

## "หอยนางรม" บำรุง "ตับ-ไต-สุขภาพ-เพศ"

🕒 นำเสนอเมื่อ 18 พ.ย. 2554

หลังจากน้ำท่วมเริ่มลดลง ลมหนาวก็ตั้งท่าแวมายเยือน 'มุมมองสุขภาพ' จึงแนะนำสูตรซุปร้อนๆ ทำกินกันให้เหมาะกับสภาพอากาศ สำหรับซุปรุ่นนี้ 'หอยนางรม' เป็นส่วนผสมหลัก

โดยหอยนางรมนั้น อุดมด้วยวิตามินเอ บี1 บี2 บี3 ซี และดี มีแร่ธาตุหลายชนิด อย่างเหล็ก คอปเปอร์ ไอโอดีน แมกนีเซียม แคลเซียม ซิลค์ แมงกานีส และฟอสฟอรัส  
ให้สรรพคุณเสริมการทำงานของตับและไต เพิ่มพลังกำลัง เลือดลมไหลเวียนดี ลดความเสี่ยงโรคที่เกี่ยวข้องกับต่อมหน้าเหลืองและวัณโรค บำรุงสุขภาพทางเพศ เช่น แก้ปัญหาประจำเดือนไม่สม่ำเสมอของผู้หญิง สวมผู้ชายการแก่กรหลังโดยไม่รู้ตัว

ทั้งนี้ก็มีคำแนะนำสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง เป็นโรคตับ และติดเชื้อเอชไอวี ไม่ควรกินหอยนางรมที่ไม่สุก เนื่องจากอาจมีเชื้อแบคทีเรียปะปนอยู่

ส่วนสูตรซุปรุ่นนี้ มีเครื่องปรุงที่ต้องเตรียมดังนี้...

- หอยนางรม 2 ถ้วย
- เนื้อไก่ 1 ถ้วย
- หอมหัวใหญ่ 2 หัว
- ออบเชย-กานพลู 2 ซอนซา
- พริกไทยเม็ด 2 ซอนซา
- เกลือป่น 2 ซอนซา
- ขึ้นฉ่าย 3-4 ตน

**วิธีทำ** หอยนางรมล้างให้สะอาด ส่วนเนื้อไก่ต้มสุกแล้วฉีกเป็นเส้น หอมหัวใหญ่หั่นเป็นชิ้นแว่น จากนั้นตั้งน้ำประมาณครึ่งหม้อ แล้วใส่อบเชย กานพลู พริกไทยเม็ด (ทุบพอแตก) กระทั่งน้ำเริ่มเดือดจึงใส่ไก่ฉีก หอมหัวใหญ่ พร้อมเติมเกลือ หั่นไปตักหอยนางรมใส่ถ้วยไว้  
เมื่อซุปร้อนได้ที่ให้ตักน้ำซุปรุ่นนี้ที่มีหอยนางรมรองอยู่ หอยจะสุกจากความร้อนของซุปรุ่นนี้  
สุดท้ายเด็ดขึ้นฉ่ายโรยหน้า และควรกินตอนซุปรุ่นนี้กำลังร้อนๆ.

ทีมเดลินิวส์ออนไลน์

[takecareDD@gmail.com](mailto:takecareDD@gmail.com)

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)