

ข้าวต้มญวน

“อร่อย หอม หวาน
ทุกเทศกาลมงคล”

Khao Tom Yuan
Vietnamese soft-boiled rice

“Delicious, aromatic and sweet in every
festival”



เชมปีชัย บังชิต ไชยรส
เบอร์โทรศัพท์ 089 570 6211
ที่อยู่ 71 หมู่ที่ 6 ตำบลคงขวาง
อำเภอเมืองนครพนม จังหวัด
นครพนม

Champion Mrs. Cherd
Chaisorn

Telephone 089 570 6211

Address 71 Moo 6, Dong
Kwang Subdistrict, Mueang
Nakhon Phanom District,
Nakhon Phanom Province



บ้านวังชลม



วันเวลาเปิดทำการ	Opening Hours
ทุกวัน เวลา 10.00 – 17.00 น.	Daily at 10.00 – 17.00 hrs.
ค่าบริการสำหรับทำกิจกรรม	Activity Fee
50 บาทต่อท่าน	50 Baht per person
จำนวนการรองรับ	Activity support capacity
10 ท่าน	10 persons

ประวัติความเป็นมาของกิจกรรม

ข้าวต้มญวน เป็นเมนูโบราณที่ถูกส่งต่อ
มาจากรุ่นปู่ย่าตายายจนถึงปัจจุบัน เป็นเมนูที่ใช้
สำหรับเทศกาลงานบุญต่างๆ สำหรับที่บ้าน
บึงหล่ม ข้าวต้มญวนจะถูกใช้ในงานบุญอย่าง
งานบุญข้าวประดับดิน ประเพณีที่จะเกิดขึ้น
ในช่วงเดือนเก้าของทุกปี ข้าวต้มญวนจึงถือเป็น
เมนูมงคลที่ชนรุ่นหลังต่างรักษาไว้

Background of the activity

Khao Tom Yuan (Vietnamese soft-boiled
rice) is an ancient menu that has been
descended from generation to generation. It
is a menu used in various merit festivals For
Bueng Lom village, Vietnamese rice porridge
is used in the merit-making festival. Boon Khao
Pradap Din Traditions that take place during
the nine months of every year. Vietnamese
porridge is considered as an auspicious menu
for later generations to inherit.

วัสดุอุปกรณ์ สำหรับการทำกิจกรรม Materials / equipment for activities

1. หมูสามชั้นและเป็ดรมควัน 2. ข้าวสารเหนียว 3. หอมแดง 4. พริกไทยเม็ด
5. เกลือ 6. น้ำปลา 7. ใบตอง 8. ดอกไม้ 9. ถั่วเหลือง

1. Pork belly and pork lard 2. Sticky rice 3. Shallot 4. Pepper grain 5. Salt 6. Fish
sauce 7. Banana leaf 8. Thin bamboo strips 9. Soybean



วิธีการ

1. นำเนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นบาง ล้างในน้ำเกลือจนสะอาด
จากนั้นนำมาคลุกกับเกลือ หอมแดงซอย พักไว้
2. นำถั่วเหลืองนึ่งจนสุก พร้อมล้างข้าวสารเหนียวให้
สะอาด
3. ห่อด้วยใบตองตักข้าวสาร ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ
ผสมขึ้นที่คลุกถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ มัดด้วยดอกให้แน่น
4. นำข้าวต้มที่ห่อเสร็จจัดจานสุกใช้เวลาประมาณ
1 ชั่วโมง

How to

1. Slice the pork meat into thin slices,
wash in the brine until become clean
then mix with salt, shallot.
2. Steam soybeans until cooked, clean
the sticky rice.
3. Wrap with banana leaves, scoop
about 2 tablespoons of rice, 1
tablespoon of soy-mixed pork, wrap
tightly together with bamboo strips.
4. Boil wrapped Khao Tom to be fully
cooked which takes about 1 hour.



โปรแกรมท่องเที่ยว เวลากิจกรรม Travel Program time Activities

10.00 น. กล่าวต้อนรับนักท่องเที่ยว พร้อมบอกเล่า
ประวัติของข้าวต้มญวน

10.30 น. นักท่องเที่ยวลงมือปฏิบัติตามขั้นตอน และ
ทำตามการสาธิตจากปราชญ์ชาวบ้าน

11.00 น. นักท่องเที่ยวได้รับข้าวต้มญวนกลับไปเป็น
ของฝาก

10.00 hrs Welcoming tourists along with
describing the history of Khao Tom Yuan.

10.30 hrs Travelers start to practice and
follow the demonstration from the villager
philosopher.

11.00 hrs Tourists get Khao Tom Yuan back
home as souvenirs.

*หมายเหตุ: เวลาการทำกิจกรรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้