



SAWASDEE

FEBRUARY 2025

A MAGICAL JOURNEY THROUGH FLAVOR

EXPLORE VENETO,
THE REGION OF
THE BEST WINE AND
CAVIAR IN ITALY

EXPERIENCE
THE ORIGINAL TASTE
OF MASALA CHAI IN
ASSAM, INDIA

DISCOVER THE UNIQUE
FLAVORS OF FIVE
FAMOUS BELGIAN
CHOCOLATIERS

CURATOR'S NOTE

One of the greatest pleasures of travel lies in immersing yourself in new and diverse experiences that awaken the senses. Among these, the opportunity to savor local cuisine — imbued with unique ingredients and flavors — is undeniably one of the most captivating. In this edition of Sawasdee Pocket Guide, we invite you to embark on a culinary journey that stimulates your taste buds and enriches your travel experience. From the refined caviar of Veneto, Italy, to the bold mala of Chengdu, the silky sweetness of authentic Belgian chocolate, and the aromatic depths of masala chai in Assam, India — each destination offers a distinctive taste that promises to elevate your next adventure.

เสน่ห์อย่างหนึ่งของการเดินทาง คือการได้เปิดประสาทสัมผัสทั้งห้า ให้ได้รับรู้และเพลิดเพลินไปกับประสบการณ์ใหม่ที่แตกต่างกันไปในแต่ละวัน หนึ่งในนั้นคือการได้ลิ้มลองอาหารของแต่ละท้องถิ่น ที่มีเอกลักษณ์ในเรื่องของ ส่วนผสม วัตถุดิบ และรสนิยมนการกิน ใน Sawasdee Pocket Guide ฉบับนี้ เราขอพาทุกท่านไปเปิดประสบการณ์ผ่านประสาทสัมผัสด้านรสชาติ เริ่มต้นจากการเยือน แคว้นเวเนโต อิตาลี ถิ่นกำเนิดของคาเวียร์ชั้นดี ชิมรสหม่าล่าที่เฉิงตู อร่อยกับช็อกโกแลตแบรนต์ เบลเยี่ยมแท้ คั้นหารสชาติของมาซาลา จาย ที่แคว้นอัสสัม อินเดีย และเรื่องราวอื่น ๆ ที่จะช่วยเติมรสชาติของการเดินทางครั้งต่อไปให้กับคุณ



THAI SAWASDEE

Follow us at:



FEBRUARY 2025

Editorial

Managing Editor: **Viruj Ruchipongse**

Deputy Editor: **Narongrat Sitthi**

Content Editor: **Anya Charuburana**

Design

Art Director: **Natee Puttharaksa**

Digital Team: **Wanlapha Ratphawan**

Production

Project Director: **Prim Narindrakura Na Ayudhya**

Director: **Amarin Kocharat**

Lifestyle + Travel



IN THIS ISSUE

+ Tasty Voyage >



A TRAVEL ODYSSEY AT THE VENETO REGION

สัมผัสทุกประสบการณ์ท่องเที่ยว ในที่เดียว ณ แคว้นเวเนโต

+ Original Taste >



THE AUTHENTIC TASTE OF MALA: A JOURNEY TO CHENGDU

ตามรอยรสชาติเผ็ดร้อนต้นกำเนิด 'หม่าล่า' จากเมืองเฉิงตู

+ The Drink Journey >



THE ESSENCE OF ICONIC CITIES REPRESENTED IN A GLASS

รสชาติของเครื่องดื่ม ที่เป็นตัวแทนของเมืองใหญ่

+ Plan Ahead >

PLAN YOUR JOURNEY TO ASSAM: THE UNRIVALED LAND OF NATURE, CULTURE, AND TEA

เยือน "อัสสัม" ดินแดนที่ไม่มีใครทัดเทียม และแหล่งปลูกชาที่ใหญ่ที่สุดในโลก



+ Pick Five >



SAVOR THE 5 FINEST BELGIAN CHOCOLATE BRANDS AT BRUSSELS' GRAND PLACE

แนะนำ 5 แบรินด์ช็อกโกแลตเบลเยียม หาซื้อง่ายพิภักด์จัตุรัสกรองด์ปลาซ บรัสเซลส์

+ Curator's Pick >



EXPLORE BEYOND BEER AT BELGIAN BEER WORLD IN BRUSSELS

สัมผัสประสบการณ์เบียร์ ที่เป็นมากกว่าเครื่องดื่มยอดนิยมที่ Belgian Beer World บรัสเซลส์

+ Eating Out >



DINING OUT IN BRUSSELS ON A CULINARY JOURNEY LIKE NO OTHER

มื้ออาหารพร้อม ประสบการณ์สุดพิเศษ ณ กรุงบรัสเซลส์

+ Art and Culture >



AN EXQUISITE FUSION OF 8 DISTINCT FLAVORS IN THAI CUISINE

เปิดประตูสู่ 8 รสชาติหลักใน 'อาหารไทย' มหัศจรรย์แห่งศาสตร์และศิลป์บนปลายลิ้น

**New**

ROYAL SILK - A320 A Whole New Level of Serenity & Comfort

Enjoy the new, comfortable seat in Royal Silk Class on THAI's A320, with a 38" pitch and 5" recline for the perfect rest. Featuring a modern design and full service to meet your needs, you can also access 'THAI Vision Connect' and enjoy movies and music on your personal device.

thaiairways.com

***Service from January 2025 onwards.**
New THAI A320 Royal Silk Class is available on selected flights and routes.

 **THAI**
Smooth as silk



THAI VISION CONNECT

PERSONAL DEVICE
IN-FLIGHT ENTERTAINMENT
AIRBUS A320-200

ENJOY YOUR PERSONAL IN-FLIGHT ENTERTAINMENT ON THE AIRBUS A320

Immerse yourself in the latest movies, TV shows, and music with our wireless streaming in-Flight entertainment. Stream directly to your personal device and enjoy a seamless, personalized entertainment experience throughout your journey.

Please remember to bring your personal headphones to enjoy the experience privately and respectfully, ensuring a pleasant atmosphere for everyone on board.

Sit back, relax, and let the journey entertain you!



HOW TO ACCESS

STEP 1

SWITCH TO
AIRPLANE MODE



Begin by activating airplane mode on your device.

STEP 2

CONNECT
TO WI-FI



Enable Wi-Fi and select the network: **'THAI Wireless IFE'**

STEP 3

EXPLORE AND
ENJOY

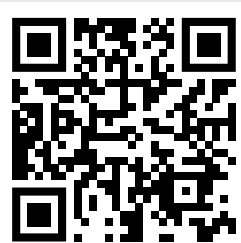


Selection of movies, TV shows and audio options for your in-flight entertainment.



Wireless in-flight entertainment available on all classes. THAI reserves the rights to alter the services and conditions without prior notice.

A STAR ALLIANCE MEMBER



Once connected to Wi-Fi, scan the QR code or visit <https://tha.mediasuite.zii.aero> in your browser to access the entertainment system.

VENETO: IT IS NOT JUST VENICE!

A Travel Odyssey at the Veneto Region

Nestled in the northeastern corner of Italy, Veneto is one of the country's 20 distinguished regions. Rich in history, it was once a key territory within the Roman Empire until the fall of the West in the 5th century, and subsequently flourished as an integral part of the powerful Republic of Venice until its dissolution in 1797. Today, Veneto is home to approximately 4.8 million people, spread across 7 captivating cities: Venice, Verona, Vicenza, Padua, Treviso, Rovigo, and Belluno. While Venice undoubtedly draws the world's attention, the entire region is a treasure trove of experiences waiting to be explored.



แคว้นเวเนโต ไม่ได้มีดีแค่เวนิส

สัมผัสทุกประสบการณ์ท่องเที่ยว ในที่เดียว ณ แคว้นเวเนโต

“เวเนโต” เป็น 1 ใน 20 แคว้นของอิตาลี ตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ ในอดีตเคยเป็นส่วนหนึ่งของจักรวรรดิโรมันจนถึงศตวรรษที่ 5 ต่อมาได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของสาธารณรัฐเวนิสกระทั่งปี พ.ศ. 2340 ปัจจุบันเวเนโตมีประชากรอาศัยอยู่ราว 4.8 ล้านคน และประกอบด้วย 7 เมือง ได้แก่ เวเนเซีย เวิร์นา วิเซนซา ปาโดวา เทรวิโซ โรวีโก และเบลลูโน โดยมีเมืองหลักคือ เวเนเซีย หรือ “เวนิส” ที่เรารู้จักกันเป็นอย่างดี นอกจากเวนิสแล้ว แคว้นเวเนโตยังมีเรื่องราวให้ได้ค้นหาอีกมาก ตามเรามาได้เลย





The Heart of Wine and Caviar

While Veneto's cultural and architectural heritage is globally renowned, the region also boasts a rich reputation for fine wine production. Verona's Valpolicella area is especially famed for its signature red wine "Allegrini Amarone," a bold and complex wine revered by connoisseurs worldwide. Veneto is also home to "Prosecco," a light, effervescent sparkling wine that has earned the affectionate moniker "Italian Champagne."

Equally impressive is the region's exceptional caviar, particularly from the esteemed Caviar Giaveri farm. Located in Veneto's pristine countryside, the farm is renowned for its unique approach to sturgeon farming, using mineral-rich spring water to nurture its prized fish. The finest quality caviar, highly regarded by connoisseurs worldwide, is the renowned "Beluga," a delicately smooth black variety known for its exquisite taste; "Siberian Classic," stands out for its lovely texture and freshness; "Osietra," golden and luxurious; and "Sevruga," a smaller, more decadent caviar with a rich, velvety flavor.

แหล่งของไวน์และคาเวียร์ชั้นดี

นอกจากชื่อเสียงในฐานะดินแดนท่องเที่ยวยอดนิยมของโลก กิตติศัพท์เรื่องการผลิตไวน์ของแคว้นนี้ก็
ไม่เป็นรองใคร โดยเฉพาะไวน์จากเขตไร่องุ่นวัลโปลิเซลลา (Valpolicella) ของเมืองเวโรนา อย่าง “Allegri
Amarone” ไวน์แดงระดับซิกเนเจอร์ซึ่งเป็นที่หมายปองของคอไวน์ทั่วโลก และสปาร์คกลิ้งไวน์หอม
กลิ่นฟรุ๊ตตี้ “Prosecco” หรือที่เรียกกันเล่น ๆ ว่า “แชมเปญอิตาลีเลียน” เป็นต้น

ไม่เพียงเท่านั้น เวเนโตยังขึ้นชื่อเรื่องคาเวียร์แท้จากปลาเตอร์เจียน โดยเฉพาะจากฟาร์ม Caviar Giaveri
ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายเดียวที่มีฟาร์มเลี้ยงปลาเตอร์เจียนและควบคุมการเลี้ยงด้วยระบบน้ำแร่ คาเวียร์คุณภาพที่ดี
ที่สุดและได้รับการยอมรับอย่างสูง จากนักชิมทั่วโลก คือ “Beluga” คาเวียร์สีดำไขมันต่ำ รสชาติชั้นเลิศ
ส่วน “Siberian Classic” เป็นคาเวียร์ที่ขึ้นชื่อเรื่องรสสัมผัสและความสดชื่น “Osietra” คาเวียร์สีน้ำตาลทอง
รวมทั้ง “Sevruga” คาเวียร์ขนาดเล็กที่อุดมไปด้วยไขมัน



After indulging in the region's world-class wines and caviar, venture beyond Venice to discover Veneto's many other wonders.

Verona: The city of Shakespeare's Romeo and Juliet beckons with its medieval charm. Visit the "Casa di Giulietta," where the legendary love story unfolds, and do not forget to touch the bronze statue's heart for a dose of romance. Explore the ancient "Arena di Verona," a Roman amphitheater built in 573 AD, which predates the Colosseum in Rome. Take a moment to sip a coffee in Piazza delle Erbe, framed by historic buildings and the iconic Madonna Verona fountain.



Vicenza: Stroll across the "Ponte degli Alpini," a wooden bridge first built in 1209, which has weathered floods and World War II but still stands as a testament to Vicenza's resilience. The bridge spans the Brenta River, offering a picturesque view of the surrounding landscape.

Belluno: Before venturing into the rugged beauty of the Dolomites, make a stop in the idyllic village of "Alleghe" covering a modest 29 square kilometers. Set on the serene shores of a quiet lake, Alleghe offers an escape into nature's splendor, often likened to the beauty of Austria's Hallstatt, but with a distinctly Italian charm.



ลี้มลองไวน์ชั้นเลิศและคาเวียร์ระดับโลกจนเป็นที่พอใจแล้ว พักจากกิจกรรมมหาชนอย่างการล่องเรือ
กอนโดลาไปตามแกรนด์คาแนลที่เวนิส ไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจอื่น ๆ อีกมากมาย อาทิ

เมืองเวโรนา: เยือนบ้านสไตล์โกธิกของจูเลียต “Casa di Julietta” สถานที่เกิดโศกนาฏกรรมสุดคลาสสิก
เรื่อง “โรมิโอกับจูเลียต” (อย่าลืมสัมผัสที่หัวใจของรูปปั้นเพื่อให้สมหวังในรัก) จากนั้นแวะชม “Arena di
Verona” โรงละครโรมันที่มีอายุเก่าแก่กว่าโคลอสเซียมของกรุงโรม สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 573 และจิบกาแฟที่
จัตุรัส Piazza delle Erbe ใกล้กับน้ำพุ Madonna Verona สัญลักษณ์ของเมือง



เมืองวิเซนซา: ข้าม “Ponte degli Alpini”
สะพานไม้เก่าแก่ที่ทอดข้ามแม่น้ำ Brenta
สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 1752 และเคยถูกทำลายหลาย
ครั้งจากเหตุการณ์น้ำท่วม รวมถึงสงครามโลก
ครั้งที่ 2 ต่อมาได้รับการบูรณะใหม่ให้คล้ายกับ
สะพานดั้งเดิม



เมืองเบลลูโน: ก่อนเปิดประตูสู่เทือกเขาโดโลไมต์
เที่ยวชม “Alleghe” หมู่บ้านน่ารักริมทะเลสาบ
อันเงียบสงบ กับพื้นที่รวมเพียง 29 ตารางกิโลเมตร
ว่ากันว่าหมู่บ้านแห่งนี้สวยงามราวแผ่นดินนึ่งกับ
Hallstatt ของออสเตรียเลยทีเดียว

Curator's Recommendation

Thai Airways has carefully selected the finest Amarone wine from Italy and premium caviar from Caviar Giaveri Farm. Osietra caviar is served in Royal First Class, while Siberian Classic caviar is available to Royal Silk Class passengers. To further elevate your travel experience, from December to February, Beluga Siberian caviar, the pinnacle of caviar excellence, is available for Royal First Class passengers. (Caviar is served on Thai Airways flights from Bangkok to Europe.)

การบินไทยได้คัดสรรไวน์อมาโรเน่ ไวน์แดงชั้นเลิศจากอิตาลี และคาเวียร์ชั้นเยี่ยมจากฟาร์ม Caviar Giaveri โดยให้บริการคาเวียร์ Osietra สำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง รอยัล เฟิสต์ และให้บริการคาเวียร์ Siberian Classic สำหรับผู้โดยสารชั้นธุรกิจ รอยัล ซิลค์ นอกจากนี้เพื่อสร้างประสบการณ์อันเหนือระดับและพิเศษยิ่งขึ้น ในช่วงเดือน ธันวาคมถึงกุมภาพันธ์ การบินไทยยกระดับความพรีเมียมด้วยการเสิร์ฟคาเวียร์ Beluga Siberian ซึ่งเป็นคาเวียร์สายพันธุ์ที่ดีที่สุดให้แก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่ง รอยัล เฟิสต์ (คาเวียร์มีให้บริการบนเที่ยวบินของการบินไทย ขาออกจากกรุงเทพฯไปยุโรป)



Find more mesmerizing destinations at sawasdee.thaiairways.com



IMMERSE YOURSELF IN MILAN

Uncover the heart of Italy through THAI's seamless travel adventure. Embark on a non-stop journey to iconic destinations and seamlessly connect to explore the essence of Milan. Experience the country's vibrant culture, haute couture fashion, exquisite cuisine, and soulful arts and music.

Book now and immerse yourself in the real Milan with us.

thaiairways.com

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **THAI**
Smooth as silk

A close-up photograph of a person's hands using chopsticks to pick up a piece of meat from a large, bubbling hot pot. The hot pot is divided into several compartments, each containing different ingredients and a rich, red, spicy broth. The background shows a bamboo basket and other dishes on a table, suggesting a traditional dining setting.

ORIGINAL
TASTE

THE AUTHENTIC TASTE OF MALA: A JOURNEY TO CHENGDU

Raise your hand if you're a fan of Mala — the irresistible, tongue-tingling, spicy sensation that has taken the culinary world by storm. If the bold flavors of Mala captivate you, there is no better place to indulge than in Chengdu, the vibrant heart of Sichuan Province, China, where this iconic taste was born. Here, Mala is more than just a flavor; it is a way of life, featured in countless dishes that reflect the region's rich culinary heritage.

A TASTE OF MALA — THE ESSENCE OF SICHUAN SPICE

Do you know that Mala refers not just to spice, but to a unique combination of *málà*, a fusion of numbing heat and fiery spice? The distinct flavor comes from Sichuan peppercorns (Huajiao), which cause a delightful tingling sensation on the tongue, while their potent chili counterpart brings the heat. This dynamic duo is the cornerstone of Sichuan cuisine, with dishes like Mala Hot Pot (Mala Huoguo), Mala Grilled Skewers (Mala Shaokao), and stir-fried Mala (Mala Xiang Guo) filling the menus of every Chengdu eatery. The allure of Mala lies in its addictive quality: the more you eat, the more intense and delicious the flavor becomes, compelling you to keep coming back for more.

ตามรอยรสชาติเผ็ดร้อนต้นกำเนิด ‘หม่าล่า’ จากเมืองเฉิงตู

ใครเลิฟหม่าล่า...ยกมือขึ้น!

และหากคุณหลงใหลรสชาติเผ็ดซ่าของ ‘หม่าล่า’ ต้องไม่พลาดเดินทางไปสัมผัสประสบการณ์ชิมรสชาติหม่าล่าจากแหล่งต้นตำรับ ณ ถิ่นกำเนิดในเมืองเฉิงตู เมืองหลวงของมณฑลเสฉวน ประเทศจีน ที่จะช่วยให้คุณฟินกับรสเผ็ดซ่าของหม่าล่าในหลากหลายเมนู เพราะจานเด็ดส่วนใหญ่ของที่นี่ ต่างยกให้หม่าล่าเป็นพระเอกในทุกรายการอาหาร



รู้จักหลากหลายเมนู ‘หม่าล่า’

รู้ไหมว่าเมนูหม่าล่าที่เราคุ้นเคยนั้น แท้จริงแล้ว ‘หม่าล่า’ เป็นคำเรียกของรสชาติ ‘เผ็ดซ่า’ ส่วนตัวการที่ทำให้ได้รสชาติดังกล่าวคือ พริกเสฉวน หรือ ฮวาเจียน ซึ่งมีรสชาติเผ็ดร้อนและทำให้อารมณ์ซ่าลิ้น พริกชนิดนี้นิยมนำมาใช้ประกอบอาหารและกลายเป็นหนึ่งในส่วนผสมของเครื่องปรุงรสในอาหารจากมณฑลเสฉวน เช่น ซุปหม้อไฟ (หม่าล่าฮัวกั๋ว) ปิ้งย่าง (หม่าล่าซาวเซ่า) และผัดหม่าล่า (หม่าล่าเซียงกั๋ว) ฯลฯ โดยเสน่ห์ของรสชาติหม่าล่า คือ ยิ่งกินยิ่งเผ็ด และยิ่งอร่อยจนหยุดกินไม่ได้



CHENGDU: THE BIRTHPLACE OF MALA AND HOME TO PANDAS

Chengdu, the capital of Sichuan, is a city that perfectly embodies the spirit of Mala — vibrant, bold, and full of flavor. But it is not just food that makes Chengdu famous; it is also a haven for nature lovers. As the largest panda conservation center in China, Chengdu is home to the world-renowned Giant Panda Breeding Research Base. Here, visitors can witness these beloved creatures up close in their natural habitat, making it a must-see for animal enthusiasts.



‘ฉิงตู’ ต้นกำเนิดหม่าล่า เมืองแห่งแพนด้า

‘ฉิงตู’ หากอ่านตามสำเนียงจีนแต้จิ๋วจะออกเสียงว่า ‘เซงโต’ เป็นเมืองที่มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของมณฑลเสฉวน ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติอาหารที่จัดจ้านและกลายเป็นสวรรค์ของนักชิม โดยเฉพาะเมนู ‘หม่าล่า’ นอกจากนี้ เมืองฉิงตวยังเป็นแหล่งชมแพนด้าที่ใหญ่ที่สุดในประเทศจีน นอกจากนี้แพนด้ายังถือเป็นสัญลักษณ์การท่องเที่ยวที่นี่ เพราะเป็นที่ตั้งศูนย์เพาะพันธุ์และดูแลแพนด้ายักษ์และสัตว์ใกล้สูญพันธุ์ระดับโลก



A JOURNEY THROUGH TIME: CHENGDU'S RICH CULTURAL TAPESTRY



Beyond its culinary delights and panda charm, Chengdu is a city steeped in history and culture. One of its most treasured landmarks is Daci Temple, a 1,600-year-old religious site that once hosted the legendary monk Xuanzang (the inspiration for the classic tale *Journey to the West*) before his fateful journey to India. Visitors can explore the temple's serene grounds of 1,600 square meters, which include stunning architectural masterpieces surrounded by lush gardens. Adjacent to the temple is Taikoo Li Street, a vibrant shopping and dining destination where both locals and tourists alike can enjoy Chengdu's modern and traditional offerings.

For those seeking a more atmospheric experience, a stroll down Kuanxiangzi Alley — an ancient pedestrian street — captures the essence of old Chengdu. Originally home to military elites over a thousand years ago, these beautifully restored buildings now house a blend of teahouses, shops, boutiques, art galleries, theatres, and museums, offering a window into both the past and present.



No visit to Chengdu is complete without a tranquil boat ride along the Jinjiang River, especially at night when the city's historical landmarks, such as the Anshun Bridge, come alive. Originally built in 1746, this ancient bridge was destroyed by flooding and rebuilt in 2003, yet it retains its traditional Chinese architectural charm. Adorned with intricately carved patterns and mythical animal sculptures like dragon, lion, and phoenix, the bridge is particularly stunning when illuminated at night, providing the perfect backdrop for a relaxing evening by the river. Enjoy a leisurely meal at one of the riverside restaurants before retreating to your hotel for the night, reflecting on the unforgettable flavors and experiences that Chengdu has to offer.



เสน่ห์เมืองโบราณสวยคลาสสิกและเรื่องราวประวัติศาสตร์



เฉิงตูไม่ได้มีไฮไลท์แค่หม่าล่าและแพนด้าเท่านั้น แต่ยังมี ความงดงามคลาสสิกของศิลปวัฒนธรรมโบราณและ เรื่องราวประวัติศาสตร์ที่น่าสนใจชวนให้ปักหมุดไปเที่ยว ไม่ว่าจะเป็ น ‘วัดต้าซือ (Daci Temple)’ วัดเก่าแก่ที่มี อายุมากกว่า 1,600 ปี วัดแห่งนี้เคยเป็นที่จำพรรษา ของพระเสวียนจ้างหรือพระถังซำจั๋ง ก่อนจะเดินทาง ไปชมพูทวีป ภายในมีวิหารและอาคารสวยงามบนพื้นที่ 120 ไร่ ส่วนใหญ่ผู้คนนิยมมาขอพรและเที่ยวชม สถาปัตยกรรมโบราณภายในวัด ที่ติดกันกับวัดคือถนน ไท่กู่หลี่ แหล่งกิน เที่ยว ช้อป ของทั้งนักท่องเที่ยวและ คนท้องถิ่น

แต่ที่สุดของบรรยากาศคลาสสิก ต้องเป็นที่ถนนคนเดิน ความจ้าย (Kuanxiangzi Alley) ถนนโบราณที่เต็มไปด้วย

ด้วยเสน่ห์และวิถีชีวิตชาวเฉิงตูยุคโบราณผสมผสานกับความทันสมัยของยุคปัจจุบันได้อย่างลงตัว ชิเกเนเจอร์ ของความจ้ายคืออาคารบ้านเรือนที่มีอายุกว่า 1,000 ปี อดีตเป็นย่านที่อยู่อาศัยของนายทหารระดับสูง ปัจจุบันสร้างสรรค์ใหม่เป็นร้านค้า ร้านน้ำชา ร้านขายของกินและของที่ระลึก งานศิลปะ มีโรงละครและ พิพิธภัณฑ์ด้วย



สุดท้าย ณ เฉิงตู ห้ามพลาดแวะถ่ายรูปกับ สะพานอันชุน (Anshun Bridge) สะพานโบราณที่สร้างขึ้นตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2289 เพื่อให้ประชาชนใช้ข้ามแม่น้ำจินเจียง ต่อมาถูกน้ำท่วมทำลายจึงสร้างใหม่ในปี พ.ศ. 2546 เป็นสะพานเก่าแก่ที่งดงามด้วยเอกลักษณ์หลังคาทรงจีน (รูปแบบสมัยราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิง) ด้านบนซึ่ง แกะสลักลวดลายงดงาม พร้อมด้วยประติมากรรมสัตว์



ในตำนาน อาทิ มังกร สิงโต และหงส์ หรือนกเฟิงหวง ยิ่งบรรยากาศกลางคืนเปิดไฟสว่างไสวพร้อมร้านค้า และร้านอาหารเปิดให้บริการตลอดริมฝั่งแม่น้ำ อยากแนะนำให้ปิดท้ายวันด้วยการมานั่งชมวิว หาของอร่อย ที่นี่ก่อนกลับไปพักผ่อนในโรงแรม

THE ESSENCE OF ICONIC CITIES REPRESENTED IN A GLASS



Cocktails are not merely drinks; they are liquid narratives, encapsulating the essence of the cities they represent around the world. These signature concoctions reflect the unique histories, cultural identities, and evolving drinking traditions of their respective locales. With every sip, drinkers are transported to the atmospheric pulse of these

urban centers, as each cocktail carries a story deeply intertwined with its city's past and present. Here, we explore a selection of the world's most iconic drinks, each serving as a liquid homage to its birthplace.

รสชาติของเครื่องดื่มที่เป็นตัวแทนของเมืองใหญ่

นอกจากรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์แล้ว ค็อกเทลยังเปรียบเสมือนงานศิลปะที่สะท้อนถึงประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์การดื่มของเมืองต่าง ๆ ทั่วโลก ส่วนผสมและรสชาติในแต่ละแก้วยังพาให้ผู้ดื่มได้ย้อนรำลึกถึงบรรยากาศและความทรงจำต่าง ๆ ของแต่ละเมืองทั่วโลกต่างก็มีเครื่องดื่มที่เปรียบเสมือนสัญลักษณ์ที่ถ่ายทอดเรื่องราวและเอกลักษณ์ของเมืองนั้น ๆ ไว้อีกด้วย

Singapore Sling

A harmonious balance of sweet and sour, the Singapore Sling is a cocktail that captures the essence of the city-state's sophisticated yet laid-back charm. Comprising gin, pineapple juice, lime juice, and cherry liqueur, this iconic drink was created in 1915 at the Long Bar of the Raffles Hotel — a colonial-era landmark that has been an integral part of Singapore's heritage for over two centuries. Originally conceived as a more socially acceptable alcoholic option for women of the time, the Sling's fruit-forward appearance belies its strong kick. Today, it stands as a symbol of Singapore, embodying both its colonial past and cosmopolitan present.



Singapore Sling

เครื่องดื่มรสชาติหวานซ่อนเปรี้ยว มีส่วนผสมหลักคือจิน น้ำสับปะรด น้ำมะนาว และเชอร์รี่ลิเคียว ถือกำเนิดขึ้นในปี พ.ศ. 2458 ที่ Long Bar ซึ่งตั้งอยู่ภายใน Raffles Hotel โรงแรมเก่าแก่ที่อยู่คู่สิงคโปร์มากกว่าสองร้อยปี Singapore Sling ถูกคิดค้นขึ้นสำหรับสุภาพสตรีในยุคนั้นที่ต้องการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แต่ในขณะเดียวกันก็ยังอยากคงไว้ซึ่งภาพลักษณ์อันดีงาม เครื่องดื่มแก้วนี้จึงมีหน้าตาคล้ายน้ำผลไม้รสหวาน ต่อมาเมื่อความนิยมแพร่หลายมากขึ้นจึงทำให้แก้วนี้ได้กลายเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มประจำชาติของประเทศสิงคโปร์ไปในที่สุด



Manhattan

With a history as rich and layered as the city it hails from; the Manhattan is one of the world's most enduring classic cocktails. Crafted from rye whiskey and sweet vermouth, this drink's origins date back to the 1870s, with its creation shrouded in intrigue and legend. Some attribute its invention to a lavish party at the Manhattan Club, while others insist it was the work of a humble bartender in New York. Regardless of its true origins, the Manhattan became synonymous with the opulence and sophistication of New York City, embodying the spirit of luxury and refinement that defines the metropolis to this day.

Manhattan

หนึ่งในเครื่องดื่มคลาสสิกที่เก่าแก่ที่สุดในโลก มีส่วนผสมหลักคือ Rye Whiskey และ Sweet Vermouth ทั้งยังมีประวัติศาสตร์เชื่อมโยงกับกรุงนิวยอร์ก จุดเริ่มต้นของเครื่องดื่มแก้วนี้เริ่มต้นขึ้นในช่วงทศวรรษที่ 1870s โดยมีหลายตำนานความเชื่อ บางตำนานระบุว่า Manhattan เกิดขึ้นในงานเลี้ยงที่จัดขึ้นที่ Manhattan Club บ้างก็เชื่อว่าถูกคิดค้นโดยบาร์เทนเดอร์ธรรมดาคนหนึ่งในนิวยอร์ก ไม่ว่าเรื่องจริงจะเป็นเช่นไร แต่เมนูนี้กลับได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงโด่งดังจนกลายเป็นสัญลักษณ์ของความหรูหราของนิวยอร์ก

Long Island Iced Tea

Though it bears the name of a beloved American beverage, the Long Island Iced Tea is anything but a simple brew. Born out of a cocktail competition in 1972 at Oak Beach Inn on Long Island, New York, this rather potent mix of vodka, gin, tequila, rum, triple sec, and cola delivers a surprising kick while masquerading as a harmless iced tea. Served in a tall, cylindrical glass, this drink encapsulates the exuberance and high-energy vibe of New York, making it a perennial party favorite and a symbol of the city's vibrant nightlife.



Long Island Iced Tea

Long Island Iced Tea ถูกสร้างสรรค์ขึ้นครั้งแรกในการประกวดค็อกเทล ที่บาร์ Oak Beach Inn บนเกาะลอง ไอส์แลนด์ รัฐนิวยอร์ก เมื่อปี พ.ศ. 2515 เครื่องดื่มแก้วนี้มีส่วนผสมของ วอดก้า จิน เตกีลา รัม ทริปปเปลเชค และโคล่า มีจุดเด่นตรงที่เสิร์ฟในแก้วทรงกระบอก ดูเฟิน ๆ จึงคล้ายกับชาเย็น และยังได้ชื่อว่าเป็นตัวแทนของความสนุกสนาน และความสดใสในนิวยอร์กนิยมเสิร์ฟในงานปาร์ตี้ต่าง ๆ



Milano Torino

A true Italian classic, the Milano Torino dates back to the mid-19th century, offering a taste of Italy's rich cultural heritage. The drink's name reflects the union of two cities: Milan, the birthplace of Campari; and Torino (Turin), where the art of crafting Sweet Vermouth first flourished. This cocktail, with its strikingly bitter flavor profile, offers a sophisticated and timeless taste of Italy. The blend of herbal and citrus notes in Campari, paired with the aromatic depth of Vermouth, delivers an elegant bitterness that recalls the sophisticated charm of Italian culture.

Milano Torino

หนึ่งในเครื่องดื่มสุดคลาสสิกของอิตาลี ที่ถือกำเนิดขึ้นในช่วงกลางศตวรรษที่19 โดยชื่อของเครื่องดื่มแก้วนี้ มาจากการรวมกันของสองเมืองสำคัญของอิตาลี ได้แก่ Milano (มิลาน) แหล่งกำเนิดของ Campari เหล้าบิตเตอร์ที่กลั่นจากสมุนไพรหลากชนิดและส้ม กับ Torino (ตูริน) แหล่งกำเนิดของ Sweet Vermouth หรือไวน์ที่ถูกเพิ่มกลิ่นและรสชาติด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศ ด้วยรสชาติอันลุ่มลึก ทำให้รู้สึกถึงความคลาสสิกและขมแบบมีระดับของวัฒนธรรมอิตาลี

The Parisian

Evoking the glamour and romance of early 20th-century Paris, the Parisian cocktail is a tribute to the golden age of La Belle Époque. This sophisticated mix of gin, Dry Vermouth, and Crème de Cassis captures the essence of a time when Paris was the cultural and artistic epicenter of the world. The drink's elegant simplicity mirrors the city's stylish allure, conjuring images of fashionable soirées, iconic cafés, and the timeless beauty of Parisian streets at twilight.



The Parisian

เครื่องดื่มที่สะท้อนถึงความหรูหรา สง่างาม และโรแมนติกของปารีสในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 หรือที่เรียกว่า La Belle Époque อันเปรียบเหมือนยุคทองของปารีสและฝรั่งเศส เครื่องดื่มสูตรนี้เป็นการผสมผสานรสชาติของจิน กับ Dry Vermouth และ Crème de cassis ช่วยเติมเต็มจินตนาการถึงช่วงเวลาที่ยิ่งใหญ่ วัฒนธรรม และแฟชั่นของเมืองปารีสในยุคหนึ่งที่แบ่งบานอย่างเต็มที่

Find more tasty experiences at [sawasdee.thaiairways.com](https://www.sawasdee.thaiairways.com)



SAVOR THE 5 FINEST BELGIAN CHOCOLATE BRANDS AT BRUSSELS' GRAND PLACE

Belgium's chocolate legacy is renowned for its exceptional quality, rich cocoa, and diverse array of flavors. As you wander around the iconic Grand Place in Brussels, the air is thick with the irresistible allure of chocolate, with boutiques lining every corner offering an indulgent taste of this sweet heritage.

If you are looking for the perfect souvenir to take home, here are exquisite Belgian chocolate brands that are sure to delight any connoisseur.

แนะนำ 5 แบรินดช็อกโกแลตเบลเยียม หาซื้อง่ายพิกัดจัตุรัสกรองด์ปลาซ บรัสเซลส์

ช็อกโกแลตเบลเยียมนั้นขึ้นชื่อเรื่องการใช้ส่วนผสมโกโก้ที่เข้มข้น มีคุณภาพดี และมีความหลากหลายของรสชาติ แบรินดช็อกโกแลตเบลเยียมเองก็มีมากมาย เรียกว่าหากเดินเล่นอยู่ในย่านท่องเที่ยวระดับท็อปอย่างจัตุรัสกรองด์ปลาซ บรัสเซลส์ (Grand-Place de Bruxelles) สองข้างทางล้วนเต็มไปด้วยร้านจำหน่ายช็อกโกแลต ครั้งนี้เรามีตัวอย่างแบรินดช็อกโกแลตจากเบลเยียมที่น่าซื้อหากลับไปเป็นของฝากมาแนะนำ รับรองว่าถูกใจคนรักช็อกโกแลต



Photo Credit: www.neuhauschocolates.com/en

1

NEUHAUS

Neuhaus is a cornerstone of Belgian chocolate, famed for its creation of the Praline — a delicate chocolate filled with a variety of exquisite fillings like cream, caramel, and hazelnut. The brand's legacy traces back to Jean Neuhaus II, who first introduced pralines at the Royal Saint-Hubert Galleries in 1857. Today, Neuhaus offers a luxurious range that includes truffles, biscuits, and ice creams, with a focus on beautifully packaged assortments. With a presence in over 50 countries and more than 1,500 stores worldwide, Neuhaus remains a symbol of chocolate elegance.

 www.neuhauschocolates.com/en

Neuhaus

หนึ่งในเอกลักษณ์ของช็อกโกแลตเบลเยียม คือ พราลีน (Praline) ช็อกโกแลตที่สอดไส้ด้านในด้วยส่วนผสมต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นครีมช็อกโกแลต คาราเมล เฮเซลนัท ฯลฯ จุดเริ่มต้นของช็อกโกแลตชนิดนี้ถูกบันทึกไว้ว่าผู้สร้างสรรค์คนแรก Jean Neuhaus II โดยร้านช็อกโกแลตสาขาแรกตั้งอยู่ที่ Royal Saint-Hubert Galleries ปัจจุบัน Neuhaus มีผลิตภัณฑ์ทั้งช็อกโกแลต ช็อกโกแลตทาร์ฟเฟิล บิสกิต และไอศกรีม แต่ที่โดดเด่นที่สุดคือเซตช็อกโกแลตสารพัดชนิดในแพ็คเกจหรูหรา ช็อกโกแลตของ Neuhaus มีวางจำหน่ายมากกว่า 1,500 แห่งใน 50 ประเทศทั่วโลก



 www.neuhauschocolates.com/en



2

LEONIDAS

Founded in 1913, Leonidas is a beloved brand known for offering premium chocolate at accessible prices. Their chocolates are crafted from pure cocoa butter, free from palm oil, ensuring an indulgent yet ethical treat. Specializing in classic pralines, their playful kid's collection is particularly charming, featuring colorful designs that make them irresistible. You will find 4 Leonidas boutiques in the Grand Place area, including locations in both the Royal Saint-Hubert Galleries and the northern side of the square.

 leonidas.com

Leonidas

อีกหนึ่งแบรนด์ช็อกโกแลตเก่าแก่ที่ก่อตั้งขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2456 กว่าร้อยปีที่ Leonidas อยู่ในแวดวงช็อกโกแลตแบรนด์เน้นที่คอนเซปต์การนำเสนอช็อกโกแลตชั้นดี ในราคาที่จับต้องได้ แม้แต่ในช็อกโกแลตบาร์ยังผลิตจากโกโก้บัตเตอร์บริสุทธิ์ ปราศจากน้ำมันปาล์ม ส่วนช็อกโกแลตแนะนำคือคอลเลกชันสำหรับเด็กที่ออกแบบได้อย่างน่ารัก ในบริเวณจัตุรัสกรองด์ปลาซ มีร้าน Leonidas มากถึง 4 สาขา ทั้งที่ตั้งอยู่ด้านทิศเหนือของจัตุรัสและสาขาที่ Royal Saint-Hubert Galleries



 leonidas.com



3

PIERRE MARCOLINI

Pierre Marcolini, the esteemed Belgian pastry chef, has turned chocolate-making into an art form. His brand is a testament to precision, creativity, and sustainability. Marcolini sources the finest cocoa beans from around the globe and selects the most exceptional ingredients for his creations, including Moroccan berries, Iranian pistachios, Sichuan peppercorns, and Sicilian lemons. Each piece is meticulously crafted, reflecting the chef's dedication to both taste and aesthetic. His boutique, located at the Galerie de la Reine near Grand Place, is a must-visit for anyone seeking an artisanal chocolate experience.

 eu.marcolini.com/en/

Pierre Marcolini

แบรนด์ช็อกโกแลตของเชฟขนมหวานชื่อดังชาวเบลเยียม ปีแอร์ มาร์โคลินี ผู้รังสรรค์ช็อกโกแลตแต่ละชิ้นให้เป็นงานศิลปะ ปีแอร์นั้นเดินทางไปทั่วโลกเพื่อเสาะแสวงหาเมล็ดโกโก้ชั้นดีเพื่อมาใช้กับขนมของเขา ช็อกโกแลตของแบรนด์นี้จึงขึ้นชื่อเรื่องความพิถีพิถัน ในขณะเดียวกันยังคำนึงถึงความยั่งยืนในทุกขั้นตอน นอกจากนี้เขายังคัดเลือกวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากที่ต่าง ๆ มาใช้กับผลิตภัณฑ์ของเขาด้วย เช่น เบอร์รี่จากโมร็อกโก ถั่วพิทาชิโอจากอิหร่าน พริกไทยจากเสฉวน และเลมอนจากหมู่เกาะซิซิลี ร้านช็อกโกแลตของแบรนด์นี้ในย่านกรองด์ปลาซ ตั้งอยู่ที่ Galerie de la Reine

 eu.marcolini.com/en/





4

MARY

Founded by Mary Deluc in 1919, the Mary brand is synonymous with luxury and craftsmanship. With an emphasis on high-quality ingredients, every chocolate is a masterpiece, from its delicate flavor to its artistic presentation. The brand also prides itself on its stunning packaging, which makes their chocolates perfect for gifting. You will find Mary's boutique in the Galerie de la Reine and on the eastern side of Grand Place, where it continues to offer a taste of chocolate indulgence in its most refined form.

 www.mary.be/en/home



Photo Credit: www.mary.be/en/our-brand

Mary

เพราะหลงใหลในการทำช็อกโกแลตอย่างเป็นชีวิตจิตใจ แมรี เดลลุค จึงเปิดร้านช็อกโกแลตของเธอในปี พ.ศ. 2462 จุดเด่นของช็อกโกแลตแบรนด์นี้คือความใส่ใจในวัตถุดิบ รสชาติของช็อกโกแลตแต่ละชนิด รูปทรงของช็อกโกแลตแต่ละชิ้นที่ทำออกมาอย่างสวยงาม และแพคเกจที่ออกแบบอย่างสวยงามหรู ร้านช็อกโกแลตของแบรนด์นี้ในย่านกรองด์ปลาซ ตั้งอยู่ที่ Galerie de la Reine และด้านทิศตะวันออกของจัตุรัสกรองด์ ปลาซ

 www.mary.be/en/home



5

HERMAN VAN DENDER

Though only 12 years old, Herman Van Dender has already earned a stellar reputation for its modern approach to chocolate-making. Recognized in 2014 as the creator of the most innovative chocolate factory in Belgium, the brand takes an artisanal approach to every step of production, from roasting cocoa beans to creating the finest textures. In 2023, it was named Brussels' best chocolatier by French food critics Gault & Millau, an accolade that speaks to the brand's exceptional quality. Visit their store to experience their award-winning creations firsthand.

 www.vandender.com/en/

Herman Van Dender

แบรนด์ช็อกโกแลตน้องใหม่ที่มีอายุเพียง 12 ปี แต่กลับสร้างสรรค์ผลงานที่โดดเด่น จนได้รับรางวัลโรงงานช็อกโกแลตที่ทันสมัยที่สุดในปี พ.ศ. 2557 จุดเด่นของแบรนด์นี้คือการให้ความใส่ใจกับขั้นตอนการทำช็อกโกแลตเป็นอย่างมาก เมล็ดโกโก้ทุกเม็ดต้องผ่านการอบและบดจนละเอียด เพื่อนำมาทำช็อกโกแลตแต่ละชิ้น ในปี พ.ศ. 2566 แบรนด์นี้ยังได้รับการยกย่องว่าเป็นร้านช็อกโกแลตที่ดีที่สุดของบรัสเซลส์ โดย Gault & Millau สองนักวิจารณ์อาหารจากฝรั่งเศส

 www.vandender.com/en/



Find more tasty experiences on the Thai Airways network at sawasdee.thaiairways.com

CURATOR'S
PICK

BELGIAN BEER WORLD



Photo credit: Visit.brussels

EXPLORE BEYOND BEER AT BELGIAN BEER WORLD IN BRUSSELS

Belgium is synonymous with beer — not merely because of its vast array of brands, but because the art of brewing has woven itself into the very fabric of Belgian life and culture. In recognition of its profound cultural significance, Belgium's beer heritage was added to the UNESCO Intangible Cultural Heritage list in 2016.

To truly understand why beer is so integral to this nation's identity, a visit to Belgian Beer World in Brussels is a must. Nestled in a historic neoclassical building in the heart of the city, Belgian Beer World offers an immersive journey into the history and craft of Belgian beer in a fun way. This is not merely a beer museum, but also an educational hub offering an engaging and interactive experience throughout your visit.



Photo credit: Visit.brussels

สัมผัสประสบการณ์เบียร์ ที่เป็นมากกว่าเครื่องดื่มยอดนิยมที่ Belgian Beer World บรัสเซลส์

เบลเยียมได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งเบียร์ เหตุที่เป็นเช่นนี้ไม่ใช่เพราะเบลเยียมมีแบรนด์เบียร์มากกว่าประเทศอื่น ๆ ในโลก แต่วัฒนธรรมเบียร์ของเบลเยียมนั้นหลอมรวมอยู่ในวิถีชีวิตของชาวเมืองจากรุ่นสู่รุ่น จนทำให้ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ขององค์การยูเนสโกในปี พ.ศ. 2559

หากอยากเรียนรู้เรื่องราวเกี่ยวกับเบียร์ Belgian Beer World คือหนึ่งในพิพิธภัณฑ์ที่ห้ามพลาด เพราะนอกจากจะบอกเล่าเรื่องราวของเบียร์ได้อย่างลงลึกในรายละเอียด รูปแบบในการนำเสนออย่างสนุกสนานและชวนให้ติดตาม จนอาจกล่าวได้ว่าที่นี่ไม่ใช่แค่พิพิธภัณฑ์เบียร์ แต่เป็นแหล่งเรียนรู้ที่จะสร้างความเพลิดเพลินแบบอินเทอร์แอคทีฟตลอดการเข้าชม



Photo credit: belgianbeerworld.be

MUSEUM SET IN A HISTORIC BUILDING IN THE HEART OF THE CITY

Belgian Beer World is situated within the illustrious La Bourse building, at the heart of Brussels' historic old town. Constructed between 1868 and 1873, this architectural gem exemplifies neoclassical design. Once serving as the stock exchange for several decades, the building was later closed for renovation and has since been transformed into a museum.

พิพิธภัณฑ์ตั้งอยู่ในอาคารโบราณกลางเมือง

Belgian Beer World ตั้งอยู่ในอาคาร La Bourse ย่านกลางเมืองเก่าของกรุงบรัสเซลส์ ตัวอาคารสร้างขึ้นระหว่างปี พ.ศ. 2411- 2416 งดงามด้วยสถาปัตยกรรมแบบนีโอคลาสสิก ในอดีตที่นี่เคยถูกใช้เป็นอาคารตลาดหลักทรัพย์มานานหลายทศวรรษ ก่อนจะปิดปรับปรุงและกลายเป็นพิพิธภัณฑ์ในปัจจุบัน



UNVEIL THE UNTOLD STORIES OF BELGIAN BEER

The museum unfolds across 6 immersive zones, each one revealing a new chapter in the journey of this iconic beverage, from its ancient roots in Roman times to its blossoming in Belgium. While the fundamental ingredients of Belgian beer — grain, water, hops, and yeast — remain universal, it is the unique alchemy of influences, paired with a deep passion for the craft, that has enabled Belgians to perfect brewing techniques. The result? A stunning array of beers, each distinct in flavor, hue, and aroma, setting Belgian brews apart from any others in the world.



At every zone within the museum, visitors are immersed in the fascinating world of beer, brought to life through a blend of infographic, cutting-edge digital technology, and carefully curated exhibits. Engage with historical brewing tools, explore the diverse ingredients that shape the flavors of beer, and discover the array of unique glasses designed for different varieties of this beloved drink. Interactive quizzes add a playful element, while the opportunity to sample a wide range of beers — including non-alcoholic options for younger guests — offers a tantalizing journey for the palate.

One standout attraction is the interactive zone where visitors can embark on a quest to discover their ideal beer flavor, guided by a sophisticated program that tailors recommendations based on individual preferences. It's a unique experience that adds a personalized touch to the visit. And for those seeking to take home a piece of the experience, the museum's souvenir shop offers an array of keepsakes to commemorate the adventure.



Belgian Beer World

Opening Hours: Sunday to Thursday, 10:00 – 18:00 | Friday and Saturday, 10:00 – 19:00

 www.belgianbeerworld.be/en



ค้นพบเรื่องลับของเบียร์เบลเยียมที่คุณไม่เคยรู้มาก่อน

พิพิธภัณฑ์นั้นแบ่งออกเป็น 6 โซนหลัก โดยเริ่มต้นจากการปูพื้นฐานความรู้เชิงประวัติศาสตร์เกี่ยวกับความเป็นมาของเครื่องดื่มชนิดนี้ ก่อนที่จะเดินทางมาถึงเบลเยียมในยุคโรมัน แม้ว่าส่วนผสมหลักของเบียร์เบลเยียม คือธัญพืช น้ำ ฮ็อปส์ และยีสต์ แต่ด้วยความที่ได้รับอิทธิพลมาจากหลายแหล่งที่มา เมื่อมารวมกับความคิดสร้างสรรค์ และความชื่นชอบในเครื่องดื่มชนิดนี้เป็นทุน ทำให้ชาวเบลเยียมสามารถพัฒนาเทคนิคและวิธีการผลิตเบียร์ชนิดต่าง ๆ ขึ้นมามากมาย จนสร้างรสชาติ สีกลิ่นหอมที่แตกต่างไปจากเบียร์ในภูมิภาคอื่น ๆ



ในแต่ละโซนของพิพิธภัณฑ์ ผู้เข้าชมจะได้เรียนรู้เรื่องเบียร์ผ่านตัวหนังสือ เทคโนโลยีดิจิทัล รวมทั้งสิ่งของที่นำมาจัดแสดง บางครั้งมีเกมให้ตอบคำถาม มีเครื่องมือในการหมักและผลิตเบียร์จากยุคต่าง ๆ ให้ชม มีวัตถุดิบสารพัดชนิดที่นำมาเป็นส่วนผสมของเบียร์ แก้วเสิร์ฟชนิดต่าง ๆ ที่มีรูปร่างแตกต่างกันออกไปตามเบียร์แต่ละประเภท นอกจากนี้ยังมีเบียร์ลักษณะต่าง ๆ ให้ได้ชิมเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของรสชาติ รวมถึงเบียร์ที่ปราศจากแอลกอฮอล์สำหรับเยาวชน

สำหรับโซนที่หลายคนชอบกันมากคือการคั้นหารรสชาติเบียร์ที่คุณชื่นชอบ ผ่านการประมวลผลจากโปรแกรมอัจฉริยะนับเป็นอีกหนึ่งประสบการณ์ใหม่ของการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ นอกจากนี้ยังมีมุมจำหน่ายของที่ระลึกให้ได้ซื้อหากลับบ้านได้ด้วย

Belgian Beer World

เวลาเปิดปิด: วันอาทิตย์ถึงวันพฤหัสบดี 10.00-18.00 น. | วันศุกร์และวันเสาร์ 10.00-19.00 น.

 www.belgianbeerworld.be/en

Explore other fun activities on the Thai Airways network at sawasdee.thaiairways.com



TAKE BRUSSELSfies

Keep the great memories with Europe stories as a background.



Fly THAI's senses service daily with a convenient schedule to Brussels.

thaiairways.com

BRU - BKK TG935  
DAILY 13:10 06:10+1

BKK    BRU

BKK - BRU TG934  
DAILY 00:30 07:05

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **THAI**
Smooth as silk

DINING OUT IN BRUSSELS ON A CULINARY JOURNEY LIKE NO OTHER

A curated selection of exceptional dining experiences set in unforgettable ambiances, a must for any discerning foodie visiting Brussels.

Brussels, a city of remarkable cultural diversity, is home to 184 nationalities, and this rich tapestry is reflected in its vibrant culinary scene. From bustling street food stalls to intimate eateries and Michelin-starred fine dining establishments, the city offers a spectrum of gastronomic delights. But beyond the exquisite flavors, Brussels also invites visitors to embark on extraordinary dining adventures in some of the most unique and inspiring locations, transforming a meal into an experience that engages all the senses.



Photo credit: dinnerinthesky.be/en

มื้ออาหารพร้อมประสบการณ์สุดพิเศษ ณ กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม

รวมประสบการณ์การรับประทานอาหารท่ามกลางบรรยากาศตราตรึงใจ ที่เหล่านักเดินทางสายชิมควรลองเมื่อไปเยือนบรัสเซลส์

เมื่อเป็นที่อยู่ของผู้คนมากถึง 184 สัญชาติ บรัสเซลส์จึงโดดเด่นด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่สะท้อนออกมาหลากหลายแขนง รวมถึงการเป็นศูนย์รวมอาหารนานาชาติขึ้นชื่อ ไม่ว่าจะเป็นสตรีตฟู้ด ร้านอาหาร และร้านอาหาร บรัสเซลส์ยังนำเสนอประสบการณ์ผ่านมื้ออาหารที่แปลกใหม่และท้าทายในสถานที่พิเศษที่ให้มากกว่าความอร่อย



THE TRAM EXPERIENCE: FINE DINING ON HISTORIC WHEELS

For a truly novel dining experience, hop aboard the Tram Experience, a luxurious mobile restaurant that combines gourmet cuisine with a scenic tour of Brussels. This charming historic tram, transformed into a sophisticated dining venue, takes passengers on a route past the city's iconic landmarks, beginning and ending at Place Poelaert. As you journey through the heart of Brussels, indulge in a seasonally changing 6-7 course menu curated by an emerging generation of talented chefs. Now in its 10th year, this innovative dining concept attracts thousands of food lovers from around the world each year, blending culinary excellence with a quintessential symbol of Brussels — its beloved tram network.

For more information: visit.brussels



Photo Credit: Eric Danhier, visit.brussels

The Tram Experience: มือหุบบรางประวัติศาสตร์

แนวคิดมืออาหารที่แตกต่างด้วยการผสมผสาน การท่องเที่ยวชมความงามของเมืองเข้ากับการรับประทานอาหารระดับพรีเมียมบนรถรางที่ได้ รับการดัดแปลงให้เป็นร้านอาหารเคลื่อนที่ที่สุดหรู เส้นทางของรถรางจะพาผู้โดยสารเล่นผ่านสถานที่สำคัญต่าง ๆ ของกรุงบรัสเซลส์ โดยเริ่มต้นและ สิ้นสุดที่ Place Poelaert ระหว่างทางผู้ร่วมทริป

จะได้ลิ้มลองเมนูพิเศษ 6-7 คอร์ส ที่รังสรรค์โดยเชฟรุ่นใหม่มากความสามารถ ซึ่งจะผลัดเปลี่ยนไป ในแต่ละซีซั่น กิจกรรมนี้ดำเนินการมากกว่า 10 ปีแล้ว ในแต่ละปีได้เสิร์ฟความอร่อยแก่นักชิมนับ พันคนจากทั่วโลก สะท้อนให้เห็นถึงเสน่ห์อันลงตัวของความล้ำเลิศด้านอาหารและความคลาสสิก ของรถรางซึ่งเป็นระบบขนส่งสาธารณะที่เป็นสัญลักษณ์ของเมืองบรัสเซลส์มาอย่างยาวนาน

ข้อมูลเพิ่มเติม: visit.brussels

DINNER IN THE SKY: DINING ABOVE THE CITY

For those seeking a dining experience that literally elevates the notion of fine cuisine, Dinner in the Sky (DITS) offers an unforgettable opportunity to savor a meal while suspended high above Brussels. On a platform suspended by a crane, guests are treated to panoramic views of the city below as they enjoy an exclusive culinary experience. The platform accommodates up to 32 people per session, with eight tables available for booking. What makes this experience even more unique is the opportunity to interact with renowned chefs from top Belgian restaurants, each taking turns to prepare and present their signature dishes. The 2025 season will run from 22 May to 22 June, offering 3 sessions daily, including 2 special evening events at the Battle of Waterloo, one of the world's most significant historical sites.



For more information: dinnerinthesky.be/en

Dinner in the Sky: มื้ออร่อยบนกระเช้าลอยฟ้า

ที่สุดของการรับประทานอาหารกับทัศนียภาพสุดอลังการของเมืองบรัสเซลส์จากมุมสูง Dinner in the Sky (DITS) คือการดื่มด่ำกับอาหารบนแพลตฟอร์มที่ลอยอยู่เหนือพื้นดิน ประกอบด้วยแปดโต๊ะที่สามารถให้บริการได้ 32 ที่นั่งต่อรอบ สามารถจองโต๊ะรับประทานอาหารได้ตั้งแต่สองที่ขึ้นไป แพลตฟอร์มออกแบบให้มีบริเวณกว้างขวางและเปิดโล่ง ระหว่างมื้ออาหารแขกทุกโต๊ะจึงสามารถมีปฏิสัมพันธ์กับเชฟได้ ในแต่ละปีเชฟชื่อดังจากร้านอาหารในเบลเยียมจะผลัดเปลี่ยนกันมาเสิร์ฟความอร่อย โดยในปีนี้โปรเจกต์ DITS จะเปิดให้บริการ ตั้งแต่วันที่ 22 พฤษภาคม ถึง 22 มิถุนายน พ.ศ. 2568 โดยเปิดให้บริการวันละ 3 รอบ คือ มื้อเที่ยงหนึ่งรอบ และมื้อค่ำสองรอบ ณ สมรภูมिवอเตอร์ลู (Battle of Waterloo) อนุสรณ์สถานแห่งสงครามนโปเลียน หนึ่งในสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์สำคัญของโลก

ข้อมูลเพิ่มเติม: dinnerinthesky.be/en



NEMO33: AN UNDERWATER DINING ADVENTURE

For the truly adventurous, NEMO33 offers the world's first permanent underwater restaurant, where diners enjoy their meal inside a spherical capsule submerged in one of the deepest diving pools in the world. It serves 2 guests at a time, creating an intimate and unique dining experience. Located in the heart of Brussels, NEMO33 has been thrilling guests for over a decade. Certified divers can navigate to the restaurant on their own, while novices can take a brief introductory lesson before embarking on the experience. The underwater dining takes about 2 hours, offering a serene and utterly unique atmosphere. Guests are requested to either bring their own wetsuit or purchase it from the on-site boutique. For optimal safety, it is advised that guests refrain from air travel within 24 hours of their dive. For those not ready to dive into the depths, there is also a traditional restaurant with an underwater view, serving exquisite Asian dishes crafted by a talented Vietnamese chef.

For more information: www.nemo33.be



Photo credit: nemo33.be

NEMO33: ตื่นตาตื่นใจกับมื้ออาหารใต้น้ำ

ที่สุดแห่งประสบการณ์รับประทานอาหารแปลกใหม่ ณ ร้านอาหารใต้น้ำถาวรแห่งแรกของโลกซึ่งมีลักษณะเป็นแคปซูลทรงกลม สามารถให้บริการแขก

ได้ครั้งละ 2 คน ดำเนินการโดย NEMO33 หนึ่งในสระดำน้ำที่ลึกที่สุดในโลกที่เปิดมากกว่า 10 ปี สำหรับนักดำน้ำที่มีใบรับรองสามารถดำน้ำไปยังห้องอาหารได้ด้วยตัวเอง ส่วนผู้ที่เริ่มต้น ครูฝึกจะดูแลและสอนการดำน้ำเบื้องต้นประมาณหนึ่งชั่วโมง หลังจากนั้นจะพาไปยังแคปซูล และจะกลับมารับเมื่อรับประทานเสร็จ ประสบการณ์ทั้งหมดนี้จะใช้เวลาราว 2 ชั่วโมง แขกจะต้องเตรียมชุดสำหรับสวมใส่ใต้น้ำไปด้วย หรือจะเลือกซื้อจากร้านค้าของสระก็ได้เช่นกัน และไม่แนะนำให้ขึ้นเครื่องบินภายใน 24 ชั่วโมงหลังการดำน้ำ สำหรับใครที่ไม่อยากดำน้ำเข้าไปยังแคปซูล ที่นี่มีห้องอาหารที่มองเห็นวิวใต้น้ำ เสิร์ฟเมนูอาหารเอเชียโดยเชฟชาวเวียดนาม

ข้อมูลเพิ่มเติม: www.nemo33.be



AN EXQUISITE FUSION OF 8 DISTINCT FLAVORS IN THAI CUISINE, BLENDING THE INGENUITY OF SCIENCE WITH THE FINESSE OF CULINARY ARTISTRY

Unlock the intricacies of Thai cuisine, a culinary marvel renowned for its exceptional balance of flavors — a fusion of science and artistry that dances on the palate. Thai food is not merely about taste; it is a celebration of balance and wellness, offering a harmony of eight essential flavors. This culinary philosophy, passed down through generations, intertwines “Food and Medicine,” ensuring that every dish serves both the body and the soul. Delve deeper into the unique science behind Thai cuisine and savor 3 globally acclaimed dishes that embody its rich tradition.

เปิดประตูสู่ 8 รสชาติหลักใน ‘อาหารไทย’ มหัศจรรย์แห่งศาสตร์และศิลป์บนปลายลิ้น

ออกเดินทางสำรวจศาสตร์และศิลป์ของอาหารไทย ที่ขึ้นชื่อเรื่องความซับซ้อนและสมดุลแห่งรสชาติ ซึ่งเกิดจากการผสมผสาน 8 รสชาติลับที่ซ่อนอยู่ในอาหารไทย ทำความรู้จักศาสตร์แห่งการกิน “อาหารเป็นยา” ที่อยู่คู่ครัวไทยจากรุ่นสู่รุ่น และปลดปล่อยทุกประสาทสัมผัสให้รื่นรมย์ไปกับ 3 เมนูอาหารไทยชื่อดังระดับโลก

THE SYMPHONY OF FLAVORS: THE HARMONY OF 8 ESSENTIAL TASTES

Thai food is often compared to a symphony, with each ingredient playing its role to perfection. This harmonious blend of flavors is not just a matter of taste but an art form that Thai people have perfected over centuries. The magic lies in the balance of 8 distinct flavors: sour, sweet, salty, spicy, bitter, oily, astringent, and bland. Each flavor complements the other, creating a delightful equilibrium that is at the heart of Thai culinary mastery.

Moreover, these flavors are deeply rooted in traditional Thai medicine. It is believed that each flavor contributes to overall well-being. Spicy elements aid digestion, expel gas, and provide warmth; sourness helps cleanse the system and stimulate the excretory functions, while bitter herbs detoxify the body. Thus, Thai cuisine is not only a feast for the senses but also a nourishment for health.



Symphony of Flavors: 8 รสชาติแห่งความกลมกล่อม

ว่ากันว่ารสชาติของอาหารไทยนั้นเปรียบเหมือนวงดนตรีออร์เคสตราที่แต่ละส่วนผสมต่างบรรเลงท่วงทำนองของตนได้อย่างดีเยี่ยม ซึ่งเป็นศาสตร์และศิลป์ที่คนไทยสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เคล็ดลับสำคัญของการทำอาหารไทยให้อร่อย อยู่ที่การผสมผสานรสชาติทั้ง 8 เข้าด้วยกันอย่างกลมกล่อม ได้แก่ เปรี้ยว, หวาน, เค็ม, เผ็ด, ขม, มัน, ฝาด และจืด ทูกรสชาติจะส่งเสริมกันและกันจนเกิดเป็นความสมดุล

นอกจากนี้ ความสมดุลดังกล่าวยังมีรากฐานมาจากการแพทย์แผนไทย ที่เชื่อกันว่าแต่ละรสชาติต่างก็มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เมื่อนำมาปรุงเข้าด้วยกันจะทำให้ได้มีอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและปรับสมดุลร่างกาย อาทิ รสเผ็ดร้อนช่วยย่อยอาหาร ขับลม และให้ความอบอุ่น รสเปรี้ยวช่วยขับเสมหะและกระตุ้นระบบขับถ่าย รสขมของสมุนไพรมีคุณสมบัติในการล้างพิษ ทำให้อาหารไทยมีดีมากกว่าความอร่อย

3 ICONIC THAI DISHES STIRRING GLOBAL SENSATION

Recognized worldwide for their bold flavors and exquisite balance, Thai dishes have earned their place in the global culinary spotlight, among the top 100 in the Taste Atlas Awards 2023/2024. Thai food consistently ranks among the top local cuisines, with favorites like Panaeng Curry and Massaman Chicken Curry securing spots in the Top 10 Best STEWS in the World 2024. Allow us to introduce 3 iconic dishes that embody the perfect blend of all eight flavors:

3 เมนูอาหารไทยชื่อดัง อร่อยจนติดอันดับโลก!

อาหารไทยติด 1 ใน 100 อาหารพื้นเมืองที่ดีที่สุดในโลก จากการจัดอันดับของ Taste Atlas Awards 2023/2024 เช่นเดียวกับ ‘แกงพะเนียง’ และ ‘มัสมั่นไก่’ ที่อร่อยถูกปากจนติดอันดับ Top 10 Best STEWS in the World 2024 จากเวทีเดียวกัน ครั้งนี้เราจึงอยากแนะนำ 3 เมนูอร่อยที่ผสมรสชาติทั้ง 8 ได้อย่างลงตัว



Khao Soi: A northern Thai specialty, Khao Soi is a dish born from the cultural exchange between the Thai and Chinese Muslim (Chin Haw or Chin Ho) communities that migrated to northern Thailand. A vibrant noodle dish, it features a spicy coconut milk curry enriched with pickled mustard greens and an array of accompaniments. The dish's name, "Khao Soi," derives from the traditional technique of slicing the noodles into strips. The perfect fusion of spice, sourness, and richness, Khao Soi is a bold testament to Thai culinary innovation.

ข้าวซอย: อาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือของไทย ที่เชื่อกันว่าได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีนฮ่อ (ชาวจีนมุสลิมที่อพยพมาทางตอนเหนือของไทย) ผสมผสานกับอาหารท้องถิ่นจนเป็นก๋วยเตี๋ยวแกงกะทิรสชาติจัดจ้าน เสริมรสเปรี้ยวด้วยผักกาดดองและเครื่องเคียงต่าง ๆ โดยคำว่า 'ข้าวซอย' มีที่มาจากการทำเส้นบะหมี่แบบดั้งเดิมนำมา "ซอย" หรือหั่นเป็นเส้น ๆ นั้นเอง

Massaman Curry: Known as the “King of Curries,” Massaman is a beloved dish influenced by Persian and Indian flavors from the Ayutthaya period. This luxurious curry combines rich coconut milk with a blend of spices that balance sweetness, saltiness, spiciness, and a subtle astringency. A dish of deep complexity, Massaman reflects the seamless fusion of Thai and Middle Eastern culinary traditions, offering both depth and health benefits.

มัสมั่น: เจ้าของฉายา “ราชาแห่งแกง” อาหารไทยเมนูนี้ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารเปอร์เซียและอินเดียในสมัยอยุธยา จุดเด่นของแกงมัสมั่นคือ เครื่องแกงกะทิรสชาติเข้มข้นที่มีรสหวาน มัน เค็ม และเผ็ดร้อน มีรสฝาดจากเครื่องเทศ นอกจากจะดีต่อสุขภาพ ยังสะท้อนถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมของอาหารไทย และตะวันออกเฉียงใต้ได้อย่างลงตัว





Pad Thai: Perhaps Thailand's most famous dish, Pad Thai is a global sensation. Originally influenced by Chinese noodles, this stir-fried noodle dish is perfectly balanced with the sweetness of coconut sugar, the tang of tamarind, and the crunch of peanuts. Seasoned with chili and lime, Pad Thai provides a dynamic contrast of flavors in every bite, offering an unforgettable experience that has won the hearts of travelers worldwide.

ผัดไทย: หนึ่งในอาหารประจำชาติของไทยที่ครองใจนักท่องเที่ยวทั่วโลก ได้รับอิทธิพลจากการใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวของจีนนำมาปรุงอาหาร เกิดเป็นผัดหมี่ที่มีรสชาติสมดุลของความหวานจากน้ำตาลมะพร้าว ตัดกับความเปรี้ยวและฝาดของน้ำมะขาม ปรุงรสด้วยพริกป่น ถั่วลิสงคั่วบด และมะนาว มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่อร่อยจนยากจะลืมเลือน

Curator's Recommendation

For an elevated taste of Thailand, we recommend trying the Chicken Massaman Rice, Chicken Khao Soi, and Pad Thai — all featured in the Streets to Sky project, served aboard Thai Airways' economy class flights. This initiative brings authentic Thai street food to the skies, offering travelers a taste of Thailand's vibrant culinary culture from above. Other notable dishes to try including Chicken Basil Rice with Fried Egg, a comforting and flavorful choice that rounds out the essence of Thai street food at its finest. (Streets to Sky - For Economy Class - available only on selected international flights departing from Bangkok.)

ข้าวมันไก่ ข้าวซอยไก่ และผัดไทย เป็นเมนูโครงการ Streets to Sky ที่ให้สตรีตฟู้ดของไทย ขึ้นไปเสิร์ฟบนฟ้า และสร้างความประทับใจให้กับนักเดินทางจากทั่วทุกมุมโลก นอกจากนี้ ยังมีเมนูอื่น ๆ ให้ได้ลิ้มลองเช่น ข้าวกะเพราไก่ไข่ดาว (เมนู Streets to Sky มีให้บริการผู้โดยสารในชั้นประหยัด ในบางเที่ยวบินระหว่างประเทศที่เดินทางออกจากกรุงเทพฯ)

More wonderful Art and Culture recommendations at sawasdee.thaiairways.com



CHIANG MAI



CHIANG RAI



UDON THANI



PHUKET



BANGKOK



UBON RATCHATHANI



KRABI



HAT YAI



KHON KAEN

SMOOTH AS SILK TO THAILAND

Transform your passion into an unforgettable adventure. Whether you're an art lover, a foodie, a nature enthusiast, or someone who finds peace in temples, Thailand will embrace and inspire you.

Fly with THAI to Bangkok and enjoy seamless connections to domestic cities across Thailand. Experience the comfort of our full-service hospitality.

thaiairways.com

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **THAI**
Smooth as silk



PLAN YOUR JOURNEY TO ASSAM:

THE UNRIVALED LAND OF NATURE, CULTURE, and TEA

Nestled in the northeastern corner of India, Assam is a region of unparalleled beauty, where vibrant landscapes, rich biodiversity, and cultural heritage converge. The state is traversed by the meandering Brahmaputra River, encircled by rich landscapes, teeming with biodiversity, and home to the world's largest tea-growing region.

Set out on an adventure through this lively state, where you can wander through verdant tea plantations, enjoy the renowned Assam tea, and discover hidden treasures that highlight the region's rich cultural heritage.

เยือน “อัสสัม” ดินแดนที่ไม่มีใครทัดเทียม และแหล่งปลูกชาที่ใหญ่ที่สุดในโลก

ทิศตะวันออกเฉียงเหนือของอินเดีย คือที่ตั้งของรัฐอัสสัมดินแดนอันน่าหลงใหล สถานที่ที่ขึ้นชื่อเรื่องความมหัศจรรย์ของธรรมชาติและวัฒนธรรม รัฐแห่งนี้มีแม่น้ำพรหมบุตรที่คดเคี้ยวไหลพาดผ่าน โอบล้อมด้วยทิวทัศน์เขียวขจี มีความอุดมสมบูรณ์ทางชีวภาพ ทั้งยังเป็นพื้นที่ปลูกชาที่ใหญ่ที่สุดในโลก มาร่วมสำรวจดินแดนอันมีชีวิตชีวา พร้อมจิบชาอันเป็นเอกลักษณ์ของที่นี่ไปพร้อมกัน



SIP Tea FROM THE LAND OF UNMATCHED EXCELLENCE

The name Assam translates to "unrivaled," a fitting description for a region where the tea is so exceptional that it is said, "You can't start your day without a sip of Assam tea." The region's tea, renowned for its bold flavor and malty richness, is grown along the Brahmaputra River at altitudes ranging from 45 to 60 meters above sea level. The fertile soil, coupled with a humid climate and ample rainfall, produces a brew unlike any other.

The state's lush plantations are a must-see for those wishing to understand the art of tea production. The most renowned variety is Assam tea, a robust black tea cultivated in the region for which it is named. Celebrated for its invigorating, full-bodied flavor and distinct malty taste, it is the perfect choice for a revitalizing start to the day.

Visitors can experience firsthand the process of plucking leaves, talk to the passionate growers, and sample the many variations of Assam's tea. For tea aficionados, this is an experience not to be missed. We also suggest exploring nearby attractions such as Kaziranga National Park, Kamakhya Temple, and a host of other remarkable destinations.

ชาจากดินแดนที่ไม่มีใครทัดเทียม

อัสสัมแปลว่า “ไม่มีใครทัดเทียม” ซึ่งตรงกับความจริงว่า ชาจากรัฐอัสสัมเป็นชาที่ยากจะหาใครทัดเทียม จนมีคำกล่าวที่ว่า “คุณจะตื่นไม่เต็มตา หากไม่ได้จิบชาอัสสัม” ชาจากรัฐอัสสัมจะปลูกบนที่ราบลุ่มริมแม่น้ำพรหมบุตรที่ไหลผ่านหุบเขา ที่ความสูงระหว่าง 45 ถึง 60 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ขึ้นชื่อในเรื่องรสชาติที่นุ่มนวล ซึ่งได้มาจากดินร่วนที่อุดมสมบูรณ์ ภูมิอากาศร้อนชื้นและปริมาณน้ำฝนที่มากของภูมิภาค

ทุกปีจะมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากเดินทางมาที่รัฐอัสสัมเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับไร่ชาและชิมชาชนิดต่าง ๆ โดยชาที่ขึ้นชื่อที่สุดคือ ชาอัสสัม ชาดำที่ปลูกในรัฐอัสสัมและได้ชื่อตามรัฐที่ปลูก โดดเด่นเรื่องความสดชื่น เข้มข้น ผสมรสชาติของมอลต์ที่เป็นเอกลักษณ์ จึงเหมาะอย่างยิ่งที่จะดื่มเพื่อกระตุ้นให้ตื่นเต็มที่

ชมไร่ชา พุดคุยกับผู้ปลูกชา และเรียนรู้ขั้นตอนการผลิตชาที่ซับซ้อน ซึ่งหากเดินทางมาเยือนไร่ชา เราขอแนะนำให้ท่องเที่ยวสถานที่ใกล้เคียงอื่น ๆ ด้วย เช่น อุทยานแห่งชาติคาคิริงกา กามาขยามนเทียร์ และอีกมากมาย

THE CULTURAL ALLURE OF MASALA CHAI

The bold flavor of Assam tea makes it a key component in blends like English Breakfast Tea and Masala Chai, a beloved and iconic beverage in India. "Masala" refers to spice, while "chai" means tea. Infused with a blend of aromatic spices such as cardamom and ginger, Assam tea is transformed into a comforting, fragrant concoction. When the tea is blended with milk and said spices, the resulting flavor is not overpoweringly spicy but rather rich, mellow, and exquisitely fragrant, offering a soothing yet aromatic experience. Traditionally served in small clay cups, Masala Chai is enjoyed across India — whether from a roadside vendor or at a bustling café. Its warming, spicy flavors offer an unforgettable taste of Indian culture.

“มาซาลาชา” ชาซึ่งกลายเป็นวัฒนธรรมของอินเดีย

รสชาติที่เข้มข้นของชาอัสสัม ทำให้นิยมนำไปเป็นส่วนประกอบของชาชนิดต่างๆ เช่น ชาอิงลิชเบรกฟาสต์ รวมถึง มาซาลาชา (Masala Chai) เครื่องดื่มสุดคลาสสิกที่คนอินเดียต่างรักและภูมิใจ ‘มาซาลา’ แปลว่า เครื่องเทศ ส่วน ‘ชา’ ก็คือชา ซามาซาลาจะใช้ชาดำที่ผ่านกระบวนการหมักจนให้รสฝาด เมื่อผสมกับนมสดหอมมันและปรุงด้วยเครื่องเทศที่สดชื่น โดยเครื่องเทศที่นิยมใช้คือลูกกระวานเขียวและขิงแก่ รสชาติของชาที่ผสมนมกับเครื่องเทศจะไม่เผ็ดร้อน แต่กลมกล่อมและหอมกรุ่น เสิร์ฟมาในแก้วดินเผาอันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งหากเดินทางท่องเที่ยวประเทศอินเดีย คุณสามารถชิมซามาซาลาได้จากรถเข็นริมทางทั่วไป



EXPLORE Assam's NATURAL AND CULTURAL WONDERS

While Assam's tea plantations are a primary draw, the state's cultural and natural offerings are equally captivating.

ท่องเที่ยวชมธรรมชาติในแอสสัม

หากเดินทางมาภูมิภาคนี้แล้ว ก็ไม่ควรพลาดเยือนสถานที่ต่าง ๆ ที่โดดเด่นทั้งทางทัศนียภาพและวัฒนธรรม



GUWAHATI

As the largest city in Assam and the gateway to the northeastern region, Guwahati serves as the perfect starting point for any adventure. Steeped in history, culture, and natural beauty, Guwahati is home to iconic attractions such as the Fancy Bazaar and Paltan Bazaar, where you can shop for exquisite local handicrafts, textiles, and sample traditional Assamese cuisine.

เมืองกัวฮาตี

กัวฮาตีเป็นเมืองที่ใหญ่ที่สุดในรัฐอัสสัม ถือเป็นประตูสู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของอินเดีย กัวฮาตีเต็มไปด้วยวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และความงามตามธรรมชาติ ทั้งยังเป็นที่ตั้งของตลาด Fancy Bazaar และ Paltan Bazaar ซึ่งเป็นแหล่งรวมของงานหัตถกรรม สิ่งทอ และอาหารท้องถิ่นอันควรค่าแก่การไปเยือน



KAZIRANGA NATIONAL PARK

Kaziranga National Park, home to the world's largest population of one-horned rhinoceroses, stands as a national treasure of India. Located approximately 5 hours by car from Guwahati, it was designated a UNESCO World Heritage Site in 1985. Nature lovers can embark on thrilling safaris to witness the majestic rhinos, along with a rich array of other wildlife species that call this sanctuary home.

อุทยานแห่งชาติคาสีริงกา

อุทยานแห่งชาติคาสีริงกาเป็นที่อยู่อาศัยของแรดนอเดียวที่ใหญ่ที่สุดในโลก ซึ่งนับเป็นสมบัติประจำชาติของอินเดีย ตัวอุทยานอยู่ห่างจากเมืองกัวฮาตีประมาณ 5 ชั่วโมงโดยรถยนต์ โดยในปี พ.ศ. 2528 ยูเนสโกได้ยกย่องให้อุทยานแห่งนี้เป็นมรดกโลก

KAMAKHYA TEMPLE: A SPIRITUAL EPICENTER

For those interested in India's spiritual heritage, the Kamakhya Temple in Guwahati is a must-visit. Dedicated to the goddess Shakti, the temple stands atop the Nilanchal Hills, offering breathtaking views of the surrounding landscape. Known for its simple yet stunning architecture, Kamakhya Temple is one of the most revered pilgrimage sites in India, drawing visitors from across the country and beyond.

กามาขยามนเทียร

หนึ่งในศาสนสถานที่สำคัญที่สุดของประเทศอินเดีย กามาขยามนเทียร สร้างขึ้นเพื่ออุทิศให้กับเทพีศักติ โดยมีสัญลักษณ์เกี่ยวกับสตรีผู้ให้กำเนิด ตัววัดสวยงามด้วยงานแกะสลักที่เรียบง่ายแต่สง่างาม ทั้งประดับประดาด้วยดอกไม้สีสดใส วัดแห่งนี้มีโดมขนาดใหญ่ที่มองเห็นเนินเขานิลาลละ (Nilanchal)





MAJULI ISLAND: A CULTURAL PARADISE

Majuli Island, located in the Brahmaputra River just 20 kilometers from Jorhat, is the world's largest river island. Spanning 1,250 square kilometers, this serene island offers visitors a glimpse into Assam's indigenous cultures. Known as the cultural capital of Assam, Majuli is dotted with vibrant satras (monasteries) and showcases traditional Assamese dance, music, and art. Its tranquil beauty and unique heritage make it a captivating destination for cultural enthusiasts.

เกาะมาจุลี (Majuli)

เกาะน้ำจืดที่ใหญ่ที่สุดในโลก ตั้งอยู่ในแม่น้ำพรหมบุตร ห่างจากเมืองจอร์ฮัทในรัฐอัสสัมเพียง 20 กิโลเมตร เกาะมาจุลีมีพื้นที่รวม 1,250 ตารางกิโลเมตร ดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทุกสารทิศ ด้วยความงดงามเหนือจริง และวัฒนธรรมพื้นเมืองที่เป็นเอกลักษณ์ จนได้รับการขนานนามว่าเป็นเมืองหลวงทางวัฒนธรรมของรัฐอัสสัม นอกจากนี้เกาะมาจุลียังมีศาสนสถาน และมีการแสดงดนตรี การฟ้อนรำแบบอัสสัม ซึ่งทำให้ที่นี่เหมาะกับผู้ชื่นชอบในศิลปะวัฒนธรรม

Curator's Recommendation

Masala chai, a fragrant and warming blend of spices, is served on all Thai Airways flights, both in Economy and Royal Silk Class, inbound and outbound to India — offering a taste of authentic Indian comfort at 30,000 feet.

มาชالاจาย ชาตำผสมนมรสเข้มข้นที่ผสมกับรสชาติของเครื่องเทศ มีให้บริการบนเครื่องบินสายการบินไทยชั้นประหยัดและชั้นธุรกิจ รอยัล ซิลค์ เส้นทางทั้งขาเข้าและขาออกจากประเทศอินเดียทุกเที่ยวบิน

More wonderful inspirations around the world at sawasdee.thaiairways.com

PREMIUM ECONOMY

SPACIOUS COMFORT,
SMOOTHER JOURNEYS



Experience Premium Economy with the perfect blend of comfort and space. Relax in large leather seats with up to 7" of recline and generous legroom. Enjoy dedicated check-in, thoughtful amenities, and a cozy cabin for a seamless travel experience.

thaairways.com

Premium Economy Class is available on selected flights to and from Fukuoka, New Delhi, and Mumbai.

SAWASDEE

Follow us at



For advertising and partnership opportunities, contact

contentapproval@thaiairways.com

sawasdee.thaiairways.com