



# 67 ปี

28 เมษายน วันมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

## ข่าวประชาสัมพันธ์

### มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000  
ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

จากหนังสือพิมพ์ข่าวสด ฉบับประจำวันที 28 เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2559 หน้า 1, 21 มูลค่าข่าว 389,763.-

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูที่ได้ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

### ตะลุยกิน'เตรียมปรีัย'เที่ยวบุรีรัมย์ น.21

# ตะลุยกิน'เตรียมปรีัย' ท่องเที่ยวถิ่นบุรีรัมย์



โครงการ "อาหารถิ่นตะลุยกินทั่วไทย" เป็นการจับมือกันของทางท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) กับศูนย์อาหารและธุรกิจกินดื่ม (นคชช.อคาเดมี) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเน้นไปที่เส้นทางตะลุยกินอาหารถิ่นเมนูที่ได้รับการคิดสรรจะมาจาก 77 จังหวัด 77 เมนูสะท้อนถึงอัตลักษณ์และภูมิปัญญาชาวบ้านและแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ภายในพื้นที่

สำหรับจังหวัดบุรีรัมย์ เป็นเส้นทาง "เที่ยวเมืองปราสาทสองยุค บุกดินอาหารอีสานได้" เลือก "ยำเตรียมปรีัย" เป็นสุดยอดอาหารประจำถิ่นดินแดนอีสานใต้เส้นทางนี้เริ่มต้นที่ ปราสาทหินพนมรุ้ง



ดร.ศานติศักดิ์ ก๊กติ๊ก

รศ.ศานติศักดิ์ ก๊กติ๊ก อาจารย์ภาควิชาภาษาไทยและภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒที่ร่วมมกับคณะ ให้ข้อมูลว่า ปราสาทพนมรุ้งเป็นศาสนสถานในศาสนาฮินดู ลัทธิไศวนิกาย สร้างขึ้นในราวพุทธศตวรรษที่ 15-18 เพื่อถวายแด่พระศิวะศิวะปรางค์สามพี่น้องด้วยหินทรายสีชมพู ศิลปะแบบนครวัด

มาถึงที่นี่แล้วไม่ควรพลาดชมภาพสลักเล่าเรื่องราม



บริเวณหน้าบัน หรือบริเวณทับหลังที่มีชื่อเสียงอย่างทับหลังนารายณ์บรรทมสินธุ์

ต่อด้วย ปราสาทหินเมืองต่ำ ปราสาทสำคัญอีกแห่งหนึ่งที่อยู่ไม่ไกลจากอุทยานประวัติศาสตร์พนมรุ้ง ที่ตั้งปราสาทหินเมืองต่ำจะตั้งอยู่บริเวณพื้นราบ ทำให้มีความเชื่อกันว่าคำว่าเมืองต่ำเกิดขึ้นจากการเปรียบเทียบกับปราสาทหินพนมรุ้ง แต่ไม่ปรากฏชื่อผู้สร้างและชื่อดั้งเดิม

จุดเด่นของปราสาทเมืองต่ำจะมีศิลปะแบบบาปวน และมีศิลปะกึ่งผสมรูปแบบชานชาลาห้ายี่สิบเอ็ดเหลี่ยม และแผนผังตัวปราสาท บริเวณสระน้ำที่ล้อมรอบนั้นจะมีรูปปั้นสี่มุมของตัวปราสาท ทำให้มีความสวยงามและแปลกตา



ชมสถาปัตยกรรมแห่งประวัติศาสตร์แล้ว ทริปนี้เปลี่ยนบรรยากาศไปชมสถาปัตยกรรมร่วมสมัย ที่สนามไอ-โมบาย (ฮันเตอร์ สเตเดียมสเตเดียม) สนามเหย้าของสโมสรฟุตบอลบุรีรัมย์ ยูไนเต็ด สนามฟุตบอลที่ได้มาตรฐานแห่งแรกและแห่งเดียวในประเทศไทยที่ไม่มีผู้รังแกสนามและค่ามาตรฐานระดับสากล จุผู้ชมได้สูงสุด 32,600 คน

ภายในสนามมีทั้งหมด 4 ชั้น ประกอบด้วย ชั้นที่ 1 เป็นสำนักงาน





ห้องแถวแถว ห้องสี่มวลงชน ร้านขายสินค้าที่ระลึก ห้อง นักกีฬาทีมเหย้า-เยือน ห้องพักผู้ตัดสิน ห้องปฐมพยาบาล และห้องประชุม ชั้นที่ 2 ห้องจัดเลี้ยงใหญ่จำนวน 400 ที่นั่ง ชั้นที่ 3 ห้องวีไอพี 6 ห้อง และห้องจัดเลี้ยง 1 ห้อง และชั้นที่ 4 ห้องวีไอพี 15 ห้อง

นักท่องเที่ยวเดินดูบริเวณต่างๆ ภายในสนาม อย่าง สนามแข่งรถบุรีรัมย์ ยูไนเต็ด อินเตอร์เนชันแนล เซอร์กิต อยู่บริเวณด้านหลังของสนามฟุตบอล และร้านของที่ระลึกของสโมสรฟุตบอลบุรีรัมย์ ยูไนเต็ด ที่ตั้งอยู่บริเวณ หน้าสนาม ที่นักท่องเที่ยวเลือกซื้อได้ในราคาถูก

จากนั้นไปยัง เพลา เพลิน บุติก รีสอร์ท แอนด์ แอดเวนเจอร์แคมป์สถานที่พักผ่อนและแหล่ง เรียนรู้ ที่ถูกสร้างขึ้นเมื่อไม่กี่ปีที่ผ่านมา



ประกอบด้วย โชนต้อนรับ โชนของที่ระลึกจากทั่วโลกและจากทุกภาคของไทย โชนสำหรับเด็ก โชนกาลครั้งหนึ่งกาลเดรี โชนสวนสัตว์อังกฤษ โชนฟาร์มม้าแคระและฟาร์มแกะ โชนที่หัก เป็นต้น ซึ่งนักท่องเที่ยวทำกิจกรรมปั่นหน้าผา ขับรถเอทีวี พายเรือคายัก และไรด์ตรอว์เบอร์รี่ และไรด์งู่น ที่มีรสชาติอร่อย และ โชนไม้ดอกไม้ประดับนานาชนิด โดยจะผลิตเปลี่ยนไปตามฤดูกาล

**ค**บท้ายด้วยไฮไลต์ของทริปนี้ เป็นการทำเมนู ยำแตร์รี่ปรี๊ย ความหมายของคำว่า “แตร์รี่ปรี๊ย” ภาษาเขมรนั่น “แตร์รี่” แปลว่า “ปลา” และ “ปรี๊ย” แปลว่า “เค็ม” เป็นอาหารประเภทหมักดอง ชาวบ้านใน จ.บุรีรัมย์ นิยมนำปลาและกุ้ง วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร เป็นเมนูประเภทกุ้งจ่อม-ปลาจ่อม เพื่อเก็บไว้รับประทานได้ตลอดปี ผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อมจาก อ.ประโคนชัย เป็น โอท็อปที่มีชื่อเสียงของจ.บุรีรัมย์

**เชฟเนตตี้ นภาวดี พยัคฆโส** ผู้สาธิตเมนู ยำแตร์รี่ปรี๊ย กล่าวว่า ส่วนผสมหลัก ประกอบด้วย กุ้งจ่อมที่ทำสำเร็จนำมาเฉพาะเนื้อ ผักนานาชนิด อย่างพริกชี้หนู หอมแดง ตะไคร้ ใบมะกรูด และเครื่องปรุงรส



**วิธีการทำ** นำพริกชี้หนูและใบมะกรูดหั่นเป็นฝอย และนำตะไคร้ หอมแดง ซอยให้



ละเอียด จากนั้นนำ กุ้งจ่อมที่สำเร็จแล้ว คลุกเคล้ารวมกับ ผักที่ได้เตรียมไว้ และจัดเสิร์ฟคู่กับ ผักสด หรือข้าวเหนียว หรือจะนำมา

ประยุกต์กินคู่กับผักสลัดได้ ส่วนรสชาติของยำแตร์รี่ปรี๊ย อาจจะมีรสเค็มจากกุ้งจ่อม จึงอาจจะบีบมะนาวเพื่อตัดความเค็มได้

ทั้งนี้กุ้งจ่อมยังประยุกต์ได้กับเมนูต่างๆ เช่น ไข่เจียว กุ้งจ่อม นำพริกกุ้งจ่อม กุ้งจ่อม 3 รส หรือจะประยุกต์เป็นอาหารรูปแบบฟิวชั่นอย่าง สปาเก็ตตี้กุ้งจ่อม ก็นำขิมลิ้มรสไปอีกแบบ

### สวิตรา ดวงประทีป

