

"หอยนางรม" บำรุง "ตับ-ไต-สุขภาพ-เพศ"

นำเสนอเมื่อ : 18 พ.ย. 2554

หลังจากน้ำท่วมเริ่มลดลง ลมหนาวก็ตั้งท่าแวะมาเยือน 'มุมสุขภาพ' จึงแนะนำสูตรซุปร้อนๆ ทำกินกันให้เหมาะกับสภาพอากาศ สำหรับสูตรนี้มี 'หอยนางรม' เป็นส่วนผสมหลัก

โดยหอยนางรมนั้น อุดมด้วยวิตามินเอ บี1 บี2 บี3 ซี และดี มีแร่ธาตุหลายชนิด อย่างเหล็ก คอปเปอร์ ไอโอดีน แมกนีเซียม แคลเซียม ซิลิค แมงกานีส และฟอสฟอรัส ให้สรรพคุณเสริมการทำงานของตับและไต เพิ่มพลังกำลัง เลือดลมไหลเวียนดี ลดความเสี่ยงโรคที่เกี่ยวกับตอมหน้าเหลืองและวัณโรค บำรุงสุขภาพทางเพศ เช่น แก้ปัญหาประจำเดือนไม่สม่ำเสมอของผู้หญิง สวมผู้ชายการแก่การหลังโดยไม่รู้ตัว

ทั้งนี้ก็มีคำแนะนำสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง เป็นโรคตับ และติดเชื้อเอชไอวี ไม่ควรกินหอยนางรมที่ไม่สุก เนื่องจากอาจมีเชื้อแบคทีเรียปะปนอยู่

ส่วนสูตรซุปรอบหอยนางรม มีเครื่องปรุงที่ต้องเตรียมดังนี้...

- หอยนางรม 2 ถ้วย
- เนื้อไก่ 1 ถ้วย
- หอมหัวใหญ่ 2 หัว
- อบเชย-กานพลู 2 ช้อนชา
- พริกไทยเม็ด 2 ช้อนชา
- เกลือป่น 2 ช้อนชา
- ขึ้นฉ่าย 3-4 ต้น

วิธีทำ หอยนางรมล้างให้สะอาด ส่วนเนื้อไก่ต้มสุกแล้วฉีกเป็นเส้น หอมหัวใหญ่หั่นเป็นชิ้นแวน จากนั้นตั้งน้ำประมาณครึ่งหม้อ แล้วใส่อบเชย กานพลู พริกไทยเม็ด(ทุบพอแหลก) กระทั่งน้ำเริ่มเดือดจึงใส่ไก่ฉีก หอมหัวใหญ่ พริกไทยเม็ดเกลือ หั่นไปตักหอยนางรมใส่ถ้วยไว้ เมื่อซุปร้อนได้ที่ให้ตักน้ำซุปร้อนๆ ที่มีหอยนางรมรองอยู่ หอยจะสุกจากความร้อนของซุปร้อนๆ สูดหายใจดีชื่นฉ่ำโรยหน้า และควรกินตอนซุปร้อนๆ

ทีมเดลินิวส์ออนไลน์

takecareDD@gmail.com

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)