

เดลินิวส์

Daily News
Circulation: 500,000
Ad Rate: 2,100

Section: กีฬา/-

วันที่: พุธที่ 28 ตุลาคม 2564

ปีที่: -

ฉบับที่: 26313

Col.Inch: 8.88

Ad Value: 18,648

หน้า: 16(บน)

PRValue (x3): 55,944

คลิป: สีสี่

ภาพข่าว: แวดวงวัฒนธรรม: ถวายทุนการศึกษา



☑ ถวายทุนการศึกษา... พระธรรมราชาวัตร เจ้าอาวาสวัดโมลีโลกยาราม เป็นประธานฝ่ายสงฆ์ นายอิทธิพล คุณปลื้มรมว.วัฒนธรรม เป็นประธานฝ่ายฆราวาส ในพิธีถวายทุนการศึกษาโครงการสนับสนุนศาสนทายาทสืบสานและเผยแผ่พระพุทธศาสนา ที่วัดโมลีโลกยาราม

'รัสเซล โครว์'ชื่นชม'Soft Power'ความเป็นไทย ชื่นชอบศิลปวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยว อาหารไทย

อิทธิพล คุณปลื้ม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม เปิดเผยว่าตนเองได้ไปแสดงความขอบคุณและพบปะพูดคุยและแสดงความขอบคุณกับ รัสเซล โครว์ นักแสดงชาวนิวซีแลนด์-ออสเตรเลีย ที่มีชื่อเสียงระดับโลก เจ้าของรางวัลออสการ์ สาขานักแสดงนำฝ่ายชายยอดเยี่ยมจากภาพยนตร์ เรื่อง Gladiator ในปี ค.ศ.2000 ที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เมื่อเร็วๆ นี้ เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่อง "Soft Power" ความเป็นไทย โดยรัสเซล โครว์ ที่เดินทางมาประเทศไทยเพื่อถ่ายทำภาพยนตร์ "Beer Run" ช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม 2564 ได้กล่าวแสดงความชื่นชมและบอกเล่าถึงประทับใจในความเป็นไทยทั้งในเรื่องของเมืองไทยที่มีความงดงามด้วยศิลปะและวัฒนธรรมไทยนิสัยและความมีน้ำใจมิตรไมตรีของ



คนไทย แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม และแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติเหมาะแก่การมาท่องเที่ยวพักผ่อน ซึ่งรัสเซล โครว์ได้เดินทางไปท่องเที่ยวทั้งในกรุงเทพฯและต่างจังหวัด เช่น แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติใน จ.ภูเก็ต บางกะเจ้า จ.สมุทรปราการ พร้อมกล่าวอยากให้เพิ่มป้ายบอกทางภาษาอังกฤษในพื้นที่ต่างๆ ให้มากขึ้น โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆ และ

ชื่นชอบอาหารไทย เช่น แกงพะแนง แกงเผ็ด ผัดไทย และชอบข้าวซอยเป็นพิเศษ รวมทั้งชื่นชมนโยบายรัฐบาลที่ส่งเสริมให้อาหารไทยเผยแพร่ไปทั่วโลก ขณะเดียวกัน รัสเซล โครว์ได้ชื่นชมกองถ่ายภาพยนตร์ไทยเป็นทีมงาน ที่มีฝีมือและมีคุณภาพ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม กล่าวอีกว่า ได้กล่าวขอบคุณ รัสเซล โครว์ ที่ถ่ายทอด

แนวหน้า

Naew Na
Circulation: 900,000
Ad Rate: 900

Section: วาไรตี้/การศึกษา-ศิลปวัฒนธรรม

วันที่: พฤหัสบดี 28 ตุลาคม 2564

ปีที่: 42

ฉบับที่: 14792

หน้า: 17(กลาง)

Col.Inch: 71.59 Ad Value: 64,431

PRValue (x3): 193,293

ศิลปิน: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: 'รัสเซล โครว์' ชื่นชม 'Soft Power' ความเป็นไทยขึ้นชอบศิลปวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยว...



เผยแพร่ไปสู่นานาชาติ มากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ วธ. จะ นำข้อคิดเห็นที่ได้รับมา ปรับใช้ในการขับเคลื่อน นโยบายรัฐบาล และ นโยบายนายกรัฐมนตรี ที่มุ่งผลักดันการใช้ “Soft

ความประทับใจเกี่ยวกับ “Soft Power” ความเป็นไทย นับเป็นเรื่องน่ายินดี ที่นักแสดงระดับโลกชื่นชมความเป็นไทยทั้งในด้านวัฒนธรรม ศิลปะ แหล่งทางวัฒนธรรมและแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ อาหารไทย และภาพยนตร์ไทย ทำให้แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและอาหารไทยได้รับการ

Power” ความเป็นไทยและอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Economy) ของไทยใน 15 สาขา เช่น ภาพยนตร์ ศิลปะการแสดง แฟชั่น อาหารไทย และการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม รวมถึงนโยบาย วธ. ในการนำคุณค่าของวัฒนธรรมมาต่อยอดสร้างสรรค์สินค้าและบริการ (Creative Culture) ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมวัฒนธรรมที่มี

ศักยภาพ 5 F ได้แก่ อาหาร (Food) ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film) ผ้าไทย และการออกแบบแฟชั่น (Fashion) มวยไทย (Fighting) และการอนุรักษ์ และขับเคลื่อนเทศกาล ประเพณี สู่ระดับโลก (Festival) รวมถึงยุทธศาสตร์ การส่งเสริมอุตสาหกรรมภาพยนตร์ และวีดิทัศน์ ระยะที่ 3 (พ.ศ.2560-2564) โดยเฉพาะยุทธศาสตร์ที่ 4 การส่งเสริมให้ต่างชาติเข้ามาผลิต ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ในประเทศไทย โดยร่วมกับกระทรวงและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องส่งเสริมให้กองถ่ายทำ ภาพยนตร์ต่างชาติเข้ามาถ่ายทำในไทยอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศอย่างยั่งยืน

สร้างคนรุ่นใหม่ผลิตแอนิเมชันไทยผงาดเวทีโลก

นายอิทธิพล คุณปลื้ม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม (วธ.) ได้ร่วมกับสมาคมผู้ประกอบการแอนิเมชันและคอมพิวเตอร์กราฟิกส์ไทย (TACGA) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “Character Licensing Workshop ครั้งที่ 7” เพื่อสนับสนุนให้เกิดเยาวชนคนรุ่นใหม่มาสร้างคาแรคเตอร์ใหม่ ๆ สัญชาติไทยและต่อยอดเพื่อให้สามารถแข่งขันบนเวทีนานาชาติ โดยจัดกิจกรรมอบรมในวันที่ 29-31 ต.ค. 2564 นำเสนอผลงานรอบสุดท้ายพร้อมกับประกาศผู้ที่ผ่านการคัดเลือก 3 ทีมที่ได้รับรางวัลในวันที่ 7 ธ.ค. 2564 ณ ห้องออ디ทอเรียม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ซึ่งผลงานของทั้ง 3 ทีมจะได้รับการสนับสนุนต่อยอดและเผยแพร่ผลงานสู่ตลาดต่างประเทศ นอกจากนี้ได้จัดนิทรรศการความคิดสร้างสรรค์แห่งประเทศไทย 2564 (Thailand Creative Showcase 2021:TCS 2021) ระหว่างวันที่ 29-31 ตุลาคม 2564 ณ ลานโปรโมชั่นศูนย์การค้าเซ็นทรัลขอนแก่น จ.ขอนแก่น

ทั้งนี้ภายในนิทรรศการจัดแสดงผลงานสื่อวีดิทัศน์ไทยทั้งแอนิเมชัน และคาแรคเตอร์เพื่อสินค้าลิขสิทธิ์ที่เป็นฝีมือของคนไทยทั่วไปและคนไทยที่มีชื่อเสียงในตลาดโลก มีบุชจำหน่ายสินค้าลิขสิทธิ์ของไทยและกิจกรรมเวิร์กช็อปต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ความรู้แก่ผู้ร่วมงาน

รมว.วัฒนธรรม กล่าวต่อไปว่า สำหรับการจัดอบรมและนิทรรศการครั้งนี้ถือเป็นการขับเคลื่อนตามนโยบายของ พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี และนโยบายรัฐบาลเพื่อผลักดันใช้ “Soft Power” ความเป็นไทยและอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของไทย ซึ่งในปี 2563 อุตสาหกรรมภาพยนตร์สร้างรายได้ให้แก่ประเทศไทยมูลค่ากว่า 7,801 ล้านบาท แอนิเมชันกว่า 6,656 ล้านบาท และเกมกว่า 66,692 ล้านบาท ทั้งนี้ วธ. จะร่วมมือกับหน่วยงานรัฐและเอกชนดำเนินการขับเคลื่อนอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศอย่างยั่งยืนต่อไป.

วธ.ลุยสำรวจย่านเมืองเก่าพลิกพื้นที่ท่องเที่ยวปี65

นางยุพา ทวีวัฒนะกิจบวร ปลัดกระทรวงวัฒนธรรม (วธ.) เปิดเผยว่า เมื่อเร็ว ๆ นี้ตนได้ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมชมชุมชนคุณธรรมน้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ขับเคลื่อนด้วยพลังบวร บ้านท่ามะโอ อ.เมืองลำปาง จ.ลำปาง ซึ่งชุมชนคุณธรรมฯดังกล่าวถือเป็น 1 ใน 10 สุดยอดชุมชนต้นแบบ ที่เที่ยวชุมชนยลวิถี เป็นชุมชนเก่าแก่ มีโบราณสถานและแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย เช่น สถาปัตยกรรมล้านนาที่วัดประดู่ป้อม แนวกำแพงเมืองโบราณ บ้านแสนัก ซึ่งเป็นบ้านเก่าล้านนาโบราณมีเสากว่า 116 ต้น กู้เจ้าข้าสุตา เป็นชุมชนประดู่อายุกว่า 400 ปี ทั้งยังสามารถเชื่อมโยงไปยังสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญใกล้เคียง เช่น วัดพระแก้วดอนเต้าสุชาดาราม และวัดปงสนุกเหนือ ซึ่งเป็นวัดที่ได้รับรางวัลด้านการอนุรักษ์จากองค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก ด้วย

ปลัด วธ. กล่าวต่อไปว่า สำหรับการดำเนินการดังกล่าวเป็นไปตามนโยบายของ พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี และนายอิทธิพล คุณปลื้ม รมว.วัฒนธรรม ในการส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก สร้างแหล่งท่องเที่ยวชุมชน สร้างแหล่งเรียนรู้ในแต่ละพื้นที่ ซึ่งเมื่อสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด-19 คลี่คลาย ชุมชนคุณธรรมฯ ที่ได้รับคัดเลือกเป็น 10 สุดยอดชุมชน



ต้นแบบ ที่เที่ยวชุมชน ยลวิถี จะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวแห่งใหม่ รวมถึงยังเป็นต้นแบบให้แก่ชุมชนคุณธรรมฯ ทั่วประเทศในการนำไปพัฒนาต่อไป นอกจากนี้ในปี 2565 วธ.จะดำเนินการสำรวจย่านเมืองเก่าในแต่ละจังหวัด เพราะมองว่าย่านเมืองเก่ามีศักยภาพที่จะสามารถนำมาพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ โดยจะมีการดำเนินการควบคู่ไปกับการฟื้นฟูตลาดน้ำ โดยได้สั่งการสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด (สวจ.) ให้ดำเนินการสำรวจย่านเมืองเก่าในแต่ละจังหวัด รวมทั้งตลาดน้ำ เพื่อเตรียมฟื้นฟูและพัฒนาเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมต่อไปด้วย.



'โคก หนอง นา' วัดป่าศรีแสงธรรม
ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง
เกษตรทฤษฎีใหม่ จ.อุบลฯ ▶ 8



'โคก หนอง นา' วัดป่าศรีแสงธรรม ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่ จ.อุบลฯ



รายงาน

วัดป่าศรีแสงธรรม ตำบลยางอำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี แหล่งเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงและท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมและนิเวศเกษตร

จากข้อมูลโครงการชุมชนคุณธรรม น้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ขับเคลื่อนด้วยพลังบวร กระทรวงวัฒนธรรม (วธ.) ได้น้อมนำแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียงและหลักธรรมทางศาสนาใช้ในการขับเคลื่อน และใช้พลังความร่วมมือระหว่างบ้าน วัด โรงเรียน/ราชการ หรือ "พลังบวร" มาสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนและพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนปัจจุบันมีชุมชนคุณธรรมฯ เพิ่มขึ้นถึง 25,000 แห่งทั่วประเทศ โดยหนึ่ง



ในชุมชนนี้คือ วัดป่าศรีแสงธรรม ตำบลยาง อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี โดยมีพระปัญญาวิสุทธิคุณ เจ้าอาวาสวัดป่าศรีแสงธรรมและชาวบ้านได้ร่วมมือกัน มีความโดดเด่นด้านการนำหลักปรัชญา

ของเศรษฐกิจพอเพียงและพลังบวรมาเป็นแนวทางในการพัฒนาเพื่อสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน

วัดป่าแห่งนี้ ยังมีการพัฒนาแหล่งเรียนรู้พลังงานทดแทน "โคกไผ่โดยวัลเลย์"



โรงเรียนศรีแสงธรรมที่ใช้พลังงานไฟฟ้าด้วยระบบโซลาร์เซลล์ที่ผลิตขึ้นมาเอง มีอาคารเรียนส่วนหนึ่งเป็นแบบบ้านดินทำนาและปลูกผักแบบเกษตรอินทรีย์ ที่ได้นำมาสร้างเศรษฐกิจพอเพียงและทฤษฎีใหม่ของรัชกาลที่ 9 และพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 10 สืบสาน รักษา และต่อยอดศาสตร์พระราชามาดำเนินโครงการฯ รวมทั้งมีศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบ “โคก หนอง นา” ซึ่งจากผลงานอันเป็นที่ประจักษ์ จึงทำให้พระปณิธานวิโมลี ได้รับรางวัลเสมาธรรมจักรผู้ทำคุณประโยชน์ต่อพระพุทธศาสนา สาขาส่งเสริมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ปี 2563

ด้าน วธ. นอกจากขับเคลื่อนโครงการชุมชนคุณธรรมฯ แล้ว ยังได้ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจสีเขียว (green) บนความสมดุลระหว่างการเติบโตทางเศรษฐกิจกับความยั่งยืนของทรัพยากรธรรมชาติ ในด้านอาหาร การเกษตร สุขภาพ และการท่องเที่ยวเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยมุ่งเน้นให้ชุมชนคุณธรรมฯ วัดป่าศรีแสงธรรมเป็นแหล่งเรียนรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา และประชาชนเข้ามาศึกษาด้านพลังงานทดแทนด้วยระบบโซลาร์เซลล์ที่ผลิตมาจากการรีไซเคิลแผ่น

“โคก หนอง นา วัดป่าศรีแสงธรรม อีกหนึ่งแหล่งเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง และท่องเที่ยวชุมชน ยลวิถีเกษตรพอเพียง”

โซลาร์เซลล์ที่ชำรุด การทำเกษตรอินทรีย์เรียนรู้ต้นแบบโคก หนอง นา และการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างชุมชน รวมถึงการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและร่วมกันอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม พร้อมนำหลักทางศาสนามาใช้ในชีวิตประจำวัน และดึงศักยภาพของทรัพยากรทางชีวภาพที่หลากหลายในพื้นที่มาใช้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ทำให้เกิดการกระจายรายได้ชุมชน ช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจจากรฐานรากให้พึ่งพาตนเองได้และเพิ่มพูนรายได้สูงขึ้นโดยประชาชนได้รับประโยชน์สูงสุด

ขณะเดียวกัน วธ.ได้พัฒนาต่อยอดชุมชนคุณธรรมฯ วัดป่าศรีแสงธรรม ใส่ในโครงการเที่ยวชุมชน ยลวิถี พร้อมกับ

ชุมชน คุณธรรมฯ ที่มีศักยภาพ 288 แห่ง ลงไว้ในแอปพลิเคชัน “เที่ยวเท่ๆ เสน่ห์เมืองไทย” ที่ได้รวบรวมข้อมูลสถานที่สำคัญบนเส้นทางท่องเที่ยววัฒนธรรม 76 จังหวัด อีกผลิตภัณฑ์ ร้านอาหาร โฮมสเตย์ และกิจกรรมหลากหลาย เพื่ออำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวในการสืบค้นข้อมูล สารสนเทศดังกล่าว เป็นการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศก่อให้เกิดรายได้เสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชน

“โคก หนอง นา” วัดป่าศรีแสงธรรม อีกหนึ่งแหล่งเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง และท่องเที่ยวชุมชนยลวิถีเกษตรพอเพียง



นสพ. เดลินิวส์ ฉบับประจำวันพฤหัสบดีที่ 28 ตุลาคม 2564 ช่วยกันตักเตือนกันและกัน ช่วงนี้หาเสียงเลือกตั้ง นายกรัฐมนตรี และสมาชิกอบต. พบผู้สมัครหลายรายติดโควิด... ลำพังกักตัวเอง ไม่พอสอดคล้องสาธารณสุขเพื่อสอบสวนควบคุมโรค อย่าให้เกิดคลัสเตอร์ใหม่ จะกระทบทั้งเปิดประเทศและการเลือกตั้งทั่วไปข้างหน้า ❁ ... สีสันการเมืองช่วงโหมโรง... อานหมาก

จาก 3 กระดาน 1. ฝ่ายรัฐบาลอยู่ในภาวะปั่นป่วน พลันประชารัฐอาจเก็บตกส.ส.พรรคตั้งด้วย “ไพบูลย์โมเดล” แต่สภาพหลายมุ้งที่อยู่แบบ “ลูกเลี้ยง” ต่างอึดอัดกับ “ธรรมนัสโพล” ที่พบว่า สอดตกศักยภาพเกินครึ่ง ❁ สภาพที่เป็นไม่เพียงชื่อผู้สมัครสมัยหน้าแกว่งๆ กระทั่งนายกฯ ของพรรค อย่าปักใจ 100% จะเป็นพล.อ.ประยุทธ์... จึงไม่แปลกลู่ลวงลูกบัญชาการเองแม้ไม่มีตำแหน่งใดๆในพรรค เรียก 3 รมต.คนโปรด สุชาติ, ชัยวุฒิ, สันติ พร้อมสาย ตามมิตร ตั้ง โจทย์รื้อกก.บริหาร ปลดกรมช.แบ่งได้ก็ปลดเลขาฯแบ่งได้กำจัดหอกข้างแคร่ลู่ ชี้เรียสขนาดว่าคุย ที่ทำเนียบไม่จบมาต่อที่

บ้าน ❁ โฆษก ธนกร พลอยลนลานชี้แจงแก้ เกี่ยวแบบฮากลิ้ง(กลัว

ข้อหาคนนอกครอบงำพรรค) ไม่ได้พบปะทางการเมือง เป็นการหาเรื่องงานราชการแผ่นดิน... สวนข่าว “ปรับโครงสร้างพรรค” ที่หลายคนยืนยัน อาจเลยเถิดไปถึงขั้นหัวหน้าแทน “พีป้อม” คุณท์พลู้ศึกเลือกตั้งเอง สถานการณ์นายกรอบ 3 ❁ ถามว่าแล้ว พล.อ.ประวิตร คิดยังไง? เท่าที่ “ตริศูล” ฟังจากคนใกล้ชิดคือน้องมาได้เลยเอาให้อยู่แล้วกัน พี่อยากถอยนานแล้ว?! ❁ ข้างประชาธิปไตยล่อกันเองน้ำเนี่ยฝีมือคูหุ “จรินทร์-เฉลิมชัย” ทางใต้ซึ่งเคยเป็นป้อมปรากฏการณ์หลัก ความสามัคคีสีกรอ จากส.ส.หนึ่งเดียวของพรรคในจังหวัดชายแดน อันวาร์ ตาและ ลามมากกระทบผู้อาวุโส นิพิฐรัฐ อินทรสมบัติ ...เรื่องเดียวกัน คัดผู้ลงสมัครในนามพรรค ❁ ฝ่ายที่ 2 ขั้วด้านมีความพร้อมยิ่งกว่าทั้งใน เพื่อไทย-ก้าวไกล แทบไม่เห็นความขัดแย้งรุนแรง... และฝ่ายที่ 3 พรรคน้องใหม่(หน้าเก่า) ไทยสร้างไทยโดย คุณหญิงสุดารัตน์ อดีตเพื่อไทย พรรคกล้าของ กรณ์ จาติกวณิช อดีตปชป. ❁ และมองข้ามไม่ได้ทีม 4 กุมภาพันธ์ “อุตตม-ธนรัตน์-สุวิทย์-วีระศักดิ์” อดีตแบ็กหลังดู โดยมีชื่อ สมคิด จาตุศรีพิทักษ์ ซึ่งนายกฯตัวแทนพรรค... 3-4 พรรคฝ่ายนี้คงไม่เป็นแกนนำจัดตั้งรัฐบาลแต่เป็น กำลังเสริม ที่สำคัญ ❁ เชื้อใหม่? สำนักโพลที่สำรวจความนิยมพรรคไหนพรรคนี้จะต้อง เผาตำราทิ้ง... ครั้งหน้าจะเป็นเลือกตั้งบนกระแส disruption นวัตกรรมการเมืองที่พัฒนาสิ่งใหม่ กระตุ้นความต้องการใหม่ สร้างดาวดวงใหม่ ...ใครหยุดนิ่งแปลว่าหยุดหายใจ?! ❁ ... พูดยังไพบูลย์โมเดล... ประเด็นร้อนว่าด้วย วาระนายกฯ ที่รัฐธรรมนูญขีดเส้นห้ามเกิน 8 ปีโดยฝ่ายค้านชี้เป้า “นับถอยหลัง” นายกฯคนปัจจุบันพล.อ.ประยุทธ์... สุดท้ายคงไม่พินยั้งศาลรัฐธรรมนูญตีความ ❁ หมอดูหมอดูเดาแม้ระดับทางแกว่งก็คาดการณ์ได้ห่วยจะออกหน้าไหน... “ตริศูล” ดูจากคำวินิจฉัยสภาพส.ส.ของ ไพบูลย์ นิติตะวัน มองทะลุถึง ประยุทธ์ จันทร์โอชา... ในสถานการณ์เช่นนี้นะโอกาสพลาดคือศูนย์ จ้างก็ไม่บอกเดาว่าไง? ❁ ... คดีขอดนิยมนเป็นข่าวทุกวัน “ต้มตุ๋นออนไลน์” มิได้หมายถึงแก๊งฉ้อโกงชายของไม่ตรงปกสั่งชื่อไอแพดได้เขียง... มันคือหลอก เล่นแชร์ โดยเอาผลประโยชน์เกินจริงมาล่อแล้วก็มีปลางับเหยื่อเสมอๆ รายล่าสุดเท่าแชร์อายุแค่ 20 สร้างความเสียหายเป็นร้อยล้าน ❁ สงสารตำรวจมาเหนื่อยกับการ ขาดความยั่งยืน เป็นไปได้ไง? ลงทุน 5,000 ผ่านไป 5

วันรับคืน 6,000 หากยึดเป็น 7 วันได้คืน 7,000 แรกๆปลาร่าเริงกว่าจะรู้ว่าเหยื่อคือเบ็ดก็สาย... กลโงงตื้นๆซ้ำๆแต่ “โลก บังตา” พยายามค้นหาเหตุผลให้ตัวเองเชื่อ **สุดท้ายก็ไม่พ้น?!** **🌟... คงจะหวั่นไหวเอาการ!** นายกษัตริย์กำชับชุมนุมใหญ่ 31 ต.ค.รณรงค์ล่าชื่อยกเลิกม.112 ให้ปฏิบัติตามกฎหมาย... ข้อปฏิบัติได้แก่ห้ามชุมนุมคนมากๆ **ขัดทั้งพ.ร.บ.โรคติดต่อ,พ.ร.ก.ฉุกเฉิน** **🌟** แม้การยกเลิกมาตราดังกล่าว **เป็นไปได้** สภาไม่เอาด้วย... รัฐบาลหวั่นไหวตรงหากคนมา กันเยอะๆส่งเสียงดังๆทั่วโลกได้ยิน **เก้าอี้หัวหน้า รัฐบาลสะท้อนไปด้วย??** **🌟...** กว่าจะรู้เป็น ชาวปลอมก็หลงโมโหยกใหญ่ เปิดประเทศ 1 พ.ย.ใน 17 จังหวัดพื้นที่สีฟ้านำร่องพื้นที่ท่องเที่ยว- ยกเลิกเคอร์ฟิวจริงแต่ **เปิดสถานบันเทิงผับบาร์ ไม่จริง** และ “**ตริศุล**” ก็เห็นด้วยยังไม่ถึงเวลา เหมาะสม ...เมื่อไหร่ฝ่ายเศรษฐกิจระชากไปข้าง หน้าสาธารณสุขของ **นพ.เกียรติภูมิ วงศ์รจิต** ต้องยื้อไว้ไม่ให้เตลิด **🌟** อินโดนีเซียเปิด บาหลี นำร่องหลังพบผู้ติดเชื้อรายใหม่ของประเทศลงมา แค่หลักร้อย เขายังใจแข็งให้เข้ามาแบบกักตัว 8 วันโดยจ่ายเงินเอง **ผลคือแทบไม่มีลูกค้าต่างชาติ** แต่ก็กักฟันอดทนไม่ยอมใจอ่อน ...เดือนถึงไทย **อย่าถล่า** จนผิดพลาด **เกิดระบอบระลอกใหม่** คำว่า **หายนะประเทศ**ยังน้อยไป **🌟...** ไม่แน่ใจเรายังมี **กระทรวงการพัฒนาศักยภาพและความมั่นคงของมนุษย์** อยู่หรือไม่? **รมว.เจ้ากระทรวง จุติ ไกรฤกษ์** สบายดีอยู่หรือเปล่า?... งานรับผิดชอบคลุมทั้งเด็ก,เยาวชน,สตรีและสถาบันครอบครัว **พัก** หลังๆพบการก่อเหตุ **ความรุนแรงอำมหิตเหี้ยมโหด** ในครอบครัวบ่อยมาก **🌟** เหยื่อเป็นเด็กตัวเล็กๆถูกทุบตีทารุณกรรมบางรายสังเวชชีวิต **พ่อเลี้ยงบ้างพ่อแม่แท้ๆบ้าง...** ข่าวตามมามากเป็นปลายเหตุจับคนผิดลงโทษ **มาตรการป้องกันจากผู้เกี่ยวข้องโดยตรง-หาไม่เจอ?** **🌟...** ผู้นำบราซิลคนนี้จะบ้า **โบลโซนาโร** ผู้ต่อต้านวัคซีนโควิดจนชาวแซมบ้าล้มตาย เป็นเบือ **ล่าสุดโพลสัดวัคซีนนำมาซึ่ง โรคเอดส์** จนเพชบุรี,ยู่ทุบต้องลบทิ้ง! **🌟...** ร่วมเป็นกำลังใจให้พี่น้องๆหลายพื้นที่ ยังไม่พ้น **“วิกฤติน้ำท่วม”** มีเสียงโอดครวญ **“ยังไม่ได้รับการเหลียวแล”** ฝากกรม.มหาดไทย **พล.อ.อนุพงษ์** กำชับจังหวัด **ไปให้ได้เข้าให้ถึง ขอบคุณล่วงหน้า** **🌟...** สยาม ทาคาชิมายะ ร่วมกับ **ก.เจริญ ทอยส์** จัดงาน **“Takara Tomy Toy Fair”** รวมของเล่นแบรนด์ดังจากญี่ปุ่น พบเมืองจำลองขนาดยักษ์ ที่เจริญนคร ฮอลล์ ไอคอนสยาม งานมีถึง 1 พ.ย.**🌟** **พรุ่งนี้** ถึง 31 ต.ค. **กระทรวงวัฒนธรรม** จัดงาน **“นิทรรศการความคิดสร้างสรรค์แห่งประเทศไทย”** เพื่อพัฒนาศักยภาพและดิจิทัล คอนเทนต์ของไทย ที่คณะวิศวกรรมศาสตร์ ม.ขอนแก่น และศูนย์การค้าเซ็นทรัลขอนแก่น**🌟...** แบ่งปันแนวคิดของ **เอตี วีเซล** ศาสตราจารย์นักเขียนผู้เคลื่อนไหวทางการเมืองเจ้าของรางวัลโนเบล... **จงเลือกข้าง!** ความเป็นกลางมีแต่เอื้อ **ฝ่ายเผด็จการผู้กดขี่** ไม่ช่วยเหยื่อ **พลังเงียบมักส่งเสริม ผู้ทำให้เกิดความทุกข์ทรมาน** ไม่ช่วยผู้ถูกทรมาน... **เชิญพิจารณาตามอัยยาศัย ในยุคสมัยการเมืองสืบทอดอำนาจ** **🌟**

Section: กีฬา/-

วันที่: พุธที่ 28 ตุลาคม 2564

ปีที่: -

ฉบับที่: 26313

หน้า: 16(บน)

Col.Inch: 7.16

Ad Value: 15,036

PRValue (x3): 45,108

คลิป: สีสี่

คอลัมน์: แวดวงวัฒนธรรม: เปิดยื่นตั้งวัดโรมันคาทอลิก



เปิดยื่นตั้งวัดโรมันคาทอลิก

กรมการศาสนา เปิดให้ยื่นขอตั้งวัดบาทหลวงโรมันคาทอลิก ตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยแนวทางพิจารณาในการจัดตั้งวัดบาทหลวงโรมันคาทอลิก พ.ศ. 2564 เริ่มยื่นแบบคำขอได้ตั้งแต่วันที่ 15 ต.ค. 2564 ที่กรมการศาสนา ชั้น 2 อาคารวัฒนธรรมวิศิษฐ์ ห้วยขวาง กรุงเทพฯ ในวันและเวลาดำเนินการ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารแบบคำขอจัดตั้งได้ทางเว็บไซต์ www.dra.go.th สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่มงานการจัดตั้งวัดบาทหลวงโรมันคาทอลิก โทร. 0-2209-8726.



ปรับสำรับไทยโบราณโดนใจนักกินรุ่นใหม่ New Thai Dish for New Gen



น้ำพริกกากหมูพริกไทยอ่อน



ข้าวย่ำดอกไม้ใบไม้ในสวน

ท่ามกลางการไหลบ่าของพหุวัฒนธรรมในสังคมที่มีคนอยู่กันอย่างหลากหลายเช่นปัจจุบัน แน่นหนาว่าเรื่องของอาหารการกินย่อมมีความแตกต่างกันไปตามเชื้อชาติ ศาสนา และวิถีการดำเนินชีวิต อาหารไทยดั้งเดิม เป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น มีอัตลักษณ์ บ่งบอกได้ถึงลักษณะความเป็นอยู่ของผู้คนในท้องถิ่นนั้นๆ อาหารไทยก็เช่นกันย่อมมีเอกลักษณ์ในรสชาติ รูปแบบ บ่งบอกถึงความเป็นอยู่ ภูมิปัญญาในการทำอาหารที่ประณีต มีกระบวนการทำ สืบทอดมาอย่างยาวนาน

แต่เมื่อโลกเปลี่ยนแปลง คนเปลี่ยน ความดั้งเดิมที่เคยมีอยู่จึงถึงเวลาปรับเปลี่ยนให้เข้ากับยุคสมัยและกระแสโลก กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับเชฟร้านอาหารชื่อดังที่กำลังได้รับความนิยมในกลุ่มคนรุ่นใหม่ขณะนี้ พร้อมพันธมิตรด้านท่องเที่ยวและการเดินทาง สายการบินไทยสมายล์ และโรบินฮู้ด-ฟู้ดแพนด้า ผนึกกำลังรังสรรค์ 20 เมนูอาหารไทยโบราณ เอาใจนักกินคนรุ่นใหม่ภายใต้แคมเปญ “Thai Dishcovery: New Thai Dish for

New Gen” ตลอดปี 2564

โดยอาหารไทยโบราณ 20 เมนูที่นำมาปรับโฉมใหม่ ได้แก่ แก้วคั่วสงขลา, จอแห้ง, หมูย่างเมืองตรัง, น้ำพริกกากหมู, หมูฮ้อง, ไก่กอบและ, ซ่อม่วง, หมูโสร่ง, ม้าฮ่อ, แกงเผ็ด (งูฉี่), ข้าวยา, เมี่ยงคำ, หมี่ฮกเกี้ยน, โอต้าว, ข้าวหลาม, ข้าวต้มมัด, ขนมฝรั่งกุฎีจีน, ขนมหม้อแกง, กะละแม และ กระจ่างสารท เมนูทั้งหมดนี้จะนำมาปรับเป็นเมนูใหม่ มีการพัฒนารูปแบบ เอกลักษณ์ และรสชาติให้ตอบโจทย์ของกระแสวัฒนธรรมที่เปลี่ยนไป แต่ยังคงไว้ซึ่งความอร่อยแบบไทยดั้งเดิมไม่เปลี่ยนแปลง

และเพื่อให้โครงการดังกล่าวเป็นที่รู้จักของคนรุ่นใหม่ได้สัมผัสกับรสชาติอาหารโบราณอย่างถึงรสถึงชาติ จึงมีกิจกรรมเปิดตัวที่ร้าน Whispering cafe ที่อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ร้านของ ศิริวิทย์ รุ่งบำรุง ที่รู้จักกันดีในฐานะนักจัดสวนระดับไฮเอนด์ ซึ่งได้เข้าร่วมโครงการนี้ด้วย Whispering cafe ได้รับความนิยมนักกินรุ่นใหม่ด้วยความซิคและซึลของบรรยากาศกลางแจ้ง ร่มรื่นด้วยธรรมชาติ ไม้ดอกไม้ใบ รวากับอยู่ในชนบทของฝรั่งเศส

สำหรับ “เมนูอาหารไทยโบราณ” ในกิจกรรมเปิดตัวโครงการ เจ้าภาพนำเสนอให้ลิ้มลองด้วยกัน 8 เมนู เริ่มด้วยเครื่องดื่มสุดโปรด “น้ำมะขี้ดชาด” จากร้าน Whispering cafe ตามด้วย “ข้าวย่ำดอกไม้ใบไม้ในสวน” จากร้านเดียวกัน ความดั้งเดิมของข้าวยาปักข์ได้ถูกประยุกต์ให้สวยงามด้วยสีล้นของดอกไม้ที่คิดว่าเป็นไม่ได้ แต่แท้จริงแล้วกลับเป็นส่วนประกอบของอาหารที่วิเศษ ไม่ว่าดอกพวงชมพู อัญชัญ มะนาวสีชมพู ตามด้วยถั่วพู ถั่วฝักยาว ตะไคร้ ใบมะกรูด มะม่วง และพริกขี้หนูสวนที่ซอยละเอียด ยิบราวกับฝีมือชาววัง คลุกเคล้าด้วยน้ำจืดรสจัดจ้าน แค่ว่าแรกก็หยุดไม่ได้...ต้องไปต่อ

เมนูที่สองเป็น “ข้าวยาทอด” จากร้านแก้วแกงใต้ ตัดแปลงจากการนำข้าวกันหม้อมาคลุกผสมกับสมุนไพรให้เข้ากัน จากนั้นนำไปทอดให้เหลือง รับประทานกับอาหารรสหวานอมเปรี้ยวนิดๆ ตัดกับรสเครื่องเทศในข้าวยา เหมาะเป็นอาหารมื้อหลักและคนที่ชอบอาหารใต้ที่มีกลิ่น

เครื่องเทศชัดเจน

เมนูที่สาม “สร้างว่ายาไข่ตำมังคุดคั่ว” และ “น้ำพริกกากหมูพริกไทยอ่อน” สองเมนู

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: First Section/ประชาชน

วันที่: พุธที่ 28 ตุลาคม 2564

ปีที่: 44

ฉบับที่: 15936

หน้า: 13(เต็มหน้า)

Col.Inch: 230.90 Ad Value: 357,895

PRValue (x3): 1,073,685

ศิลปิน: สีสี่

หัวข้อข่าว: ปรับสำรับไทยโบราณโดนใจนักกินรุ่นใหม่ New Thai Dish for New Gen



ข้าวยาทอด



หมูทอดสุดคิววอดซอสฉู่ฉี่ไข่เค็มแดง



สร้างว่ายาไข่เต่ามั้งคุดคัด



น้ำมะปัดโชดดา



ข้าวผัดหมูอ่องซอสคาราเมล



ข้าวหลามสามหน้า

นี่มาจากร้าน “แสนสำราญที่แสนแสน” เป็นอาหารชาววังที่เหมาะกับคนรุ่นใหม่มากๆ โดยเฉพาะ “สร้างว่ายาไข่เต่ามั้งคุดคัด” ที่มีกุ้งทะเลตัวโตหันขึ้นพอดีคำ และมั้งคุดแกะเอาแต่เนื้อขาวๆ แล้วราดด้วยน้ำยา เสียบใบสะระแหน่เล็กน้อย รสเปรี้ยวหวานเค็มครบ ตักเข้าปากเคี้ยวถูกเนื้อมั้งคุดกับกุ้งขึ้นโต๊ะได้รสชาติลงตัวฟินสุดสุด ถือเป็น Appetizer เรียกน้ำย่อยได้เป็นอย่างดี ส่วนน้ำพริกกากหมูพริกไทยอ่อน แค่กากหมูกินกับอะไรก็อร่อยแล้ว สูตรนี้ปรุงจากสูตรโบราณของ **ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช** นำมาปรับรสชาติและรูปแบบการจัดวางให้ทันสมัยมากขึ้น นอกจากจะกินกับข้าวสวยร้อนๆ แล้ว หากใครชอบกินเส้นก็นำไปผัดคลุกเคล้ากับเส้นสปาเกตตีได้ อร่อยแปลกใหม่ลงตัวไม่แพ้กัน **เชฟติ๊ก-สุทธิพันธ์ บุษปนิกรกุล** เล่าถึงอาหารจานนี้ว่า ชื่อ “สร้างว่า” ก็คือความหมายไม่ใช่ของจริง ดังนั้น

จากเดิมที่ใช้ “ไข่เต่า” ก็ประยุกต์มาเป็น “ไข่ออนเซ็น” แทน ส่วนมั้งคุดคุดอาจหายากเพราะไม่ใช่หน้ามั้งคุด จึงเปลี่ยนมาเป็น มั้งคุดธรรมดาแทน แต่ก็ยังเป็นของดีจากนครศรีธรรมราชเหมือนกัน เมนูถัดมาจาก “ร้านสุดคิว บาย สุพรรณิการ์” เป็น “หมูทอดสุดคิววอดซอสฉู่ฉี่ไข่เค็มแดง” เคียงด้วยไข่เค็มต้มยางมะตูม ให้รสชาติของฉู่ฉี่ เค็มๆ มันๆ กลมกล่อม หอมกลิ่นกะทิ ใช้คลุกข้าวสวยกินได้จนหมดจาน ตามด้วย “ข้าวผัดหมูอ่องซอสคาราเมล” จากร้าน **ari cafe & bistro** รสชาติพัฒนาจากหมูอ่องสูตรดั้งเดิมจากทางใต้มาปรับใหม่ไม่มีกลิ่นฉุนของเครื่องเทศมากนัก และหมูที่ใช้ก็เป็นหมูคุโรบุตะ รสออกหวานนิดเค็มหน่อยกำลังดี ปิดท้ายด้วยเมนูของหวานสุดพิเศษ “ข้าวหลามสามหน้า” มีหน้าสังขยา หน้ากุ้ง และหน้าปลาแห้ง เป็นของร้าน **Whispering cafe**

เสิร์ฟมาพร้อม “ชาทุหลาบ” สีสวยและกลิ่นหอม ข้าวหลามที่ใช้เป็นของขึ้นชื่อของจังหวัดนครปฐมที่ไม่และกะทิเหมือนที่อื่น ตามด้วย “ยูเกีกาละแม” ร้าน **Club Anda** ดัดแปลงมาจากขนมโมจิของญี่ปุ่น คำว่า “ยูเกี” หมายถึง “หิมะ” นำมาห่อหุ้มกะลาแมของหวานไทยโบราณ ให้ความหอมของโมจิบวกกับกะทิมะพร้าว เนื้อนุ่มละมุนไม่หวานมาก เป็น 8 เมนูใหม่ที่ได้ใจนักชิม-นักกิน ทุกคน และวาดหวังว่าคนรุ่นใหม่จะถูกใจเช่นกัน อาหารไทยทั้ง 20 เมนูเพื่อคนรุ่นใหม่ เปิดขายสำหรับผู้สนใจสมัครอร่อยได้ทั้งที่ร้าน หรือสั่งกลับไปรับประทานที่บ้าน เริ่มตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไปจนตลอดเดือนธันวาคม 2564 และสามารถติดตามตัวอย่างการปรุงอาหารไทยรูปแบบใหม่ผ่านช่องทางออนไลน์ที่ WWW.ThaiDishcovery.com

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: First Section/ประชาชน

วันที่: พุธที่ 28 ตุลาคม 2564

ปีที่: 44

ฉบับที่: 15936

หน้า: 13(เต็มหน้า)

Col.Inch: 230.90 Ad Value: 357,895

PRValue (x3): 1,073,685

ศิลปะ: สีสี่

หัวข้อข่าว: ปรับสำรับไทยโบราณโดนใจนักกินรุ่นใหม่ New Thai Dish for New Gen



เชฟ 3 ร้าน เชฟติ๊ก-สุทธิพันธ์ บุษปนิกรกุล, เชฟปรีนซ์-เสาวรส ศรีสุริยาพัฒน์กุล, เชฟแป๊ะ-จาตุรงค์ ชุนทอง

อาหารไทยดั้งเดิมมีชื่อเสียงและรสชาติเป็นเอกลักษณ์อยู่แล้ว ยิ่งได้นำมาใส่ไอเดียความคิดสร้างสรรค์เดิมนั้นนิดแตงนี่หน่อยดัดแปลงให้เข้ากับยุคสมัย ก็ยิ่งเพิ่มคุณค่าและความน่าสนใจสำหรับประทานให้กับชาวไทยมากยิ่งขึ้น

กรรณิการ์ ฉิมสร้อย



พันธมิตรร่วมจัดงาน



จัดที่นั่งแบบ Social Distancing ฉากกันเป็นดอกไม้สดในกรอบกระจก



ชาหูหลาบ

ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

Thai Dishcovery:New Thai Dish for New Gen

Whispering Cafe, Greyhound cafe, หลงใหลคาเฟ่ ร้านแสนสำราญที่แสนแสบ ร้าน
Audrey, On the Table, Tokyo Cafe, Sood ทองหยิบทองหยอด ร้านน้องโจ๊ก ร้านคาราเมล
Kua by Supanniga, ari cafe & bistro, Club ร้านเขาทองเทอเรสต์ ร้านแลเลกริล ร้านเสน่ห์
Anda, My Dining Chef, Lamour cafe, Wild ย่า ร้านอาหารญี่ปุ่นโทบีโกะ ร้านอาหารอัญชลี
Coffee & Bristro ร้านแหลมเจริญชีพูด ร้าน ร้านหน้า ร้านอาหารชายทะเล ร้านตะโกลา และ
บ้านหญิง ร้านแก้วแกงใต้ ร้านไทยนิยม ร้าน ร้านอรุณดิฉัน

“นี่คือ..จุดเริ่มต้นสร้างการรับรู้ ให้นักกินคนรุ่นใหม่”

อัจฉราพร พงษ์ฉวี

อดีตรองอธิบดี กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

“โครงการนี้เป็นความตั้งใจที่จะนำเสนออาหารไทย ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียน
เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และเมนูไทยดั้งเดิมที่หารับ
ประทานได้ยากในปัจจุบัน ทั้งหมด 20 รายการ อาทิ ข้าวยา ข้ามหลาม เมี่ยง
คำ กระจ่างสารท ฯลฯ มาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ให้เข้ากับกลุ่มคนรุ่นใหม่
ปรับเปลี่ยนการกินไปตามยุคสมัย รวมทั้งกระแสวัฒนธรรมการบริโภคที่
เปลี่ยนแปลงไป เพื่อสืบสานวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมให้คงอยู่อย่างยั่งยืน

บางสิ่งจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนให้เข้ากับยุค พร้อมทั้งสร้างการรับรู้ให้กับกลุ่ม
คนรุ่นใหม่ผู้เป็นส่วนหนึ่งในการเป็นเจ้าของมรดกชาติ เขาจะเห็นคุณค่าและ
รู้สึกหวงแหนอยากอนุรักษ์มรดกของชาติให้คงอยู่สืบไป กรมส่งเสริมวัฒนธรรม
ได้รับความร่วมมือจากภาคเอกชน โดยเฉพาะธุรกิจจัดส่งอาหารเดลิเวอรี่ในการ
ส่งต่อความอร่อยถึงบ้าน ซึ่งสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เชื่อว่าโครงการนี้
เป็นมิติใหม่ของการสร้างสรรค์ และยกระดับอาหารไทยให้ร่วมสมัย เป็นจุดเริ่ม
ต้นที่จะผลักดันและสร้างโอกาสให้อาหารไทยเข้าถึงกลุ่มคนรุ่นใหม่ ที่ส่วนใหญ่
นิยมรับประทานอาหารต่างประเทศให้กลับมารับประทานอาหารไทยมากยิ่งขึ้น”



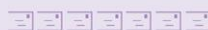
ศิลปะเบียนนาเล่ โคราช

นางเกษร กำเหนิด

เพ็ชร รองผอ.สำนักงาน

ศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย (สสร.) กล่าวว่า ตาม
ที่สำนักงานศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย (สสร.)
จัดการประกวดสัญลักษณ์หรือ มาสคอต งาน
มหกรรมศิลปะนานาชาติ
ครั้งที่ 2 THAILAND
BIENNALE KORAT
2021 ซึ่งประเทศไทยเป็น
เจ้าภาพจัดขึ้นที่ จ.นคร
ราชสีมา ระหว่างเดือน
ธ.ค. 2564-มี.ค. 2565 โดย
มีศิลปินจากทั่วประเทศ
ส่งผลงานเข้าร่วมประกวด
จำนวนมาก ทั้งนี้คณะ
กรรมการได้พิจารณาตัดสิน
เรียบร้อยแล้ว ผลปรากฏว่า
ผลงาน สีนสะออน ออก
แบบโดยนายภาณุวัฒน์
เสงี่ยม ศิลปิน ชาว จ.ภูเก็ต
คว้ารางวัลชนะเลิศ ขณะที่

ผลงาน นื่องมาเลส ของนายพนพล อนันต์
ถาวร จาก จ.สงขลา และ ผลงาน เซ็ง ของ
นายรัชพล พัฒนถาบุตร จ.เชียงใหม่ ได้รับ
รางวัลชมเชย





ปรรพ เหล่าวานิช ประธานกรรมการบริหารกองทุนส่งเสริมศิลปะร่วมสมัย เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารกองทุนส่งเสริมศิลปะร่วมสมัย ครั้งที่ 9/2564 โดยมี เกษร กำเหนิดเพ็ชร รอง ผอ.สำนักงานศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย เข้าร่วมการประชุม.

สมส.แจกทุนวิจัยพัฒนาชุมชน

นพ. โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์ ผอ.ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน) หรือ (สมส.) กล่าวว่า สังคมไทยกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วและซับซ้อน จำเป็นต้องอาศัยแนวคิดใหม่ๆ ในการวิเคราะห์และทำความเข้าใจการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและแบบแผนทางสังคมวัฒนธรรม ตั้งแต่ระดับชุมชนจนถึงระดับประเทศ สมส.จึงจัดสรรทุนโครงการวิจัยการเสริมสร้างศักยภาพทางวัฒนธรรมสู่นวัตกรรมชุมชนเพื่อความยั่งยืน โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาที่จบสาขามานุษยวิทยาหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโท ได้พัฒนาทักษะการทำวิจัย โดยการฝึกเก็บข้อมูลชุมชนเพื่อถอดบทเรียนเกี่ยวกับศักยภาพ จุดอ่อน จุดแข็ง อุปสรรค สภาพปัญหาและเงื่อนไขในการสร้างความเข้มแข็งทางวัฒนธรรมของชุมชน จากนั้นให้นำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อค้นหาลู่ทางประกอบและแนวทางที่เหมาะสมสำหรับสนับสนุนให้ชุมชนมีวิถีคิดและวิธีการทำงานที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาชุมชนของตนเอง อีกทั้งนำไปเป็นข้อเสนอเชิงนโยบายของประเทศในมิติต่างๆ โดยเปิดรับสมัครจนถึงวันที่ 30 ต.ค.นี้ ดูรายละเอียดได้ที่ www.sac.or.th