



នសພ.ជាំងារមាត្រា សុទុបន់ប្រព័ន្ធទី

# ເສພາວ່ານໍາຍາກົມ ສຸດຂອນປະເທດ

△ ปีที่ 26 ฉบับที่ 9142 วันอังคารที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2526 ราคา 3.00 บาท △

# ພະຄົມໄທຢເປັນໂຮຄ່າຄວາຫງວຍ

ສາທ່ວະກິນໄຟເປັນນີ້ໃຊ້ໄຟພອກິນ

“อาหารธรรมชาติ เพื่อสุขภาพที่ดีกว่า” ก็อหัวข้อที่สภารัฐเร่งชาติ และ  
ชุมชนผู้บริโภคแห่งสยามได้จัดให้มีการอภิปรายขึ้นที่หอประชุมบ้านนังคสลา  
เมื่อปีวันที่ 30 ม.ค. นี้โดย นพ.ไกรฤทธิ์ ตันดิตศรินทร์ แห่งสถาบันวิจัยโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยหิดล และ นพ.โซติช่วง ชุดนinch ประธานชุมชนบริโภคแห่งสยาม  
และนพ.พิชัย วงศานส์ เป็นผู้ดำเนินการอภิปราย

ผู้ดำเนินการอภิปราช กล่าวเปิดจากว่า ห้าข้อการอภิปราชในวันนี้ เป็นปัญหาที่นำเสนอไปมาก เพราะทุกวันนี้ค้นໄห้ทั้งประเทศตอกซูในสมรภูมิที่มีการระดมกองกำรระหว่างผู้อยากริบให้รวมกันและฯ คือผู้เดียวหารขายทั้งหลาย กับ ผู้อยากริบให้รวมกันน้อยๆ คือ ผู้อยากริบให้เรามีชีวิตนาน ๆ ถูกจากที่วี. นสพ. โฆษณา แต่เรื่องกินทั้งนั้น การกินดื่มน้ำดื่มกินไปโกรกภักดีตามมา อย่างประเทศที่พัฒนาแล้วหลังทรงครรานได้ ก็รั้งที่ 2 เกิดโกรกประหลาด คือ กินดื่มน้ำดื่มกินไป อย่างในเมืองรากต้องใช้เงินเป็นพันล้านต่อปี เพื่อลดความอ้วน ละนั้นด้วยการที่ทำให้เกิดโกรกอ้วน หรือโกรกขี้ไข่เงินนี่เกิดจากอะไร อาหารเป็นตัวการใช้หรือไม่

ชั่งนพ.ไกรสิทธิ์ ตันตีศิรินทร์ กล่าวเห็นด้วยว่า ถ้าเรากินอาหารให้พอเพียง กับที่ร่างกายต้องการ ร่างกายใช้ประโภชน์ได้ดีสุขภาพก็แข็งแรง ถ้ากินมากไปก็ เกิดปัญหา คือร่างกายได้ความอ้วนเรื่องของน้ำหนักมากไป เป็นเด่น ในทางกลับกัน ถ้ากินอาหารไม่พอกับร่างกายต้องการก็เกิดผอมเหงาแรงน้อย ภูมิคุ้มกันโรคน้อย ไปอ่อนแอ ฉะนั้นจึงต้องกินอาหารให้เป็นให้ถูกต้อง ซึ่งอาหารที่เรารับประทาน

เผยแพร่ในไทย ☆ ต่อจากหน้า 9

เห็นด้วยว่ามีอะไรบ้าง ซึ่งมีข้าวขาว (ขัดจนขาว) ผัก  
หรือผลไม้ดอง ผลไม้กวน น้ำหวาน นำอัดลง อาหาร  
กระปง น้ำส้มสายชู อาหารสเปิดจัด เก็บจัด หวานจัด  
เป็นเด่น อาหารไม่ธรรมชาตินี้จะทำให้เกิดโรคอ้วน  
โรคเบาหวาน น้ำตาลในเลือดค่า โรคหัวใจ พื้นทุก  
ภูมิด้านท่านโรคค่า ไขมนในเลือดสูง ไดรับสารต่างๆ  
มากขึ้น และทำให้เป็นโรคขาดอาหารได้เมื่อกินของ  
ไม่มีคุณภาพ

พระองค์กันนี้ คุณหมาโอชาดิช่วงได้รับรองที่ให้เรา  
เปลี่ยนถ่านนิมเสียงใหม่ หันมาบริโภคข้าวกล้องกันดีกว่า  
โดยชัยให้เห็นว่า ข้าวกล้องมีวิตามินเกลือแร่ 20 กรัมชนิด  
และทุกตัวมีมากกว่าข้าวขาว ข้าวกล้องมีกากมากกว่า  
ถ้าบริโภค และจะป้องกันโรคห้องผู้ชาย มะเร็งลำไส้ใหญ่  
โรคโลหิตจาง ริดสีดวงทวาร เหน็บชา ปานกกระจะอก  
เป็นต้น

เป็นหนึ่งในสิ่งที่ขาดไม่ได้ในอาหารไทย คือ กุ้งแม่น้ำเผา ซึ่งเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่อดีต ทำมาจากกุ้งแม่น้ำเผา แล้วนำไปหุงต้มกับเครื่องปรุงต่างๆ เช่น พริก กระเทียม ขิง ฯลฯ จนกว่าจะสุก เนื้อกุ้งจะนุ่มอร่อย รสชาติดี สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส เช่น งานเลี้ยง 聚餐 หรือ กินตามบ้าน วันนี้เราจะมาแนะนำวิธีการทำ กุ้งแม่น้ำเผา ให้คุณลองทำดูเอง



ทุกคนนี้จะต้องกินครบทั้ง 5 หมู่ "ได้แก่" โปรตีน คือเนื้อสัตว์ นม ไข่ ถั่ว, คาร์บอไฮเดรต  
น้ำ ข้าว แป้ง เผือก มัน น้ำตาล, ผัก-ผลไม้ตามฤดูกาล, ไข่มัน และ แร่ธาตุ ซึ่งแต่ละหมู่นี้ต้องรับประทานให้พอควร และตามวัย ถ้ารับประทานมากไปก็เกิดอันตรายได้  
พร้อมกันนี้ คุณหมอมิโกรสท์ ได้แนะนำแนวทางการกินอาหารให้มีสุขภาพ  
ร่างกายแข็งแรง ว่ามีอะไรบ้าง คือ 1. ต้องกินอาหารให้เหมาะสมตามวัยและภาวะ  
อย่างเด็กการ กินควรรับประทานเน้นเมล็ดปั่นเต้มที่เพื่อจะได้กุญแจด้านทานโรค และ<sup>๔</sup>  
ได้รับความอบอุ่น เด็กได้กุญแจฝังให้กินอาหาร 5 หมู่ และปลูกนิสัยการกินให้รู้จัก<sup>๕</sup>  
คิดสักนิดให้กินแต่อาหารที่มีประโยชน์ ผู้ใหญ่ก็รับประทาน 5 หมู่นี้คัดเลือกได้<sup>๖</sup>  
ครบ 2. กินให้ครบ 5 หมู่ 3. ความสะอาดในการกิน 4. กินพออีดี 5. หลีกเลี่ยงอาหาร  
เป็นพิษ และ 6. ออกกำลังกายสม่ำเสมอ ซึ่งคุณหมอมิโกรสท์ กล่าวสรุปว่า กินอาหาร  
ครบ 5 หมู่ เด็ก ต้องออกกำลังกาย อาชุจจะได้ขึ้นนาน พร้อมกับให้หลีกเลี่ยงอาหาร  
รสดจัด ถ้าทำได้สุขภาพกายและสุขภาพจิตก็จะดี

นพ.โซดิช่วง ชุดินธร ประชานธรรมสุภารต์โภคแห่งสบายน กล่าวอ้างปัญหา  
โภคทางการที่ประเทศไทยประสบสนองอยู่ขณะนี้ก็ เป็นโรคขาดอาหาร โรคขาดอาหาร  
นี้ เกิดจากคนไม่เป็นถังอาหารไม่พอคิน สำหรับประเทศไทยนั้นเป็นพระคันธีไม่  
เป็น คันไม่ถูกหนักมากกว่า หันนี้พระไม่รู้จักคินอาหารธรรมชาตินั้นเอง ซึ่ง  
คุณหมออโซดิช่วง ได้ชี้ให้เห็นว่าอาหารธรรมชาตินั้นมีประโยชน์มาก ซึ่งได้แก่ข้าวกล่อง  
(ข้าวที่ขัดสีน้อยกว่า) ผักผลไม้ น้ำผลไม้สด อาหารสด อาหารธรรมชาติ ขนม  
ปังไอลอร์วิท (ทำจากแป้งสาลีที่ไม่ได้ทำให้ขาว) และได้ยกตัวอย่างถึงอาหารไม่  
ธรรมชาติ ซึ่งเป็นอาหารที่ดัดแปลง ปรุงเทียนเทียนให้ ☆ มีต่อหน้า 14