

# aT center เผยสรรพคุณมหัศจรรย์จากโสมเกาหลี ผ่านเมนูสุขภาพ “ซัมเกทัง”



ผ่านพ้นไปเป็นที่เรียบร้อยแล้วกับงานสัมมนา “2017 Korean Ginseng Seminar in Bangkok” ที่จัดขึ้นครั้งแรกในประเทศไทยโดย องค์การโคเรีย อะโกร-เทรค เซ็นเตอร์ (aT center) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนและต้องการประชาสัมพันธ์โสม และโสมแดงจากประเทศเกาหลีใต้ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง โดยทราบกันดีว่าโสมและโสมแดงนั้นเป็นสมุนไพรขึ้นชื่อของประเทศเกาหลีมาอย่างยาวนาน

เนื่องจากโสมเกาหลีมีประโยชน์และสรรพคุณมากมาย อาทิ ช่วยคุมระดับน้ำตาลในเลือดในโรคเบาหวาน ช่วยลดคอเลสเตอรอล เพิ่มความทรงจำ ป้องกันการหดตัวของทางเดินหายใจ ตลอดจนป้องกันโรคมะเร็งและช่วยในเรื่องการไหลเวียนของโลหิตอีกทั้งโสมเกาหลียังได้รับการรับรองให้ใช้เป็นยาทางการแพทย์จากองค์การอนามัยโลก (WHO) อีกด้วย ภายในงานได้มีการนำเสนอสุดยอดสรรพคุณของสมุนไพร “โสมและโสมแดง” จากประเทศเกาหลี โดย ผู้เชี่ยวชาญด้านโสมเกาหลี ศาสตราจารย์ คิม ซีดวาน จากมหาวิทยาลัย คอนกุก และ รองศาสตราจารย์ ดร. ดำรงค์ ฐานดี ผู้อำนวยการศูนย์เกาหลีศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง ที่ได้มาพูดคุยถึงสรรพคุณต่างๆ รวมถึงการแนะนำการเลือกซื้อโสมอย่างถูกวิธี อีกทั้งภายในงานยังมีไฮไลท์เด็ดอย่างการสาธิตวิธีการปรุงอาหารโดยใช้โสมเป็นวัตถุดิบหลักซึ่งได้รับเกียรติจากเชฟยุน แด ชุก ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นเมืองเกาหลี เจ้าของร้านอาหารและหัวหน้าเชฟให้กับร้านอาหารเกาหลีในกรุงเทพฯ มากกว่า 20 ปี มาสาธิตขั้นตอนการปรุงอาหารในเมนู ซัมเกทัง หรือไก่ตุ๋นโสม ที่งานนี้ได้ใช้โสมหายากที่มีอายุถึง 6 ปี มาเป็นวัตถุดิบ ซึ่งเชฟเองยังออกปากว่าเป็นครั้งแรกที่ใช้โสมอายุ 6 ปี ในการปรุงอาหาร เพราะส่วนใหญ่จะเจอโสมที่อายุมากที่สุดเพียง 4 ปีเท่านั้น ความพิเศษของงานสัมมนายังไม่จบเพียงเท่านี้เพราะทางองค์การโคเรีย อะโกร-เทรค เซ็นเตอร์ (aT center) ยังจัดเมนูมือพิเศษไก่ตุ๋นโสมให้กับผู้มาร่วมงานเป็นมือเย็น 1 ท่าน 1 ตัวกันเลยทีเดียว เรียกว่าเป็นการสัมมนาที่อิมพอร์ตและสุขภาพดีกันถ้วนหน้า นอกจากนี้ยังมีตัวแทนบริษัทโสมเกาหลีอย่างจอง กวันจิงและบริษัทอิลวา ที่มาให้ความรู้และแนะนำผลิตภัณฑ์โสมภายในงานอีกด้วย โดยงานได้ขึ้น ณ ห้องนภาลัยบอลรูม โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ที่ผ่านมา