

မာတိကာ

၁။	ပေါက်ပန်းဖြူရွက်
၂။	ထိုင်းပင်စိမ်း
၃။	ပင်ပွား
၄။	မြန်မာပင်စိမ်း (သို့မဟုတ်) သံပရာပင်စိမ်း
၅။	အင်ဒိုနီးရှား ကရဝေးရွက်
၆။	တရုတ်ဆူးကိုင်းရွက်
၇။	ကုဆိုင်
၈။	တောင်အော်ရွက်
၉။	ရှမ်းနံနံ
၁၀။	ပျဉ်းတော်သိမ်
၁၁။	စမြိတ်
၁၂။	ဒန်သလွန်ရွက်
၁၃။	ပဲနံသာရွက်
၁၄။	မြင်းခွာရွက်
၁၅။	ရှောက်ရွက်
၁၆။	ဖက်ဖယ်ရွက်
၁၇။	ရဲယိုရွက်
၁၈။	ခရင်ကောက်ပင်
၁၉။	ရေသရက်ကင်း (သို့မဟုတ်) လယ်သရက်ကင်း
၂၀။	ဥကန်စွန်းရွက်
၂၁။	နှမ်းရွက်
၂၂။	ဂင်ပိမ့်
၂၃။	နွင်းရွက်
၂၄။	ရေမုန်ညင်း

၂၅။	ငရုတ်ကောင်းရွက်	၅၀
၂၆။	မိတွတ်ဥ (သို့မဟုတ်) မုန်လာဥနီ	၅၂
၂၇။	ကပ်စေးနဲ့အမြစ်	၅၄
၂၈။	ပိလောပိနံဥ	၅၆
၂၉။	ဆင်ခြေထောက်ဝဥ	၅၈
၃၀။	ကွန်ညာကူ ဝဥ/ဖျံဥ	၆၀
၃၁။	ကြာစွယ်	၆၂
၃၂။	မုန်လာဥ	၆၄
၃၃။	ကန်စွန်းဥ	၆၆
၃၄။	ပိန်းဥ	၆၈
၃၅။	ခါဗဥ	၇၀
၃၆။	ပျောက်ဥ	၇၂
၃၇။	ဝါဆာဘီ	၇၄
၃၈။	မြေစာဥ	၇၆
၃၉။	စိမ်းစားဥ	၇၈
၄၀။	ဂျပန် ဝဥ	၈၀

ဟင်းချက်နည်းများ

၁။	ကြက်ပင်စိမ်းကြော်	၈၂
၂။	ပင်စိမ်းနဲ့မွှေးမွှေးနှင့် ကြက်တောင်ပံကင်	၈၄
၃။	ငါးပေါင်းထုပ်	၈၆
၄။	ဥကန်စွန်းရွက်ကြော်	၈၈
၅။	ပိန်းဥကိတ်မုန့်	၉၀
၆။	ပိန်းဥအဆာလုံးကြော်	၉၂
၇။	ပိလောပိနံဥကြော်	၉၄
၈။	ရက်စ်ဘယ်ရီပိုင်ဂျယ်လီ	၉၆

