

ครั้งแรก! ในเมืองไทย Healthy Tasty กับ Health Society เดลิเวอรี่อาหารไทยแพลนต์เบสต์ต้านอักเสบ



เมื่อวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2563 นก-ชลิดา เถาว์ชาลี ดันติพิภพ นางสาวไทยประจำปี 2541 จัดงานแถลงข่าวการจับมือกันระหว่าง Healthy Tasty กับ Health Society ณ The H Cafe โซนร้านอาหารไทยแพลนต์เบสต์เดลิเวอรี่ โดยมีกลุ่มคนรักสุขภาพสายนักชิมชั้นเทพ รวมทั้งเหล่าเซเลบริตี้และศิลปินดาราทบเท้าร่วมงานคับคั่ง นำโดย เกรียงศักดิ์ ดันติพิภพ, ชานา นูตาคม, อภิสมัย ศรีรังสรรค์ นางสาวไทยประจำปี 2542, กฤษกร หอมบุญญาศักดิ์ นางสาวไทยประจำปี 2553, พรพิมรา เดชอุดม (จ๊ะจ๋า), ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกราช บำรุงพีชน์, คุณสาริณี เสฐียรภาคกุล, นพ. เสฏฐวุฒิ งามเมธิชยวงศ์ (หมอต้ม), คุณอรอนงค์ ปัญญาวงศ์ นางสาวไทย ปี พศ 2535 ฯลฯ

บรรยากาศภายในงานอบอุ่นไปด้วยเมนูอาหารไทยแพลนต์เบสต์ต้านอักเสบ เริ่มตั้งแต่เวลคัมดริงค์หลากหลายชนิด อาทิ น้ำสับประรด Mojito Ginger Shot, Americano Cinnamon Shot, น้ำมะนาว Lemongrass Shot ตามด้วยออเดิร์ฟย่อยๆ น้ำลายอย่างปอเปี๊ยะสดใส่เทมเป้ เสิร์ฟพร้อมซอสซีฟู้ด ตกแต่งด้วยดอกไม้ไทยๆ

สำหรับเมนูโดนใจล่ะ! หนีไม่พ้นอาหารจานหลักรสเด็ด! คือ Green Plant Based Salad ไม่ว่าจะเป็นกะหล่ำดาว หน่อไม้ฝรั่ง ผักเนเป้ป่า ฯลฯ และเมนูพระเอกอย่าง ปลาปลาดุก2475 เมนูโบราณที่ผสมกับคุณค่าทางอาหารที่ร่วมสมัย ปิดท้ายด้วยของหวานรสชาติเร็ด! พุดดิ้งเต้าหู้ธัญพืช

ไฮไลต์งานนี้อยู่ที่ นก-ชลิดา เปิดใจเป็นครั้งแรก! ถึงแรงบันดาลใจการให้ความรู้เรื่องอาหารไทยแพลนต์เบสส์ด้านอีกเสบ รวมไปถึงการให้บริการอาหารไทยแพลนต์เบสส์ด้านอีกเสบ เพื่อเอาใจแฟนคลับคนรักสุขภาพ

‘งานวิจัยปริญญาเอกของนกเป็นแรงบันดาลใจสำคัญ ที่อยากจะผลักดันให้อาหารไทยแพลนต์เบสส์โด่งดังไปทั่วโลก ในฐานะอาหารด้านอีกเสบ ป้องกันและรักษาโรคเรื้อรังได้ทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็น เบาหวาน ความดัน โรคหัวใจ ไขมันในเลือดสูง มะเร็ง หรือ อัลไซเมอร์ อาหารไทยแพลนต์เบสส์ด้านอีกเสบที่นกเป็นผู้คิดค้นสูตรวิธีการกินในงานวิจัยของนกยังเป็นอาหารชะลอวัยชั้นเยี่ยมอีกด้วย’

นอกจากนี้ ยังได้รับเกียรติจาก เชฟขวัญ-แก้วขวัญ ธนะโชติ มาพูดคุยที่ไปที่ไปการตัดสินใจร่วมมือกับ Healthy Tasty กับ Health Society by Nok Chalida เพื่อทำอาหารเดลิเวอรี่ตอบโจทย์คนเมือง แถมแบ่งปันเกร็ดความรู้เรื่องอาหารที่น่าสนใจ

‘.....ขอขอบคุณพื้นที่ที่วางใจให้HealthyTastyได้มีโอกาสทำอาหารตามสูตรPlant Based Thai Dietค่ะ...และที่สำคัญการทานอาหารแบบPlant Based จะเป็นทางเลือกใหม่ที่จะเปลี่ยนการลดน้ำหนักและการดูแลสุขภาพแบบที่เราคุ้นเคย ให้มีสีสันและเข้ากับกระแสรักษ์โลกรักษ์สุขภาพในปัจจุบัน...’

ไม่หมดเพียงเท่านี้! ด้าน จ๊ะจ๋า-ปริมรดา เดชอุดม ดาราสาวสายเฮลตี้ตัวแม่ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกราช บำรุงพีช ผู้คร่ำหวอดแวดวงอาหารเพื่อสุขภาพ ร่วมบอกเล่าเคล็ดลับการกินอาหารเพื่อสุขภาพด้านอีกเสบ

สายเฮลตี้เทสตีไม่ควรพลาด! ด้วยประการทั้งปวง สนใจใช้บริการเดลิเวอรี่กับ Plant Based Thai Diet by Nok Chalida (เมนูอาหารไทยแพลนต์เบสส์ด้านอีกเสบ) สามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ทาง Line :@healthyplantbased IG: healthybytasty อย่าลืมแจ้งรหัส NokHealthSo เพื่อรับส่วนลดในการสั่งอาหารนะคะ

#plantbasedwholefoods

#nokhealthso #antiaging #ชะลอวัย #ชะลอวัยไปกับชลิดา #plantbased #wholefoods #plantbaseddiet

#plantbasedthaidiet #antiinflammatorydiet #plantpower

#nursenok #proudtobethai #สวยด้วยพีช