

“เมกาบางนา ไทย คูซีน แอนด์ คัลเชอร์รัล” สุดยอด

อาหาร 4 ภาคทั่วไทย ตระการตากับการแสดง

วัฒนธรรม พร้อมเผยแพร่สูตรปรุงอาหารแบบฉบับชาววัง

ศูนย์การค้าเมกาบางนา ศูนย์การค้าแนวราบระดับภูมิภาคแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตอบสนองทุกไลฟ์สไตล์ของคนในครอบครัวจัดงาน “เมกาบางนา ไทย คูซีน แอนด์ คัลเชอร์รัล” รวบรวมสุดยอดอาหารเลิศรสจาก 4 ภาคทั่วไทย สะท้อนความเป็นไทยผ่านการแสดงนาฏศิลป์อันอ่อนช้อย พร้อมสาธิตการปรุงอาหารสูตรลับฉบับชาววัง จากต้นตำรับพระวิมาดาเธอฯ พระอัครชายาในรัชกาลที่ 5 ในระหว่างวันที่ 27 มิถุนายน – 8 กรกฎาคม นี้ ณ ลานแฟชั่น แกลอรี ชั้น 1 ศูนย์การค้าเมกาบางนา โดยงานนี้ถือเป็นส่วนหนึ่งของงาน “เมกาบางนา แฟมิลี่ เอ็กซ์พีเรียนซ์”



อีกทั้งอาหารใต้ที่สามารถซื้อไปเป็นของฝากอย่าง หมูย่าง ร้านตรังหมูย่าง จังหวัดตรัง ที่มีความกรอบนอกนุ่มใน ไม่ฉ่ำน้ำ มีชั้นมันน้อย ถ้าจะกินให้อร่อยต้องกินพร้อมกันทั้งสามชั้น คือ หนัง มัน เนื้อ ทานคู่กับน้ำพริกกุ้งเสียบ พริกแกงหมูใต้ปลาคั่วกลิ้ง เพิ่มรสชาติให้เนื้อหมูหอมแน่นเหนียว ทำให้หลายคนติดอกติดใจกันเลยทีเดียว **จำปาตะทอด** **ร้านแม่สมจิตร** จำปาตะทอดถือเป็นผลไม้ชนิดหนึ่ง นำมาทอดน้ำมันร้อนจัดเดือดพล่าน ชุบแป้งสุกกรอบ กินกันร้อนๆ รสหวานจัดหอมหวานชุ่มปากชุ่มคอ โดยเม็ดจำปาตะทอดจะให้รสมันเข้มข้น ปัจจุบันถือเป็นของที่หาทานยาก รวมถึงอีกหนึ่งเมนูของฝากจากภาคอีสาน ได้แก่ **ของฝากจากอุดร** ที่มีหลากหลายความอร่อยถูกปาก ทั้ง ส้มตำรสเด็ด ยำเห็ด แหนม และหมูยอ ที่รสชาติเป็นเอกลักษณ์คงความอร่อยได้อย่างแน่นอน

นอกจากอาหารจากทุกสารทิศทั่วไทยที่มีมาให้ลิ้มรสกันแล้ว ยังมีการแสดงสะท้อนวัฒนธรรมไทย จากศูนย์วัฒนธรรมไทย มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ที่เรียงรายมาให้รับชมในแต่ละวัน อาทิ การแสดงหุ่นคนชุด “วิลาศลักษณ์ สุภฤกษ์ เบิกอมร”, การแสดงนาฏศิลป์ที่มีการร่ายรำอันประณีตงดงาม อย่างการแสดงกัณรีร่วมสมัย, การแสดงอันสะท้อนวัฒนธรรมของชาวไทยแต่ละภาค อาทิ อีสานม่วนชื่น, ฟ้อน กิ่งกะหว่า-โต อีกหนึ่งเอกลักษณ์ของชาวเหนือ เป็นการแสดงฟ้อนนก โดยแต่งกายเลียนแบบนกยูงกรีดกรายร่ายรำแสดงท่าเร็นเริงสุข ส่วนการรำโต หรือ ก้าโต เป็นการแสดงโดยให้ผู้แสดงสองคนมุดเข้าไปอยู่ในหุ่นคล้ายกับกวาง ซึ่งไทใหญ่เรียกว่า โต เป็นสัตว์ในนิยายในสมัยพระพุทธกาล ส่วนใหญ่จะนิยมฟ้อนและรำในช่วงงานวันออกพรรษา พร้อมทั้งสนุกสนานไปกับมินิคอนเสิร์ตจากนักร้องเสียงทรงพลัง เก่ง – ธชย ประทุมวรรณ และ ปุ้ย – ดวงพร พงศ์ผาสุก ในวันเสาร์ที่ 29

มิถุนายน 2556 อีกด้วย

พร้อมร่วมสืบทอดตำรับอาหารศาสตร์และศิลป์ของไทยโบราณ โดยได้รับเกียรติ ผศ.ดร. ศันสนีย์ จะสุวรรณ อดีตผู้อำนวยการสำนักศิลปะวัฒนธรรม และอาจารย์นฤมล เปียชื่อ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา มาร่วมเล่า เรื่องราวการสืบทอดและความเป็นมาของตำรับอาหารแต่ละชนิด และสาธิตการปรุงเครื่อง จิ้ม และข้าวปรุงต่างๆ ตำรับพระวิมาดาเธอฯ อาทิ ข้าวงบ, น้ำพริกลงเรือ, ข้าวบายศรีปาก ขาม, น้ำพริกตะไคร้ และน้ำพริกลูกหน่าเลียบ เป็นต้น อีกทั้งเป็นครั้งแรกที่มีการรวบรวม ยังจะแจกตำราอาหารชาววังสูตรลับที่หายากจากเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับเพื่อแจกในงาน นี้

สำหรับงาน **Megabangna Thai Cuisine & Cultural** (เมกาบางนา ไทยคูซีน แอนด์ คัลเจอร์รัล) ภายใต้ แคมเปญ “**Megabangna Family Experience 2013**” เพื่อความสุขของสมาชิกทุกคนในครอบครัว จะจัดขึ้น ระหว่างวันที่ 27 มิถุนายน – 8 กรกฎาคม 2556 นี้ ณ ลานแฟชั่นเกลอเรีย ชั้น 1 ศูนย์การค้าเมกาบางนา ทั้งนี้ เป็นงานที่คนรักอาหารไทยไม่ควรพลาด เพราะจะได้ทัศนวิสัยการปรุงอาหารชาววังอย่างใกล้ชิดแล้ว ยังได้รับความสุขจากการลิ้มชิมรสอาหารไทยที่คัดสรรแต่ร้านเด็ดๆ ขึ้นชื่อของแต่ละภาคทั่วไทย มารวมไว้ในที่เดียวกัน และเพลิดเพลินกับการแสดงสะท้อนวัฒนธรรมไทย โดยผู้สนใจสามารถติดตามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.mega-bangna.com หรือ โทรศัพท์ 02-105-1000