

แจ่วผัวหลง

“กินแซ่บทั้งครอบครัว นั่งทั้งหมู่บ้านคือแจ่วผัวหลง”

Jaew Phua Long
Attractive Isan Sauce

“Eat the whole family. The whole village
enjoy is Jaew Phua Long”



แซ่บปี๊ยน นางเสมียน ไชยภักดิ์
เบอร์โทรศัพท์ 080 180 9170
ที่อยู่ 23 หมู่ที่ 6 ตำบลดงขวาง
อำเภอเมืองนครพนม
จังหวัดนครพนม

Champion Mrs. Samien
Chaiyapak
Telephone 080 180 9170

Address 23 Moo 6, Dong
Kwang Subdistrict, Mueang
Nakhon Phanom District,
Nakhon Phanom Province



วันเวลาเปิดทำการ

ทุกวัน หากต้องการทำ
กิจกรรมติดต่อล่วงหน้า 1
อาทิตย์

Opening Hours

Daily, if you want to
attend activity contact
1 week in advance

ค่าบริการสำหรับทำกิจกรรม

60 บาทต่อท่าน

Activity Fee

60 Baht per person

จำนวนการรองรับ

40-50 ท่าน

Activity support capacity

40-50 persons

ประวัติความเป็นมาของกิจกรรม

ความคิดริเริ่มของการทำผลิตภัณฑ์แจ่วผัวหลง
คือต้องการสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว จึงทำ
แจ่วผัวหลงโดยใช้สูตรของตนเอง จากนั้นให้
ลูกสาวนำไปแจกจ่ายแก่เพื่อนแจ่วผัวหลงจึงกลาย
เป็นที่รู้จักและสามารถทำออกจำหน่ายเป็นการหา
รายได้อีกทางหนึ่ง นอกจากนี้แจ่วบองยังเป็น
อาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน อีกทั้งยังเป็นเมนูที่
มากไปด้วยสรรพคุณมากมายจากสมุนไพรอีกด้วย

Background of the activity

The initiative in making of Jaew Phua Long
products is to create additional income for the
family. Therefore, Jaew Phua Long is
considered for production using her own
formula. Then her daughter is responsible for
the distribution of products to friends. Jaew
Phua Long, therefore, became known since
then and the family is able to make sales as
another way to generate income. In addition,
Jaew Bong is also another local food of Isan.
It is also a menu that is rich in many medicinal
properties.

วัสดุอุปกรณ์ สำหรับการทำกิจกรรม Materials / equipment for activities

1. ปลาร้า 2. กระเทียม 3. หอมแดง 4. พริกแห้ง 5. ข่า
1. Fermented fish 2. Garlic 3. Shallot 4. Dried chili 5. Galangal



วิธีการ

1. นำปลาร้าที่จัดเตรียมไว้มาสับให้ละเอียด
2. จากนั้นนำข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเทียม หอมแดงมาหั่น และนำไปคั่วให้หอมแล้วนำมาโขลกให้ละเอียด
3. ใส่ปลาร้าที่สับแล้วใส่ลงไปโขลกเข้าด้วยกัน
4. ปูรอสตด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย และน้ำมันมะพร้าว
5. โรยด้วยใบมะกรูดหั่นฝอย เสริฟพร้อมผักเคียงนานาชนิด

How to

1. Chop the prepared fermented fish thoroughly.
2. Then bring galangal, lemongrass, kaffir lime leaves, garlic, shallots to cut and then roast until being fragrant and then pound thoroughly.
3. Put the chopped fermented fish and mix it all together.
4. Season with fish sauce, sugar and tamarind juice.
5. Sprinkle with sliced kaffir lime leaves. Serve with various vegetable.



โปรแกรมท่องเที่ยว เวลากิจกรรม Travel Program time Activities

9.00 น. กล่าวต้อนรับนักท่องเที่ยว พร้อมอธิบายรายละเอียดของกิจกรรม

9.30 น. นักท่องเที่ยวลงมือทำแจ่วพืหลวง โดยนำส่วนผสมต่างๆ ที่เตรียมไว้คลุกเคล้าให้เข้ากัน

10.00 น. นักท่องเที่ยวนำแจ่วพืหลวงที่ได้ลงมือทำกลับไปเป็นของฝากจากบ้านบึงหล่ม

9.00 hrs Welcoming tourists, describing details of the activity.

9.30 hrs Tourists start to make Jaew Phua Long by bringing various ingredients to be mixed together.

10.00 hrs Tourists bring Jaew Phua Long that they have done back home as a souvenir from Ban Bueng Lom.

*หมายเหตุ: เวลาการทำกิจกรรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้
* Note: The activity time can be changed.