



กำหนดการ
งานเสวนา “รู๊ลิ้ม ชิมรส” อาหารแอฟริกันอเมริกัน และล้านนา
Presentation and Food Tasting:
“Food Culture:African American & Thai Lanna Foodways”

วันพุธที่ 6 มีนาคม 2562 เวลา 13.00-16.00 น.
ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จัดโดย สถานเอกอัครราชทูตสหรัฐอเมริกาประจำประเทศไทย ร่วมกับ
พิพิธภัณฑ์ผ้าในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ฯ และพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา
สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

13.00 น. แยกผู้มีเกียรติและผู้เข้าร่วมฯ ลงทะเบียน

13.30 น. งานเสวนา “รู๊ลิ้ม ชิมรส” อาหารแอฟริกันอเมริกัน และล้านนา

- กล่าวรายงาน โดย ผู้อำนวยการพิพิธภัณฑ์ผ้าในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ฯ (คุณปิยวรา ทีชะระ เนตรน้อย)
- กล่าวต้อนรับ โดย อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ศาสตราจารย์คลินิก นายแพทย์ นิเวศน์ นันทจิต)
- แนะนำวิทยากร โดย กงสุลใหญ่สหรัฐอเมริกา เชียงใหม่ (คุณเจนนิเฟอร์ ฮาร์โธ)

13.45 น. - การเสวนา: อาหารแอฟริกันอเมริกัน โดย Dr.Joanne Hyppolite
และการเล่าเรื่องและเทียบเคียงอาหารล้านนา โดย คุณสุพันธ์ ฉิมดี

ผู้ดำเนินรายการ: Mr.Neal S.Murata

ที่ปรึกษาด้านวัฒนธรรม สถานเอกอัครราชทูตสหรัฐอเมริกา ประเทศไทย

ผู้แปลสรุป: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศรวณีย์ สุขุมวาท

15.00 น. Q&A ตอบข้อซักถาม

15.30 -16.00 น.สาธิตการทำข้าวหนุกงา และชวนชิม

อาหารแอฟริกันอเมริกัน

- Southern Collard Greens
- Creole Red Rice and Beans
- Oxtail Stew
- Pan Baked Cornbread

อาหารล้านนา

- แกงฮังเล Lanna Pork Curry
- ไส้อั่ว Lanna Sausages
- ส้าผัก Lanna Vegetable Dip
- ข้าวหนุกงา Sesame Sticky Ricecake



**Presentation and Food Tasting:
 “Food Culture:African American & Thai Lanna Foodways”
Wednesday, March 6, 2019**

at The Lanna Traditional House Museum CMU

**Organized by The U.S. Embassy Bangkok, Queen Sirikit Museum of Textiles
 and The Lanna Traditional House Museum CMU**

13:00 hrs. Arrive at Lanna Traditional House Museum and Registration

13:30 hrs. **Program starts:**

- Collaboration Report by Khun Piyavara Teekara Natenoi, Director of Queen Sirikit Museum of Textiles.
- Welcome Remarks by President of Chiang Mai University, Clinical Professor Niwes Nantachit, M.D.
- Dr. Hyppolite introduction by Consul General Jennifer Harhigh, U.S. Consulate in Chiang Mai

13:45 hrs. Public Panel Discussion on **“Food Culture: African American and Thai Traditional Foodways” and Food Tasting (75 min)**

Panelists: Dr. Joanne Hyppolite (National Museum of African American History and Culture Curator) and Ms. Suphan Chimdee, (Lanna Food Guru)

Moderator: Neal S. Murata, Cultural Attaché, U.S. Embassy Bangkok

Consecutive translator: Asst. Prof. Sarawanee Sukhumvad

15:00 hrs. Q&A, gift presentation, group photo

15:30-16:00 hrs. Khao Nook Nga (Sesame Sticky Ricecake) demonstration by Lanna Food Guru Ms. Suphan Chimdee and Food Tasting of:

African American food :

- Southern Collard Greens
- Creole Red Rice and Beans
- Oxtail Stew
- Pan Baked Cornbread

Lanna food :

- Lanna Pork Curry
- Lanna Sausages
- Lanna Vegetable Dip
- Sesame Sticky Ricecake