

เมี่ยงหอยขม

“หอยรสเด็ด เคี้ยวหนุบหนับ เสริมสุขภาพ”

Mieng Hoi Khom
freshwater snail wrapped in leaves
“Delicious shells, chewing for good healthy”



วันเวลาเปิดทำการ	Opening Hours
ทุกวัน เวลา 10.00 -17.00 น.	Daily at 10.00 am -5.00 pm
ค่าบริการสำหรับทำกิจกรรม	Activity Fee
50 บาทต่อท่าน	50 Baht per person
จำนวนการรองรับ	Activity support capacity
5-6 ท่าน	5-6 persons

ประวัติความเป็นมาของกิจกรรม

บ้านบึงหล่มมีพื้นที่ติดกับแม่น้ำโขง อีกรั้งภายในบริเวณชุมชนยังมีบึง วัตถุประสงค์หลักที่นำมาประกอบอาหารสำหรับใช้สำหรับประทานกันในครัวเรือนนอกจากปลาแล้ว ยังมีหอยขม ที่สามารถนำมาเป็นเมนูได้หลากหลายเมนู เมี่ยงหอยขมเป็นอีกหนึ่งเมนูรสเด็ดที่ไม่ควรพลาดหากมาเยือนบ้านบึงหล่ม

Background of the activity

Bueng Lom village is located close to the Mekong River. And within the community area, there is a large swamp. The main raw material used for cooking for household use, in addition to fish, there is also freshwater snail that can be used to cook for several dishes. Mieng Hoi Khom is another delicious menu that should not be missed if visiting Bueng Lom village.



แชมป์เปี้ยน นายธงชัย สิงสอน
เบอร์โทรศัพท์ 061 085 8829
ที่อยู่ 38 หมู่ที่ 6 ตำบลคองขวาง
อำเภอเมืองนครพนม
จังหวัดนครพนม

Champion Mrs. Thongchai
Singsorn

Telephone 061 085 8829

Address 38 Moo 6, Dong
Kwang Subdistrict, Mueang
Nakhon Phanom District,
Nakhon Phanom Province



บ้านบึงหล่ม

วัสดุอุปกรณ์ สำหรับการทำกิจกรรม Materials / equipment for activities

1. หอยขม
 2. พริก
 3. กระเทียม
 4. น้ำตาล
 5. น้ำปลา
 6. ผงปรุงรส
 7. น้ำมะนาว
 8. ตะไคร้
 9. ใบมะกรูด
 10. ชนมนจีน
1. Freshwater snails
 2. Chili
 3. Garlic
 4. Sugar
 5. Fish sauce
 6. Seasoning powder
 7. Lemon juice
 8. Lemongrass
 9. Kaffir lime leaves
 10. Rice noodles



วิธีการ

1. ขั้นตอนแรกตั้งน้ำนำหอยขมลงไปต้มกับ ตะไคร้ ใบมะกรูดเพื่อดับกลิ่นคาวของหอย ต้มประมาณ 10 นาที
2. ทำน้ำจิ้ม 3 รส ด้วยกระเทียม น้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว พริกตามความชอบ โขลกให้เข้ากัน ปรุงรสตามต้องการ
3. เสิร์ฟพร้อมชนมนจีน และผักเคียงนานาชนิด

How to

1. Firstly, heat up the pot; bring the bitter shells to boil with lemongrass and kaffir lime leaves to deodorize the fishy smell. Boil for about 10 minutes.
2. Make 3 dipping sauces with garlic, sugar, fish sauce, lime juice, chili according to preference. Pound together, seasoning as needed.
3. Serve with noodles and various vegetables.

โปรแกรมท่องเที่ยว เวลากิจกรรม Travel Program time Activities

10.00 น. กล่าวต้อนรับนักท่องเที่ยว อธิบายขั้นตอนการทำครัว

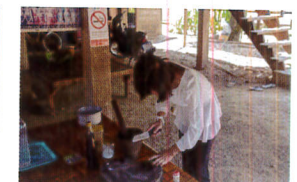
10.10 น. นักท่องเที่ยวลงมือทำเมี่ยงหอยขมตามขั้นตอนจากปราชญ์ชาวบ้าน

10.40 น. นักท่องเที่ยวร่วมรับประทานอาหารเมี่ยงหอยขม

10.00 hrs Welcoming tourists, briefly explaining the process of making.

10.10 hrs Tourists practice making Mieng Hoi Kom by following the steps from the village philosopher.

10.40 hrs Tourists join eating Mieng Hoi Kom.



*หมายเหตุ: เวลาการทำกิจกรรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้