น้ำผลไม้เพื่อ สุขภาพ

"กินน้ำผลไม้แล้วสุ**งภาพ** แงงแรง อายุยืนเป็น 100 ปี"

Healthy fruit juice
"Eat fruit juice and stay healthy for 100 years"





แชมป์เปี้ยน นางอนงค์ศรี่ พะวงค์ **เบอร์โทรศัพท์** 084 400 8390 **ที่อยู่** 66 หมู่ที่ 6 ตำบลดงงวาง อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดนครพนม

Champion Mrs. Anongsri Phawong Telephone 084 400 8390

Telephone 084 400 8390
Address 66 Moo 6, Dong
Kwang Subdistrict, Mueang
Nakhon Phanom District,
Nakhon Phanom Province



วันเวลาเปิดทำการ	Opening Hours
ทุกวัน *แนะนำช่วงเดือน มกราคม	Daily * During January is recommended.
ค่าบริการสำหรับทำกิจกรรม	Activity Fee
50 บาทต่อท่าน	50 Baht per person
จำนวนการรองรับ	Activity support capacity
10 ท่าน	10 persons

ประวัติความเป็นมาของกิจกรรม

การทำน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพเริ่มต้นมาตั้งแต่ ปี พ.ศ.2561 จากหน่วยงานที่เข้ามาช่วยอบรม ให้ความรู้เรื่องการทำน้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร ชนิดต่างๆ จากนั้นนำความรู้ที่ได้มาปรับปรุงเป็น สุตรของตนเอง จึงเป็นที่มาของน้ำข้าวโพด น้ำผลไม้เพื่อสุขภาพที่สามารถดื่มได้ทุกที่ทุกเวลา

Background of the activity

The making of fruit juice for health was started from the year 2018 when the governmental agency came to help training and educate about the making of juice, various kinds of herbal water to villagers. Then the champion applied the knowledge gained to be developed as her own formula. Therefore it comes corn water juice for health, the juice that perfect for drinking anywhere, anytime.

วัสคุอุปกรณ์ สำหรับการทำกิจกรรม Materials / equipment for activities

ข้าวโพด 2. น้ำต้มข้าวโพด 3. น้ำตาล 8. เกลือ
 Corn 2. Corn boiled water 3. Sugar 8. Salt











วิธีการ

- นำข้าวโพดต้มสุกผสมกับน้ำข้าวโพด ใส่เครื่องปั่น จากนั้นปั่นให้ละเอียดจนเป็น เนื้อเดียวกัน
- 2. กุรองกากข้าวโพดในกระชอนด้วยไม้พาย
- 3. ตั้งไฟ ใส่น้ำตาล นำน้ำข้าวโพดที่กรอง เรียบร้อยแล้วเคี่ยวต่อไปอีก 10 นาที
- 4. พักไว้ให้เย็น นำใส่ขวดหรือภาชนะที่ต้องการ แช่ในตู้เย็น ดื่มได้ทันที
- โปรแกรมท่องเที่ยว เวลากิจกรรม
 Travel Program time Activities

9.00 น. กล่าวต้อนรับนักก่องเกี่ยว พร้อมอธิบาย สรรพคุณและขั้นตอนการทำน้ำข้าวโพด

- 9.10 น. นักท่องเที่ยวลงมือทำน้ำข้าวโพค ตามขั้นตอ และคำแนะนำจากปราชญ์ชาวบ้าน
- **9.30 แ**. นักท่องเที่ยว^ได้น้ำข้าวโพคกลับไปเป็น ของฝาก
- **9.00 hrs** Welcoming tourists with explanations of properties and procedures in making corn juice.
- **9.10 hrs** Tourists practice making corn juice by following the steps and advice from the villager philosopher.
- **9.30 hrs** Tourists bring corn juice back home as souvenirs.

*หมายเหตุ: เวลาการทำกิจกรรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้

How to

- 1. Mix boiled corn with corn water into a blender. Then blend thoroughly until it becomes homogeneous.
- 2. Filter the corn residue in a colander with a spatula.
- 3. Heat up the pot, add sugar, further simmer filtered corn juice for 10 minutes.
- 4. Leave it to cool, fill into bottles or containers needed to be soaked in the refrigerator for immediate drinking.





