

ชุมชนที่รัก
SILVER AGE 5.0

Ban Rim Klong
Homestay Community
Samut Songkram

ชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์
จ. สมุทรสงคราม

ชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์

จ. สมุทรสงคราม

Ban Rim Klong Homestay Community,
Samut Songkram

เยือนชุมชนดั้งเดิมริมคลองบางพีหลอก หวนคืนสู่วิวทิวชาวนอน
เรียบง่าย หากมั่งคั่งด้วยภูมิปัญญา ช่อนตัวอยู่ใต้ร่มเงาเหล่าต้น
มะพร้าวสูงชะลูด บริเวณริมคลองพีหลอกอันเลื่องชื่อที่ไหลเชื่อมกับ
อัมพวา หนึ่งในคลองสาขาของแม่น้ำแม่กลอง สัมผัสบรรยากาศวิถี
ชีวิตชุมชนริมคลองพีหลอกที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแมกไม้ชายเลน
เขียวขจีและสวนมะพร้าวสุดลูกหูลูกตา ร้อยเรียงเรื่องราววิถีชีวิต
ริมน้ำผ่านเรื่องเล่าของชาวนอนมะพร้าว เพลิดเพลินกับสำรับอาหาร
แสนอร่อยจากวัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ง่าย ๆ ปลอดปล่อยจินตนาการ
ไปกับงานมัดย้อมด้วยสีจากเปลือกมะพร้าว ต้มตำบรรยากาศ
ริมคลองยามพระอาทิตย์ตก

Explore this traditional community next to Bang Pee Lok canal
and go back to basics as you immerse yourself in the simple
yet rewarding orchard life. The community is hidden under the
shade of looming coconut trees next to the well-known Bang
Pee Lok canal that connects to Amphawa canal, a branch of
the Mae Klong river. Experience the way of life of this waterside
community nestled among the lush mangrove plants and vast
coconut orchard. Here, you'll become immersed in the tales
of the coconut tree farmers; get to try some delicious meals

cooked with locally-sourced
ingredients, and let your
creativity unfold as you partake
in a coconut shell tie-dye
activity. At the end of an eye-
opening day, kick back next to
the water as you watch the sun
go down in the evening.





ไฮไลท์กิจกรรมในชุมชน Highlight Activities

- **ตระเวนทัวร์สวนมะพร้าว**
Explore the coconut orchard.
- **ชมการปาดดอกมะพร้าว ล่องไปในสวนมะพร้าว**
See how coconut blossoms are cut from the plants all across the orchard.
- **ลิ้มรสน้ำตาลสด จากดอกมะพร้าว**
Taste fresh coconut sugar from the blossoms.
- **เคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว หยอดน้ำตาลมะพร้าว**
Learn how to cook coconut sugar, packing it into containers for a souvenir to take home



Trip idea 2 วัน 1 คืน (2 days 1 night)

บ้านริมคลองโฮมสเตย์ - ค่ายบางกุ้ง - The Buffalo Amphawa
Ban Rim Klong Homestay - Bang Kung Camp - The Buffalo Amphawa

วันแรก Day One

- ช่วงเช้า** Morning
เดินทางสู่อาณาจักรแห่งปลาทู จังหวัดสมุทรสงคราม “ชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์”
Travel to Samut Songkram province, “land of mackerel”, and head all the way into “Ban Rim Klong Homestay Community”.
- ช่วงกลางวัน**
คลายทิวากับผัดไทยกุ้งสด ที่มีสูตรเฉพาะให้ลองลงมือทำ หลังจากทดลองทำจนรู้สูตรลับกันแล้ว อิ่มอร่อยไปกับผัดไทยกุ้งสดร้อน ๆ เสริ์ฟคู่กับน้ำสมุนไพรดอกอัญชันชื่นใจ
- Late morning**
Fill your stomach with some Pad Thai with shrimp – which you can cook yourself (after getting the secret recipe) served with a refreshing butterfly pea herbal drink.
- ช่วงบ่าย** Afternoon
ตระเวนทัวร์สวนมะพร้าว พบกับกรรมวิธีการผลิตน้ำตาลมะพร้าว
Explore the coconut orchard and see how coconut sugar is made.
- ชมการปาดดอกมะพร้าว ล่องไปในสวนมะพร้าว
See how coconut blossoms are cut from plants all across the orchard.
 - ลิ้มรสน้ำตาลสด ๆ จากดอกมะพร้าว
Taste fresh coconut sugar from the blossoms.

- ร่วมแรงเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว
Help with coconut sugar simmering.
- ผลัดกันหยอดน้ำตาลมะพร้าว นำกลับบ้านเป็นของฝากแสนพิเศษ
Place coconut sugar into the containers and keep them as a souvenir.

ช่วงเย็น

รำลาชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์
เดินทางไปรับประทานอาหารเย็นที่ร้านข้าวใหม่ปลามัน อิ่มอร่อยไปกับเมนูอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น หาได้ทั่วไปตามที่ราบลุ่มแม่น้ำแม่กลอง เช่น ปูไข่หนึ่งนมสด ยำยอดหนามพุงดอกุ้งสด และแกงส้มใบชะครามกุ้งสด ท่ามกลางบรรยากาศสบาย ๆ สไตล์ธรรมชาติ ในศาลาดีไซน์เก๋ไก๋โครงสร้างไม้ไผ่ทั้งหมด มุงหลังคาด้วยหญ้าคา

Evening

Say goodbye to Ban Rim Klong Homestay Community.
Have dinner at Khao Mai Pla Mun, with dishes here using locally-sourced ingredients from the Mae Klong basin, such as milk-steamed crab eggs, spicy azima sarmentosa salad with shrimp, and tamarind soup with seepweed and shrimp. The setting is impressive too, with stylish bamboo shelters and kunai grass set in the middle of nature.





วันที่สอง Day Two

ช่วงเช้า

แวะค่ายบางกุ้ง เปิดประสบการณ์หนึ่งในอันซีนของเมืองไทยไปกับความสวยงาม เร้นลับฉบับคลาสสิกของบรรดารากไทรที่ขึ้นปกคลุมรอบพระอุโบสถอย่างหนาแน่น ด้านในพระอุโบสถปรกโพธิ์นี้ ประดิษฐาน “หลวงพ่อนิลมณี” ให้ได้สักการะขอพรเพื่อความเป็นสิริมงคล

Morning

Explore the seldom-seen “Bang Koong Camp”, a mysterious yet beautiful Buddhist location. In the chapel, which is covered with dense banyan tree roots, sits “Luang Por Nilmanee”; you can pay homage here for good luck.

ช่วงสาย

เช็คอินที่ The Buffalo Amphawa สัมผัสงานออกแบบสถาปัตยกรรมทั้งภายในและภายนอกที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตคู่สายน้ำแม่กลองได้อย่างสวยงามลงตัว นั่งชิลผ่อนคลายความเหนื่อยที่ The Buffalo Cafe พร้อมจิบเครื่องดื่มร้อนเย็นชงแบบพิถีพิถันโดยบาริสต้ามืออาชีพแห่งคั้งน้ำแม่กลอง

Late morning

Check in at The Buffalo Amphawa. Admire the attractive architectural design that perfectly represents the Mae Klong way of life. Chill out and relax at the cafe with a choice of hot and cold drinks crafted by Mae Klong’s best barista.

ช่วงกลางวัน

เดินลัดเลาะไปรับประทานอาหารกลางวันที่ร้าน The Rusty Rose ขึ้นชื่อทั้งเมนูอาหารไทยและเทศในสไตล์ฟิวชั่น ประงจากวัตถุดิบสามัญประจำท้องถิ่น อย่างปลาทุแม่กลองและลิ้นจี่

Noon

Walk to The Rusty Rose restaurant for a lunch of Thai fusion and international dishes cooked with locally-sourced ingredients like mackerel from Mae Klong and lychee.

ช่วงบ่าย

ออกเดินทางกลับกรุงเทพมหานคร

Afternoon

Travel back to Bangkok.

ฤดูกาล/ช่วงเวลา ในการท่องเที่ยว Best Season for Visiting

กิจกรรมสามารถทำได้ทุกฤดูกาล
The activities are suitable for
all seasons.





ราคากิจกรรมในชุมชน

1,200 บาท/ท่าน (สำหรับ 6 ท่าน)

*ไม่รวมค่าเดินทาง ที่พัก และอาหารนอกชุมชน

Price for activities

1,200 Baht/person (minimum 6 persons)

*transportations, accommodations, and some meals are not included

Booking Center

09-2257-6499, 06-5939-9015



ผู้นำชุมชน/ผู้ประสานงานชุมชน Community leader/Local Coordinator

คุณทิรดา เอกแก้วนำชัย

Khun Thirada Ekkaewnamchai

Tel. 08-9170-2904

มัคคุเทศก์ Local Guide



คุณธนิษา บุญสนอง
Khun Thanisa Boonsanong

Tel. 08-6007-9173

E-mail:
thanisa_gonzalez@hotmail.com



คุณอภาฤทธิ์ ทิพย์จรรยาวัตร
Khun Aparit Thipjanyawat

Tel. 08-1966-2214

E-mail:
noolift@hotmail.com

