က ဥကိုကြည့်ပြီး ဘယ်ငှက်ရဲ့ ဥလဲဆိုတာကို ပြောနိုင်ပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ ငှက်တွေသာ ဥဥတာမဟုတ်ပါဘူး။ ငါးအများစုနှင့် တွားသွားသတ္တဝါများ၊ ဖားများ၊ အင်းဆက်များနှင့် ရေနေသတ္တဝါများလည်း ဥဥကြပါတယ်။ တချို့ နို့တိုက်သတ္တဝါတွေဖြစ်တဲ့ ဖြူးကောင်နှင့် ရေနေသတ္တဝါတစ်ကောင်ဖြစ်တဲ့ platypus တို့လည်း ဥဥကြပါတယ်။