

เส้นทางอาชีพ

อบรมฟรี ! ตัดแต่งลำไยอย่างมืออาชีพ

❖❖ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยแม่โจ้ และ องค์การความร่วมมือทางวิชาการเยอรมัน (GTZ) โดย ผศ.ดร.ธีรเดช เจริญกิจ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยแม่โจ้ ขอเชิญชวนเกษตรกรชาวสวนลำไย เข้าร่วม “โครงการฝึกอบรมนักตัดแต่งลำไยมืออาชีพ รุ่นที่ 1” ซึ่งจะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 21-23 พ.ค. 2551 เพื่อเพิ่มจำนวนกลุ่มผู้ให้บริการตัดแต่งกิ่งลำไย นำวิชาความรู้ที่ได้รับไปประกอบเป็นอาชีพเสริม ใช้เวลาอบรม 3 วัน จะมีฝึกเทคนิควิธีการตัดแต่งกิ่งลำไย รวมถึงดำเนินการฝึกการตัดแต่งกิ่ง และเข้าศึกษาดูงานแบบฝึกปฏิบัติจริงในแปลงตัดแต่งกิ่ง ท่านที่สนใจสำรองที่นั่งได้ที่

ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไย มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โทร.0-5387-3390 โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายแต่อย่างใด รับจำนวน 35 คน

❖❖ ส่วน “คม ชัด ลึก ฝึกอาชีพ” เปิดอบรมเหมือนเดิม รวม 5 วิชา เริ่มเสาร์ที่ 10 พ.ค. “ส้มตำผลไม้-ป๊อปปี้/ไก่ย่างสมุนไพร” โดยคุณรัชชิตา ปทุมมานุรักษ์ (คุณแคท) เจ้าของครัวไก่ย่างสมุนไพร พหลโยธิน 54/2 กทม. และ “ข้าวเหนียวมูน พร้อมหน้าสังขยา ปลา กุ้งและน้ำกะทิทุเรียน” โดยแม่ชีน้องและทีมงาน วัดปากน้ำภาษีเจริญ กทม.

❖❖ ส่วนอาทิตย์ที่ 11 พ.ค. หลักสูตร “จัด

ดอกไม้สด ฟลาวเวอร์บอล (ทรงกลม) ท็อปปอเรีย รูปทรงต่างๆ แบบธรรมชาติ” โดยคุณอรรถสิทธิ์ เงินทอง เจ้าของโลเซ่ ฟลาวเวอร์ แกลอรี ถนนสุขุมวิท 77 สวนหลวง กทม. “ชาลาเปาใส่หมสับครีม พุทราจีน” โดยคุณโชคชัย ोजनाพันธุ์พัฒนาแห่งร้านปาเนตโตนเบเกอร์และอาหาร ถนนนครไชยศรี ดุสิต กทม. และ “จัดสวนสไตล์รีสอร์ทและสวนหย่อม (นอกสถานที่)” โดยคุณศุภชัย แสงดี เจ้าของร้านเกษตร 12 และดินปุ๋ยตราต้นไม้มี่ยม (คลองสิบสอง) จ.ปทุมธานี (รับ 27 คน) ราคา 1,391 บาท สนใจสำรองที่นั่งโทร. 0-2338-3356 และ 0-2338-3357

❖❖ ศูนย์การค้าเซ็นทรัล พลาซ่า เชียงใหม่แอร์พอร์ต เชิญผู้ชื่นชอบไอศกรีมร่วมลิ้มลองความอร่อย ใน มหกรรมไอศกรีมหลากหลายรสชาติ 2008 (ICE CREAM FESTIVAL 2008) ที่จัดขึ้นระหว่างวันที่ 1-15 พ.ค. 2551 จากร้านชื่อดังในเมืองเชียงใหม่มากมาย อาทิ Dream Gelato, Witty Icecream, Ice Friutty, Gusto ฯลฯ ภายใต้บรรยากาศเย็นสบายในสวน เคล้าเสียงเพลงสไตล์แจ๊ส จากนั้นนั่ง มหาวิทยาลัยพายัพ และกิจกรรมสร้างความสนุกสนาน การค้นหาแชมป์แข่งขันกินไอศกรีม พร้อมรับของรางวัลมากมาย ณ ลานอควาเรียม ชั้น จี