

COFFEE PRINT

ISSUE AUGUST 2019

ที่มาของกาแฟ
“กาแฟ เป็นเครื่องดื่มที่ได้
จาก ส่วนของเมล็ดของต้น
กาแฟ”
P.010



**วัฒนธรรม การ
กับกาแฟ**

“จาก 12 ประเทศ”

P.032

Nespresso

“กาแฟแนวใหม่กับการ
รีไซเคิลแคปซูลกาแฟ ภายใต้
แนวคิด Zero Waste”

P.024



LIFE HAPPY
COFFEE HELPS



“เครื่องดื่มแก้วโปรดของใครหลายๆ
คน คงเหมือนดินน้ำมันกาแฟ
กลิ่นหอม ของการถูกคว่ำบดอย่าง
พิถีพิถัน นั้น ทำให้ต้องมนต์สะกด คง
เป็นเรื่องธรรมดา กว่ากาแฟจะพัฒนา
มาจนถึงปัจจุบันนี้มีทั้งกาแฟสด กาแฟ
ซอง หรือแม้กระทั่ง กาแฟแคปซูล
ก่อนหน้านี้ผ่านอะไรมาบ้าง แล้วกว่า
จะเป็นกาแฟที่เรารู้จักและเรียกกัน
ติดปากว่ากาแฟ นั้นเค้าค้นพบมันได้
อย่างไร และเพราะเหตุอะไรทำไมทุกคน
จึงยอมเสียเงินทุกวันเพื่อ ดื่มกาแฟ
นิตยสารเล่มนี้จะชี้ให้เราเห็นว่า ถึง
ความหลากหลายของกาแฟ และ พลัง
แห่งกาแฟ”

TermT

contact
email-Toonnykung@gmail.com
Phone -086xxxxxxx
IG - artan_try

.....แต่คนรักกาแฟทั้งหลาย

สำหรับคอกาแฟแล้ว ช่วงเวลาที่ดียิ่งที่สุดนั้น ก็คงไม่พ้น ช่วงเวลา
ในการจิบกาแฟทั้ง

แสงแดด ที่ส่องเข้ามา และแก้วกาแฟในมือไม่ว่าจะอุ่นหรือจะ
เย็น ก็ส่งผ่านไอความรู้สึก

มาถึงตัวคนถือรสชาติที่หนักแน่นและไม่หนักแน่นทอดสะพาน
ผ่านลิ้นเข้ามา ค่อยๆไหล

มาถึงโคนลิ้นอย่างไม่รู้ตัว กว่าจะรู้ตัวอีกทีก็ติดใจในรสขมเข้า
ให้เสียแล้ว อีกทั้งกลิ่นที่

ลอยเข้ามาเตะจมูกทุกครั้งที่ยกแก้วขึ้นมานั้น ชวนพิศวงใจ

หรือเพราะว่ากาแฟทำให้เราเป็นแบบนี้?

CONTENTS

008
ที่มาของกาแฟ

014
8 วิธีชงกาแฟหน้ารู้

018
มูมนานี้

026
Nespresso

032
ดื่มกาแฟเสียเป็น มะเร็วหรือ
ไฟ

034
แต่ละประเทศเขากินกาแฟกัน
แบบไหน

040
Zero west แนวคิดคนทำกาแฟ
รุ่นใหม่



The coffees you love have as their foundation an excellent espresso. Our Nespresso experts select from the finest coffee beans around the world to create our rich and complex blends. Explore the essence of quality coffee at nespresso.com

NESPRESSO
What else?

ที่มาของกาแฟ

“กาแฟ เป็นเครื่องดื่มที่ได้จาก ส่วนขอมเมล็ด
ขอมต้นกาแฟ”



เรามักเรียกว่าเมล็ดกาแฟ คั่ว โดยเฉลี่ยโลกนี้มีการปลูกกาแฟมากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก แต่กาแฟที่ได้รับความนิยมในการค้าขายในตลาดโลกก็คือ กาแฟเขียว (กาแฟซึ่งยังไม่ผ่านการคั่ว) ซึ่งเป็นหนึ่งในสินค้าทางการเกษตรซึ่งมีการซื้อขายกันมากที่สุดในโลกกาแฟมีส่วนประกอบของคาเฟอีน หลงจกดื่มมีความรู้สึกกระปี้กระเป่า ปัจจุบันกาแฟเป็นเครื่องดื่มซึ่งได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก

ในอดีตได้เชื่อกันว่าต้นกาแฟนั้นถูกพบเป็นครั้งแรกในเยเมน แถบอาระเบีย และทางตะวันออกเฉียงเหนือของเอธิโอเปีย การปลูกต้นกาแฟในสมัยแรกได้แพร่ขยายในโลกอาหรับ



หลักฐานบันทึกว่าการดื่มกาแฟได้ปรากฏขึ้นราวกลางคริสต์ศตวรรษที่ 15 ซึ่งเป็นหลักฐานซึ่งเชื่อถือได้ที่สุดและยังเก่าแก่ที่สุดที่ถูพบในวิหารซูฟี ในเยเมน แถบอาระเบียจากโลกมุสลิม ต่อมาการดื่มนั้นกาแฟได้แพร่ขยายไปยังทวีปยุโรป อินโดนีเซีย และทวีปอเมริกาขณะที่กาแฟกำลังเดินทางจากทวีปอเมริกาเหนือและตะวันออกกลางสู่ทวีปยุโรป



กาแฟนั้นได้ถูกส่งผ่านไปยังซิซิลีและอิตาลีในตอนต้นคริสต์ศตวรรษที่ 17 จากนั้นผ่านตุรกีไปยังกรีซ อังการี และออสเตรียในตอนปลายคริสต์ศตวรรษที่ 17 จากอิตาลีและออสเตรียกาแฟได้แพร่ขยายไปยังส่วนที่เหลือของทวีปยุโรป

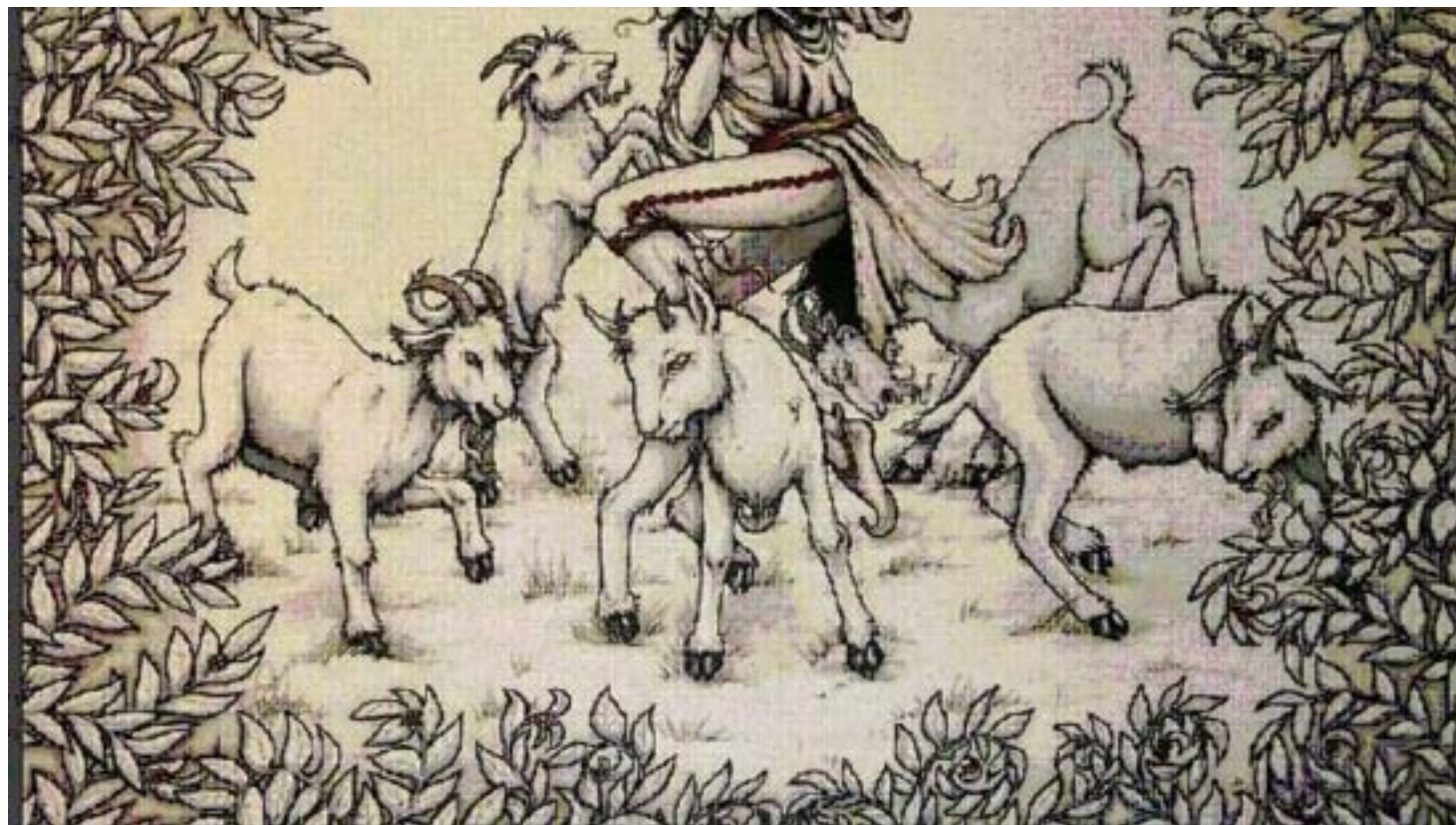


ในที่สุดกาแฟก็ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในสังคมหลายแห่งตลอดประวัติศาสตร์ ในแอฟริกาและเยเมน ถึงขั้นกาแฟนั้นได้ถูกใช้ร่วมกับพิธีกรรมทางศาสนา ผลกระทบที่ตามมานั้นก็คือ ศาสนจักรเอธิโอเปีย

ได้สั่งห้ามการบริโภค
กาแฟตลอดกาล จนถึง
รัชสมัยของ จักรพรรดิ
เมเนลิกที่ 2 ก็ยังชถูกห้าม
ในจักรวรรดิออตโตมัน
ระหว่างคริสต์ศตวรรษที่ 17
เนื่องจากสาเหตุทางการ
เมืองและมีส่วนเกี่ยวพันกับ
กิจกรรมทางการเมืองหัว
รุนแรงในทวีปยุโรป



ซึ่งสร้างความเสียหายอย่างกว้างขวางในพันธุ์กาแฟทั้งคู่มิการปลูกในละตินอเมริกา
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และทวีปแอฟริกา และเมื่อผลกาแฟสุกแล้ว ผลดังกล่าวจะถูกเก็บ
รวบรวม นำไปผ่านกรรมวิธีและทำให้แห้ง หลังจากนั้น เมล็ดจะถูกคั่วในอุณหภูมิที่แตกต่างกัน
ขึ้นอยู่กับรสชาติที่ต้องการ



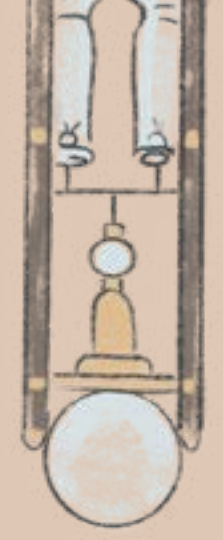
หลายปีชีส์ โดยสายพันธุ์ที่มีการ
ปลูกโดยทั่วไปมากที่สุด ได้แก่ “อาราบิก้า” ที่ได่มา
จากต้น *Coffea arabica* และกาแฟ “โรบัสต้า” ที่
ได้จากต้น *Coffea canephora* ซึ่งจะมรสเข้มกว่า
สายพันธุ์ดังกล่าวได้รับความนิยมเพราะ รสชาติดี
และความทนทานต่อราสนิมใบกาแฟ (*Hemileia vastatrix*)



ขณะนี้กาแฟเป็นสินค้า
ส่งออกที่สำคัญของโลก โดย
ในปี คศ 2004 กาแฟนั้นได้
เป็นสินค้าการเกษตรส่งออก
ที่ทำรายได้เป็นอันดับหนึ่งใน
จำนวน 12 ประเทศและเป็น
พืชที่มีการส่งออกอย่างถูกต้อง
ตามกฎหมายซึ่งมีมูลค่าสูงที่สุด
เป็นอันดับ 7 ของโลก ในปี
คศ2005



8 מאכל בשר פא ה ג



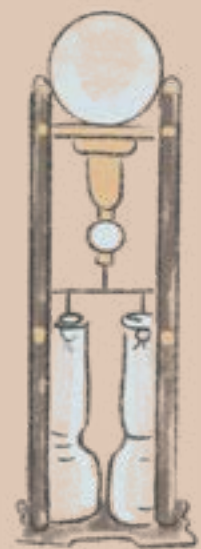


1 ESPRESSO

คือวิธีการชง โดยอัดไอน้ำร้อนผ่านผงกาแฟ คั่วบด ซึ่งวิธีนี้จะเหมาะกับกาแฟแก่คั่ว ซึ่งให้รสชาติที่เข้มข้น ชัดเจน

DRIP 2

การชงโดยใช้กระดาษกรองวางลงในถ้วยกรวย กรวยที่มีรูที่กัน ใส่น้ำร้อนลงไป และค่อยๆริน น้ำร้อนลงเป็นรูปก้นหอย รอให้น้ำซึมและไหลผ่าน กระดาษและกรวยกรวย ประมาณ 5-10 นาที



3 COLD DRIP

ต่างกับกาแฟดริปร้อน แต่เปลี่ยนเป็นใช้น้ำเย็น แทน โดยมีอุปกรณ์ที่เพิ่มมากขึ้น คือทาวเวอร์ 3 ชั้น โดยน้ำจะผ่านวาล์วและตัวกรองต่างๆ ใช้เวลาถึง ประมาณ 3-4 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำที่ใช้

COLD BREW 4

เป็นการชงกาแฟที่มีคาเฟอีนต่ำและกรดต่ำว่าการชงแบบร้อนทั่วไป วิธีการชง ไม่ได้ซับซ้อน เพียงแค่นำกาแฟ คั่วบด น้ำเย็น กระดาษกรอง และขวดที่มีฝาปิด โดยใส่กาแฟคั่วบดลงในขวด รินน้ำเย็นลงไป และปิดฝาขวดทิ้งไว้ข้ามคืน เช้ามาก็นำมาผ่านกระดาษกรองเพื่อแยกกากกาแฟออก ก็เสร็จสิ้นขั้นตอน

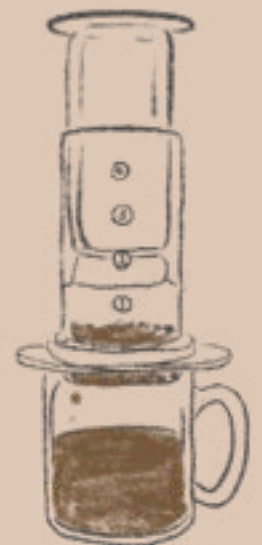


5 NITRO COLD BREW

วิธีเหมือนกาแฟ (COLD BREW) แต่ต่างกันที่เวลาทำ ปริมาณมากในแต่ละครั้ง และมีการอัดแก๊สไนโตรเจนลงไป ทำให้เกิดฟองนุ่ม

AEROPRESS 6

นำเมล็ดกาแฟที่ผ่านการบดและตวงใส่ลงในท่อนบน รินน้ำร้อนตามลงไป ใช้ด้ามคน และปิดท่อกับกระดาษกรองกับฝาตะแกรง พอได้เวลาที่จับท่อนบนพลิกใส่แก้ว แล้วกดอีกท่อนลงมาเหมือนเข็น จัวยานเพื่อรินกาแฟ



7 FRENCH PRESS

ใช้วิธีใส่น้ำร้อนและกาแฟบดและน้ำร้อนลงไป หลังจากนั้นใส่ตัวกดตะแกรง และกดลงให้สุด กาก ซึ่งวิธีนี้จำเป็นจะต้องใช้กาแฟที่บดหยาบ เพื่อป้องกันกากกาแฟไม่ให้ติดและอุดตะแกรง และให้รสชาติที่แท้จริงของกาแฟ

SIPHON 8

การชงกาแฟด้วยหลักการของสุญญากาศ โดยตัวเครื่องจะมีลักษณะคล้ายเครื่องสกัดในห้องทดลองวิทยาศาสตร์ และใช้หลักการวิทยาศาสตร์หลายอย่างเช่นกาลักน้ำ และการใช้อุณหภูมิในการถ่ายเทของเหลว การชงแบบนี้จะให้กลิ่นหอม ชัดเจน





Artisan Cafe at Oxotel



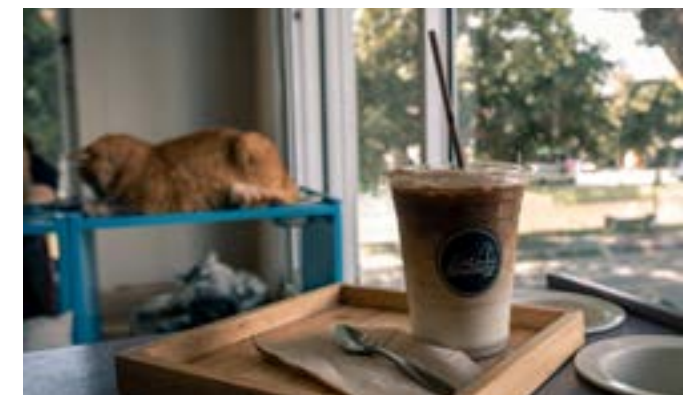
186 Cafe&Bar



Square coffee maejo



Cat Brothers Cafe







Nespresso

“กาแฟแนวใหม่กับการรีไซเคิลแคปซูล
กาแฟ ภายใต้แนวคิด Zero Waste”

ด้วยความรวดเร็วในปัจจุบันนี้ อีกทั้ง
ความสะดวกสบายของคนรุ่นใหม่ นั้น

อาจจะทำให้ธุรกิจกาแฟต้องเปลี่ยนไป ในทิศทางใหม่อย่าง“กาแฟแคปซูล”



ด้านการตลาดของกาแฟ
ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียง
ใต้ นั้นก็มีแนวโน้มที่ดีขึ้นจาก
ปัจจัยการเติบโตทางเศรษฐกิจ
ของประเทศที่เรียกว่าเป็น
“ประเทศที่กำลังเติบโต”



นั่นทำให้คนทั่วไป
มีรายได้มากขึ้นความสะดวก
ที่จะจับจ่ายใช้สอยกับการ
ลิ้มรสกาแฟ ในระยะเวลา
ช่วง 10 ปีที่ผ่านมา ข้อมูล
จาก Mintel ได้ระบุไว้ว่า
กาแฟแคปซูลนั้นเริ่มได้รับ
ความนิยมอย่างมากญี่ปุ่น

ไม่พอแค่นั้น ออสเตรเลีย
และไต้หวัน ประเทศพัฒนา
ที่มีความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจ
ดีและมั่งคั่งก็มีแนวโน้มของ
ตลาดกาแฟที่เติบโตของกลุ่ม
นี้สูงมากในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา
นี้เอง



ทำให้ Giorgio Vergano ตัดสินใจส่งเครื่องชงกาแฟ
Nespresso เข้ามาตีตลาดในแถบนี้

ด้วยการตลาดที่น่าสนใจ
เช่นการที่ตัวแคปซูลของ Ne-
spresso นั้นไม่สามารถหาซื้อ
ด้วยทั่วไปตามท้องตลาดเกิด
ความยากจะเข้าถึงนั้นยิ่งทำให้
คนสนใจ แต่ตัวแคปซูลนั้นกลับ
มีขายแค่ที่ Nespresso shop
ยิ่งทำให้รู้สึกว่าการซื้อ Nespresso นั้น
เป็นกาแฟอีกระดับหนึ่ง ยังรวม
ไปถึงการที่ทำให้ตัวเครื่องชง
กาแฟนั้นมีราคาถูกแต่ทำให้
แคปซูลนั้น มีราคาโดยเฉลี่ยที่
แพงกว่า ก็เป็นส่วนหนึ่งที่ดึงดูด
ใจหลายๆคน ให้น่าเริ่มต้นที่จะ
มีเครื่องกาแฟ Nespresso



แต่การตลาดที่น่าสนใจที่สุดอยู่ที่กระแสของการ แอนตี้ กาแฟ
แคปซูลเนื่องจากการบริโภคกาแฟแคปซูล



ในแต่ละวันก็เท่า
กับการเพิ่มขยะพลาสติก
ขึ้นมาทีละนิดแต่แคปซูล
ของ Nespresso นั้นได้คิด
มาแล้วว่า “มันใจได้เลยว่า
เราเองก็สามารถลดขยะ
ที่เกิดจากการชงกาแฟได้
ง่ายๆ ด้วยการ รีไซเคิล
แคปซูลกาแฟ นั่นเอง”
การรีไซเคิลแคปซูลกาแฟ
ที่ใช้แล้วของ Nespres-
so แล้ว อย่างเช่นในสวิต
เซอร์แลนด์ ทางสำนักงาน
ใหญ่ของเนสเพรสโซ่ก็
เริ่ม แคมเปญจัดตั้งในปี
2534 จนถึงปัจจุบันมีจุด
คืนแคปซูลกาแฟใช้แล้วถึง
3,000 แห่ง และเกิดโปร
เจกต์ต่อยอดนำอะลูมิเนียม
จากการรีไซเคิลมาสร้าง
สรรค์ผลิตภัณฑ์ร่วมกับ
แบรนด์ชั้นนำมากมาย
ตั้งแต่ปากกาไปจนถึง
รถจักรยาน ส่วนใน
ประเทศไทยมีการเปิดตัว
โครงการรีไซเคิลแคปซูล
กาแฟในปี 2560

สิ่งนี้เองทำให้ Nespresso ตอบโจทย์ของการลดใช้พลาสติก
ไม่ได้ เพราะเราอยู่ในยุคของแนวคิด “Zero Waste” หรือการลด
ปริมาณขยะให้เป็นศูนย์ด้วยการนำกลับไปใช้ใหม่ให้ได้ประโยชน์
สูงสุด



ดังนั้นเมื่อซื้อแคปซูลกาแฟเนสเพรสโซ่
เราสามารถขอรับถุงรีไซเคิลได้ทุกช่องทางเมื่อ
ชงกาแฟเนสเพรสโซ่เสร็จแล้ว ปล่อยแคปซูล
ทิ้งไว้ให้หายร้อนและแห้งก่อนเก็บแคปซูลใส่
ถุงรีไซเคิลทั้งชิ้น ปิดซีลล็อกให้แน่นหนานำไป
แช่ตู้เย็นทิ้งถุงเพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราเมื่อ
ถุงรีไซเคิลเต็มจึงนำไปคืนที่จุดรับแคปซูลใช้
แล้ว ลูกค้าในกรุงเทพฯและปริมณฑลสามารถ
ใช้บริการรับแคปซูลใช้แล้วจากบ้านได้เมื่อส่ง
ซื้อสินค้าผ่านเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชันของ



เนสเพรสโซ่ โดยตักเลือกให้รับแคปซูลที่ใช้
แล้วจากบ้าน เมื่อพนักงานไปส่งสินค้าก็จะรับ
แคปซูลใช้แล้วกลับมาด้วย โดยไม่จำกัดขั้นต่ำ
ของปริมาณแคปซูล

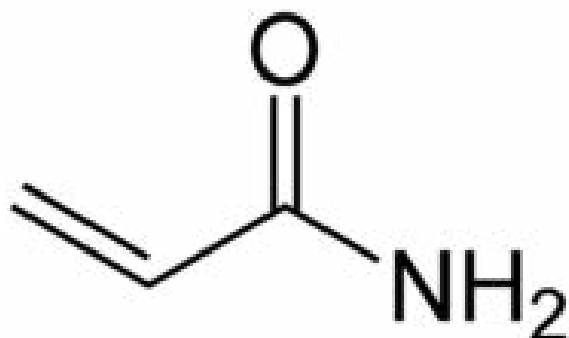
*จุดรับแคปซูลใช้แล้วของเนสเพรสโซ่ ทั้ง 23
จุด**

ได้แก่ เนสเพรสโซ่ บุติก ทุกสาขา และจุด
จำหน่ายเครื่องชงกาแฟในห้างสรรพสินค้า
ทั้งในกรุงเทพฯและจังหวัดเชียงใหม่, ภูเก็ต,
หาดใหญ่ และโคราช

ดื่มกาแฟเสี่ยงเป็นมะเร็งจริงหรือไม่?

ในยุคที่กาแฟ เป็นเครื่องดื่มยอดนิยม โดยเฉพาะในกลุ่มคนทำงาน เพราะกาแฟนั้นมีสารคาเฟอีนที่ทำให้ตื่นตัว กระปรี้กระเปร่า และรู้สึกสดชื่นตลอดวัน ซึ่งเป็นผลดีต่อการทำงานในชีวิตประจำวัน

แต่ถึงอย่างนั้นก็ยังมีความเสี่ยงของการเกิดมะเร็งจากการดื่มกาแฟออกมา กลายเป็นข้อสงสัยอยู่ว่าข้อมูลดังกล่าวจริงเท็จอย่างไร และถ้าหากเป็นความจริง อัตราความเสี่ยงของกาแฟจะทำให้เกิดมะเร็งมากหรือน้อยแค่ไหน



ที่มาของความเชื่อเรื่องกาแฟทำให้เป็นมะเร็ง?

มาจากสารในกาแฟที่ชื่อว่า “อะคริลาไมด์” (Acrylamide) เป็นสารที่สัมพันธ์กับโรคมะเร็ง หากร่างกายได้รับสารดังกล่าว เกินปริมาณที่กำหนดไว้ จะมีความเสี่ยงและทำให้เป็นมะเร็งได้ โดยสารชนิดนี้ยังสามารถพบได้ในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีการนำมาจากความร้อนสูง เช่น ขนมอบกรอบที่ต้องผ่านการทอด เป็นต้น รวมถึงกาแฟก็เช่นกัน รวมถึงขั้นตอนการทำกาแฟสำเร็จรูปที่ทำให้เกิดสารอะคริลาไมด์อีกครั้งหนึ่ง

ปริมาณการได้รับสารอะคริลาไมด์ที่เสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง

มีตัวเลขกำหนดไว้ว่าร่างกายควรได้รับสารอะคริลาไมด์ไม่เกิน 2.6 ไมโครกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม โดยจากการศึกษาของประเทศโปแลนด์พบว่าในกาแฟสด 1 แก้ว มีสารอะคริลาไมด์ 0.15-1 ไมโครกรัม หากคนที่มีน้ำหนักตัว 40 กิโลกรัม จะมีความเสี่ยงเป็นมะเร็งจนต้องบริโภคกาแฟมากกว่า 104 แก้ว จึงมีความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง แสดงให้เห็นว่าการดื่มกาแฟในปริมาณปกตินั้นไม่ได้มีความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งแต่อย่างใด



กาแฟหลากหลาย

ฟินแลนด์ ในประเทศฟินแลนด์
กาแฟร้อนๆ จะถูกเทลงบนก้อน juss-
toleip (ชีสตัวหู้)

IRISH COFFEE



ไอริชแลนด์ กาแฟไอริช
บรีดคือกาแฟ ประกอบไป
ด้วยกาแฟร้อน ไอริชวิสกี้
และน้ำตาล ตามด้วยการ
ราดครีมหนาๆลงไปบนหน้า



KAFFEOS



ตุรกี เมล็ดกาแฟ
บดละเอียดจะถูกเคี้ยว
ในหม้อทองแดงหรือทอง
เหลืองชนิดพิเศษที่เรียก
ว่า Cezve ซึ่งจะไม่ผ่าน
การกรองใดๆ คือการต้ม
กาแฟทั้งกากนั้นเอง



WIENER MELANGE

ออสเตรีย
รสชาติจะคล้ายกับ
กับคาปูชิโน กาแฟ
แก้วนี้ประกอบด้วย
เอสเพรสโซราด
ด้วยนมอุ่น และ
ฟองนม บ้างก็ถูก
เสิร์ฟพร้อมกับวูป



ESPRESSO ROMANO



อิตาลี เอสเพรส
โซอิตาลีเลียนของแก้วต้อง
เสิร์ฟพร้อมกับมะนาว
ซึ่งจะช่วยที่แก้จืดมา
พร้อมกับมะนาวฝาน
ซึ่งจะช่วยลดความ
หวานของตัวกาแฟลง



TRK KAHVESI



เวียดนาม ที่รู้กันดี
ว่าทั้งหวานและแรง กาแฟ
เวียดนามแบบเย็นนี้ทำจาก
กาแฟคั่วบดหยาบซึ่งจะไหล
ลงสู่แก้วที่ใส่นมข้นหวาน
และน้ำแข็งผ่านตัวกรองแบบ
หยดของฝรั่งเศส



CA PHE DA



YUANYANG

มาเลเซีย เรา
สามารถดื่มได้ทั้งแบบ
ร้อนและแบบเย็น ด้วย
การรวมเอากาแฟดำ
สามส่วนเข้ากับชาวม
สโลตล์ฮอว์กอีกเจ็ด
ส่วน



FLAT WHITE



ออสเตรเลีย
กาแฟนี้จะ
คล้ายคลึงกับ
ลาเต้ แต่รสชาติ
จะอ่อนกว่า มี



CAFE DE OLLA



กาแฟแบบ
ดั้งเดิมของเม็กซิ
กันจะใช้น้ำตาล
ทรายแดงหรือน้ำตาล
อ้อยเสิร์ฟในแก้วดินเผาซึ่ง
ชาวพื้นเมืองเชื่อ
ว่าจะทำให้รสชาติ



CAFEZINHO



บราซิล ในขณะที่หลายคนมองว่า
caipirinha เป็นเครื่องดื่มประจำชาติของ
บราซิล ทั้งที่ในความเป็นจริงแล้ว cafez-
inho ต่างหากที่เป็นเครื่องดื่มยอดนิยม
ของชาวท้องถิ่น รสชาติจะคล้ายกับเอส
เพรสโซ cafezinho เป็นกาแฟถ้วยเล็กๆ
แต่แรง ซึ่งมีข้อแตกต่างกับกาแฟเล็ก ๆ ที่
เขี้ยวแรงด้วยกาแฟ ข้อแตกต่างเพียงอย่าง
เดียวคือ cafezinhos มีรสหวานก่อนจะ
ถูกปรุงด้วยน้ำตาล

- CONTRIBUTORS -



NAPARADA SU

นพารดา สุริยะ เพื่อนคนดีที่คอย
เรียบเรียงให้นิยายสารเป็นเล่ม
ขึ้นมา รวมไปถึงคอยตามงาน
ต่างๆ ให้เสร็จตามเวลาเสมอ ถ้า
ขาดไปคงจะไม่มีนิยายสารเล่มนี้
ขึ้นมาต้องขอบคุณนางคนนี้อีก
งๆ



BG CHATCHAWAN VONGLORKHAM



นายชัชวาล หม่องเซย หม่องจะ
เซยหรือหม่องจะไมเซย บอกก็
เป็นช่างภาพที่คอยกด ชัตเตอร์
ให้เราถ่ายภาพ ได้มาใช้และอธิบาย
ใจความต่างๆ ในนิยายสาร ดี
ใจที่ได้ร่วมงานกับเพื่อนที่น่ารัก
แบบนี้



