

★ ★ ★

กาลครั้งหนึ่ง

แสนหวาน



วารสารที่รวบรวมสาระ
และความสนุก
ไว้มากมาย



เต็มเปี่ยมด้วย
คอลัมน์เกี่ยวกับ
ของหวาน



รวมนิทาน
และเกมสนุก ๆ
เพื่อนักอ่านทุกคน

วารสารกาลครั้งหนึ่งประจำปี 2563
(กาลครั้งหนึ่งแสนหวาน)

กาลครั้ง
หนึ่ง



ครอบครัว กาลครั้งหนึ่ง



พีน้าหวาน
นางสาวมธุริน บุญอ่ำ
(60101010696)
ตำแหน่งบรรณาธิการ



พีแนน
นางสาวนิภาภัทร นิตตระการไชย
(60101010488)
ตำแหน่งผู้ช่วยบรรณาธิการ



พีผักบุง
นางสาวธีรัญญา เกษร
(60101010487)
ตำแหน่งกองบรรณาธิการ
และฝ่ายศิลป์



พีนะโม
นางสาวกัณทิรา ขอยาดกลาง
(60101010695)
ตำแหน่งกองบรรณาธิการ
และฝ่ายศิลป์



พีแตง
นางสาวชญานี ชัยรักวงศ์
ขอขอบคุณพี่แตงที่คอยให้กำลังใจ
แม้จะไม่ได้ลงเรียนวิชาการด้วยกัน
แต่คอยมอบกำลังใจให้สมาชิกทุกคนเสมอ



สารบัญ



เรื่องราวความหวาน

No.	คอลัมน์	หน้า
01	จดหมายจากบรรณาธิการ คู่กันปั่นความหวาน	♥
02	เรื่อน่ารู้ : ข้อพิพาทแสนอร่อย	01
03	ยินดีที่รู้จักเธอ เวส แอนเดอร์สัน ผู้สร้างหนังอันแสนหวาน	02
04	มาเล่นกันเถอะ : ขนมที่หายไป	05
05	ประดิษฐ์คิดสนุก : mini teddy bear	06
06	เรื่องเล่าจากแดนไกล : รสชาติแห่งอดีต ประจักษ์จากความทรงจำ	07
07	เพลงน่าฟังหนังน่าดู : เพลงแสนหวาน หนึ่งรักยอดเยี่ยม	09
08	ระบายสี : แต่งแต้ม เดิมความหวาน	11
09	อาชีพในฝันฉันอยากเป็น : แม่ค้าขนมเบื้องหวาน	12
10	เรื่องมีอยู่ว่า : ข้าวต้มธัญพืชแสนหวาน	14
11	วันนี้ไปไหนดี : เกาะเกร็ด เกาะขนมหวาน	17
12	คณิตคิดให้ไว : Make up Math	20
13	รอบรู้วิถีไทย : ของว่างจากภาคใต้	21
14	เรื่องวิทย์น่ารู้ : กรุป ๆ กรอบ ๆ ผลไม้พรีชตาย	24
15	เบ็ดเตล็ดเกร็ดหวานหวาน	26
16	ตอบปัญหาคาใจน้อง	30
17	ตอบจดหมายคลายเหงา	31

คุยกัน ปันความหวาน

สวัสดีค่ะ เด็ก ๆ

ใครชอบกินขนมบ้างยกมือขึ้น! พี่เองยกมือทั้งสองข้างเลย เพราะพี่ชอบกินขนมมาก ๆ เลยค่ะ โดยเฉพาะขนมหวาน ไม่ว่าจะเป็นเค้ก คุกกี้ ขนมปัง หรือน้ำปั่น แหม แค่พูดถึงก็อยากกินจนน้ำลายสอแล้ว ขนมหวานทั้งหอมทั้งอร่อย กินแล้วมีความสุข เป็นใครก็อดใจได้ยากจริง ๆ แต่ถึงอย่างนั้นกินขนมมากเกินไปก็ไม่ดี เพราะจะก่อให้เกิดโรคอ้วน โรคเบาหวาน ยิ่งใครแปรงฟันไม่สะอาดก็จะทำให้ฟันผุอีกด้วย! รู้แล้วแอบน่ากลัว แต่ถ้าเด็ก ๆ กินแต่พอดีและแปรงฟันให้สะอาดทุกวันก็ไม่อันตรายแล้วละค่ะ

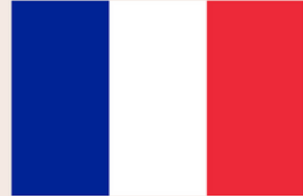
วารสารกาลครั้งหนึ่งฉบับนี้ มาในเรื่องของขนมหวาน พี่ ๆ ทุกคนจะพาเด็ก ๆ ไปรู้จักกับทุกสิ่งเกี่ยวกับของหวาน ไม่ว่าจะเป็นขนมแปลก ๆ ที่เด็ก ๆ อาจไม่รู้จัก ที่มาของขนมหลากหลายชนิด รวมถึงเกมและเรื่องราวในภาพยนตร์ที่มีขนมหวานมาเกี่ยวข้องด้วย! บอกแค่นี้ก็น่าตื่นเต้นแล้วใช่ไหมล่ะคะ ถ้าอย่างนั้นก็เตรียมตัว เตรียมความหวานให้พร้อม แล้วไปกันเลย!

ด้วยรักและความหวาน

พื๋น้าหวาน

ข้อพิพาทแสนอร่อย

น้อง ๆ เคยสงสัยไหมคะว่าคนต่างประเทศมีประเด็นถกเถียงแปลก ๆ ที่เถียงกันไม่ตกเหมือน ‘ข้าวเหนียวมะม่วง ราดกระทิบนข้าวเหนียวหรือราดบนมะม่วงกันแน่’ ของคนไทยกันบ้างหรือเปล่า คำตอบคือมีค่ะ คราวนี้พี่จะมาเล่าเรื่องเกี่ยวกับขนมชนิดนี้



ธงชาติฝรั่งเศส

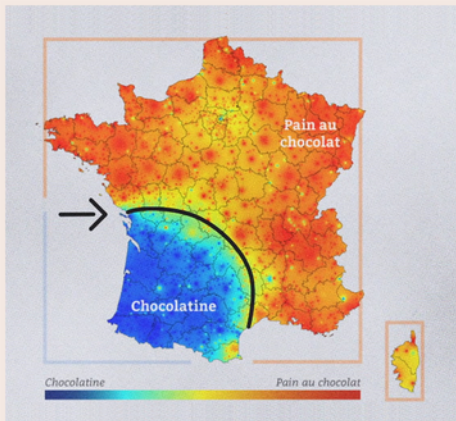
CHOISISSEZ VOTRE CAMP !

Pain au chocolat VS Choclatine

Team Pain au chocolat	Team Choclatine
คนฝรั่งเศสส่วนใหญ่รวมไปถึงที่เมืองหลวงปารีส เรียกขนมนี้ว่า ‘แบงโอช็อกโกล่า’	คนฝรั่งเศสทางตอนตะวันตกเฉียงใต้จะนิยมเรียกว่า ‘ชอกโกลาติน’ มากกว่า

ถ้าว่ากันตามประวัติศาสตร์ของขนมชนิดนี้แล้วมีการพบหลักฐานตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 ว่าชาวปารีสรู้จักขนมชนิดนี้ครั้งแรกในฐานะ schokoladencroissant แต่เหมือนว่าพอเวลาผ่านไป การเรียกขนมชนิดนี้ว่า Pain au chocolat จะเป็นที่ยอมรับในทางการมากกว่าพร้อมทั้งผลสำรวจที่มีผลออกมาว่าปัจจุบันมีคนฝรั่งเศสเรียกมันว่า Choclatine เพียง 16% เท่านั้น

ประเด็นถกเถียงนี้กลายเป็นเรื่องใหญ่จนถึงขั้นมีการถกเถียงกันในรัฐสภาของฝรั่งเศส ว่า Choclatine ก็ควรอยู่ในหน้าพจนานุกรมเหมือนกัน แต่สุดท้ายแล้ว Pain au chocolat ก็ยังคงเป็นคำหลักในการเรียกขนมชนิดนี้ต่อไป



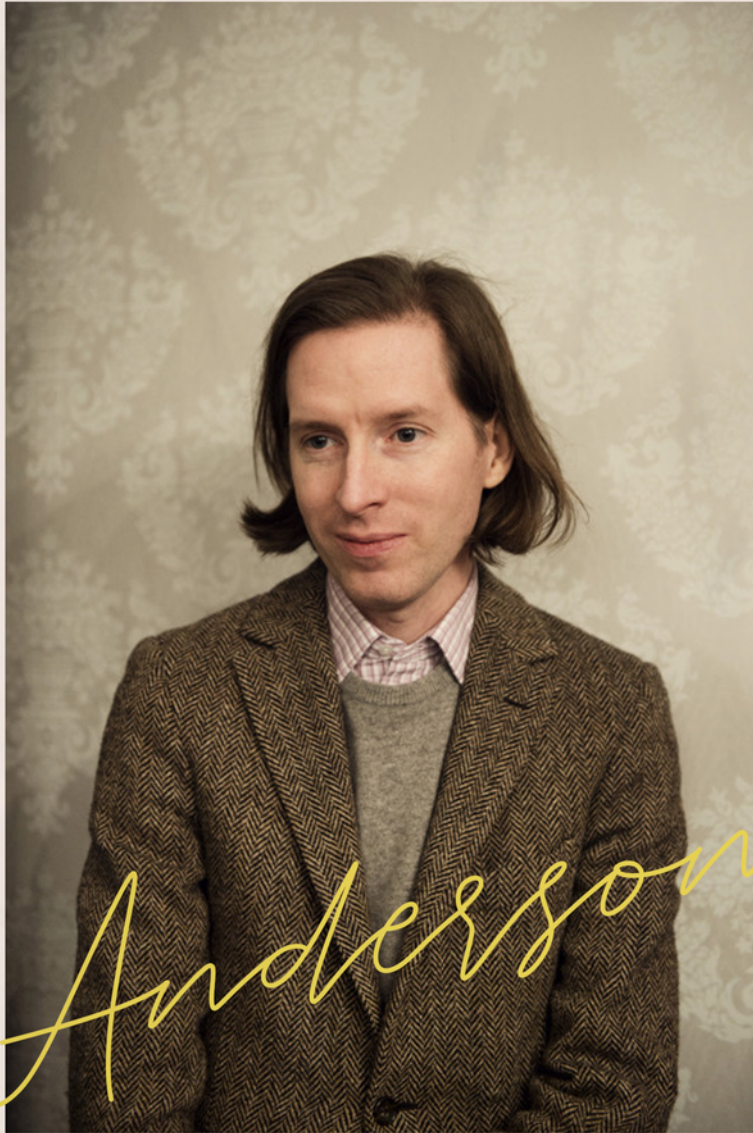
ในทางกลับกัน คนต่างประเทศหากไม่เรียกขนมชนิดนี้แบบภาษาอังกฤษว่าครัวซองต์ช็อกโกแลต ส่วนมากก็จะเรียกมันว่า ‘Choclatine’ เช่นในประเทศเม็กซิโก รัฐควิเบกในแคนาดา หรือประเทศญี่ปุ่น ส่วนคนเบลเยียมจะเรียกว่า ‘Pain au chocolat’ เรียกได้ว่าหาก Pain au chocolat ชนในประเทศฝรั่งเศส Choclatine ก็ชนะไปในระดับนานาชาติ

ถึงจะถกเถียงกันไปอย่างไร การเคารพความต่างก็เป็นสิ่งที่ควรทำ ดังนั้นหากน้อง ๆ ไปเที่ยวปารีส น้อง ๆ สามารถซื้อ Pain au chocolat ได้ตามร้านขนมอบทั่วไป แต่ถ้าหากผ่านไปแถว ๆ เมืองบอร์โดหรือตูลุสของฝรั่งเศสล่ะก็ ให้บอกคนขายไปเลยว่า ขอ Choclatine 1 ชิ้น !

ขอบคุณที่มาจาก

Great Big Story. The Chocolate Croissant Controversy. สืบค้นเมื่อวันที่ 24 เมษายน พ.ศ. 2563, จาก <https://www.youtube.com/watch?v=8ACrmXE2mFw>

★ เวส
แอนเดอร์สัน
ผู้สร้างหนังอันแสนหวาน



1969
(Wes Anderson)



เวส แอนเดอร์สัน

ผู้สร้างหนังอันแสนหวาน



ยินดีที่รู้จัก เวส แอนเดอร์สัน

วันเกิด 1 พฤษภาคม ค.ศ. 1969
เกิดที่ ฮุสตัน รัฐเท็กซัส USA
อาชีพ นักแสดง ผู้กำกับ
นักเขียนบท โปรดิวเซอร์

YOU, AND I'M VERY HAPPY
THANK YOU VERY,
VERY MUCH

(ลายมือของคุณเวส แอนเดอร์สัน)

คอลัมน์ยินดีที่รู้จักเธอจะพานักอ่านทุกคนไปรู้จักกับ เวส แอนเดอร์สัน ผู้กำกับหนังชื่อดังอย่างเรื่อง The Grand Budapest Hotel (2014) Fantastic Mr. Fox (2009) และ Moonrise Kingdom (2012) หนังของเขามีความโดดเด่นด้วยสีพาสเทลที่ดูแสนหวานและความสวยงามของฉากที่แสนสวย จนทำให้เขาได้รับรางวัลสาขาผู้กำกับยอดเยี่ยมในปี ค.ศ. 1999 จากรางวัลภาพยนตร์ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก จัดโดยสถาบันศิลปะและวิชาการทางภาพยนตร์ อย่างรางวัลออสการ์ ตลอดจนเรื่องราวของเวส แอนเดอร์สันก่อนจะเป็นผู้กำกับหนังชื่อดังอย่างทุกวันนี้ และผลงานด้านอื่น ๆ ที่สำคัญอย่างการออกแบบคาเฟ่ที่แสนน่ารัก

เวส แอนเดอร์สันในวัยแห่งการเรียนรู้

เวส แอนเดอร์สันเกิดวันที่ 1 พฤษภาคม ปี ค.ศ. 1966 ในรัฐเท็กซัส สหรัฐอเมริกา พ่อของเขาเป็นหัวหน้านักโบราณคดี แม่ของเขาทำงานด้านโฆษณา และประชาสัมพันธ์ ทั้งคู่มีลูกด้วยกัน 3 คน โดยเวส แอนเดอร์สันเป็นลูกคนที่สอง ก่อนที่ทั้งคู่จะหย่าร้างกันเมื่อเวส แอนเดอร์สันอายุได้เพียง 8 ขวบ เวส แอนเดอร์สันจบการศึกษาชั้นมัธยมปลายจากโรงเรียนเซนต์จอห์นฮุสตันในปี ค.ศ. 1987 ความปรารถนาครั้งแรกของเวส แอนเดอร์สันคือการเป็นนักเขียน เขาได้เข้าศึกษาต่อมหาวิทยาลัยเท็กซัสที่ออสติน ด้านปรัชญา และทำงานนอกเวลาเรียนเป็นผู้ฉายภาพยนตร์ไปด้วยจนจบในปี ค.ศ. 1990

เส้นทางสู่ผู้กำกับหนัง

ช่วงวัยหนุ่ม เวส แอนเดอร์สันเริ่มเขียนบทละครเวที และเริ่มถ่ายทำหนังจากของกล้องพ่อ เขาเริ่มทำหนังอย่างจริงจังเมื่อรู้จักกับโอเวน วิลสัน เพื่อนคนสนิทในมหาวิทยาลัย โดยทั้งคู่ได้ตัดสินใจทำหนังสั้นเรื่องแรก

ชื่อ **Bottle Rocket** (1994) หนังที่เล่าเรื่องราวของวัยรุ่น 3 คนที่พยายามทำสิ่งผิดกฎหมาย โดยมีโอเวน วิลสัน และพี่ของโอเวนเป็นนักแสดง ส่วนเวส แอนเดอร์สันรับหน้าที่กำกับ



Posters Bottle Rocket

พวกเขาตัดสินใจส่งหนังเรื่องนี้ร่วมฉายเทศกาลหนัง Sundance ทำให้พวกเขาได้รับคำชมอย่างมาก จากนั้นจึงทำ **Bottle Rocket** (1996) ฉบับความยาว 91 นาที ซึ่งถือเป็นหนังเรื่องแรกของเขาที่ทั้งกำกับ และเขียนบทกับโอเวน วิลสัน ทว่ารอบนี้พวกเขากลับขาดทุนถึง 4 ล้านเหรียญ แต่เวส แอนเดอร์สันยังไม่ยอมแพ้ เขายังมุ่งมั่นจะสร้างหนังต่ออีกครั้งจนประสบความสำเร็จ



ผลสำเร็จของคนที่ไม่ยอมแพ้



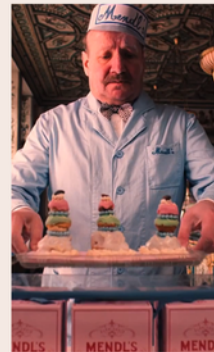
เวส แอนเดอร์สันขณะกำกับ
เรื่อง Moonrise Kingdom

ด้วยความไม่ยอมแพ้ต่อโชคชะตา และความมุ่งมั่นในการจะเป็นนักเขียนบท และผู้กำกับ ทำให้ เวส แอนเดอร์สันตัดสินใจทำหนังอีกหลายเรื่อง เช่น *The Royal Tenenbaums* ในปีค.ศ. 2001 *The Darjeeling Limited* (2007) รวมถึงหนังสำหรับเยาวชน เรื่อง *Fantastic Mr. Fox* (2009) และ *Moonrise Kingdom* (2012) โดยหนังเรื่องนี้ทำให้เฮียร์ เฟร์โมซ์ ผู้อำนวยการฝ่ายสร้างสรรค์ของเทศกาลหนังเมืองคานส์ ตัดสินใจนำหนังเรื่อง *Moonrise Kingdom* เป็นหนังเปิดเทศกาลหนังเมืองคานส์ครั้งที่ 65 ประจำปี 2012 และเข้าชิงรางวัลออสการ์ในสาขา BEST WRITING - ORIGINAL SCREENPLAY

กระทั่งปีค.ศ. 2014 เวส แอนเดอร์สันได้สร้างหนัง *The Grand Budapest Hotel* โดยเขารับหน้าที่เขียนบท และกำกับเองทุกขั้นตอน รวมถึงการออกแบบชุดนักแสดง และสถานที่อย่างร้านเบเกอรี่ที่ใส่ความชอบด้านขนมหวานของเขาไปในชื่อร้าน **Mendl's** ซึ่งแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ของเวส แอนเดอร์สันจนประสบความสำเร็จ ทำให้หนังเรื่องนี้ได้รับรางวัลออสการ์ถึง 4 รางวัล เช่น Best Achievement in Costume Design Best Achievement in Makeup and Hairstyling และ Best Achievement in Production Design เป็นต้น สิ่งเหล่านี้เป็นเครื่องการันตีถึงความสำเร็จของเวส แอนเดอร์สันที่นำความชอบด้านขนมหวาน และสิवासเทลมาใช้ในหนังได้อย่างสูงสุด



โปสเตอร์ และภาพบางส่วนจากหนัง The Grand Budapest Hotel



Courtesan au Chocolat
เมนูในร้าน Mendl's ที่ได้
Anemone Müller มาช่วยออกแบบ

ด้วยเอกลักษณ์ และความคิดสร้างสรรค์ของเวส แอนเดอร์สัน ทำให้ปี 2016 Prada ส่งคำเชิญให้เขา มาออกแบบคาเฟ่ของแบรนด์ เขาตัดสินใจตกลงทันที เพื่อสานต่อความฝันที่เคยอยากเป็นสถาปนิกของเขาเองด้วย เขาจึงเลือกใช้สิवासเทล สีโปรดของเขาออกแบบคาเฟ่ **Bar Luce** จนทำให้คาเฟ่แห่งนี้เป็นที่นิยมของคนอิตาลี ย่าน Largo Isarco ซึ่งคาเฟ่ที่นับเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงการนำความชอบ และความฝันของเวส แอนเดอร์สันมาใช้จนประสบความสำเร็จ หากนักอ่านคนไหนไปเที่ยวอิตาลีล่ะก็ อย่าลืมแวะไปกินขนมหวาน และเครื่องดื่มที่ร้าน **Bar Luce** ใน Fondazione Prada กันนะ

วารสารกาลครั้งหนึ่งเชื่อว่าถ้านักอ่านทุกคนมีความมุ่งมั่น และไม่ท้อถอยเหมือน **เวส แอนเดอร์สัน** ลึกวันทุกคนต้องประสบความสำเร็จอย่างแน่นอน วารสารกาลครั้งหนึ่งขอให้เรื่องราวผู้กำกับหนังแสนหวานคนนี้เป็นแรงบันดาลใจให้กับนักอ่านทุกคนนะคะ ส่วนคอลัมน์ยินดีที่รู้จักเธอบับหน้า จะพาใครมาให้ให้นักอ่านทุกคนรู้จักก็ต้องติดตามกันนะ พบกันใหม่ในวารสารกาลครั้งหนึ่งฉบับหน้า รักนักอ่านทุกคนคะ



เมนูชอคชิโน Bar Luce

ขอบคุณที่มาของภาพ และข้อมูลจาก

BRADFORD EVANS. Wes Anderson on His Inspiration for 'Moonrise Kingdom'. สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ. 2560, จาก <http://splitsider.com/2012/12/wes-anderson-on-his-inspiration-for-moonrise-kingdom/> ออนไลน์ Mathawee Kongtago. ทำไมคนดังตกหลุมรักหนังของ WES ANDERSON. สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ. 2560, จาก <http://mathawee262.blogspot.com/2017/> ออนไลน์.

ขนมที่หายไป

ได้เวลาของว่างแล้วนะคะน้อง ๆ คอลัมน์มาเล่นกันเถอะฉบับนี้ มาเติมส่วนผสมตัวอักษรในช่องว่างเพื่อให้ขนมของเราสมบูรณ์กันเถอะคะ เป็นขนมที่น้อง ๆ น่าจะรู้จักกันดีและก็เคยทานกันมาบ้างแล้วแน่ ๆ พี่แนนนี่อยากรู้แล้วสิว่าขนมที่หายไปคืออะไร

10

11

13

4

3

5

9

6

7

8

14

12

ขนมเทียน

ขนมหม้อแกง

ข้าวเหนียวมะม่วง

ทองม้วน

น้ำแข็งไส

ไอศกรีม

ฟุดดิง

เครป

ทาร์ตไข่

โดนัท

พาย

วาฟเฟิล

แพนเค้ก

เค้กผลไม้



mini teddy bear

ประดิษฐ์ คิด สนุก ฉบับนี้ที่ฝึกbungไฟแดงจะมาชวนน้อง ๆ
ทำให้ผ้าขนหนูสุดแสนธรรมดา กลายเป็นของขวัญสุดพิเศษ
'หมिन้อยนุ่มนิ่ม' กันค่ะ

อุปกรณ์มีดังนี้

1. ผ้าขนหนูขนาดเล็ก 1 ผืน
2. ยางรัดของ 2 เส้น
3. ยางมัดผม 1 เส้น



มาเริ่มทำ 'หมिन้อยนุ่มนิ่ม' กันเลย !



1. ม้วนริมผ้าขนหนูด้านซ้าย และขวาเข้าหาที่กึ่งกลาง
2. บิดปลายด้านบน
3. พับปลายด้านบนลงมาดังภาพ



4. ใช้ยางมัดผม รัดเป็นส่วนคอ
6. ใช้ยางรัดของ มัดทำเป็นหูทั้งสองข้าง

เสร็จแล้ว ! หมิน้อยของเรา



รสชาติแห่งอดีต

ปรุงจากความทรงจำ

เรื่อง : ธีรัญญา เกษร

เมื่อร้านขนมหรือร้านคาเฟ่ปิดตัวลงสูตรต้นตำหรับที่มีเฉพาะที่ร้านนั้นก็หายไปด้วย ขาประจำตัวน้อยที่เคยแวะเวียนไปยังร้านเหล่านั้น เมื่อเติบโตใหญ่ขึ้นก็มักลืมเลือนไปว่าตนยังจดจำขนมที่พวกเขาเคยชื่นชอบในวัยเด็กได้ และเมื่อพวกเขาจำมันได้ พวกเขาก็จะคิดถึงมัน เหมือนกับที่คิดถึงเพื่อนเก่าที่ร้างลากันไปนานแล้ว

วาเลรี กอร์ดอน ก็เป็นหนึ่งในคนที่ยังไม่ลืมรสชาติเหล่านั้น เธอเป็นเจ้าของร้านขนมหวานวาเลรีที่ลอสแอนเจลิส และยังเป็น นักชุปชีวิตขนมหวาน อีกด้วย

ทุกอย่างเริ่มต้นเมื่อปี 2009 มีคนขอให้เธอทำเค้กคอฟฟี่ครันช์โรยด้วยขนมคาราเมลรสกาแฟกรอบสำหรับถ่ายรูปในบทความนิตยสารลอสแอนเจลิสไทมส์ เค้กแสนอร่อยนี้เคยมีขายในร้านบลัมส์เบเกอร์ที่ปิดตัวไปในปี 1989 เมื่อบทความนั้นตีพิมพ์ออกไป ก็มีคนโทรศัพท์มาหาเธอถึง 125 สาย ทุกคนบอกเป็นเสียงเดียวกันว่าพวกเขาคิดถึงเค้กนี้มาก ๆ และนั่นเองคือจุดเริ่มต้นที่ วาเลรี กอร์ดอน กลายมาเป็น ‘นักชุปชีวิตขนม’



เค้กคอฟฟี่ครันช์ และบรรยากาศร้านบลัมส์เบเกอร์
ในเมืองซานฟรานซิสโก



วาเลรี กอร์ดอน ชูชีวิตขนมขึ้นมาใหม่เพื่อคนที่โหยหาช่วงเวลา สัมผัส และรสชาติเก่า ๆ เหล่านั้น เมื่อเธอตัดสินใจชูชีวิตขนมสักสูตรขึ้นมา เธอจะเริ่มจากการไปยังห้องเก็บใบเมนูอาหารที่ห้องสมุดสาธารณะของลอสแอนเจลิส ที่นั่นเก็บรวบรวมใบเมนูของร้านอาหารและคาเฟ่ในอดีตไว้ย้อนไปได้ถึง 150 ปีก่อน วาเลรีพบว่า การได้สัมผัสสิ่งที่ผู้คนในอดีตเคยสัมผัสมันเช่นกันราวกับสามารถพาเธอย้อนกลับไปยังสถานที่และช่วงเวลาที่มันเคยจากมามันทำให้เธอเข้าใจตัวตนของร้านได้มากกว่าการค้นข้อมูลในโลกออนไลน์ เมื่อการรวบรวมข้อมูลจากทั้งในห้องสมุดและจากอินเทอร์เน็ตเสร็จแล้ว เธอก็นำตัวอย่างขนมที่ลองทำขึ้นมาใหม่ให้คนที่เคยกินขนมพวกนั้นลองชิมดู สอบถามว่าพวกเขาจำสัมผัสของขนมในอดีตเหล่านั้นได้หรือไม่ รสชาติและกลิ่นของมันเป็นอย่างไรมันทำอะไรได้จะทำให้เธอสามารถสร้างขนมที่เคยหายไปขึ้นมาใหม่ได้ใกล้เคียงกับสูตรเดิมที่สุด วาเลรีจะไม่หยุดจนกว่าคนที่โตมากับขนมเหล่านั้นชิมขนมของเธอแล้วรู้สึกได้ถึงของจริงที่พวกเขาเคยกินและบอกว่าเธอชูชีวิตมันได้สำเร็จแล้ว

ปัจจุบันขนมที่เธอชูชีวิตได้สำเร็จแล้วมีเค้กคอฟฟี่ครันช์ของร้านบลัมส์เบเกอร์รี่
 ชอร์ตเค้กกล้วยของร้านเซเซ่นส์ เค้กเกรปฟรุ๊ตของร้านบราวน์เดอรัปปี
 และตอนนี้เธอก็กำลังทำการเก็บรวบรวมชิ้นส่วนความทรงจำเพื่อมาประกอบชิ้นใหม่
 เป็นไอศกรีมคอฟฟี่พายชั้นเดียวของร้านบลัมส์เบเกอร์รี่



บางครั้งคนเราอาจทำสิ่งดี ๆ หล่นหายไปตามกาลเวลา และการจะสร้างสิ่งทดแทนขึ้นมาใหม่ต้องใช้ทุ่มเทกว่าการลืมทิ้งหลายเท่าตัว แต่ วาเลรี กอร์ดอน ทำให้เราเห็นว่าผลสำเร็จของความตั้งใจนั้นคุ้มค่าและหอมหวานยิ่งนัก

เมื่อมองย้อนกลับมา ในวันข้างหน้าความทรงจำเกี่ยวกับขนมของไทยหลายอย่างจะหลงเหลืออยู่เท่าไรกันนะ และคงจะดีถ้าพวกเราทุกคนมีจิตวิญญาณ ‘นักชูชีวิตขนม’ อยู่ในตัว



ขอบคุณสำหรับข้อมูลจาก

Cox, Janelle; & Yang, Josephine. (2019). VALERIE GORDON AND THE RESURRECTION OF LARGER-THAN-LIFE GOODIES OF TIMES PAST. Retrieved January 22, 2020, from <https://www.177milkstreet.com/2019/10/valerie-gordon-blums-coffee-crunch-cake>

Frederick, Katrina. (2019). Voices of an Evolving Neighborhood. Retrieved April 20, 2020, from <https://lifeandthyme.com/travel/los-angeles-filipinotown-city-guide/>

Great Big Story. (2019). Bringing Back Cakes of Dessert Past. Retrieved January 20, 2020, from https://www.youtube.com/watch?v=bRcYq_1v5Vc

เพลงนำฟัง : เพลงแสนหวาน

คอลัมน์เพลงนำฟังหนึ่งนำดู จะมาแนะนำเพลงเพราะ ๆ ที่มีเนื้อหาแสนน่ารัก และหวานแหววจนคนฟังทุกคนต้องปิดตัวเงิน เป็นเกลียวเลย โดยเพลงที่เลือกมาแนะนำครั้งนี้มีทั้งเพลงเกาหลี และเพลงไทย ให้คนฟังได้เลือกฟังตามใจ แต่รับรองว่าเพราะทุกเพลงแน่นอน ♥



NCT DREAM
“Chewing Gum”

เริ่มกันที่เพลงแรกอย่าง **Chewing Gum** จาก NCT DREAM วงดนตรีสัญชาติเกาหลีที่สมาชิกอายุเฉลี่ยเกิดปี ค.ศ.2000 เท่านั้น โดยเพลงนี้เป็นเพลงที่มีเนื้อหาน่ารัก เล่าเรื่องราวของเด็กหนุ่มวัยใสที่โปรดปรานการเคี้ยวหมากฝรั่งแสนหวาน และพวกเขาก็อยากจะชวนคนที่ตัวเองแอบชอบมาแข่งเป่าลูกโป่งด้วย

풍선 불어 봐 누가 누가 더 커질까
ฟุง ซอน ฟู รอ บวา นู กา นู กา คอ คอ จิล กา
มาเป่าลูกโป่งแข่งกันเถอะ ใครกันนะจะเป่าได้ลูกใหญ่กว่า

달콤한 Chewing Gum
ทัล คม ฮัน Chewing Gum
หมากฝรั่งแสนหวาน

ด้วยเนื้อเพลง และดนตรี รวมถึงวิดีโอประกอบเพลงที่น่ารัก ๆ ของเหล่าเด็กหนุ่มจึงทำให้มีขอมเข้าชมถึง 45 ล้านครั้งในยูทูป ถือเป็นยอดยืนยันว่าเพลงนี้น่ารัก และถูกใจใครหลาย ๆ คนแน่นอน



YENTED
“ยอม”

มาต่อกับเพลงที่สองอย่าง **ยอม** จาก YENTED วงดนตรีสัญชาติไทยที่ได้คุณบอย โกสิยพงษ์ มาช่วยเขียนเนื้อเพลงให้ด้วย เมื่อเสียงร้องของวง YENTED ที่แสนนุ่ม ละมุน ประกอบกับเนื้อเพลงที่แสนหวาน ยิ่งทำให้เพลงยอมกลายเป็นเพลงโปรดของคนไทย จนขึ้นอันดับ 1 ชาร์ตStreaming ของแอปพลิเคชันฟังเพลง JOOX ในเดือนตุลาคม ปีพ.ศ. 2562 ที่ผ่านมา

การได้ตกหลุมรักเธอ เปรียบดังแสงตะวัน
ส่องลงมากลางหัวใจ
ช่างสวยงาม และอบอุ่นเหลือเกิน

ด้วยเนื้อเพลงที่น่ารัก และชวนให้รู้สึกชื่นทั้งสองเพลง จึงทำคอลัมน์เพลงนำฟังหนึ่งนำดูเลือกสองเพลงนี้มาแนะนำคนฟัง ถ้าหากว่าแอบชอบใครอยู่ และไม่รู้จะเลือกเพลงอะไรให้คนที่เราชอบ ลองส่งเพลงเพราะ ๆ สองเพลงนี้ไปให้เขาคุณะคะ และหวังว่าคนฟังทุกคนจะชอบนะคะ ♥

หนึ่งนำดู : หนึ่งรักยอดเยี่ยม



หลังจากแนะนำเพลงเพราะ ๆ กันไปแล้ว คอลัมน์เพลงนำฟัง หนึ่งนำดู จะมาแนะนำหนังรักยอดเยี่ยมให้ผู้ชมทุกคนกันค่ะ แต่ไม่ใช่หนังรักทั่วไปนะคะ เพราะนี่คือหนังรักที่แสนอบอุ่น น่าแสดงโดยเด็ก ๆ ทั้งเรื่องอย่าง **Moonrise Kingdom** ของผู้กำกับ และนักเขียนบทชื่อดัง WES ANDERSON

โดยหนังเรื่องนี้ เวส แอนเดอร์สันใช้เวลาปีกกว่าในการเขียนบท และออกแบบเสื้อผ้า ตลอดจนอุปกรณ์ประกอบฉากให้มีความหวานแหวว โดยใช้สีเหลือง และสีชมพูเป็นสีเด่น แม้มีสีสันฉูดฉาด ทว่าภาพรวมดูน่ารักเหมาะกับตัวละครหลักในเรื่องอย่างดี

หนังสือน่าดู : หนังสืรักยอดเยี่ยม



Moonrise Kingdom เป็นเรื่องราวในปี 1965 ของแซมและซูซี่เด็กในวัย 12 ปี เด็กชายชื่อแซม (Jared Gilman) เป็นลูกกำพร้าที่อาศัยอยู่กับพ่อแม่บุญธรรม เขาสร้างปัญหาให้พ่อแม่บุญธรรมมากเสียจนพวกเขาตัดสินใจส่งแซมไปเข้าค่ายลูกเสือ และส่งจดหมายไปหาค่ายลูกเสือทันทีว่าพวกเขาไม่ต้อนรับแซมแล้ว หลังจากรู้ว่าแซมหนีออกจากค่ายลูกเสือ ส่วนเด็กหญิงชื่อซูซี่ (Kara Hayward) ที่ไม่ค่อยเชื่อฟังพ่อแม่ ก็ลักลอบส่งจดหมายแซมเพื่อหาทางหนีไปอยู่ด้วยกันริมชายหาดที่พวกเขาตั้งชื่อว่า **Moonrise Kingdom** เมื่อเด็กมีปัญหาสองคนหายตัวไป บรรดาผู้ใหญ่และเพื่อนๆ จึงต้องออกตามหา



หนังเรื่องนี้มองเผิน ๆ แล้วอาจดูไม่แตกต่างจากหนังเด็กทั่วไป แต่หากวิเคราะห์จริงๆ ๆ จะค้นพบว่าหนังเรื่องนี้มีสิ่งที่น่าสนใจมาก หนังเยาวชนส่วนใหญ่มักจะดัดแปลงมาจากวรรณกรรมเยาวชนที่มีชื่อเสียง แต่เรื่องนี้เวส แอนเดอร์สัน นักกฏเกณฑ์การทำหนังด้วยเทคนิคของเขาเอง โดยใช้นิทานในการเชื่อมโยงคนดูกับหนัง เพราะเขาเชื่อว่าแม่เด็กจะโตขึ้นมากแค่ไหน นิทานก็ยังครองใจพวกเขาเสมอ เขาจึงเริ่มร่าง storyboard นิทานทุกฉาก ก่อนถ่ายทำจริงเพื่อให้หนังมีความสวยงาม และเสมือนอ่านนิทานอยู่ ที่สำคัญคือการลงทุนเขียนบท และกำกับเองของเขา หรือแม้แต่การออกแบบทั้งหมด

หากได้รับชมอย่างจริงจังจะพบว่า Moonrise Kingdom คือ นิทานสำหรับเด็กที่ไม่ได้ถูกจำกัดให้เป็นแค่ตัวอักษรหรือรูปภาพในกระดาษทั่ว ๆ ไปแต่มันคือนิทานโลกแฟนตาซีของเด็กในรูปแบบหนังที่ผู้ใหญ่ควรชม เพื่อให้เข้าใจว่าความรักของเด็กนั้นแสนบริสุทธิ์ และสวยงามเพียงใด คอลัมน์เพลงนำฟังหนังสือน่าดู เชื่อว่าผู้ชมคนไหนที่ชอบหนังสืรักสนุก ๆ และสามารถดูได้ทั้งครอบครัวจะต้องชอบ Moonrise Kingdom อย่างแน่นอน ที่สำคัญมีฉากน่ารัก ๆ ในเรื่องที่สวยงามกว่าขนมหวานเสียอีก อยากรู้ว่าคอลัมน์เพลงนำฟัง หนังสือน่าดูจะแนะนำเพลงกับหนังอะไร ต้องติดตามในกาลครั้งหนึ่งฉบับหน้านะคะ ❤

แต่ง แต้้ม



เติม หน้าตาล



โดย พี่น้ำหวาน

น้อง ๆ ช่วยเติมสีเส้นเป็นรสไอศกรีมที่ชอบให้กับเพื่อนตัวน้อยของเรากันหน่อยนะคะ





แม่ค้าขนมเบื้องหวาน ความฝันหวานของแม่ก้อย

จัดทำโดย: ฝั้นโม
(นางสาวกณิศา ขอยาดกลาง)
ขอขอบคุณแม่ก้อย: วราภรณ์ ไม้หอม



ที่กตายนักอ่านที่น่ารัก ครั้นนี้คอลัมน์อาชีพในฝันฉันอยากเป็น จะพานักอ่านทุกคนไปรู้จักอาชีพที่เกี่ยวกับของหวานแสนอร่อย เชื่อว่านักอ่านทุกคนต้องเคยกิน และชอบมากแน่ ๆ นั่นก็คือขนมเบื้องหวานนั่นเอง

โดยวันนี้คอลัมน์อาชีพในฝันฉันอยากเป็นจะพาเพื่อน ๆ ไปพูดคุยกับแม่ก้อย แม่ค้าขนมเบื้องหวานที่ขายขนมเบื้องมากกว่า 10 ปี ว่ามีเคล็ดลับ หรือแรงบันดาลใจที่ทำให้แม่ก้อยกลายเป็นแม่ค้าขนมเบื้องอย่างทุกวันนี้

1. แม่ก้อยกล่าวทักทายกับนักอ่าน

สวัสดีนักอ่านทุกคนนะคะ ชื่อวราภรณ์ ไม้หอม ชื่อเล่นก้อย ตอนนี้อายุ 40 ปีแล้ว ปัจจุบันเป็นแม่ค้าขายขนมเบื้องหวาน ขายอยู่ตรงหน้าธนาคารกสิกรไทย สาขาสี่แยกทศกัณฐ์ค่ะ

2. จุดเริ่มต้นที่ทำให้แม่ก้อยมาขายขนมเบื้อง

จุดเริ่มต้นคือตอนนั้นแม่ก้อยยังไม่มีอาชีพจะ แล้ววันหนึ่งไปเดินงานวัดเห็นขนมเบื้องขายดีทุกร้าน เลยเริ่มคิดว่าจะขายขนมเบื้อง

แล้วก็ไปคุยกับพวกแม่ค้าที่เขาเคยขายพวกขนมเบื้องมาก่อน เพื่อขอเรียนทำขนมเบื้องกับเขา ปัจจุบันแม่ก้อยขายขนมเบื้องหวาน มีแบบสามารถเก็บไว้ทานได้นานขึ้น แล้วก็ขายขนมโตเกียวด้วย

3. จุดเด่นขนมเบื้องหวานของแม่ก้อย

แม่ก้อยจะ ปรับปรุงสูตรตัวเอง ปรับไปเรื่อย ๆ จนมีแป้งที่อร่อย โดดเด่นเรื่องความกรอบ และหอม ของที่แม่ก้อยใช้จะต้อง เป็นของสดใหม่ ใช้แต่ของใหม่เท่านั้น

4. สิ่งสำคัญสำหรับการเป็นแม่ค้าขายขนมเบื้องหวาน

สิ่งสำคัญคือต้องมีใจรักจะ ส่วนทักษะที่ต้องมีถ้าจะเป็นแม่ค้าคือความคิดสร้างสรรค์ เพราะเราต้องสามารถดัดแปลง



ตามความต้องการลูกค้าได้ อย่างแม่ก้อยเนี่ยจะทำขนมเบื้องแบบที่ลูกค้าทำเองได้ หรือต้องลดเพิ่มสูตรตามความต้องการลูกค้าให้ทันสมัย บางคนเขาชอบทานหวานน้อย เรายังต้องรู้จักปรับสูตร

5. ความภูมิใจในอาชีพแม่ค้าขายขนมเบื้อง

รู้สึกภูมิใจตอนลูกค้าที่ได้กินขนมเบื้องเรา เขากลับมาซื้อซ้ำแล้วแนะนำต่อ ๆ เนี่ยแหละเป็นความภูมิใจมาก ๆ ให้ทำอาชีพนี้

6. เป้าหมายสูงสุดในอาชีพแม่ค้าขนมเบื้อง

แม่ก้อยอยากมีเครื่องหมายการค้าเป็นของตนเองจะอยากจะมีแฟรนไชส์เป็นของตัวเอง แล้วก็ขายแฟรนไชส์ต่อได้ (แฟรนไชส์ - กิจกรรมที่ขายออกไปจากบริษัทใหญ่ดั้งเดิม เช่น มีคนมาซื้อสูตรขนมเบื้องแม่ก้อย แม่ก้อยก็สามารถขายแฟรนไชส์ของแม่ก้อยให้ลูกค้าที่มาซื้อสูตรเอาไปทำขนมเบื้องขายได้ แต่อยู่ชื่อขนมเบื้องสูตรแม่ก้อย)

7. อยากให้แม่ก้อยฝากอะไรถึงเด็ก ๆ ที่อยากมีอาชีพขายขนมหวาน

ถ้าคิดจะทำก็ต้องตั้งใจ ต้องรักในสิ่งเราอยากทำนะ อย่างอยากขายขนมเบื้องก็ต้องชอบถึงจะทำขายได้ แล้วต้องซื่อสัตย์ต่อลูกค้า สำคัญที่สุดต้องใช้วัตถุดิบที่ดีปลอดภัย เป็นกำลังใจให้นะจ๊ะ



คอลัมน์อาชีพในฝันฉันอยากเป็น เชื่อว่าทุกอาชีพถ้ามีใจรัก ต่อให้งานหนักแค่ไหน เรายังจะรู้สึกสนุก และมีความสุขเสมอ ถ้าผู้อ่านมีความคิด ความฝันอยากทำอาชีพอะไรก็ขอให้มุ่งมั่น ตั้งใจจะทำสิ่งนั้น ไม่ซ้ากัต้องประสบความสำเร็จแน่นอน เหมือนแม่ก้อยที่มีความคิดอยากขายขนมเบื้อง มุ่งมั่นพัฒนาฝีมือตัวเองจนมีลูกค้าประจำหลายคน

ส่วนฉบับหน้า คอลัมน์อาชีพในฝันฉันอยากเป็น จะแนะนำอาชีพอะไร และพาไปรู้จักกับใคร ผู้อ่านทุกคนต้องติดตามแล้วนะ พบกันใหม่ฉบับหน้า เพราะคอลัมน์อาชีพในฝันฉันอยากเป็นต้องรีบไปกินขนมเบื้องแม่ก้อยแล้ว รักผู้อ่านทุกคนนะ ❤️



ข้าวต้มธัญพืช แสนหวาน



กาลครั้งหนึ่งนานมาแล้ว มีเด็กหญิงคนหนึ่ง เธอจิตใจงดงามแม้จะมีฐานะยากจน เธออาศัยอยู่กับแม่เพียงสองคน และดูเหมือนว่าตอนนี้พวกเขาจะไม่มีอะไรเหลือให้ประทังความหิวได้เลย เด็กหญิงจึงเข้าไปในป่า ที่นั่นเธอพบกับหญิงชราผู้หนึ่ง



หญิงชราส่งสารเธอและมอบหม้อน้อยใบหนึ่งให้เด็กหญิง “หม้อวิเศษเอ๋ย จงต้ม” หญิงชรากล่าว ทันใดนั้นเอง หม้อน้อยใบนั้นก็ต้มข้าวต้มธัญพืชกลิ่นหอมหวาน “หม้อวิเศษเอ๋ย จงหยุด” เธอกล่าวอีกที คราวนี้หม้อก็หยุดต้มตามที่เธอสั่ง



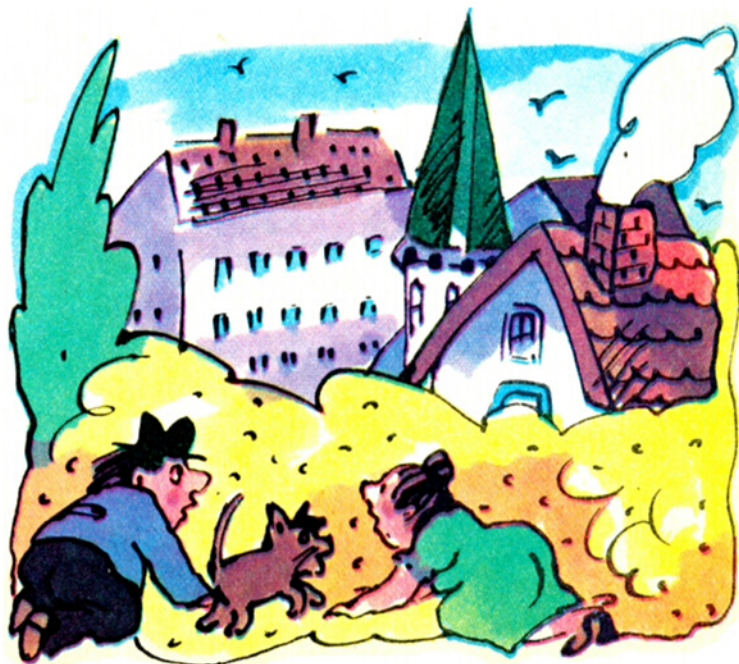
เด็กหญิงอุ้มหม้อไบน้อยกลับบ้านไปด้วยความดีใจ พวกเขาไม่ต้องหิวโหยอีกต่อไปแล้ว
นับจากนี้ไปพวกเขาจะได้กินข้าวต้มธัญพืชแสนหวานเมื่อใดก็ได้ที่พวกเขาหิว
มากเท่าไรก็ได้เท่าที่พวกเขาต้องการ



อยู่มาวันหนึ่ง ขณะที่เด็กหญิงไม่อยู่บ้าน แม่ของเธอสั่งหม้อวิเศษไบน้อย
“หม้อวิเศษเอ๋ย จงต้ม” หม้อไบน้อยก็ต้มข้าวต้มธัญพืชออกมา
เธอกินมันจนอิ่ม แต่เมื่อเธอต้องการให้หม้อหยุด เธอก็พบว่าเธอไม่รู้คาถาสั่งให้หม้อหยุด



ดังนั้น หม้อไบน้อยจึงต้มข้าวต้มธัญพืชออกมาเรื่อย ๆ จนล้นขอบหม้อ
ต้มออกมาเรื่อย ๆ จนครัวและบ้านของพวกเขาทั้งหลังท่วมไปด้วยข้าวต้มธัญพืช
ท่วมไปยังบ้านที่อยู่ใกล้กัน ท่วมลามไปทั้งถนน
ราวกับว่ามันไม่ต้องการให้มีใครบนโลกนี้หิวโหยอีกต่อไป !



สถานการณ์เลวร้ายลงเรื่อย ๆ เพราะไม่มีใครรู้ว่าคาถาสั่งหม้อไบน้อยให้หยุดคืออะไร
ขณะที่ข้าวต้มธัญพืชกำลังจะท่วมบ้านหลังสุดท้ายนั่นเอง เด็กหญิงก็กลับมา

“หม้อวิเศษเอ๋ย จงหยุด”

เธอสั่ง

และในที่สุดหม้อไบน้อยก็หยุดต้มข้าวต้มธัญพืชเสียที่
ในวันนั้นเอง ใครก็ตามที่ต้องการกลับไปยังหมู่บ้านของตน
จะต้องตักข้าวต้มธัญพืชแสนหวานกินไปตลอดทาง



อวสาน
แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้า

เกาะเกี๊ยว

เกาะขนมหวาน



เสาร์-อาทิตย์ เป็นวันที่ทุกคนรอคอยรวมถึงตัวพี่แนนนี่เองด้วย >_< เพราะเป็นวันที่เราจะได้พักทั้งจากเรื่องเรียนหรือการทำงาน เป็นวันที่จะได้ใช้เวลาร่วมกับครอบครัวพร้อมหน้าพร้อมตา บางคนก็กินข้าว คุณหนึ่งอยู่ที่บ้าน แต่บางคนก็คงเลือกไปเที่ยว ซึ่งคอลัมน์ฉบับนี้พี่แนนนี่ก็มีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจมาแนะนำค่ะ นั่นคือ “คลองขนมหวาน” นั่นเอง-

“ฟ้าชมดล่องขนมหวาน”



เกาะเกี๊ยวแหล่งดินเผา

หากพูดถึงเกาะเกี๊ยว สถานที่หนึ่งที่คุณส่วนใหญ่ต้องนึกถึงก็คือ “คลองขนมหวาน” คลองที่มีบ้านริมน้ำหลายต่อหลายบ้าน หลายต่อหลายครอบครัวนิยมทำขนมไทยหรือขนมหวานนานาชนิด ถือว่าเป็นแหล่งรวมความอร่อยของขนมไทยและอาหารไทยโบราณ เลยกี่ว่าได้ ชาวบ้านที่อาศัยอยู่สองฝั่งคลองจะทำขนมหวาน จำพวกทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และขนมหวานอื่น ๆ อีกมากมาย พร้อมมีการสาธิตวิธีทำขนมให้นักท่องเที่ยวได้ชมกันด้วยนะคะ



ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และขนมไทยอีกมากมาย

“บ้านคุณแอ้ว และ ขนมแสนอร่อย”



มาถึงคลองขนมหวานแล้วจะพลาดที่นี้ไปไม่ได้เลยนะคะเด็ก ๆ “บ้านขนมไทยของคุณแอ้ว” ซึ่งใคร ๆ ก็บอกว่าเป็นร้านที่ขึ้นชื่อมากของคลองขนมหวาน มีขนมหวานหลายชนิดให้เลือกชิมเลือกซื้อ โดยที่นี้เป็นบ้านของคุณแอ้วจริง ๆ เลยค่ะ ลักษณะเป็นบ้านไม้ทรงไทย อยู่ติดริมแม่น้ำ มองผ่าน ๆ คล้ายกับร้านอาหารริมแม่น้ำเจ้าพระยาทั่วไป มีโต๊ะให้นั่งทานขนมด้วยล่ะค่ะ แล้วเรื่องของบรรยากาศก็ให้ 10 คะแนนเต็มเลย อากาศดี วิวกี่สวยงาม แถมนไม่ต้องเป็นห่วงเรื่องความร้อน เพราะที่ร้านมีสปริงเกอร์เพื่อสูบน้ำขึ้นไปพรมบนหลังคา ตัวละอองน้ำจะช่วยให้อุณหภูมิเย็นสบายค่ะ

ขนมไทยของคุณแอ้วมีหลายชนิดให้เราได้เลือกไม่ว่าจะเป็นขนมจำมงกุฎ, ขนมสันปันน้ำ, ขนมเสน่ห์จันทร์, ขนมทองเอก, ฝอยทอง, ทองหยิบ, ทองหยอด และอื่น ๆ อีกมากมายหลายชนิด

ขนมไทยของคุณแอ้วรสชาติหวานกำลังดี มีขนมบางชนิดที่ **อบควันเทียน**ก็จะหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของทางร้าน ขนมทุกอย่างจัดไว้บนจานโฟมและซีลจัดเป็นแพ็ค ราคาแพ็คอย่างเดียว 50 บาท แต่ถ้าในแพ็คมีขนมหลายอย่างก็ 150 บาทคะ พี่แนนนี่เองก็เคยมาทำรายงานเกี่ยวกับคลองขนมหวานและบ้านคุณแอ้วสมัยมัธยมปลายกับเพื่อน ๆ ชอบที่นี้มาก ๆ ทั้งบรรยากาศและรสชาติขนมที่อร่อยจริงจั่ง แล้วไม่ใช่แค่ขนมไทยยังมี **ข้าวแช่สูตรวังโบราณ**ที่พี่แนนนี่อยากให้ลองชิม ต้องมาสัมผัสกับตัวเองให้ได้เลยนะคะ



ติดต่อบ้านคุณแอ้ว

ที่อยู่ : 31/1 ม.1 ถ.เกาะเกร็ด ต.เกาะเกร็ด อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี 11120

โทรศัพท์ : 025845145 , 029608056

วันเวลาทำการ - เปิดวันเสาร์ - อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ เวลา 09.00-19.00 น.

เว็บไซต์ : <http://www.bankhunaell.com>

ข้อมูลการเดินทาง



วันเวลาเปิดทำการ : วันเสาร์ - อาทิตย์
เวลา 09.00 - 17.00 น.

การเดินทาง : ขึ้นเรือที่ท่าหน้าปากเกร็ด

ราคาเข้าชม : ต่างชาติ (ผู้ใหญ่) 60 บาท
ต่างชาติ (เด็ก) 60 บาท
ไทย (ผู้ใหญ่) 60 บาท
ไทย (เด็ก) 60 บาท



ที่คลองขนมหวาน ณ ปากเกร็ดนี้ นอกจากขนมหวานไทยแล้วนั้น ยังมีเครื่องปั้นดินเผาที่สวยงามให้เลือกสรร แหล่งเรียนรู้ผ้าบาติก, วังมัจฉา และวัดโบราณอีกมากมาย ซึ่งสิ่งเหล่านี้สามารถสะท้อนความรู้ด้านวัฒนธรรมไทยของเราให้นักท่องเที่ยวทั้งประเทศไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้าใจอย่างชัดเจน ได้ทั้งสาระและความบันเทิง นับเป็นอีกหนึ่งสถานที่ที่ควรแวะมาเก็บเรื่องราวดี ๆ

พี่แนนนี่หวังว่าเด็ก ๆ และครอบครัวจะมีช่วงเวลาแห่งความสุขกับที่นี่ในวันหยุดนะคะ รับประทานอย่างไม่ผิดหวังแน่นอน!



ขอบคุณที่มาของภาพและข้อมูลจาก

Dooasia ข้อมูลท่องเที่ยว. คลองขนมหวาน. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 เมษายน พ.ศ. 2563, จาก

<http://www.dooasia.com/trips/คลองขนมหวาน/>

edtguidе. บ้านขนมหวาน (บ้านคุณแอมว่ เกาะเกร็ด). สืบค้นเมื่อวันที่ 27 เมษายน พ.ศ. 2563, จาก

<https://www.edtguidе.com/drink/321948/ban-khun-aell>

Pukky. รีวิว บ้านขนมหวาน (บ้านคุณแอมว่ เกาะเกร็ด). สืบค้นเมื่อวันที่ 27 เมษายน พ.ศ. 2563, จาก

<http://www.painaidii.com/review/8040/ban-khun-aell-11120/lang/th/>

Maskup Math

คณิตคิดให้ไวฉบับนี้ พื้หน้าหวานนำขนมมาให้น้อง ๆ ซิม เอีย เล่นเกมกันคะ ในของหวานทั้งสี่ชนิดนี้มีตัวเลขซ่อนอยู่
 น้อง ๆ ลองทายตัวเลขแล้วคำนวณดูนะคะ ว่าคำตอบคำตอบที่ได้จะเท่ากับเท่าไร

$$\text{[Cake]} + \text{[Cookie]} + \text{[Cake]} = 21$$

$$\text{[Ice Cream]} + 4 + \text{[Ice Cream]} = 10$$

$$\text{[Drink]} + \text{[Ice Cream]} = 8$$

$$\text{[Cake]} + \text{[Drink]} = 14$$

$$\text{[Cake]} + \text{[Cookie]} + \text{[Drink]} + \text{[Ice Cream]} = ?$$

ของว่างจาก “ภาคใต้”



คอลัมน์รอบรู้วิถีไทยฉบับนี้พี่แนนนี่จะพาเด็ก ๆ ลงใต้ไปทำความรู้จักกับ “ขนมบุหงาบูดะ” หรือ “ขนมดอกลำเจียก” ซึ่งเป็นขนมพื้นเมืองของจังหวัดสตูล มีประวัติยาวนานถึง 170 ปี เลยทีเดียว

บุหงาบูดะ

(“บุหงา” แปลว่า “ดอกไม้” และ “บูดะ” เป็นภาษามลายู แปลว่า “ดอกลำเจียก”)

ขนมพื้นเมืองชนิดนี้ชาวมุสลิมนิยมทำมาใช้ในการเทศกาลหรือพิธีที่สำคัญ ๆ ทางศาสนาอิสลาม อาทิ งานเทศกาลฮารีรายอ ตรุษของอิสลาม เทศกาลถือศีลอด งานแต่งงานและเทศกาลงานอื่น ๆ มากมาย นอกจากนี้ ยังใช้เป็นขนมต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองที่มาเยือนด้วย

ในอดีตบุหงาบูดะจะทำเฉพาะเทศกาลสำคัญเท่านั้น ไม่มีขายตามท้องตลาด ถ้าอยากกินต้องอดใจรอ แต่ปัจจุบันขนมชนิดนี้ได้ออกสู่ท้องตลาด เป็นของฝากติดไม้ติดมือนักท่องเที่ยวเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยมีกลุ่มเยาวชนและกลุ่มแม่บ้านที่ได้สืบทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษรวมกลุ่มกันทำขนมพื้นบ้านชนิดนี้จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสตูล โดยใช้ชื่อ “กลุ่มสตรีเกตรี ขนมพื้นเมืองบุหงาบูดะ ตำบลเกตรี อำเภอเมือง จังหวัดสตูล”



วิธีทำ

ก่อนเข้าวิธีทำเรามีวัตถุดิบที่ต้องเตรียมดังนี้ค่ะ แป้งข้าวเหนียว, มะพร้าวขูด, น้ำตาลทรายขาว, เกลือ, ใบเตย, สีฟ้าจากดอกอัญชัญ และสีแดงจากบีทรูท ทั้งหมดนี้เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติที่สามารถหาได้รอบตัว แสดงถึงภูมิปัญญาดั้งเดิมได้ดีทีเดียวค่ะ

เมื่อวัตถุดิบเราพร้อมแล้วก็ลงมือทำได้เลย!

1. ทำไส้โดยใช้มะพร้าวขูดขาวคลุกกับน้ำตาลทรายขาวและใบเตย ขยำน้ำตาลทรายขาวละลายเข้ากับมะพร้าวขูด
2. แบ่งไส้เป็นสองส่วน ผสมสีฟ้าและสีแดง
3. นำไส้ไปผัดให้แห้ง ใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง
4. นำแป้งข้าวเหนียวและเกลือป่นเล็กน้อย ค่อย ๆ เทน้ำคละล่อมแบ่งให้แค่พอขึ้น
5. ใช้กะทะแบน ตั้งกะทะไฟอ่อนถึงไฟกลาง นำแป้งตักใส่กระชอนตาถี่ ค่อย ๆ ร่อนแป้งลงกะทะ
6. พอแป้งสุก ให้สังเกตดูขอบแป้งที่เรียกว่าดวนะคะ จากนั้นใส่ไส้ตรงกลาง ใช้เข็ญพับแป้งทั้งสี่มุมเป็นรูปสี่เหลี่ยมแล้วบีบด้านข้างให้พอขึ้น
7. ทิ้งไว้ให้เย็น เสริฟใส่จานเป็นของว่างหรือทานกับน้ำชา



บุหงาบูดะ ขนมพื้นเมืองของจังหวัดสตูล

ขนมบุหงาบูดะเป็นทรงสี่เหลี่ยมคล้ายหมอน มีสีสันสวยงาม และแฝงไปด้วยภูมิปัญญาไทยที่น่าสนใจ ซึ่งเอกลักษณ์ในการทำขนมแบบนี้คือการนำวัตถุดิบธรรมชาติมาแต่งสีแต่งกลิ่น นอกจากนี้ไม่เป็นอันตราย วัตถุดิบยังหาง่าย และอร่อยมาก ๆ ด้วยนะค่ะ วิถีชีวิตที่เรียบง่ายแบบนี้จึงเป็นเสน่ห์ที่น่าค้นหาอย่างหนึ่งและเป็นที่ที่เรารักและสืบสานต่อยอดไปเรื่อย ๆ ให้คงอยู่ในสังคมของเราต่อไป

ขอบคุณรูปภาพและข้อมูลจาก

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสตูล. ขนมบุหงาบูดะ. สืบค้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2563, จาก https://www.m-culture.go.th/satun/ewt_news.php?nid=1868&filename=index
Easy Cooking. ขนมเกสรลำเจียกกับขนมบุหงาบูดะ. สืบค้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2563, จาก <http://www.easycookingmenu.com/index.php/เคล็ดลับ/เกสรลำเจียก>

อบรำ เสน่ห์กลิ่นหอมของ ขนมไทย



ขนมไทย ขึ้นชื่อว่ามีกลิ่นหอมและอร่อยประณีตในการคัดเลือกวัตถุดิบและวิธีการทำ ซึ่งทำให้ขนมมีหน้าตาที่สวยงามน่าทาน รสชาติหอมหวานอบอวลอยู่ในปาก แต่ก่อนที่จะเป็นขนมกลิ่นหอมน่าทานนั้น จะต้องผ่านการอบกลิ่นขนมหรือที่เรียกกันว่า การ 'อบรำ' เสียก่อน

สำหรับคำว่าอบรำนั้น อบ ในที่นี้มีความหมายว่า การรมควันในที่ที่ควันหรือกลิ่นกระจายออกไปไม่ได้ ส่วนคำว่า รำ แปลว่ากลิ่นหอม อบรำจึงแปลว่า การรมกลิ่นหรืออบกลิ่นให้หอม ในอดีต คนไทยโบราณให้ความสำคัญเรื่องกลิ่นหอมเป็นอย่างมาก เห็นได้จากการใช้น้ำอบ น้ำปรุงต่าง ๆ และการอบรำที่บดเสื่อผ้า ด้วยเหตุนี้จึงส่งผลมาถึงอาหารและขนมไทย โดยนอกจากกลิ่นของวัตถุดิบธรรมชาติอย่างกะทิและน้ำตาลแล้ว ยังมีความหอมที่ได้จากการอบควันเทียนและอบรำด้วยดอกไม้ ซึ่งสร้างเสน่ห์ให้แก่ขนมไทย ไม่ว่าจะเป็นก๊วยเตี๋ยวหลอด ขนมปังกล้วย ขนมเปี๊ยะ หรือแม้แต่ขนมในน้ำกะทิอย่างแตงไทยและซาหริ่ม เป็นต้น

*ในการอบควันเทียนไม่จำเป็นต้องทิ้งไว้ข้ามคืน อาจใช้วิธีจุดเทียนแล้วดับ อบไว้ 10-15 นาที แล้วนำเทียนออกมาจุดใหม่ ทำซ้ำประมาณ 2-3 ครั้ง ไม่ควรวางเทียนลงภาชนะที่ที่ยังติดไฟ และไม่ควรถ่ายภาชนะพลาสติก เพราะจะทำให้เกิดกลิ่นแปลกปลอม

การอบรำกลิ่นควันเทียน

เทียนอบ คือเทียนที่ทำจากขี้ผึ้งแท้ นำไปผสมกับผงเครื่องหอมชนิดต่าง ๆ ด้วยความร้อน เช่น ผงชะลูดป่น กายานป่น ผิวมะกรูดขูดฝอย น้ำตาลทรายแดง พิมเสนบดละเอียด และน้ำมันจันทร์หรือน้ำมันหอมกลิ่นลำเจียก แล้วนำมาพัน(พอก)กับไส้เทียน น้ำอบ และน้ำปรุง เมื่อได้เทียนอบแล้ว ในการอบควันเทียน ให้จุดเทียนสักครู่ให้ขี้ผึ้งละลายแล้วดับไฟ นำเทียนไปวางในภาชนะที่มีฝาปิดพร้อมกับขนม ทิ้งไว้หนึ่งคืน* จะได้กลิ่นอบควันเทียนหอมอยู่ในเนื้อขนม



ใบเตยหอม



มะลิ



กุหลาบมอญ



กระดังงา

การอบรำด้วยดอกไม้

โดยทั่วไปเราจะคุ้นเคยกับกลิ่นของใบเตย ที่ดมในน้ำกะทิจนมีกลิ่นหอม แต่ยังมีดอกไม้ที่สามารถใช้อบขนมเพื่อให้กลิ่นหอมนำทานได้ เช่น ดอกมะลิ เลือกเด็ดดอกตูมที่เกือบบานในช่วงเย็น เด็ดเอากลีบเลี้ยงออกแล้วนำมาลอยในน้ำต้มสุกที่เย็นแล้ว ปิดฝาภาชนะจนถึงเช้า กรองดอกมะลิออก จะได้กลิ่นมะลิหอมชื่นใจ ดอกกุหลาบมอญสีชมพู นิยมเด็ดกลีบมาลอยน้ำเช่นเดียวกับมะลิ หรือโรยบนขนมแล้วปิดฝาอบข้ามคืน และดอกกระดังงา เป็นดอกไม้ที่หอมตอนกลางคืน เมื่อเก็บมาแล้วให้ใช้ไฟลนตรงกลีบดอก เพื่อให้ต่อมน้ำหอมในกลีบดอกแตกและส่งกลิ่น จากนั้นบีบกระเปาะเกสรออก ใส่ดอกกระดังงาลงน้ำหรือวางกับขนม ปิดฝาทิ้งไว้ข้ามคืนแล้วเอาดอกออก ซึ่งการลนไฟดอกกระดังงาให้หอมนี้เองที่เป็นที่มาของสำนวน ‘กระดังงาลนไฟ’ ที่หลายคนเคยได้ยิน

ในการอบรำขนมอาจมีคำถามเกิดขึ้นว่า แล้วขนมไทยชนิดนี้ต้องอบกลิ่นดอกไม้ หรือกลิ่นควันเทียนกันแน่? แท้จริงแล้วขึ้นอยู่กับความชอบของแต่ละคน การอบรำมีตั้งแต่อบแป้งที่จะใช้ หรืออบตัวขนม ใส่ขนม แม้กระทั่งน้ำที่ใช้ในการทำขนม ซึ่งแต่ละขั้นตอนอาจจะอบรำด้วยควันเทียนหรือดอกไม้ก็ได้ และจะให้กลิ่นที่หอมแตกต่างกันออกไป เป็นเสน่ห์และเอกลักษณ์ตามแต่วิธีของแต่ละคน

ขอบคุณข้อมูลจาก

ณวรา เปลี่ยนบุญเลิศ. (2561). ‘อบรำ’ กลิ่นหอมของขนมไทย. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 เมษายน 2563,

จาก <https://krua.co/cooking/cook-to-know/62/-lsquo-อบรำ-rsquo-กลิ่นหอมของขนมไทย>

ฟ้าใสวันใหม่. (2553). วิธีอบควันเทียน. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 เมษายน 2563, จาก <https://www.bloggang.com/m/viewdiary.php?id=fasaiwonmai&month=12-2010&date=07&group=7&gblog=3>



กรุบ ๆ กรอบ ๆ ผักผลไม้ฟรีซดราย

โดย พี่น้ำหวาน 696

น้อง ๆ รู้จักผักผลไม้อบแห้งหรือ ‘ฟรีซดราย’ (Freeze Dried) กันไหมคะ? หลายคนอาจจะเคยเห็นผ่านตาแต่ไม่รู้จักหรือไม่รู้ว่ามันเป็นอย่างไร ผักผลไม้ฟรีซดรายมีลักษณะเหมือนผัก ผลไม้ที่เราเห็นได้ทั่วไป เพียงแต่มาในรูปแบบที่มีเนื้อเบาและกรุบกรอบ เนื่องจากผ่านกระบวนการที่เรียกว่า Freeze dried Technology หรือการทำให้แห้งด้วยการเยือกแข็งแบบสุญญากาศนั่นเองคะ ซึ่งผัก ผลไม้ หรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธีการทำแห้งเยือกแข็งแบบสุญญากาศนี้แล้วจะสามารถคงความเป็นต้นฉบับของอาหารหรือผลไม้สดไว้ได้มากที่สุด โดยองค์การบริหารการบินและอวกาศแห่งชาติหรือ นาซ่า (NASA) ก็ได้ใช้วิธีการ ‘ฟรีซดราย’ นี้กับอาหารและผลไม้ที่ให้แก่นักบินอวกาศ ที่อยู่ในสถานีอวกาศนอกโลกมาแล้วด้วยนะ

ฟรีซดรายทำอะไร?

ขั้นตอนเบื้องต้นในการผลิตอาหารด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งนั้นเหมือนกับการเตรียมผลิตอาหารแห้งทั่วไป คือการล้าง ปอกเปลือก และลดขนาดของอาหารไม่ให้มีขนาดใหญ่เกินไป จากนั้นจึงเข้าสู่กระบวนการ 3 ขั้นตอนต่อไปนี้คะ

1. การแช่เยือกแข็ง (Freezing)

เป็นการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง โดยใช้อัตราการแช่เยือกแข็งแบบเร็วเพื่อให้เกิดผลึกน้ำแข็งขนาดเล็ก วิธีการแช่เยือกแข็งที่นิยม คือ แบบเป่าลมเย็นแบบจุ่มในของเหลวเย็นจัด หรือแบบใช้สารโครโอเจน (เช่น ไนโตรเจนเหลว) ซึ่งมีจุดเดือดต่ำมาก ทำให้ เมื่อสัมผัสอาหารก็จะเดือดและดึงเอาความร้อนแฝงในอาหารออกมา ทำให้อุณหภูมิลดลงอย่างรวดเร็ว

2. การทำแห้งขั้นต้น (Primary drying)

เป็นการระเหิดผลึกน้ำแข็งในอาหารให้กลายเป็นไอน้ำด้วยการลดความดันบรรยากาศ ไอน้ำจะค่อย ๆ ระเหยออกมาจนอาหารเริ่มแห้ง ระยะเวลาที่ใช้ขึ้นอยู่กับขนาด รูปร่าง และโครงสร้างของอาหารแต่ละชนิด

3. การทำแห้งขั้นที่สอง (Secondary drying)

เมื่อเสร็จสิ้นการทำแห้งขั้นต้นแล้ว น้ำแข็งจะละลายหายไปจนหมด เหลือแต่ความชื้น ในขั้นตอนนี้จึงเป็นการทำแห้งด้วยอุณหภูมิที่สูงขึ้นเพื่อให้ความชื้นหายไปจนอยู่ในระดับที่ปลอดภัย

ข้อดีของการถนอมอาหารด้วยการทำแห้งเยือกแข็งแบบสุญญากาศหรือฟรีซดรายผักผลไม้ และอาหารชนิดอื่นนั้น คือ กระบวนการฟรีซดรายสามารถคงสภาพอาหารไว้ และให้รสชาติกับสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ทั้งสี สัน รูปร่าง ขนาด รวมถึงรักษาคุณค่าทางสารอาหารไว้ได้ครบถ้วน สามารถกลับคืนสภาพเดิมที่ไม่แข็งกรุบกรอบได้เมื่อถูกน้ำหรือให้ความชื้น และสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 1-2 ปี นับว่าเป็นวิธีการถนอมอาหารที่ดีมาก ๆ เลยทีเดียวค่ะ



ขอบคุณข้อมูลจาก

Bangkok Freezetech. (2563). ฟรีซดรายคืออะไร? สืบค้น

เมื่อวันที่ 27 เมษายน 2563, จาก

<http://bangkokfreezedry.com/bkfreezdry/freezedry/index.html>

เคี้ยวเพลิน

จน “ลืมหืมตา”



ขนมลืมหืมตา

มีใครคุ้นหน้าคุ้นตาขนมชนิดนี้บ้างเอ่ย~
นี่แหละคือ “ขนมลืมหืมตา” ขนมไทยชิ้นเล็ก นุ่มนิ่ม
สีสันทนน่ารักน่ากิน ตกแต่งโรยหน้าด้วยถั่วเขียวเลาะเปลือก
แต่ทำไมถึงชื่อว่า “ลืมหืมตา?” พี่แนนนี่ได้ยินครั้งแรก
ก็แปลกใจอยู่เหมือนกันค่ะ สาเหตุที่ชื่อขนมเป็นแบบนี้
ก็เพราะสัมผัสของมันเวลากินมีความนุ่มลื่นมาก
เคี้ยวไปเคี้ยวมากก็ลื่นล่องคอไปซะแล้ว
ขนมชนิดนี้เลยได้ชื่อว่า “ขนมลืมหืมตา” นั่นเองค่ะ
รู้แบบนี้แล้วต้องไปลองกินสักหน่อยแล้วละ

แค่เห็นชื่อก็ชวนคิดเลยนะคะว่าจะกินได้ไหม

พี่แนนนี่บอกเลยว่ากินได้และอร่อยด้วยค่ะ
ขอเกริ่นก่อนว่าขนมชนิดนี้เป็นขนมประจำริมคลองหนองบัว
จังหวัดจันทบุรี ทำจากแป้งข้าวเหนียว จิ้มด้วยถั่วลิสง
ผสมน้ำตาลอ้อยที่มาจากบ้านหนองบัวเองเลย

โดยชื่อ “ขนมติดคอ” นั้นมีที่มาจากแป้ง
ข้าวเหนียวที่ใช้ทำขนมนี้แหละค่ะ เป็นแป้งที่เหนียมนุ่ม
พอดีคำ คนสมัยก่อนจึงมีการบอกลูกหลานว่า “ระวังติดคอ”
เวลาลูกหลานอยากกินขนมจึงใช้ชื่อ “ขนมติดคอ” มาจนถึงปัจจุบัน

กินแล้วติดคอจริงไหมเนี่ย!?



ขนมติดคอ

ถือว่าเป็นขนมไทยที่มีชื่อเป็นเอกลักษณ์น่าสนใจมากจริง ๆ ค่ะ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นไม่ว่าจะกินอะไรก็ตามเราต้องค่อย ๆ เคี้ยว
ค่อย ๆ กลืน ไม่ต้องรีบ จะได้ปลอดภัยหายห่วง ของกินไม่ติดคอกันนะคะ

“หนังสือแห่งความทรงจำ”



หนังสือ 22 ปีแห่งความหวาน

เราทุกคนต่างมีความทรงจำดี ๆ เก็บไว้กับตัวมากมายเช่นเดียวกับหนังสือที่พี่แนนนี่จะมาแนะนำให้เด็ก ๆ ได้รู้จักกันในคอลัมน์ เบ็ดเตล็ดนี้ หนังสือที่ว่าก็คือ “22 ปีแห่งความหวาน” จากสำนักพิมพ์ BUNBOOKS ค่ะ โดยคุณ Monster Planet ผู้เขียน ได้นำความทรงจำวัยเด็กเกี่ยวกับขนมต่าง ๆ สร้างสรรค์ออกมาเป็นหนังสือเล่มเล็กกะทัดรัด ภาพประกอบน่ารัก สีสดใสสวยงาม โทนหวาน ๆ น่ารักน่าอ่านมาก ๆ พี่แนนนี่เห็นครั้งแรกก็รีบซื้อทันทีเลยละค่ะ >_<



ภายในเล่มเป็นเนื้อหาเกี่ยวกับขนมทั้งหมดเลย พร้อมทั้งคำอธิบายเรื่องราวสั้น ๆ ที่ผู้เขียนมีต่อขนมนั้น ๆ ตั้งแต่อนุบาลจนถึงวัยทำงานปัจจุบัน



เช่น ไมโลโรงเรียนสมัยอนุบาลที่มาจอดที่โรงเรียนเมื่อไร วันนั้นจะกลายเป็นวันพิเศษทันที หรือขนมกินเล่นสมัยประถมอย่าง **ฟรุ๊ตตี้ครีมโคน คิตตี้บอย** ขนมกลืนผลไม้ที่มีวิธีกินโดยการบีบครีมลงในโคนกรอบ ๆ เหมือนกับไอศกรีม และขนมอื่น ๆ อีกมากมายที่รอให้เด็ก ๆ ไปทำความรู้จัก ต้องมีขนมหลายอย่างที่เด็ก ๆ เห็นแล้วต้องร้อง อ้อ! เน้ ๆ หนังสือ “22 ปีแห่งความหวาน” จะทำให้เด็ก ๆ เพลิดเพลินไปกับการอ่าน สามารถนำเรื่องราวน่ารักไปแบ่งปันกับเพื่อน ๆ ก็ได้ด้วย และเมื่อเราโตขึ้นแล้ว ก็อย่าลืมหยิบหนังสือชวนคิดถึงเล่มนี้ขึ้นมาอ่านอีกครั้งนะคะ

เพราะพวกเราน่ะต่างมีความทรงจำร่วมกันโดยเฉพาะเรื่องราวของขนมขงใจล่ะ!



ไอศกรีมดอกไม้และไอศกรีมตุ๊ด (ที่ปัจจุบันเหลือน้อยเต็มที)



ช็อกโกแลตจากกุหลาบแสนน่ารัก

กาลครั้งหนึ่ง

คอลัมน์ : เบ็ดเตล็ดเกร็ดหวานหวาน

จัดทำโดย : พี่แนนนี่
นางสาวนิภาภัทร นิตติระการไชย

คุณหญิง ฟิงเพลง อ่านหนังสือกันไปแล้ว มาดูการ์ตูนกันบ้างดีกว่าค่ะ การ์ตูนประจำคอลัมน์นี้พี่แนนนี่ขอเสนอ "แม่มน้อยโดเรมี ภาค 3" การ์ตูนญี่ปุ่นที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับสาวน้อย 5 คนที่เป็นแม่คนฝึกหัด ใช้เวทมนตร์เพื่อช่วยเหลือผู้คนรอบตัวและเพื่อพิสูจน์ตัวเองให้สภาแม่คนยอมรับด้วยว่าพวกเธอมีคุณสมบัติที่จะเป็นแม่คนเต็มตัว ภาคก่อนหน้านี้น้องน้อยของเราเปิดร้านดอกไม้ไปแล้ว ภาคนี้เลยเปลี่ยนมาเปิดร้านขนมหวานบ้าง!



Magical Doremi



เนื้อหาของแม่มน้อยโดเรมีคือการทำขนมตามบททดสอบที่ได้รับจากสภาแม่มน้อยแต่ละคนเพื่อให้ผ่านการเป็นแม่คนฝึกหัด มีขนมน่ารักหลายอย่างที่ถูกสร้างขึ้นด้วยเวทมนตร์และความตั้งใจ แต่เนื้อเรื่องก็ไม่ได้มีแค่ทำขนมอย่างเดียวเท่านั้นนะค่ะ การ์ตูนเรื่องนี้ยังแฝงข้อคิดดี ๆ ไว้ในแต่ละตอนด้วย โดจะเน้นเรื่องครอบครัวและเพื่อนเป็นหลักค่ะ



ป๊อป น้องสาวของโดเรมี



โรลเค้กผลไม้

เนื้อหาจากตอนที่ 12

น้องสาวของโดเรมีต้องขึ้นแสดงเปียโนในงานประกวดดนตรี แต่เจ้าตัวนั้นไม่มั่นใจในตัวเองจนไม่กล้าขึ้นแสดง โดเรมีจึงทำ**โรลเค้กผลไม้**ไปให้น้องสาวโดยใส่เวทมนตร์ที่ช่วยเพิ่มความกล้าเข้าไปด้วยแต่ขึ้นที่หยิบไปเป็นโรลเค้กธรรมดา แต่มันก็ทำให้น้องสาวของโดเรมีแสดงเปียโนได้อย่างราบรื่น ฉะนั้นแล้วความรักระหว่างพี่น้องที่มีต่อกันอย่างจริงจังจึงเป็นยาดีในการผ่านพ้นปัญหาที่มากกว่าเวทมนตร์นั่นเอง

เนื้อหาจากตอนที่ 17

โคทาเกะ เพื่อนร่วมห้องของโดเรมีทะเลาะกับเพื่อนในชมรมฟุตบอลเพราะตัวเองไม่ได้รับเลือกให้เป็นนักกีฬาตัวจริงในทีม โดเรมีจึงทำ**เจลลี่เลมอน**เพื่อให้โคทาเกะคืนดีกับเพื่อนเหมือนเดิม ซึ่งตอนนี้ได้นำเสนอให้เราเห็นว่าปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างตัวโคทาเกะกับเพื่อนนั้นมาจากความใจร้อนและไม่ใส่ใจความรู้สึกของคนอื่น เมื่อโคทาเกะเข้าใจและขอโทษเพื่อนพวกเขาจึงกลับคืนดีกันเหมือนเดิมค่ะ การใส่ใจความรู้สึกคนรอบข้างมันสำคัญมาก ๆ เลยนะค่ะเด็ก ๆ เป็นเราเองก็คงอยากเล่นสนุกกับเพื่อนมากกว่าทะเลาะกัน ดังนั้นหมั่นเอาใจเขามาใส่ใจเราเข้าไว้เพื่อมิตรภาพที่มีนัยยะยาวนานนะค่ะ



เจลลี่เลมอน



โคทาเกะขณะเล่นฟุตบอลกับเพื่อน



คุณแม่มน้อยโดเรมีแล้วจะทั้งอยากกินขนมและรู้สึกรักเพื่อนรักครอบครัวของเราเพิ่มขึ้นเพราะเนื้อหาที่อบอุ่นนี้เลยละ ไม่แน่ว่าบางคนที่คุณเรื่อนี้แล้วอาจจะอยากเป็นคนทำขนมหรือที่ในการ์ตูนเรียกว่าปัสตีเย (pâtissière) ก็ได้ค่ะ ถึงตอนนั้นก็อย่าลืมใส่ใจความปรารถนาดีต่าง ๆ ของเราลงในขนมด้วยนะ! พี่เชื่อว่าขนมของทุกคนจะต้องทำให้คนที่กินมีความสุขอย่างแน่นอน

กาลครั้งหนึ่ง ห่างไกลโรค



สวัสดีค่ะทุกคน ในสถานการณ์ไวรัส COVID-19 แบบนี้ที่ทุกคนต้องรักษาสุขภาพกายและใจให้ดี คงได้ยินวิธีการระวังตัวเองจากไวรัส ' กินร้อน ซ้อนตัวเอง ล้างมือ' กันมาบ้างแล้ว

ฉบับนี้ พีผักบั้งจึงมีวิธีล้างมืออย่างละเอียดมาบอก เพื่อให้มือของน้อง ๆ สะอาดสะอาด ห่างไกล COVID-19 ไปอีก 1 ก้าวค่ะ !

1. ล้างมือด้วยน้ำเปล่าพอเปียก ใช้สบู่



2. ถูฝ่ามือและง่ามนิ้ว



3. ถูหลังมือและง่ามนิ้วด้านหลังทั้ง 2 ข้าง



4. ทำมือเป็นรูปตะขอกเกี่ยวเข้าด้วยกัน ถูปลายนิ้ว (ถ้าเล็บยาว อย่าลืมถูซอกเล็บด้วยนะ)



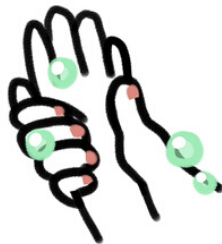
5. ทำมือข้างหนึ่งเหมือนขนมจีบ ถูวนที่ฝ่ามืออีกข้าง และสลับข้างทำแบบเดียวกันอีกครั้ง



6. ถูนิ้วหัวแม่มือโป่งทั้ง 2 ข้าง



7. ถูข้อมือทั้ง 2 ข้าง



8. ล้างมือด้วยน้ำจนสะอาด



เท่านี้มือของเราก็จะสะอาดหมดจดทุกซอกทุกมุม และยังสามารถล้างมือจนครบ 20 วินาทีตามหลักการล้างมือได้ด้วย พีผักบั้งขอแนะนำให้ลองหาเนื้อร้องสักท่อนของเพลงโปรดของเราที่มีความยาวไม่ต่ำกว่า 20 วินาที มาร้องคลอไปด้วยขณะล้างมือ แล้วการล้างมือของเราก็จะไม่น่าเบื่ออีกต่อไป

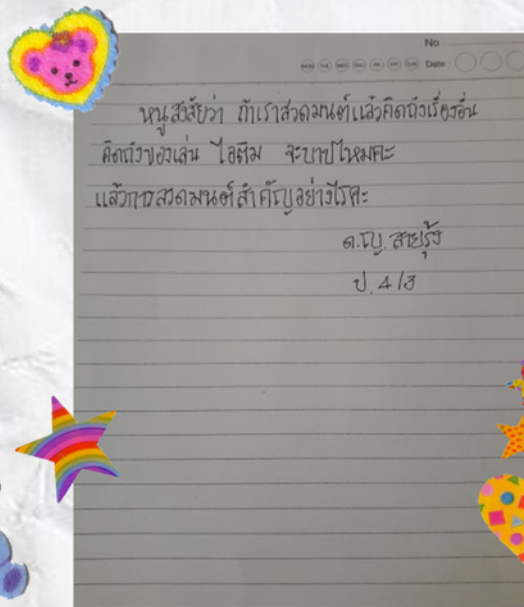
เมื่อล้างมืออย่างถูกวิธีแล้ว น้อง ๆ อย่าลืมทาครีมบำรุงความชุ่มชื้นที่มือ เพื่อป้องกันผิวแห้งด้วยนะ ฉบับนี้พีผักบั้งต้องขอลากันไปก่อน " สวัสดี สุขภาพดี มีความสุข "



ตอบปัญหาคาใจน้อง



คอลัมน์ตอบปัญหาคาใจน้อง เป็นคอลัมน์ที่พี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งจะตอบคำถาม หรือปัญหาที่น้อง ๆ สงสัยทุกเรื่อง น้อง ๆ สามารถส่งคำถามมาถามพี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งได้ทุกเรื่องเลย พี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งสัญญาว่าจะหาคำตอบมาตอบน้อง ๆ ที่น่ารักทุกคนเลยนะ



คำถามจาก เด็กหญิง สายรุ้ง ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4/3

Q

question

หนูสงสัยว่า ถ้าเราสวดมนต์แล้วคิดถึงเรื่องอื่น คิดถึงของเล่น ไอติม จะบาปไหมคะ แล้วการสวดมนต์สำคัญอย่างไรคะ

A

answer

สวัสดิ์จะน้องสายรุ้ง สำหรับคำถามที่ถามว่า ถ้าเราสวดมนต์แล้วคิดถึงเรื่องอื่น คิดถึงของเล่น ไอติม จะบาปไหม วารสารกาลครั้งหนึ่งบอกเลยว่า **ไม่บาปจ้ะ** เพราะบาป หมายถึงการกระทำในสิ่งไม่ดีที่ทำให้คนอื่นเดือดร้อน เช่น หากเราเอามือไปตีมดแล้วมดตาย มดได้รับความเดือดร้อน อย่างนี้ก็จะเรียกว่าบาป แต่ว่า **น้องสายรุ้งเป็นเด็กดี และสวดมนต์เพื่อให้จิตใจสงบ นับเป็นเรื่องดีจ้ะ** แม้ตอนที่เราสวดมนต์แล้วคิดถึงของเล่น คิดถึงไอติม ก็ไม่บาปนะจ้ะ เพราะไม่ได้ทำให้ผู้อื่นต้องเดือดร้อน

ถ้าน้องสายรุ้งไม่อยากคิดถึงเรื่องอื่น ไม่อยากคิดถึงของเล่นตอนสวดมนต์ น้องสายรุ้งก็ต้องสวดมนต์บ่อย ๆ นะจ้ะ พอเราสวดบ่อย ๆ ใจของเราก็จะสงบ เพราะใจของน้องสายรุ้งจะจดจ่อกับบทสวด และมีสมาธิมากขึ้น พี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งก็เคยเจอปัญหานี้จ้ะ ก่อนนอนสวดมนต์ทุกคืนเลย แต่ก็อดคิดถึงของอร่อยไม่ได้ แต่พอสวดบ่อย ๆ แล้วก็ทำสมาธิก่อนสวด พี่ ๆ ก็สวดมนต์ได้สบายโดยไม่คิดถึงเรื่องอื่นเลย ฉะนั้นพี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งเชื่อว่าน้องสายรุ้งก็ทำได้ ลองเอาวิธีของพี่ ๆ ไปใช้ดูนะจ้ะเด็กดี

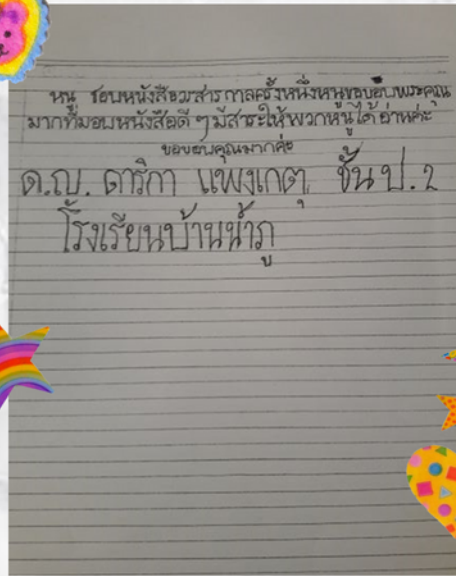
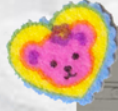
การสวดมนต์สำคัญอย่างไร สำคัญมากเลยจ้ะ เพราะการสวดมนต์จะทำให้ใจของเราสงบ เป็นการฝึกสมาธิด้วย แรก ๆ ที่สวดมนต์เหนื่อย ใจของเราอาจจะยังไม่สงบ ยังคิดถึงเรื่องอื่นอยู่ เพราะยังไม่มีความสมาธิ ฉะนั้นอย่ากังวลใจไปนะ พอเราสวดมนต์บ่อย ๆ ใจของเราจะสงบเอง สามารถท่องบทสวดได้โดยไม่ต้องดูเลย ถ้าน้องสายรุ้งสวดมนต์บ่อย ๆ และมีสมาธิมากขึ้นนะ เวลาเรียนหนังสือก็จะจำบทเรียนได้ไวขึ้น เพราะมีสมาธิจากการสวดมนต์ทุกคืน ทำอะไรก็ไม่ใจลอยแล้วจ้ะ พี่ ๆ จากวารสารกาลครั้งหนึ่งขอให้น้องสายรุ้งสวดมนต์เก่ง ๆ พยายามเข้านะจ้ะเด็กดี

ตอบจดหมายคลายเหงา



จัดทำโดย
พีระโม (695)

คอลัมน์ **ตอบจดหมายคลายเหงา** เป็นคอลัมน์ที่จะให้น้อง ๆ ส่งจดหมายมาพูดคุยกับพี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งเพื่อคลายเหงา น้อง ๆ สามารถส่งจดหมายเข้ามาพูดคุยได้ทุกเรื่องเลยนะ เช่น อยากจะขอคอลัมน์เกี่ยวกับสิ่งใด หรืออยากส่งจดหมายมาขอบคุณก็ได้นะ พี่ ๆ ตื่นเต้น อยากตอบจดหมายจากน้อง ๆ มากเลย พี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งรอจดหมายจากน้อง ๆ อยู่นะจ๊ะ



จดหมายจากเด็กหญิง ดาริกา แพงเกต ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2



หนูชอบหนังสือวารสารกาลครั้งหนึ่ง ขอขอบพระคุณมากที่มอบหนังสือดี ๆ มีสาระให้พวกหนูได้อ่านค่ะ ขอขอบคุณมากค่ะ

A

answer

สวัสดีจ้า น้องดาริกา พี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งดีใจมากเลยนะจ๊ะ ที่น้องดาริกาขอวารสารกาลครั้งหนึ่งมาก อ่านจดหมายของหนูแล้ว พวกพี่ ๆ ยิ้มหวานทั้งวันเลยจ๊ะ มีกำลังใจผลิตวารสารกาลครั้งหนึ่งเลยจ๊ะ พี่ ๆ ก็ต้องขอบคุณน้องดาริกานะจ๊ะที่ขอวารสารกาลครั้งหนึ่งนะ เพราะถ้าไม่มีน้อง ๆ ที่น่ารักแบบหนู และชอบอ่านหนังสือล่ะก็ พี่ ๆ เองก็คงไม่รู้จะพูดคุยกับใคร แต่เพราะมีหนู ๆ ที่น่ารัก และชอบอ่านหนังสืออย่างน้องดาริกา พี่ ๆ จึงมีเพื่อนที่สามารถพูดคุย ส่งจดหมายหากัน รวมถึงสามารถเล่าเรื่องต่างให้น้อง ๆ อ่านผ่านวารสารกาลครั้งหนึ่งได้ด้วยจ๊ะ ขอขอบคุณน้องดาริกา และน้อง ๆ ทุกคนเลยนะจ๊ะ

ถ้าน้องดาริกาอยากอ่านนิทานเรื่องไหน หรือ อยากระบายสีรูปอะไรก็สามารถส่งจดหมายมาหาพี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งได้เลยนะจ๊ะ พี่สัญญาว่าจะพยายามทำให้ตามคำขอเลยจ๊ะ แต่อาจจะต้องรอตามลำดับนะ ใครส่งมาก่อน พี่ ๆ ก็จะทำตามคำขอให้ก่อน ฉะนั้นน้องคนไหนที่ยังไม่ได้ตามก็ขอพี่ช่วยรออน้อยนะ รับรองว่าพี่ ๆ กาลครั้งหนึ่งทำให้ตามคำขอแน่นอนจ๊ะ

พี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งขอขอบคุณน้องดาริกาที่ส่งจดหมายมาพูดคุยกันนะจ๊ะ จดหมายของหนูทำให้พี่ ๆ มีความสุขมากเลย ถ้ามีโอกาสก็ส่งมาพูดคุยกันอีกนะจ๊ะ พี่ ๆ วารสารกาลครั้งหนึ่งนะอยากคุยกับหนู แล้วก็เด็ก ๆ ทุกคนเลย และหวังว่าจะมีโอกาสส่งวารสารกาลครั้งหนึ่งไปให้เด็ก ๆ รวมถึงน้องดาริกาอ่านด้วยนะ ตอบจดหมายคลายเหงาฉบับนี้คงต้องลาไปก่อน **อย่าลืมดูแลสุขภาพ และตั้งใจเรียนนะจ๊ะน้องดาริกา หวังว่าเราจะได้พบกันใหม่นะจ๊ะเดี๋ยวจ๊ะ**



กาลครั้งหนึ่ง
(แสนหวาน)