



วารสาร

# สมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย

ฉบับที่ 39 ปีที่ 10 เล่มที่ 3

กรกฎาคม-กันยายน พ.ศ. 2530

BULLETIN DE L'ASSOCIATION  
THAÏLANDAISE DES PROFESSEURS  
DE FRANÇAIS

Vol. 39 10<sup>e</sup> ANNÉE No. 3

JUILLET - SEPTEMBRE 1987.

ISSN 0857-0604



อดข้าวอดอกนะเจ้าชีวาวย

## VIVRE POUR MANGER!

รอยัล เดอลุช  
ความสมบูรณ์แบบ



โรงงานยาสูบ กระทรวงการคลัง

# วารสารสมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย

BULIETIN DE L'A.T.P.F.

ฉบับที่ 39 ปีที่ 10 เล่ม 3 กรกฎาคม-กันยายน พ.ศ. 2530 ISSN 0857-0604

## คณะผู้จัดทำ ที่ปรึกษา

สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา  
นางลัดดา วงศ์สายัณห์  
นางธิดา บุญธรรม  
นายเดช ตะละกัญ

## กองบรรณาธิการ

นางสิทธา พิณีจิวาล บรรณาธิการ  
นางกุลศักดิ์ ฉายางาม บรรณาธิการผู้ช่วย  
นางสาวอัจฉรา โชติบุตร  
นางสาวจิรพรรณ บุญเกียรติ  
นางสาวเพ็ญศิริ เจริญพจน์  
นางสาวพิมพ์ภา ฐานิสสรณ์  
นางสาวจีรังลักษณ์ ศกุนตะลักษณ์  
นางสาวชวณี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา  
นางสาวมลฤดี ปาลสุข  
นางสาวศิริธร ดุษฎีพรรณ  
นายปณิธิ หุ่นแสวง  
นางสาวเดือนใจ จุลตุลย์  
นางสาวนุชนาฏ หายุดำรงกุล  
นางบุรี บารมี เลขานุการ

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการเรียนการสอนภาษาฝรั่งเศสและฝรั่งเศสศึกษา
2. เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิก
3. เพื่อส่งเสริมการศึกษาและวิจัยเกี่ยวกับวิชาภาษาฝรั่งเศส วิชาฝรั่งเศสศึกษา และระเบียบวิธีสอน

สำนักงานวารสาร เลขที่ 30/9 พหลโยธิน 2 กรุงเทพฯ 10400 โทร. 2790733 ติดต่อบรรณาธิการ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง โทร. 3180888, 3180054

กำหนดออกวารสาร ปีละ 4 ฉบับ ราคาฉบับละ 25 บาท ค่าบำรุงสมาชิกวารสารปีละ 100 บาท พร้อมค่าส่ง สนใจบอกรับได้ที่นางสิทธา พิณีจิวาล ณ สำนักงานวารสาร

● **ทัศนะใด ๆ ที่แสดงออกในข้อเขียน ในวารสาร สดฝท. นี้ เป็นของผู้เขียน มิใช่ของกองบรรณาธิการ หรือของสมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย**

เจ้าของ : สมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย  
ASSOCIATION THAÏLANDAISE  
DES PROFESSEURS DE FRANÇAIS

รายนามคณะกรรมการบริหาร สดฝท.

ชุดที่ 5 ประจำปี 2529-2531

สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา  
องค์นายกกิตติมศักดิ์

1. นางธิดา บุญธรรม อุปนายก
2. นางสาวประมาณ ลีศิริเสริญ เลขานุการ
3. นางสาวอรรฉวี ป้านสวัสดิ์ ผู้ช่วยเลขานุการ
4. นางวงจันทร์ พิณยนิติศาสตร์ เกรียงไกร
5. นางสาวสุธาสนี ผลวิวัฒน์ ผู้ช่วยเกรียงไกร
6. นายกรกช อุปถัมภ์รากร นายทะเบียน
7. นางสาวจีรังลักษณ์ ศกุนตะลักษณ์ ผู้ช่วยนายทะเบียน
8. นางอรรฉวี รัตนภาพ ประชาสัมพันธ์
9. นางพรทิพา ถาวรบุตร ผู้ช่วยประชาสัมพันธ์
10. นางสิทธา พิณีจิวาล สารานุกรม
11. นางอุไร พลกล้า สมาชิกสัมพันธ์
12. นางนันทพร เลาหบุตร ผู้ช่วยสมาชิกสัมพันธ์
13. นางสาวอัจฉรา โชติบุตร ปฏิคม
14. นางสาวนุชนาฏ หายุดำรงกุล ผู้ช่วยปฏิคม
15. นางสาวชวณี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา บรรณารักษ์
16. นางกุลศักดิ์ ฉายางาม กรรมการ
17. นายเดช ตะละกัญ กรรมการ
18. นางสาวประภา งานไพโรจน์ กรรมการ
19. นางสาวเพ็ญศิริ เจริญพจน์ กรรมการ
20. นายปณิธิ หุ่นแสวง กรรมการ

## พิมพ์ที่

บริษัทสำนักพิมพ์ วัฒนาพานิช จำกัด 31/1-32/2 ถนนมหาไชย กรุงเทพฯ 10200  
นายเริงชัย จงพิพัฒน์สุข ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา โทร. 2224722-2222788.

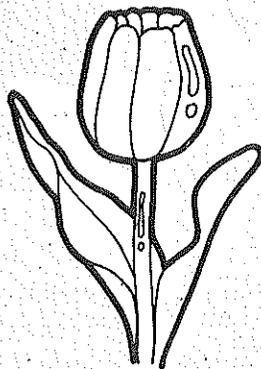
# สารบัญ

Alimentation en France.....	<i>Françoise BUAKWAN</i> .....	2
Mincir de plaisir.....	กอง บ.ก.ส.ค.ฝ.ท. ....	8
Micro - Ondes กับชีวิตประจำวันของชาว ฝรั่งเศส.....	จีรังลักษณ์ ศกุนตะลักษณ์.....	10
สลัดเด็ดสดและปลาตาเด็ยวราดซอสเด็ด.....	ห้องย้งฟงกระสอบ.....	14
Choucroute.....	อมรสิริ สันท์สุรติกุล.....	16
ทำได้ ..... ทานอร่อย.....	ศิริธร คุชฎีไพรรณ์.....	17
Enrichir le vocabulaire de vos élèves :		
La cuisine et la table.....	สิทธา พินิจภูวดล.....	18
ไวน์ เครื่องดื่มปรงรสนิยม.....	อัจฉรา โชติบุตร.....	24
Bien manger, au restaurant.....	สิทธา พินิจภูวดล.....	28
อดข้าวอดกนะเจ้าชีวิตวาย ไม่ตายดอก		
เพราะอดใช้คอมพิวเตอร์ (จริงหรือ).....	มธุรส สาชลวิจารณ์ จงชัยกิจ.....	32
มองคนไทย-ฝรั่งเศสจากสำนวน.....	ดารณี พุทธรักษา.....	44
มิติใหม่ของการสอนอ่าน.....	ชวณี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา.....	49
การไปฝึกอบรมการเรียนการสอนภาษาฝรั่งเศส	กลุ่มผู้ได้รับทุนฤดูใบไม้ผลิ 1987.....	53
ชวนกันถาม-ช่วยกันตอบ.....	อัจฉรา โชติบุตร, สมใจ อ่องสกุล.....	63
ใคร-อะไร-ที่ไหน.....	จีรังลักษณ์ ศกุนตะลักษณ์.....	64
บันทึกการประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2530..	ประมาณ ลีศิริเสริญ.....	66
กิจกรรมสมาคม.....	ชวณี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา.....	79
จากบรรณาธิการ.....	สิทธา พินิจภูวดล.....	84





สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา  
ประทับท่ามกลางมวลสมาชิก ส.ค.ส.ท.





## L'ALIMENTATION

## EN FRANCE

*Françoise BUAKWAN*

### I/ – Les habitudes alimentaires des Français

Deux attitudes sont à distinguer dans la façon de s'alimenter des Français – attitudes qui sont gérées par le temps dont ils disposent :

a/ en semaine, pendant les jours de travail, les Français disposent de peu de temps pour leurs repas; il faut donc faire au plus vite pour se nourrir;

b/ mais aux week-ends et les jours de fête, les Français aiment à se reposer devant une bonne table. Ils restent fidèles à une certaine qualité de vie et à des traditions culinaires anciennes; ils se relaxent tout en dégustant de bons petits plats.

### I/ – La semaine de travail

Voici comment un citadin qui travaille organise ses repas :

le **matin** : un petit déjeuner pris rapidement à la maison ou bien sur le

lieu de travail. En France, très peu de temps est accordé au petit déjeuner et la quantité absorbée est insuffisante, même pour les enfants qui se trouvent souvent avoir un “coup de pompe” vers dix heures du matin.



Celui qui prend un petit déjeuner à la maison prendra généralement :

– – soit une boisson chaude : un café noir, un café au lait ou bien un thé, et pour les enfants un chocolat plutôt;

\*อาจารย์พิเศษโรงเรียนบางกะปิ, โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย และโรงเรียนกุนนทีรุทธารามวิทยาคม

— soit une boisson fraîche en été : un verre de lait ou un jus de fruits;

et avec sa boisson il prendra des tartines de pain beurré et de la confiture.

Certains prennent aussi des yaourts aux fruits et — nouveauté qui connaît du succès — des yaourts à boire : ceux-ci se présentent en bouteilles de 33cl ou 50cl, sont rapides à “avalier” et relativement nourrissants.

Celui qui se réveille trop tard achètera un croissant ou deux sur son chemin, ou bien un petit pain au chocolat ou une brioche, qu’il “dégustera” sur le lieu du travail avec un café sorti du distributeur automatique

Les Français en général n’attachent pas assez d’importance à leur petit déjeuner.

**le midi** : un déjeuner rapide. Les Français, et plus particulièrement les citadins, déjeunent souvent sur leur lieu du travail ou à proximité.

Ayant adopté la journée de travail continu ils ne consacrent que 30 à 45 minutes à leur repas de midi.

#### Plusieurs solutions se présentent:

— le restaurant d’entreprise, vaste libre-service où l’employé, muni d’un plateau, choisit ce qu’il veut et se sert lui-même. L’entreprise (ou l’administration) subventionne en partie le repas qui coûte environ 20 à 30 francs à l’employé.

— les cafétérias : bien qu’elles ne dépendent pas des entreprises, elles fonctionnent sur le même principe que les restaurants d’entreprise. Le repas est en principe de meilleure qualité, mais plus cher : 20 à 45 francs.

Les cafétérias acceptent les chèques-repas. Ces chèques-repas sont des bons à

valeur vendus aux employés par l’entreprise (5 par semaine et par employé) : ils ont une valeur de 36 francs mais les employés ne les payent que 18 francs; l’autre moitié est payée par l’entreprise. Lorsque l’employé prend un repas dans une cafétéria il peut payer avec ces chèques-repas.

— les petits restos, snack-bars et brasseries : ce sont des restaurants où le service est rapide et où les menus proposés sont simples et classiques. Les clients choisissent parmi:

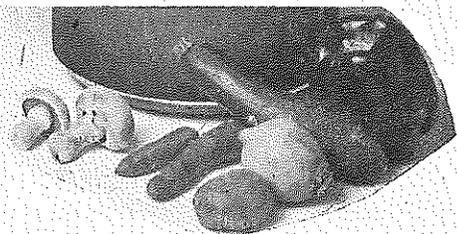
- **entrées chaudes** : tartes salées (aux poireaux par exemple)
- quiches lorraines
- pizzas
- croque-monsieur
- croque-madame
- crêpes salées, etc...

#### — hors-d’oeuvre (froid):

salades composées :

- salade verte + tomates + oeufs durs + oignons + olives
- salade verte + noix + gruyère + croutons + lardons
- salade verte + tomates + ananas

assiettes de charcuterie



— plats de résistance :

steak – frites (toujours très apprécié des Français)  
une viande (côte de porc, côte de veau) avec légumes chauds

un des plats d'influence italienne

spaghettis sauce tomate + fromage râpé

lazzagnes

raviolis

Puis un fromage (camembert, gruyère, bleu, etc...)

ou

un fruit de saison

ou

un dessert (crème, glace, part de tarte, etc...).

Enfin le café (souvent un "express") par lequel les Français aiment à terminer leur repas.

Ces petits restaurants acceptent aussi les chèques – repas.

**Le déjeuner à la maison :** dans la mesure où le domicile n'est pas trop éloigné du lieu de travail, c'est la solution que le Français apprécie le plus. Il achète alors une baguette fraîche en rentrant chez lui et prépare un repas rapide : les surgelés sont les bienvenus dans de tels cas; depuis quelques années les Français en consomment de plus en plus. Il suffit de mettre le plat surgelé au four 5 minutes (2 minutes si c'est un four à micro-ondes): il est prêt à consommer.

**le soir :** le dîner = c'est le repas auquel les Français consacrent le plus de temps — 45

à 60 minutes — — mais en semaine ils cuisinent peu le soir, car ils rentrent chez eux fatigués après leur journée de travail et les transports en commun. Là encore les surgelés leur viennent souvent en aide.

2/ – Le week – end et les jours de fête

Pendant le week – end l'alimentation devient "loisir", "sortie", "qualité", "décontraction". Le Français n'hésite pas, alors, à consacrer deux ou trois heures pour un repas en famille ou entre amis, soit chez lui soit au restaurant.

Généralement:

**le vendredi soir :** la semaine de travail vient de se terminer, il s'agit de "décompresser" et non pas de se mettre à la cuisine. Les Français vont donc assez souvent au restaurant ou prennent un repas facile à la maison.

**le samedi midi :** la matinée du samedi est souvent consacrée au ravitaillement hebdomadaire de nourriture dans les immenses hypermarchés. Ceux – ci représentent une forte concentration d'acheteurs où il fait chaud et où on se bouscule. Ces achats représentent donc plutôt une corvée pour les Français. Fatigués physiquement et nerveusement, ils sont contents d'aller à midi déjeuner dans la cafétéria de l'hypermarché. (Tous les hypermarchés ont une cafétéria).



**le samedi soir** : c'est souvent le soir des sorties (cinéma, théâtre) et ceux qui sortent prennent un repas au restaurant soit avant soit après la séance (soupes à l'oignon pour les derniers horaires).

**le dimanche midi** : le repas a lieu soit à la maison, soit dans un bon restaurant, soit à la campagne pendant les périodes printemps - automne, si le temps le permet : les Français aiment aller pique - niquer dans la nature; ils préparent alors un repas froid et des sandwiches, et s'en vont pour la journée.

Au restaurant - où vont - ils?

-- dans des restos à prix réduits:

les pizzérias par exemple -- 40 à 60 francs vin compris - ils trouvent là un choix de pizzas, spaghettis, lazzagnes, raviolis, etc...

-- dans des crêperies -- 25 à 50 francs cidre compris -- ils trouvent là un très grand choix de crêpes salées et sucrées : le repas se compose en général d'une crêpe salée et d'une crêpe sucrée (elles sont copieuses) avec un pichet de cidre.

-- dans des restaurants régionaux -- 50 à 150 francs -- restaurants alsaciens, corses, basques, savoyards, ... mais ces restaurants sont maintenant délaissés au profit des restaurants étrangers : les Français recherchent de plus en plus l'exotisme des pays étrangers. Ils vont très souvent par exemple dans des restaurants chinois ou vietnamiens.

S'ils restent à la maison les Français préparent alors un bon repas (quelquefois deux heures ou trois heures de préparation). Ce repas qui dure lui aussi deux ou trois heures est alors l'occasion de passer un bon moment en famille.

**le dimanche soir** : le repas du dimanche soir, beaucoup plus léger, voit ressurgir les plats

cuisinés surgelés. Il représente une sorte de transition avant une nouvelle semaine de travail.

## II/ - Les tendances alimentaires des Français

Les Français sont de gros mangeurs de viande : en Europe ce sont les Français qui consomment le plus de viande = près de 110 kgs par personne et par an. La plus grosse consommation est le porc, ensuite le boeuf et en troisième la volaille. Mouton et chèvre ne sont que peu consommés.

Les Français consomment de préférence des viandes à griller et à rôtir, c'est - à - dire les bons morceaux.

En dehors des viandes, ils mangent également beaucoup d'oeufs : ce sont les deuxièmes mangeurs d'oeufs en Europe après l'Allemagne.

Le pain accompagne tous les repas. Le pain le plus courant est la baguette ou le "pain", plus large que la baguette. Récemment est apparue la bannette, qui est une petite baguette d'environ 35 cms de long et qui est cuite au feu de bois.

Les produits laitiers tiennent une part importante dans l'alimentation des Français. La France est le deuxième pays producteur de lait dans le monde après L'URSS, mais les Français consomment relativement peu de lait en tant que tel. Ils le consomment plus sous une forme travaillée : beurre et surtout fromage. Les Français sont les premiers consommateurs de fromage du monde : environ 20 kgs par an par personne.

### BEURRE

On en distingue 4 catégories :

-- le beurre fermier, beurre fabriqué à la ferme;

-- le beurre laitier, beurre fabriqué dans une usine laitière avec des crèmes non pasteurisées;

-- le beurre pasteurisé, beurre fabriqué dans des entreprises laitières (qualité contrôlée de façon permanente par le Bureau de l'Inspection du Lait);

-- le beurre salé :  
demi-sel (moins de 5% de sel)  
salé (5% à 10% de sel).

## FROMAGES

La France produit environ 340 variétés de fromages; ces fromages sont à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis.



On distingue 4 sortes de fromages:

-- les fromages frais, c'est -- à -- dire non fermentés :

-- petits suisses, fromages blancs;

-- les fromages fermentés =

à pâte molle (camembert)

à pâte pressée (port - salut)

à pâte pressée cuite (emmental);

-- les fromages fondus : gruyère

-- les fromages à pâte persillée : les bleus, c'est -- à -- dire les fromages qui présentent dans la masse des moisissures bleues et vertes.

Teneur en matières grasses des fromages:

Triple crème 75% au minimum

Double crème 60% au minimum

Extra gras ou crème 45% au minimum

Gras 40% -- 25%

au minimum

Maigre moins de 25%

### Quelques noms de fromages:

#### Fromages de lait de vache

- Bleu d'Auvergne (Auvergne)
- Brie de Meaux (Ile de France)
- Camembert (Normandie)
- Cantal (Auvergne)
- Coulommiers (Ile de France)
- Munster (Alsace)
- Persillé de Savoie (Savoie)
- Port - salut (France)

#### Fromages de lait de chèvre

- Chevrotin (Savoie)
- Crottin de Chavignol (Berry)
- Banon (Provence)
- Saint Marcellin (Isère)

#### Fromages de lait de brebis

- Broccio (Corse)
- Niolo (Corse)
- Roquefort (Languedoc)
- Tomme de Camargue (Provence)

### Les Français consacrent environ:

30% de leur budget alimentaire aux viandes, volailles et charcuterie,

15% aux produits laitiers,

11% aux fruits et légumes frais,

11% aux pain, biscottes et pâtisserie.

Depuis le début des années 80, il existe en France un phénomène profond et durable : le souci d'avoir une alimentation plus légère, plus saine, plus équilibrée, mais sans concession pour l'aspect gustatif. En général le Français est trop gourmand pour faire des efforts de régime alimentaire. Les clubs sportifs (GYM - TONIC, AEROBIC & MUSCULATION) ont puisé leur succès dans le souci des Français d'être en forme physiquement. Cette forme physique nécessite une bonne hygiène alimentaire — — d'où le succès des produits qui vont dans ce sens:

— eaux minérales favorisant la digestion et l'élimination des graisses : VICHY, BADOIT, PERRIER, VITTEL

— huile au tournesol, plus légère pour l'organisme;

— les jus de fruits naturels, les fruits et les légumes non traités par produits chimiques;

— les plats cuisinés surgelés, "cuisine légère" à faible teneur en calories.

**Remarque :** les chaînes de restaurants "hamburgers" (Mc DONALD, FREE TIME) n'ont pas en France un succès aussi fort que dans d'autres pays européens : la mode américaine ne touche que les jeunes (15 - 20) ans). Les hamburgers ne constituant pas une alimentation saine et équilibrée, les Français ne vont dans ces restaurants que par nécessité (manque de temps par exemple).

Enfin la cuisine exotique est de plus en plus appréciée des Français : les fruits des pays chauds par exemple (ananas, mangues, noix de coco, kiwis, papayes, etc...) donnent une touche d'originalité à leur alimentation quotidienne. Ils sont consommés frais ou sous

forme de confitures, yaourts, "amuse - gueule" apéritif, etc....

En conclusion nous pouvons dire que l'alimentation des Français évolue à l'heure actuelle vers une tendance de légèreté et de rapidité tout en respectant saveur et originalité.

### OU ACHETER LA NOURRITURE EN FRANCE?

De nos jours les petites épiceries et les petits magasins d'alimentation disparaissent de plus en plus : le choix est limité et les prix sont élevés. Libres services et grandes surfaces offrent beaucoup plus d'avantages : selon l'étendue, on distingue 4 catégories:

#### 1/ - les mini - libres - services

Ce sont des magasins en libre service d'une surface de moins de 120 m<sup>2</sup>.

#### 2/ - les supérettes

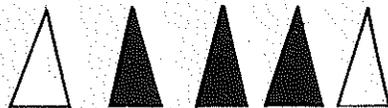
Ce sont des magasins en libre service d'une surface de 120 à 400 m<sup>2</sup>.

#### 3/ - les supermarchés

Ils représentent une surface de 400 à 2,500 m<sup>2</sup>.

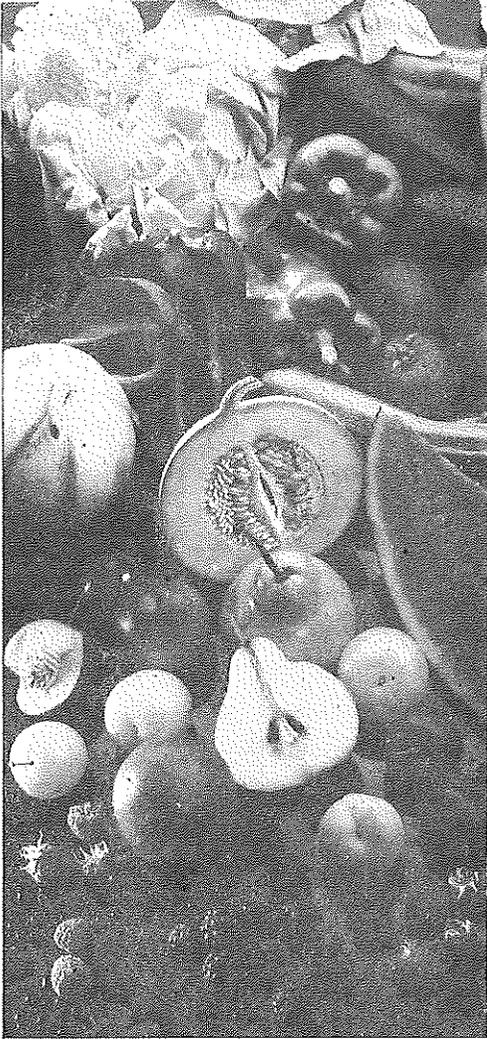
#### 4/ - les hypermarchés

De loin les plus appréciés par les consommateurs. Ils représentent une surface de vente minimale de 2,500 m<sup>2</sup> mais font en général plus que cela : en moyenne 5,000 à 6,000 m<sup>2</sup> (3 à 4 rai) et les plus grands dépassent 10,000 ou même 20,000 m<sup>2</sup>. Le plus grand hypermarché de France fait 24,400 m<sup>2</sup> (15,25 rai); c'est un "Carrefour". Autres grands hypermarchés: "Auchan" et "Géant Casino".



# mincir de plaisir

รวบรวมโดยกอง บ.ก.ส.ค.ฝ.ท.



**T**ous les nutritionnistes et les diététiciens s'accordent, aujourd'hui, pour nous dire qu'il faut profiter de l'été pour améliorer nos habitudes alimentaires et pour retrouver, autour du plaisir convivial de la table, la qualité d'une nouvelle forme tonique de bien-être.

Nous savons que la santé et la beauté se gagnent et se conservent, pour une bonne part, grâce à une bonne alimentation. Mais tout le monde ne sait pas encore qu'il n'est pas nécessaire de manger triste pour s'assurer le meilleur programme d'équilibre alimentaire.

Dans l'excès de la révolution diététique de ces dernières années, on avait oublié que le plaisir de manger fait fondamentalement partie de cet équilibre. Si l'été est une invitation à une cuisine de saveurs plus subtiles et davantage vitaminisées, il ne doit pas nous offrir le mirage d'une anorexie forcenée pour perdre du poids...

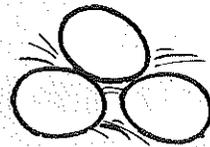
Puisque nous quittons le tourbillon stressant de notre vie de tous les jours, apprenons, ces mois de juillet, août et septembre, à mieux piloter, avec nuance et intelligence, chacun de nos repas. En faisant main basse, au marché, sur les aubergines, les poivrons, les courgettes, les tomates, les laitues pommées. En sélectionnant, avec un talent prononcé pour les correspondances, les meilleurs abricots, nectarines, prunes, poires, framboises, mûres, melons, pastèques... En préparant les mets sans sucre et sans matière grasse, puisque nous avons le temps de nous montrer inventifs en les remplaçant par des produits frais. En choisissant un vin de pays, pour retrouver les goûts de lichen, de noisette ou de violette de notre tradition. En nous régaland du mincir de plaisir. En dressant une table fleurie, fraîche et accueil-

lante, où nous inviterons de nouveaux convives, de nouveaux amis...

Les grands plats classiques de la cuisine française peuvent rester notre horizon de référence. Mais un pot-au-feu, une blanquette, une choucroute, un coq au vin, un cassoulet, un aïoli, une fondue peuvent se faire moins lourds. Dans la façon de préparer, de cuire, de lier. En trichant un peu, on peut garder le même plat sans en modifier le goût. Le vrai plaisir de la table, aujourd'hui, refuse tout ce qui est trop gras, trop sucré, donc trop indigeste.

Nous avons acquis la sagesse de ne plus creuser notre tombe avec nos dents. Et de reconnaître qu'on se sentait plus jeune, plus libre dans son corps, en préférant, aux kilos de beurre et aux litres d'huile animale des sauces d'accompagnement, la légèreté et la délicatesse de coulis de légumes crus, de melon au gingembre et au miel, de kiwis, de fruits rouges et noirs, de sauces au concombre, au citron, au poivre vert.

Modifier le choix d'un corps gras n'est plus un problème. Au beurre on préférera une huile végétale ou de la margarine. De la crème, qui contient trois fois moins de lipides que le beurre. Il existe des crèmes excellentes à 15% de matière grasse... Les huiles végétales, riches en acides gras polyinsaturés, évitent le cholestérol et font oeuvre de prévention pour nos artères et notre coeur. La table ouvre au plaisir, à l'hédonisme de l'été. Mais elle est aussi le creuset de notre santé. Nous sommes ce que nous mangeons. Et nous serons en meilleure santé, plus minces, si nous apprenons à manger plus allégé, plus sain. Pourquoi devrions-nous nous priver du plaisir des fruits et légumes de l'été s'ils nous permettent de mieux nous retrouver dans notre peau?



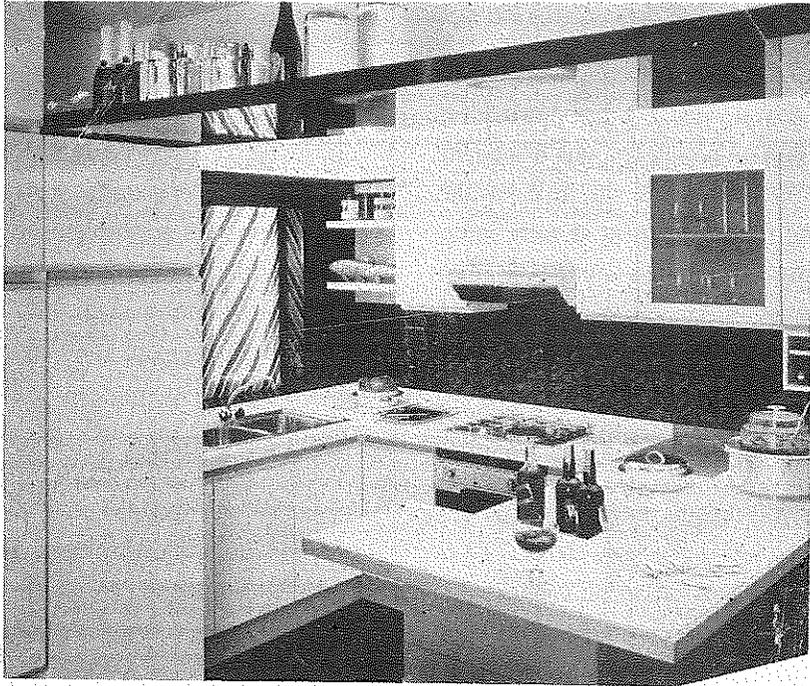
เพื่ออำนวยความสะดวกและรวดเร็ว ในการติดต่อกับ ฝ่ายจำหน่าย ของ

วัฒนาพานิช  สำราญราษฎร์

โปรดติดต่อ ฝ่ายจำหน่าย **แห่งใหม่** เท่านั้น

เลขที่ 31/1-2 ซอยศิริพัฒนา (ข้างเรือนจำลองเปรม-ร้านนายเหมือน)

ถนนมหาไชย (ระหว่างศาลาเฉลิมไทย-วังบูรพา)



# Micro - Ondes กับชีวิตประจำวันของชาวฝรั่งเศส

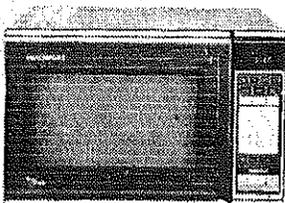
จิ้งจกัษณ์ ศกุนตะลักษณั \*

เมื่อผู้เขียนมีโอกาสได้เดินทางไปเยี่ยมเยือนครอบครัวของเพื่อนชาวฝรั่งเศส ที่เมือง Montpellier (แคว้น Hérault) เมือง Bayonne (แคว้น Pyrénées Atlantique) เมือง Capbreton (แคว้น Landes) และที่เมือง Tarbes (แคว้น Hautes Pyrénées) เมื่อเดือนพฤษภาคมที่แล้วมานี้ ก็ได้สังเกตเห็นความเปลี่ยนแปลงบางประการอันอาจเรียกได้ว่าเป็นวิวัฒนาการใหม่ของการทำอาหารประจำวันของชาวฝรั่งเศส นั่นคือในครัวของบ้านเพื่อน ๆ จะ

\*อาจารย์ผู้สอนภาษาฝรั่งเศส โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย บางเขน

มีเตาอบไมโครเวฟ (Micro-ondes) เมื่อถามเขาว่าทำไมจึงซื้อเตาอบชนิดนี้มาใช้ ก็ได้รับคำตอบเป็นเสียงเดียวกันว่าเพราะความง่าย (simplicité) และความเร็ว (rapidité) ในการประกอบอาหารนั่นเอง ใช้เวลาเพียงไม่กี่นาทีก็สุก และสามารถประกอบอาหารได้หลายลักษณะในเตาอบชนิดนี้ โดยไม่จำกัดว่าจะต้องทำเฉพาะอาหารคาวหรือหวานแต่อย่างเดียว ในปัจจุบันนี้แม้บ้านชาวฝรั่งเศสเป็นจำนวนมากต้องออกไปทำงานนอกบ้านด้วย จึงไม่อาจจะใช้เวลามาก ๆ ในการเตรียมอาหารและปรุงอาหารแต่ละมื้อ เช่นเมื่อก่อนได้ เตาอบ Micro-ondes จึงได้รับ

บทบาทสำคัญในการประกอบอาหารแทนแม่บ้าน เพราะใคร ๆ ก็ทำได้ง่าย ๆ บางบ้านใช้ปรุงอาหาร 3 มื้อเลยคะ เริ่มตั้งแต่ต้มกาแฟตอนเช้า (ครึ่งละ 3-4 ถ้วย) ปิ้งขนมปัง พอถึงมือกลางวันถ้ากลับไปรับประทานอาหารที่บ้าน ก็จะเอาอาหารสดไปอบ 5-10 นาทีก็ได้รับประทาน ปิดทรายการด้วยกาแฟคราวนี้ถึงมือเย็น ถ้าลูก ๆ กลับก่อนก็อุ่นอาหารที่มีในตู้เย็นรองท้องก่อนได้ พอถึงอาหารค่ำ พ่อหรือแม่ก็จะเตรียมซุปรูป อาหารเนื้อสัตว์ หรือปลา ผัก มันฝรั่ง ฯลฯ แล้วใส่เตาอบ โดยไม่ต้องคอยดู เมื่อตั้งเวลาแล้วอาจจะไปดูโทรทัศน์ อ่านหนังสือพิมพ์ สอนการบ้านลูก หรือทำงานอื่น ประมาณ 15-20 นาที ก็ล้อมวงรับประทานกันได้ แล้วก็ตบท้ายด้วยกาแฟและขนม (ปรุงจากเตาอบ micro-ondes อีกนะ-แหละคะ) ก็เป็นอันว่าอิ่มสบายไป 1 วัน เพื่อนคนหนึ่งเล่าว่าตนเองทำงานในห้างสรรพสินค้า กว่าจะกลับถึงบ้านก็ประมาณเกือบ 2 ทุ่มทุกวัน สามีก็จะทำอาหารให้ลูก ๆ แทน (โดยใช้เตาอบชนิดนี้) และทำเพื่อเธอด้วย พอเธอลบถึงบ้านก็อุ่นอีก 2-3 นาทีก็ได้รับประทาน แม้แต่อาหารสุนัข และแมวที่บ้าน เธอก็ทำในเตาอบนี้ ยิ่งเวลามีแขกรับเชิญก็ได้พึ่งเตาอบนี้อย่างมากทีเดียว



ตู้อบไมโครเวฟ  
NE-9870

เมื่อได้ข้อมูลจากเพื่อน ๆ รวมทั้งสังเกตดูวิธีที่เขาปรุงอาหารอย่างง่าย ๆ และรวดเร็ว ผู้เขียนก็รู้สึกสนใจมากอยากจะทำบางเรื่องราวความเป็นมาว่าเตาอบชนิดนี้ เริ่มใช้กันเมื่อไรอย่างไร หลังจากสอบถามเพื่อน ๆ แล้วไม่ได้ความเท่าไรนัก ก็เลยตัดสินใจไปคุยกับคนขายเตาอบชนิดนี้ (ที่เมือง Tarbes) เสียเลย โดยสารภาพกับเขาตรง ๆ ว่าอยากจะได้ข้อมูลเกี่ยวกับเตาอบ และไม่เคยมีความคิดว่าจะซื้อเลย เนื่องจากไม่มีปัญญาจะขนกลับเมืองไทย คนขายก็ดีมาก ๆ คะ อธิบายให้ฟังอย่างดี (ซ้ำ ๆ) โดยใช้ศัพท์เทคนิคน้อยที่สุด และให้ดูแคตตาล็อกด้วย ข้อมูลที่เขาอธิบายพอจะรวบรวมได้ดังนี้คือ เตาอบ micro-ondes นี้ เริ่มนิยมใช้กันประมาณ 10 กว่าปีมาแล้ว (เขาไม่ได้กล่าวถึงผู้คิดค้นเตาอบ) เป็นวิวัฒนาการใหม่ของวงการอาหารสมัยนั้น เตาอบนี้ทำงานโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ ให้ความร้อนแก่อาหารด้วยความถี่ประมาณ 2,000 เมกะเฮิรตซ์ ในสมัยแรกจะมีแต่พวกพ่อครัวตามโรงแรมใหญ่หรือตามภัตตาคารนิยมใช้กันมาก โดยจะใช้อุ่นอาหารเป็นส่วนใหญ่ เพื่อช่วยให้สามารถบริการอาหารร้อน ๆ แก่ลูกค้าได้เสมอ ต่อมาผู้ใช้เตาอบชนิดนี้ก็ขยายวงกว้างขึ้น จนกระทั่งในปัจจุบันนี้ ชาวฝรั่งเศสเป็นจำนวนมากหันมานิยมใช้ปรุงอาหารทุกรูปแบบทั้งอบ ทอด นึ่ง ปิ้ง ต้ม ฯลฯ การละลายอาหารจากช่องแช่แข็งก็ทำได้ภายใน 5-10 นาที ภาชนะที่ใส่ใช้ได้ทุกชนิด ยกเว้นโลหะ เท่านั้น เพราะโลหะจะเป็นตัวกั้นคลื่นไมโครเวฟทำให้ไม่สามารถผ่านไปสู่อาหารได้ เมื่อใช้เสร็จก็ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าเช็ดภายในให้ทั่ว ถ้าสกปรกมากจึงจำเป็นต้องใช้สบู่ การใช้เตาอบนี้ไม่มีอะไรยุ่งยากซับซ้อน เพียงแต่อ่านคู่มือการใช้ที่มีมาพร้อมเตาก็จะเข้าใจและใช้ได้ดี

เท่าที่ฟังจากผู้ขาย รู้สึกว่าเตาอบนี้เป็นสิ่งที่น่าทึ่งจริง ๆ อาจจะเนื่องมาจากคำอธิบายอันกระฉ่างของเขา (ตามแบบฉบับของผู้แทนจำหน่าย) ก็เป็นได้

ผู้เขียนเลยอดไม่ได้ที่จะแสดงความทึ่งออกไปว่า โอโฮ ถ้าเตาอบ micro-ondes คืออย่างนี้ ธุรกิจของคุณคงดีมากขึ้นนะ เขาตอบว่า ก็พอไปได้ครับ เมื่อ 5-6 ปีที่แล้วดีกว่านี้มาก แต่ตอนนี้ถึงจุดอิมตัวบ้างแล้ว เพราะหลาย ๆ บ้านมีกันแล้ว และเตาอบชนิดนี้ก็ทนทานดีเสียด้วย เลยไม่ค่อยเสียหายขนาดต้องโยนทิ้งและซื้อใหม่ เหตุผลอีกประการหนึ่งก็คือ ยังมีคนฝรั่งเศส (รุ่นเก่า) อีกจำนวนไม่น้อย ไม่ค่อยชอบเตาอบแบบนี้ ซึ่งตัวเขาเองเคยพยายามขายเตาอบชนิดนี้แก่บุคคลเหล่านี้และบุคคลอีกบางกลุ่ม (แต่ไม่สำเร็จ) ก็พอจะประมวลเหตุผลที่บุคคลเหล่านี้ไม่ต้องการมีเตาอบ micro-ondes ไว้ปรุงอาหารได้ดังนี้คือ

- ส่วนใหญ่กลัวว่าคลื่นไมโครเวฟจะเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

- ส่วนน้อยคิดอีกต่อไปว่าการปรุงอาหารด้วยวิธีธรรมดา ๆ ที่ทำกันมาแต่เดิมน่าจะทำให้อาหารมีรสอร่อยกว่ามาก

- มีอีกไม่น้อยกล่าวว่า มีเตาอบธรรมดาที่ใช้ได้ตั้งอยู่แล้ว ไม่จำเป็นต้องเสียเงินซื้อเตาอบ micro-ondes อีก

ผู้เขียนได้ข้อมูลที่พอใจแล้วก็รู้ว่าเขาและหยอดท้ายไปด้วยว่า ได้รับความรู้มากจริง ๆ คงจะหาซื้อได้จากในเมืองไทยสัก 1 เตาแน่ ๆ ในอนาคตอันใกล้ เพราะ (คิดว่า) ได้ประโยชน์คุ้มค่าจริง ๆ เขาเลยกล่าวอย่างตลก ๆ ว่าขอให้ความตั้งใจเป็นจริงเถอะ ถ้าจะให้เขามาริการส่งถึงบ้านก็ยังได้ จะลดให้เป็นพิเศษ ขอแต่ตัวเครื่องบินไป-กลับ ที่พักอาหารไม่ต้อง เพราะเขาจะแสดงฝีมือจาก micro-ondes ให้ชิมทุกมื้อ ผู้เขียนเลยต้องรีบกล่าวอำลาเพราะกลัวเขาจะพยายามชักชวนให้ซื้อผลิตภัณฑ์ไฟฟ้ายี่ห้อ Airlux อย่างอื่น ๆ (ที่มีน้ำหนักเบา ๆ) แทนหลังจากอุทิศสำหรับอธิบายเรื่องเตาอบนี้ (ประกอบ

ทำทางเป็นบางครั้ง) เป็นเวลาร่วม ๆ ครึ่งชั่วโมง จะไม่ซ็อกก็เขินแยะ.

ก่อนจะจบเรื่องนี้ ผู้เขียนขอแนะนำตำราอาหารอย่างหนึ่งมาฝากเป็นของกำนัลกับท่านผู้อ่านค่ะ ตำรานี้มารดาของเพื่อนฝรั่งเศสคนหนึ่งชื่อ Madame SAINDERIN เป็นผู้ให้มา ขั้นตอนการเตรียมก็ไม่ยุ่งยากค่ะ ถ้าท่านลองทำรับประทานดูก็ได้ค่ะ ง่ายมาก ชื่อของอาหารชนิดนี้ คือ Tarte aux champignons de Paris.

### เครื่องปรุง 1. ตัวแป้ง

- แป้งสาลี 1 ถ้วย
- เนยสด  $\frac{1}{4}$  ถ้วย
- เกลือป่น  $\frac{1}{3}$  ถ้วย
- น้ำเย็นจัด ๆ (จากตู้เย็น)  $\frac{1}{3}$  ถ้วย

### 2. ใส้ tarte

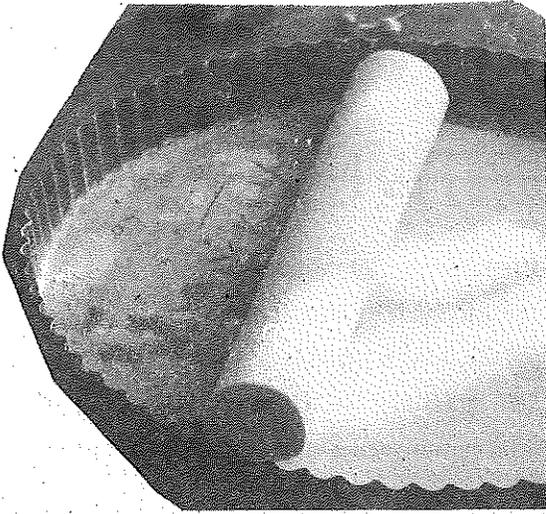
- เนย  $\frac{1}{4}$  ถ้วย
- เห็ดสด (Champignons de Paris) ดอกเล็ก 25-30 ดอก (ผ่าครึ่งทุกดอก) ถ้าไม่มีจะใช้เห็ดฟางแทนก็ได้ แต่กลิ่นจะไม่หอมเหมือนเห็ดชนิดแรก และอาจจะเพิ่มปริมาณมากขึ้นเล็กน้อยก็ได้

- หอมใหญ่ (สับละเอียด) 1 หัว
- ครีมข้น (ของ Nestlé) 2 ช้อนโต๊ะ
- นมสด  $1\frac{1}{4}$  ถ้วย
- แป้งสาลี 6 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น  $\frac{1}{2} - \frac{1}{3}$  ช้อนชา
- ไข่แดง (ไข่ไก่) 1 ฟอง
- พริกไทยเล็กน้อย

วิธีทำ

### ตัว tarte

1. ร่อนแป้ง และเกลือเข้าด้วยกัน ใส่เนยลงในแป้ง
2. ใส่น้ำและคนจนแป้งจับเป็นก้อน
3. คลึงแป้งเป็นแผ่น กรุลงในพิมพ์ทำ tarte (เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 8 นิ้ว)



4. นำเข้าเตาอบ ใช้ไฟ 600 วัตต์ ประมาณ 6 นาที (เมื่ออบไปได้ 3 นาที) ต้องหมุนพิมพ์ 1 ครั้ง)

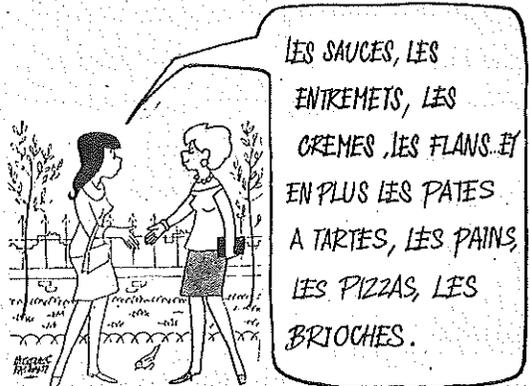
#### ไส้ tarte

1. อบหัวหอมสับผสมเนยประมาณ 2 นาที (ไฟ 600 วัตต์)
2. ใส่แป้งสาลีคนให้เข้ากัน
3. ใส่นมสด เกลือ ไข่ คนให้เข้ากัน อบไฟ 600 วัตต์ 9 นาที พักไว้
4. เท็ดฝาคึ่งผสมเนยประมาณ 2 ชั้นนึ่งในไฟ 600 วัตต์ (ต้องเปิดฝาคั่วฝัด) ใช้เวลา 2 นาที
5. ผสมไส้ tarte ทั้งหมดกับครีมข้น คนจนเข้ากันดี
6. นำไส้ทั้งหมดใส่ในตัว tarte ที่กรุพิมพ์ไว้
7. อบด้วยไฟ 600 วัตต์ 8 นาที
8. ต้องหมุนพิมพ์ 1 ครั้ง เมื่ออบได้นาน 5 นาที

หมายเหตุ Madame SAINDERIN กรุณาบอกเคล็ดลับด้วยว่า ต้องใช้น้ำเย็นจัด ๆ ผสมเพราะถ้า น้ำไม่เย็นจริง ๆ จะทำให้เนยละลาย ตัว tarte จะเสียรูปหมด

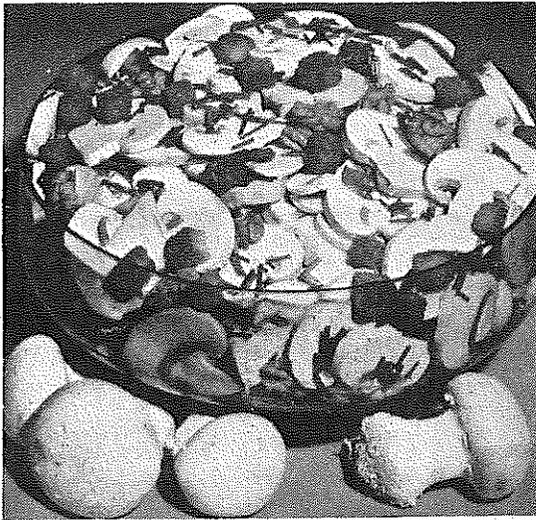
สูตรที่ Madame SAINDERIN ให้นี้ เป็นสูตรที่ท่านทำด้วยความชำนาญโดยไม่ต้องซึ่งตวงใช้วิธีกะเนเอาด้วยช้อนที่บ้านของท่าน แต่ท่านก็กรุณาเทียบน้ำหนักเป็นแบบมาตรฐานให้เพื่อให้ผู้เขียนทำได้ง่ายขึ้น ผู้เขียนขอสารภาพว่ายังไม่เคยลองทำเลยคะ ตั้งแต่กลับมาจากเมืองปารีส (ของพีสะโก้ ซึ่งชื่อที่เมืองไทยนี่เอง ยี่ห้อไม่ใช่ Airlux) แต่ก็ยังไม่มีโอกาสจะได้ลองทำดูสักครั้งเพราะติดงานอื่น ๆ อยู่ ถ้าท่านผู้อ่านลองนำไปทำแล้ว อร่อยหรือไม่อย่างไร หรือควรปรับปรุงสูตรอย่างไร กรุณาแนะนำไปที่ผู้เขียนโดยตรงเลยนะคะ ขอขอบคุณล่วงหน้าคะ

ผู้เขียนใคร่ขอสรุปว่าเตาอบ micro-ondes นี้คงจะอยู่ในความนิยมของชาวฝรั่งเศสไปอีกนาน เพราะสามารถทำอะไร ๆ ได้หลายอย่างในเวลาอันรวดเร็ว ดีกว่าเตาอบธรรมดา ๆ ถ้าเปรียบเป็นพระเอกในภาพยนตร์ก็กล่าวได้ว่าเล่นได้หลายบทบาททีเดียว เพราะฉะนั้นพระเอกเช่นนี้จะลี้ภัยไปจากความนิยมของผู้ใช้ง่าย ๆ ได้อย่างไร แต่ก็ไม่น่าหนักถ้ามีพระเอกใหม่ (ความก้าวหน้าของเตาอบแบบอื่น ๆ) แซงหน้าขึ้นมาแทนที่เมื่อไหร่ละก็ พระเอกเก่านี้ก็คงต้องซิดซ้ายไปตามระเบียบปล่อยให้พระเอกใหม่ มีบทบาทเข้าสู่ความนิยมแทนอย่างแน่นอน ซึ่งเมื่อถึงเวลานั้น ผู้เขียนอาจจะมีโอกาสได้นำเรื่องพระเอกใหม่มาเล่าสู่กันฟังบ้างก็ได้ ใครจะไปรู้ จริงไหมคะ



LES SAUCES, LES  
ENTREMETS, LES  
CREMES, LES FLANS, ET  
EN PLUS LES PATES  
A TARTES, LES PAINS,  
LES PIZZAS, LES  
BRIOCHES.

# สลัดเห็ดสด และปลาตาเดียว ราดซอสเห็ด



ของฝากจาก ท้องยั้งฟุงกระสอบ

เห็ดเป็นอาหารมีคุณค่าต่อร่างกาย ไม่ว่าจะเป็นเห็ดฟาง เห็ดโคน เห็ดหอม เห็ดหูหนู เห็ดปารีส (les champignons de Paris — ในรูป) มีคนบอกว่าถ้ารับประทานเห็ดอย่างน้อยอาทิตย์ละ 200 กรัมก็จะอายุจะยืนนาน ผิวพรรณงดงาม ตาใส ความจำดีจริงหรือเปล่าก็ไม่ทราบ ที่แน่ ๆ ก็คือ ได้รับความเอร็ดอร่อยลิ้นอย่างบอกใครเชียว และเห็ดยังช่วยปรุงรสอาหารให้อร่อยราวกับใส่ผงชูรสด้วย

ในที่นี่ได้นำวิธีปรุงสลัดเห็ดสดมาฝากท่านผู้อ่านดังนี้ค่ะ

Faites ces salades agréables et fraîches réalisables en toutes saisons. Elles seront aussi appréciées pour leur originalité.

Préparation : 10 minutes

Recette facile et bon marché

Salade pour 6 personnes:

500 grammes de champignons frais, de grosseur moyenne, huile, vinaigre, sel, poivre, persil.

Nettoyez soigneusement les champignons dans de l'eau vinaigrée après avoir coupé la partie sableuse du pied. Egouttez-les, émincez-les en fines lamelles.

Préparez la vinaigrette. Hachez finement le persil. Disposez les champignons dans un saladier avec le persil. Assaisonnez au moment de servir. Servez frais.

**Idées de variantes :** salade au citron : remplacez le vinaigre par le jus de 2 citrons. Salade à la mayonnaise : remplacez la vinaigrette par une mayonnaise relevée d'une pointe d'ail.

**Les bons petits trucs** — si vous en disposez, vous pouvez ajouter : 1/2 petit pot de crème fraîche liquide, de petits croûtons que vous aurez fait préalablement dorer, quelques noix décortiquées, de la ciboulette, du paprika...

Et maintenant, bon appétit.

กลืนน้ำลายเสียเต็มท้องเชียว ต่อไปนี้เป็นวิธีทำซอสเห็ดเพื่อราดบนปลาตาเดียวหรือปลาลิ้นหมา (la plie) จะเปลี่ยนเป็นหมูหรือไก่หรือปลากระพงแทนก็ยังได้ค่ะ ข้อสำคัญก็คือ การทำซอสเห็ดนั่นเอง

ตอนนี้ขอเรียกว่า ปลาตาเดียวราดซอสเห็ด ไป  
พลางก่อนนะคะ มีวิธีทำดังนี้ค่ะ

**PLIES AUX  
CHAMPIGNONS**

Faites cuire au beurre 15 mn 8 filets de  
plies farinés avec 2 oignons et 2 échalotes hachés.

Retirez et gardez au chaud. Faites une sauce  
béchamel légère avec 1/4 l de lait; ajoutez-lui  
2 c à soupe de crème fraîche, 1 c à soupe de  
concentré de tomates, le jus de 1 citron et  
quelques câpres. Joignez le contenu d'une  
boîte de champignons de couche. Nappez  
le poisson de cette sauce et faites gratiner.

ด้วยความปรารถนาดี จาก



## บริษัท ทิพยประกันภัย จำกัด

รัฐวิสาหกิจสังกัดกระทรวงการคลัง

142 อาคารธนาคารกสิกรไทย สาขาสานักสีลม ชั้น 7-8 ถนนสีลม กทม. 10500

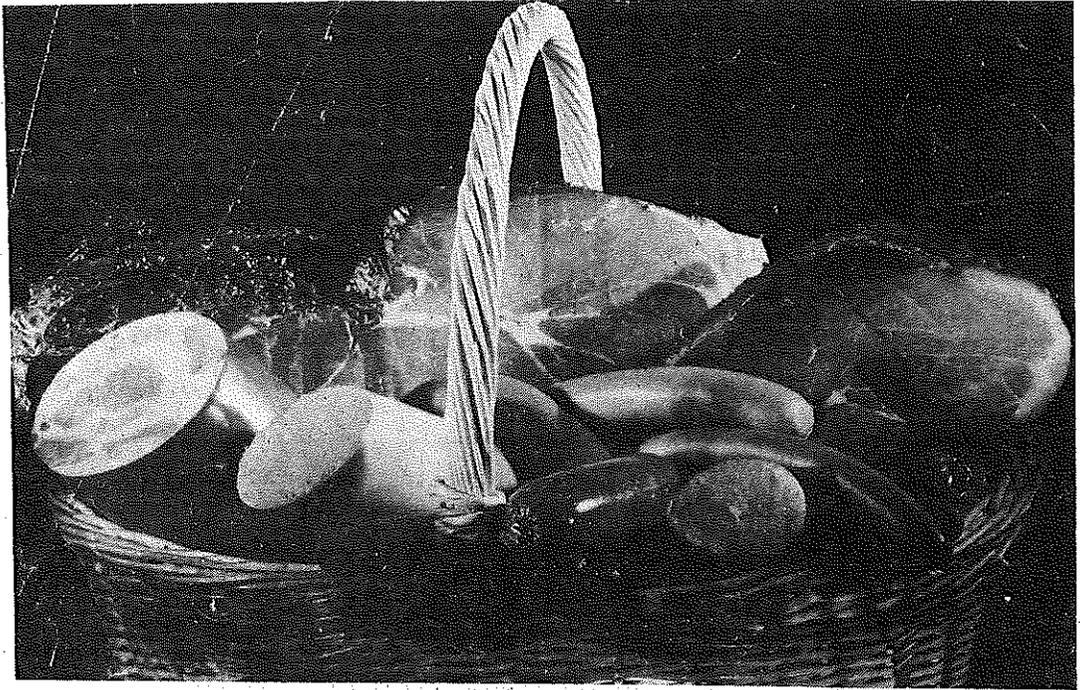
โทร. 234-7440-9 234-7660-9 234-1981-9

ดำเนินกิจการมากกว่า 30 ปี ตามหลักการประกันภัยสากล  
บริการรับประกันวินาศภัยทุกประเภท

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| - ประกันความรับผิดชอตอบบุคคลภายนอก | - ประกันอุบัติเหตุและภัยพิบัติจากเครื่องจักร |
| - ประกันภัยทางทะเลและขนส่ง         | - ประกันความซื่อสัตย์                        |
| - ประกันเครื่องบิน                 | - ประกันขนส่งเงิน                            |
| - ประกันรถยนต์                     | - ประกันอุบัติเหตุระหว่างเดินทาง             |
| - ประกันอุบัติเหตุส่วนบุคคล        | - ประกันการเสี่ยงภัยทุกชนิดของผู้รับเหมา     |
| - ประกันภัยสำหรับกระเจก            | - ประกันภัยสำหรับรับเงิน                     |
| - ประกันใจภัย                      | - ประกันภัยเงินค่าทดแทนคนงาน                 |
| - ประกันความรับผิดชอตอบบุคคลภายนอก | - และอื่น ๆ                                  |

นางองกลณี อัมพรธาดา ประธานกรรมการ

นางวไล ศิริพงษ์ กรรมการผู้จัดการ



# Choucroute

**Préparation :** 20 mn;

**Cuisson :** 4 h 30;

**Pour** 6/8 personnes:

Choucroute crue : 2 kg;

Oignons : 2; Graisse d'oie : 3 cuil.

Baies de genièvre : 15;

Poitrine fumée : 700 gr;

1 palette fumée; 1 saucisson;

Noix d'épaule fumée : 100 gr;

Saucisses au cumin : 3;

Saucisses de Francfort : 8;

1 bouteille de Riesling

Faire tremper la palette, la noix d'épaule et la poitrine fumée 12 h d'avance. Laver la choucroute et la jeter dans l'eau bouillante,

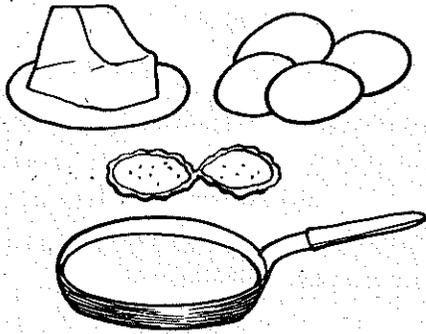
*ของฝากจาก ดร. อมรสิริ สัตย์สุรติกุล*

l'égoutter immédiatement, la démêler. Faire fondre les oignons hachés dans la graisse d'oie. Ajouter la choucroute et les baies de genièvre. Faire chauffer et y ajouter le riesling. Introduire les 3 viandes. Couvrir et faire mijoter à feu doux 3 heures après, ajouter le saucisson et les saucisses au cumin. Au dernier moment, ajouter les saucisses de Francfort.

*Pour être en forme, soyons  
gourmands!*

# ทำได้.....กานอรรอย

อาหารฝรั่งเศสที่เรารู้จักกันดี คือ crêpe และ frites



Crêpe ก็เหมือนแพนเค้ก แต่บางกว่ามาก ในประเทศฝรั่งเศสจะมีเทศกาลทำขนมชนิดนี้ ซึ่งตกอยู่ในราวเดือนกุมภาพันธ์ ผู้ที่ทำขนมชนิดนี้ชำนาญมาก ๆ เมื่อกลับขนมจะโยนขึ้นไปสูง ๆ แล้วให้ขนมมันกลับลงกระทะอีกด้านหนึ่ง ขอเสนอส่วนผสมที่ทำงานง่าย ๆ วิธีหนึ่ง ดังนี้

แป้งสาลีร่อนแล้ว	$\frac{1}{2}$ ถ้วย
เนยละลาย	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
ไข่	2 ฟอง
นม	$\frac{2}{3}$ ถ้วย

## วิธีทำ

● ร่อนแป้งกับเกลือเข้าด้วยกัน ตีไข่ให้ฟู แล้วผสมนมและเนยละลายลง ผสมกับแป้งที่ร่อนไว้ คนจนเข้ากันดีแล้ว พักไว้ประมาณ 20 นาที (บางแห่งทิ้งค้างคืนไว้ 1 คืน) เขวากันว่าถ้าผสมเบียร์ลงไปด้วยจะทำให้ขึ้นดี

ของฝากจาก ศิริธร คุชฎิพรรณ\*

● เตรียมกระทะแบน ตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน ทาเนยให้ทั่ว หรือจะใช้น้ำมันพืชก็ได้ พอกระทะร้อนจัด ตักแป้งที่ผสมไว้ประมาณ  $\frac{1}{4}$  ถ้วย เทใส่กระทะแล้วเอียงให้แป้งแผ่เป็นแผ่นบาง ๆ พอเหลืองก็กลับ แล้วทาเนยและโรยน้ำตาลทราย มันเป็นหลอดกลม รับประทานร้อน ๆ มิฉะนั้นก็ใช้ทาด้วยแยมต่าง ๆ ถ้าต้องการเสริมสุขภาพ เมื่อนำลงจากเตาใส่ในจาน แล้วราดน้ำผึ้งแทนแยม และน้ำตาล

Frites : มันฝรั่งทอด



## วิธีทำ

ปอกเปลือกมันฝรั่งแล้วผ่าเป็นเสี้ยว หรือตัดอย่างใดอย่างหนึ่งตามชอบ เช่น ยาวประมาณ  $\frac{1}{4}$  นิ้ว กว้างประมาณ  $\frac{1}{2}$  กระเบียด แช่ไว้ในน้ำเย็นผสมเกลือ มีส่วนดังนี้คือ น้ำ 5 ถ้วย ต่อเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ แช่ไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ถึงหนึ่งชั่วโมง สงขึ้นแล้วซับด้วยผ้า ทอดในน้ำมันมาก ๆ ใช้ไฟค่อนข้างแรง พอเห็นสีเหลือง ตักขึ้น พักไว้ แล้วลวกทอดอีกครั้งหนึ่ง พอเหลืองกรอบตักขึ้น ถ้าชอบเค็มก็โรยเกลือป่นเล็กน้อย จะรับประทานเปล่า ๆ หรือเป็นเครื่องเคียงกับเนื้อทอดก็จะเข้าชุดกันอย่างดีเป็น steck frites

\* อาจารย์โรงเรียนกุนนทีรุทวารามวิทยา

BON APPETIT!

## ENRICHIR LE VOCABULAIRE DE VOS ELEVES : LA CUISINE

### ET LA TABLE

“สิทธิ์”

ในวารสารฉบับนี้ขอเสนอแบบฝึกหัดง่าย ๆ มาให้เพื่อนครูตัดแปลงใช้กับลูกศิษย์ รวม 14 ข้อ  
ดังนี้

**1** Entoure les mots correspondant à quelque chose que tu vois sur le dessin.



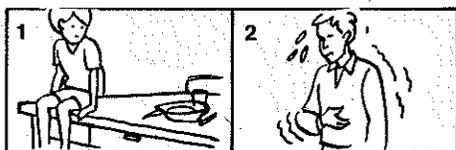
une assiette-un bol-une fourchette-une nappe-  
une louche-une tasse-un saladier-un réchaud-  
un vase-un couteau-une bouteille-un porte-  
couteau-une pince à sucre-un beurrier-une  
carafe-une cafetière-une cuillère-un coquetier-  
une serviette-une corbeille à pain.

**2** Écris le nom de 6 objets qui se posent sur la table et dans lesquels on verse du liquide.

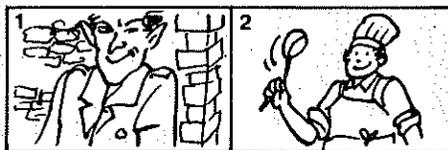
unbol, \_\_\_\_\_

**3** Les dominos de Vocabul

Lis chaque phrase, puis colorie le bon dessin.



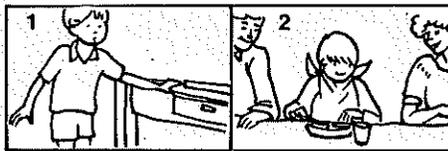
Je ne suis pas dans mon assiette.



C'est une personne louche.



Elle a mis les petits plats dans les grands.



Il se tient bien à table.

**4 Entoure les objets qu'on peut utiliser au cours d'un repas.**

une assiette de faïence-une assiette à dessert-un pique-assiette-un verre de montre-un verre à pied-un verre à liqueur-une coupe de cristal-un coupe-papier-une coupe à champagne-un pot à eau-un pot à lait-un pot d'échappement.

**5 Reconnais-tu ces récipients?**

Écris chaque mot sous le bon dessin.

une carafe un bidon

une bonbonne

un flacon

un cruche

une gourde



1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

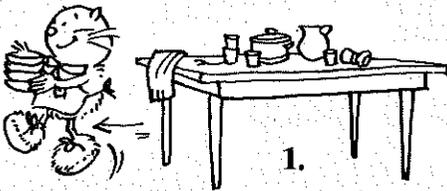


4. \_\_\_\_\_

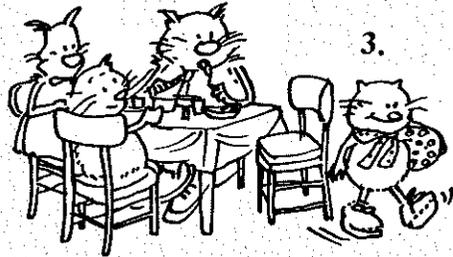
5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

**6 Relie chaque bulle au bon personnage.**



1.



3.

Je mets la table.

Je débarrasse la table.

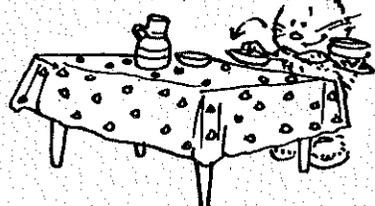
Je me mets à table.

Je sors de table.

4.



2.





**10** On t'a invité pour : le goûter-le dîner-le déjeuner-le réveillon-le petit déjeuner. Tu es arrivé

à 8h 30 : pour \_\_\_\_\_

à 12h : \_\_\_\_\_

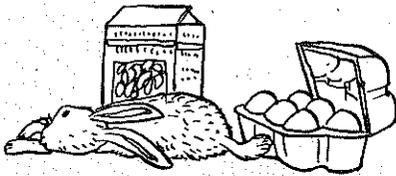
à 16h : \_\_\_\_\_

à 19h 30 : \_\_\_\_\_

à 23h : \_\_\_\_\_

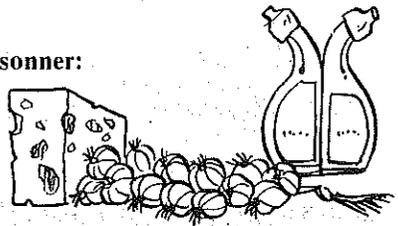
**11** Indique par une flèche ce qu'il faut pour préparer:

un civet  
un flan  
un cassoulet



pour assaisonner:

les pâtes  
le gigot  
la salade

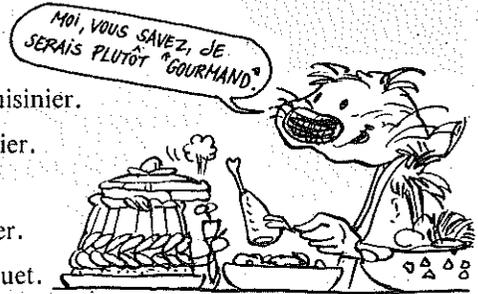


**12** Entoure le mot qui finit chacune de ces phrases et barre l'autre.

● Un gourmet, ce n'est jamais un {  
gastronome.  
goinfre.

● Un grand chef, c'est autre chose qu'un {  
bon cuisinier.  
gargotier.

● Une collation, c'est plus vite servi qu'un {  
goûter.  
banquet.



**13**

1. Qui boit du petit lait? \_\_\_\_\_

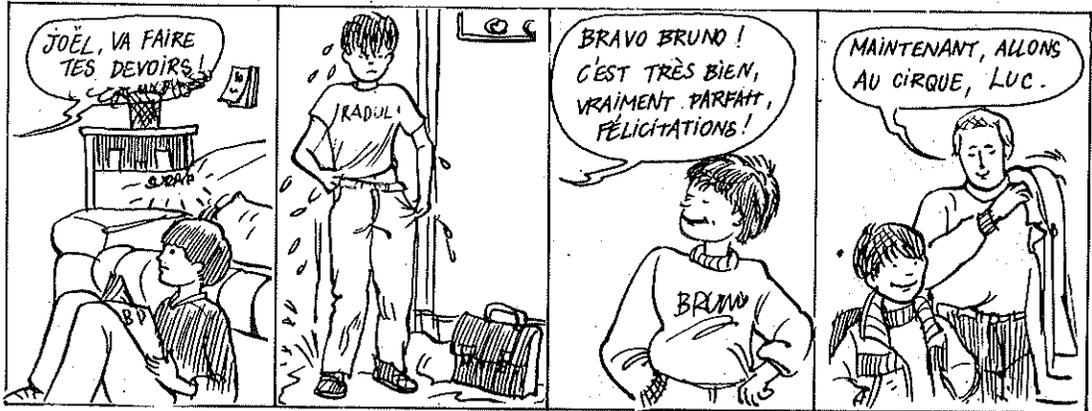
2. Qui est trempé comme une soupe? \_\_\_\_\_

3. Qui a fini de manger son pain blanc? \_\_\_\_\_

4. Qui a un papa-gâteau? \_\_\_\_\_

5. Qui peut dire : "C'est un déjeuner de soleil"? \_\_\_\_\_





**14** Souligne la bonne réponse.

- Il est rassasié.
- Il est estomaqué.
- Il s'est régalé.



Qu'a-t-il mangé?



- un poisson maigre
- un gâteau sec
- un yaourt périmé

**เฉลยแบบฝึกหัด**

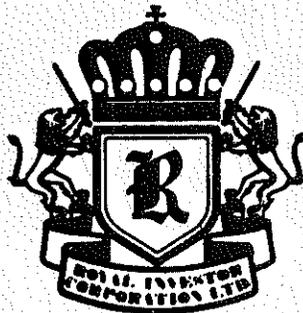
สำหรับข้อ 1-6 นั้น ง่ายมาก จึงถือโอกาสงดเฉลยคำตอบ ดังนั้นจึงให้คำตอบที่ถูกต้องตั้งแต่ข้อ 7-14 นะคะ

7. 1. une cocotte
2. un presse-fruits
3. un décapsuleur
4. une poêle
5. une tourtière
6. un gril
7. un hachoir
8. un autocuiseur
9. une sorbetière
10. un batteur
11. une broche
12. une passoire

8. la mayonnaise : le batteur  
un poulet : la broche, la cocotte, l'auto-cuiseur  
la glace : une sorbetière  
la tarte : une tourtière
9. le touriste au restaurant  
l'officier au mess.  
le voyageur au buffet de la gare  
le pensionnaire au réfectoire  
le promeneur sur l'herbe
10. 8h 30 → petit déjeuner ; 12 h → déjeuner ;  
16 h → goûter ; 19 h 30 → dîner ; 23 h → réveillon
11. Un prépare le civet avec un lapin, le flan avec des oeufs, le cassoulet avec des haricots ; on assaisonne les pâtes au fromage, le gigot à l'ail, la salade à l'huile et au vinaigre (à l'ail aussi).

12. — Un gourmet n'est jamais un goinfre.  
— Un grand chef c'est autre chose qu'un gargotier.  
— Une collation est plus vite servie qu'un banquet.

13. 1. Bruno 2. Raoul 3. Joël  
4. Luc 5. Marie  
14. Il est estomaqué.  
Un yaourt périmé.



**บริษัท รอยัลอินเวสท์เตอร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด**  
**ROYAL INVESTOR CORPORATION LIMITED.**

Sinthorn Bldg. 4th Flr. 132 Wireless Rd. Bangkok 10500  
Tel. 2500210-3, 2520215 ext, 400-404  
Tly. 84055 ROYAL TH



อัจฉรา ไชติบุตร\*

# ไวน์ เครื่องดื่มบ่งรสนิยม

ไวน์จัดอยู่ในจำพวกเครื่องดองของเมาที่ถูกคอกผู้ชายไม่แพ้วิสกีหรือเบียร์ ยิ่งถ้าคู่กับอาหารฝรั่งไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ 2 ขา ไก่ เป็ด ห่าน สัตว์ 4 ขา วัว แกะ สัตว์ไม่มีขา คือ ปลา ถ้าได้จิบไวน์แก้มไปด้วยจะยิ่งโอชาลิ้นมากขึ้น ฝรั่งเศสคนดื่มไวน์แทบน้ำชากันเลย ไม่ใช่เรื่องแปลกหรือน่าตกใจเพราะเขาผลิตได้เองในประเทศ ราคาจึงพอ ๆ กับน้ำแร่บรรจุขวดขาย แต่พอมาถึงบ้านเราบวกค่า

\*ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขนส่งค่าภาษีสุราเข้าไป ราคาก็แทบจะขึ้นไปอีกสิบเท่าเลยทีเดียว ถึงแม้กระนั้นก็ดี ตามร้านอาหารในโรงแรม ภัตตาคารใหญ่ ๆ ก็ยังมีรายการไวน์มาให้เลือกมากมาย สนนราคาก็ล้วนแต่แพงลิบลัวทั้งนั้น

ตามปกตินั้นฝรั่งเขาดื่มไวน์แดงประเภทบอร์โด, ชาโตเนฟ, โบโซเล (Bordeaux, Chateauf, Beaujolais) คู่กับอาหารจำพวกเนื้อวัวเนื้อไก่ เนื้อแกะ ถ้าเป็นอาหารทะเล กุ้ง หอย ปู ปลา ละก็จะยิ่งเลอรสยิ่งขึ้นถ้าได้ดื่มไวน์ขาวกลั้ว

คนไทยก็แล้วแต่ว่าจะชอบแบบไหน ดีไปอย่างไร อาหารไทยรสจัด ทั้งเผ็ด เค็ม เปรี้ยว จึงไม่ต้องการ น้ำวิเศษนี้มาช่วยกระตุ้นน้ำย่อย เหมือนอย่างอาหารฝรั่งที่มัน ๆ เค็ม ๆ แต่เพียงอย่างเดียว ขึ้นไปส่งไวน์ดื่มกับแกงเผ็ดหรือย่ำรสจัด คงได้ไฟลุกท่วมปากแน่ เพราะไวน์มีแอลกอฮอล์ประมาณ 11-13 คงจะไปเป็นชนวนจุดความเผ็ดร้อนจากอาหารให้ไหม้ในปากหรือในท้องได้ สำหรับอาหารไทยน้ำชาใส่น้ำแข็งหรือน้ำผลไม้รสออกหวาน จะไปกินได้ดี ช่วยบรรเทาความเผ็ดร้อนลงได้

ประเทศที่ผลิตไวน์ขึ้นชื่อที่สุดคงจะหนีไม่พ้น ฝรั่งเศส นอกนั้นก็ยังมีเยอรมนี และประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียน อิตาลี สเปน กิจกรรมผลิตเหล้าไวน์เป็นอุตสาหกรรมที่มีทั้งขนาดใหญ่และเล็กขนาดครอบครัว บางแห่งก็สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยปู่ทวด ตาทวด เป็นมรดกล้ำค่าที่ลูกหลานได้ผลประโยชน์ไม่รู้จักหมดสิ้น นับตั้งแต่มีโรงบ่มเนื้อที่กว้างใหญ่ขนาดครอบครัวมาเป็นลูก ๆ เจ้าของกิจการโรงบ่มจะต้องรู้จักคัดเลือกพันธุ์องุ่นที่ให้น้ำมากกากน้อย ลูกตก รสหวานจัด ดูแลโรงบ่มให้ปราศจากแมลงและโรคระบาดจน ให้น้ำต้นองุ่นพอดีไม่มากเกินไปจนรากเน่า คอยตัดเล็มพวงที่แคระแกร็นและใบกรงูรังที่จะแย่งอาหารผลองุ่นออก พออย่างเข้าฤดูร้อนองุ่นเริ่มสุกได้ที่ก็ต้องเกณฑ์ผู้คน ทั้งลูกจ้างประจำ ลูกจ้างชั่วคราวเฉพาะกิจ คือพวกนักเรียนนักศึกษาปิดภาคฤดูร้อน ระดมกำลังมาช่วยกันเก็บองุ่นที่สุกพร้อมที่จะเก็บ เป็นงานเหนื่อยและหนัก แต่ก็ให้ประสบการณ์ โดยเฉพาะสำหรับนักเรียนต่างชาติ เจ้าของไร่จะเลี้ยงดูจนอิ่มหน้าสำราญ ไม่อั้นเรื่องกิน เพื่อให้มีกำลังไว้ทำงานให้เขาได้คุ้ม เริ่มตั้งแต่ตี 5 ครึ่งตื่นนอนทานอาหารเช้ามีทั้งครัวซองต์ (ขนมปังรูปโค้ง) ขนมปังปิ้งทาเนยแยม เครื่องดื่มมีโกโก้ นมสด กาแฟ 6 โมงครึ่งเช้าไว้ หากไร่ห่างจากที่พักจะ

มีรถไปส่ง ตลอดทั้งวันหลังจะก้ม ๆ เงย ๆ อยู่นั้น เว้นช่วงพักอาหารเที่ยง ที่หลังจะแบกตะกร้าหวายใบโตปลายแคบเป็นกรวยปากบาน เอาไว้ใส่ผลองุ่นที่ตัดได้ ต้องรู้วิธีตัดเพื่อไม่ทำลายกิ่งที่จะให้ผลในปีต่อ ๆ ไป และต้องรู้จักเลือกตัดเฉพาะพวงที่แก่จัด พอเต็มตะกร้าก็แบกไปเทรวมกันในรถเข็น หรือบางเขตใช้เกวียน เขาจะเอาไปเข้าเครื่องบีบน้ำ แยกกากออก พอหมดฤดูเก็บองุ่นบางคนก็เป็นโรคปวดหลังจนถึงต้องเข้าโรงพยาบาล เพราะก้มหลังนาน ๆ ตลอดวันเป็นเวลาร่วมเดือน ยึดหลังแทบไม่ขึ้น แดดหน้าร้อนเมืองฝรั่งไม่เบา อุณหภูมิสูงถึง 32-33° ทำเอาตัวดำไม่แพ้ชาวเขาชาวบ้านเรา ถ้าเป็นเด็กฝรั่งจะมีผิวสีน้ำผึ้งสวย แต่หน้าตาโทรมเพราะความเหนื่อย เวลากลางวันเป็นช่วงว่างนั่งคุยสังสรรค์กันได้ หลังจากกร่างานหนักกันมาทั้งวันค่าแรงก็ไม่มากนัก เพราะถือว่าเป็นงานชั่วคราวหาประสบการณ์

ขั้นตอนต่อไปเมื่อเข้าเครื่องบีบน้ำแยกกากออกแล้ว น้ำองุ่นก็จะเก็บไว้ในถังไม่ให้เกิดตะกอน แยกส่วนที่เป็นน้ำออกแล้วก็จะนำไปหมักให้ได้ที่ดี โดยใส่สารเคมีบางตัว (สูตรลับของเขา) ช่วยไม่ให้บูดเน่า นำไปรอเวลาพร้อมที่จะนำไปต้มหรือกลั่น จะมีผู้เชี่ยวชาญด้านนี้คอยวัดอุณหภูมิ ดูสี รส กลิ่น ก่อนที่จะนำไปผ่านกรรมวิธี เมื่อต้มหรือกลั่นเสร็จแล้วก็นำมาแช่ทิ้งไว้ในถังไม้กับไว้ในถ้าใต้ดินหรือห้องใต้ดินที่มีอุณหภูมิพอเหมาะ เย็นพอดีไม่มากหรือน้อยไป ระยะเวลาที่ทิ้งแช่ไว้ร่วมปีหรือกว่านั้น จึงจะนำมาบรรจุขวดซึ่งปัจจุบันส่วนใหญ่จะมีเครื่องจักรสมัยใหม่เป็นสายพานส่งขวดเคลื่อนไป ท่อก็จะไซ้หน้าเหล้าองุ่นลงขวด มีเครื่องตอกจุกไม้ก๊อกเสร็จ ถ้าจะใช้แรงคนก็เพียงดูแลความเรียบร้อยด้านการบรรจุขวดและลงกล่อง บางแห่งกิจการใหญ่โตทุกอย่างใช้เครื่องจักรหมด ห้องใต้ดินที่เก็บไวน์หลายแห่งขนาดใหญ่พอ ๆ กับโรงงาน

ต้องมีรถเล็ก ๆ ให้พนักงานขับไปตรวจคุณภาพของไวน์ที่รออยู่ในถังขนาดใหญ่สูงท่วมศีรษะวางนอนเรียงกันเป็นร้อย ๆ ลูก บางแห่งเป็นพัน ๆ ลูก

คนที่มืออาชีพในการชิมไวน์ว่าได้ที่หรือยัง จะเรียกว่าผู้เชี่ยวชาญการชิมไวน์ เช่นเดียวกับพวก “จุกทอง” ที่ดมและคัดเลือกลิ่นน้ำหอมก่อนที่จะผลิตออกสู่ตลาด พวก “ลิ่นทอง” จึงมีความชำนาญในการ “ชิมไวน์” เป็นพิเศษ เขาจะมีถ้วยชิมไวน์ประจำตัวห้อยอยู่ตรงเอว เป็นถ้วยโลหะประเภทเงินหรือพิวเตอร์ (อย่างที่ภูเก็ทมีโรงงานผลิต) ห้อยไว้ตรงเอว เป็นถ้วยแบน ๆ มีหูพอดตรวจดูวันที่ตามถึงว่าถึงกำหนดที่กะไว้ เขาจะรินไวน์ใส่ถ้วยจากก๊อกที่ดัง แคจิบไวน์พอให้ลิ้นได้รสก็วันทั้ง ผู้ชำนาญการชิมไวน์จะไม่กลืนไวน์เป็นอันขาดเวลาชิม เพราะวัน ๆ หนึ่งจะต้องชิมหลายรสมากกว่าสิบครั้ง ถ้ากลืนเข้าไปแล้ว คอจะเสียไม่รู้รส ขณะที่จิบไวน์จุกก็จะได้กลิ่น เนื่องจากถ้วยมีขนาดกว้างพอตัดจุกขณะยกดื่ม เขาจะบอกได้ทันทีว่าเปรี้ยวไป จืดไป หวานไป หรือกลิ่นแอลกอฮอล์ยังมากอยู่ และสามารถให้คำแนะนำได้ว่าควรเติมรสไหน ส่วนเท่าไร ผู้เชี่ยวชาญกลุ่มนี้จะมีรายได้ดี เพราะมีอยู่ไม่กี่คนล้วนแต่เป็นที่ต้องการของโรงงานผลิตเหล้าองุ่น

เขตที่ปลูกองุ่นในฝรั่งเศสมีกระจุกกระจายทั่วทุกภาคของประเทศ ที่รู้จักกันชื่อกันเห็นจะเป็นแคว้นบอร์โด “Bordeaux” เพราะไวน์ที่คนนิยมใช้ชื่อนี้เลย บอร์โดอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ นอกนั้นยังปลูกองุ่นกันมากในแคว้น Bourgogne, Jura ทางตะวันออก เห็นขึ้นไปแถบ Alsace ภาคกลาง แถบใกล้ ๆ ปราสาทแม่น้ำลัวร์ รอบ ๆ เมืองตูร์ (Tours) แถบใกล้ทะเลเมดิเตอร์เรเนียน แคว้นโพรวองซ์ (Provence) และชายแดนสเปน แคว้นปีเรเน่ (Pyrénées)

ป้ายปิดขวดไวน์จะบอกปีที่ผลิตและสถานที่ ส่วนมากชื่อไวน์มักจะใช้ชื่อแคว้นหรือคฤหาสน์ที่ปลูกองุ่นนั่นเอง ไร่องุ่นเขตกว้างใหญ่สุดลูกหูลูกตานั้นอาจเป็นเขตที่มีเจ้าของเพียงครอบครัวเดียว มีคฤหาสน์ที่เรียกว่า “ชาโต” Château เอาไว้อยู่ดูแลกิจการสืบทอดมาจนถึงรุ่นลูกหลานในปัจจุบัน และเป็นเจ้าของกิจการผลิตไวน์ที่ระบุตามป้ายที่ใช้ชื่อ Château ต่าง ๆ ด้วย

ปีไหนผลองุ่นตกให้รสหวานจัดน้ำมาก ปีนั้นจะถือว่าเป็นปีทองของเหล้าองุ่น ราคาจะดี เป็นที่ต้องการของตลาดและผู้บริโภค ถ้าปีไหนแห้งแล้ง ผลผลิตองุ่นจะน้อยรสจะไม่ดี เหล้าองุ่นก็ไม่ดีตามไปด้วย เพื่อให้แน่ใจว่าปีไหนดีหรือไม่ ดูจากตารางที่สมาคมผู้ผลิตไวน์หรือผู้ผลิตแต่ละรายประกาศเผยแพร่เอาไว้เป็นแนวทางให้ผู้ซื้อทราบ

ตามประวัติดั้งเดิมคนตั้งแต่สมัยโรมันก็รู้จักดื่มไวน์กันแพร่หลายแล้ว ในฝรั่งเศสเองชาวกรีกเป็นผู้นำไวน์เข้ามาเผยแพร่ทางใต้ พอชาวโรมันมีอิทธิพลแผ่มาถึงฝรั่งเศสจึงทำให้ไร่องุ่นขยายไปทั่วเขตชายฝั่งทางทะเลเมดิเตอร์เรเนียน และลึกเข้าไปในแผ่นดินใหญ่กระจายไปตามแคว้นต่าง ๆ การดื่มไวน์เป็นที่นิยมพร้อม ๆ กับการขยายตัวของศาสนาคริสต์ตามเขตโบสถ์จะมีอาณาบริเวณกว้างขวาง มีรั้วรอบขอบชิด มีการปลูกองุ่นและทำไวน์ หลายแห่งมีชื่อเสียงว่าอร่อยเป็นที่แสวงหาของนักดื่มเหล้าองุ่นถือเป็นน้ำอมฤตที่พระเจ้าประทานมาให้มนุษย์ เวลาทำพิธีทางศาสนาคริสต์ศาสนิกชนจิบไวน์จากถ้วยที่บาทหลวงเป็นผู้ยื่นให้เปรียบเสมือนโลหิตของพระเยซูเจ้า ขนบบังคับน้อยเป็นสัญลักษณ์ของพระมังสา (เนื้อ) ของพระองค์ นับว่าได้ดีมีโลหิตและเป็นส่วนหนึ่งของพระเจ้าแล้ว

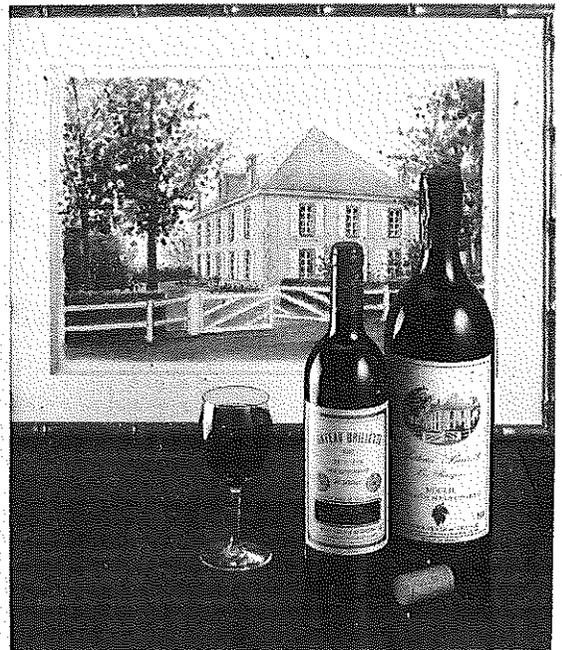
ไวน์เป็นเครื่องดื่มประจำบ้านของฝรั่งเศสชื่อชาติลาติน คือ ฝรั่งเศส อิตาลี สเปน โปรตุเกส มีหลายราคาหลายคุณภาพ ที่ราคาย่อมเยาก็มี หาก

เป็นงานเลี้ยงโอกาสพิเศษไวน์ที่ขึ้นโต๊ะก็เลือกของดีหน่อยราคาแพงขึ้นอีกนิด

ถ้าคุณรสนิยมสูงต้องดื่มไวน์กลั้วอาหาร ที่สำคัญต้องกระเป๋านักด้วย จะดื่มประจำก็คงครีมีดี หรือนาน ๆ ครั้ง ก็คงกระชุ่มกระชวย เพราะฝรั่งเขาถือว่าไวน์เป็นยาอายุวัฒนะ ช่วยย่อยอาหาร กระตุ้นการสูบฉีดโลหิต ทำให้ร่างกายกระปรี้กระเปร่า แต่หากรสนิยมสูงรายได้ยังไม่สูงตามไปด้วย ลองหันมาดื่มไวน์ไทยดูบ้าง กิจกรรมเหล้าองุ่นของเรากำลังตื่นตัว เริ่มจากทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน ได้ทดลองทำไวน์จากผลไม้ไทย ๆ คือ กระจับปี่ สับปะรด มะยม และจากองุ่น ส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกองุ่นพันธุ์ดี ๆ ให้รสหวานจัด นำพันธุ์องุ่นมาเผยแพร่ เดียวนี้ที่

นครชัยศรี สมุทรสงคราม มีไร่องุ่นรสหวาน ให้น้ำมาก ทำไวน์ออกมาวางจำหน่ายราคาไม่แพงนัก ทางโครงการหลวงเกษตรที่สูงก็ส่งเสริมให้ปลูกผลเสาวรส (Passion fruit) นำมาทำไวน์รสแปลก ๆ กลิ่นหอมได้ ที่จริงน้ำเสาวรสนี้ ฝรั่งนิยมดื่มเป็นน้ำผลไม้ จึงเป็นสินค้าออกได้ ทำรายได้ให้ประเทศอีกทางหนึ่ง

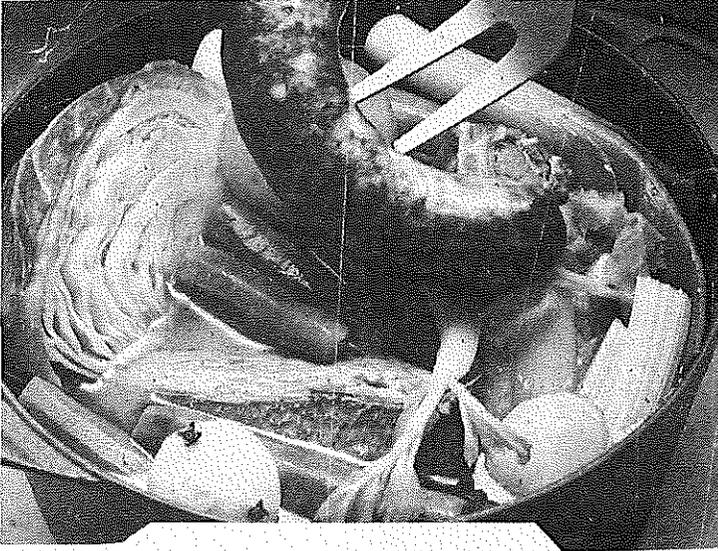
หากคุณอยากลองไวน์ก็ลองเริ่มจากของไทยดูก่อน ถ้าไม่เกิดอาการแพ้ ถูกใจรสชอบกลิ่นค่อยทดลองของฝรั่ง เพราะหากชิมแล้วไม่ถูกใจต้องเททิ้งจะเสียดายเปล่า ๆ ถ้าเกิดติดอกติดใจก็ดื่มกับอาหารแบบฝรั่ง อย่าคิดดื่มให้เมาเลย เพราะไวน์แอลกอฮอล์ต่ำกว่าจะเมาคงจะหมดกระเป๋านั่น



# Bien manger, au

# restaurant

สิทธา พิณีจกุล\*



ถูกแล้ว au restaurant ไม่ใช่ au restau U หรือ au RU ถึงแม้จะผ่านพ้นวัยที่วิ่งเข้าคิวหน้า RU มาแล้ว แต่ก็วนเวียนกลับไปจนได้ ไปฝรั่งเศสที่ไรก็มักจะไปเข้าคิวตาม RU ที่เคยชิน คิวที่ไหน ๆ ก็ไม่แน่นอนเท่าคิวที่ RU แห่งลุ่มน้ำ Isère กับ Drac คิวที่นั่นไม่เคยเรียงหนึ่ง เรียงสอง แต่เป็นการเรียงกลุ่ม แถวหน้ากระดาน หุดไปทำไม่มีได้เรียนจบเป็นตัวเป็นตนได้ก็เพราะ RU ช่วยเลี้ยงไว้ มีไข่ดอกหรือ

วันนี้จะกำหนดพันหลังให้ Restau U หรือ RU จะวางมาดไปชิมอาหารฝรั่งเศสตาม restaurant

ดั้งเดิมของปารีสสักแห่ง เพื่อไม่ให้ได้ชื่อว่ามาฝรั่งเศสทั้งที่ไม่เคยได้ชิมอาหารชั้นยอด ๆ กับเขาเลย

Ah! la gastronomie est un art et l'art ne peut se juger sans passion!

วันนั้นกระเป๋าทึบไปด้วยธนบัตร และ Lisette กับ Alain ก็รออยู่น้ำวิหารที่ Saint-Germain-des-Près พวกกันเดินเลาะลัดเข้าถนนนั้นออกถนนนี้ จนงงไปหมด ท่ามกลางความงง Alain ได้หยุดก๊กลงที่หน้าห้องแถวเก่า ๆ ซิด ๆ แห่งหนึ่ง เปิดประตูผายมือ แล้ว Lisette ก็เดินฉับ ๆ เข้าประตูไป สิทธาก้าวขาไม่ออก มันแข็งที่อดด้วยแรงงง รู้สึกว่า

\*ศาสตราจารย์ ประจำคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

การตกลงมารับประทานอาหารฝรั่งเศสชั้นยอดเยี่ยม ที่ว่ากันไว้นั้นคงเกิดความบกพร่องทางเทคนิคเป็นแน่แท้

“นี่ ฉันไม่ได้มาซื้อหม้อ กระทะเก่า ๆ อะไรดอกนะ”

คราวนี้ Alain เป็นฝ่ายงง สักครูก็หัวเราะเบา ๆ กล่าวว่

“เขาชวนโชว์ไว้ต่างหาก หม้อกระทะครึ่งปูย่าเขาไม่ขายให้เธอหรอก เข้ามาเสียดิ ๆ Lisette หายไปทางไหนแล้วก็ไม่รู้ ส่วนฉันนั้น J'ai une faim de loup”

ดิฉันเป็นห่วง Lisette หายมากกว่า จึงยึดขาที่ได้คลายความแข็งที่ลดลงแล้ว ก้าวเท้าเข้าไปภายใน ซึ่งมีแสงไฟสลัวสีแดง ๆ ฉายแสงต้องหม้อ กระทะทองแดง ขัดมันเป็นเงาวาววับ Lisette กำลังถอดเสื้อคลุมส่งให้บอยอยู่มุมห้องใกล้หน้าต่าง กระจกที่มีกรอบสี่เหลี่ยมสีแดงประดับอยู่

แน่นอนเราไม่รับประทานอาหารตาม menu ที่เขาจัดมาให้พร้อมเสร็จ นับแต่ hors-d'oeuvre, entrée ไปจนถึงของหวาน เราจะ manger à la carte เลือกสั่งอย่างอิสระ แต่ความอิสระนี้ก็ทำให้งงกันได้เหมือนกัน ในที่สุดเราก็ตัดสินใจเลือกอาหาร Alain เป็นผู้ชายจึงเป็นผู้ออกคำสั่ง

**Alain** : Tenez, garçon, donnez-nous un petit homard pour commencer.

**Garçon** : Et, pendant qu' on vous le prépare, un petit apéritif?

**Alain** : Un double whisky pour tout le monde avec quelques amuse-geule. (กับแกล้ม, ของขบเคี้ยว, ของกินเล่น) Apportez aussi une carafe d'eau fraîche, s'il vous plaît.

**Garçon** : Et comme vin, qu'est-ce que je vous donne?

**Alain** : Donnez-nous un carafon de rosé, ça va avec tout.

ต่อจากกุ้ง ดิฉันสั่งพวก brochettes เพราะนั่งใกล้ ๆ le grill ที่มีเปลวไฟเต้นไปมาอย่างร่าเริงส่งกลิ่นหอมฉุย เขากำลังย่างเนื้อลูกวัว มีคนเอาแปรงชุบน้ำมันชะโลม พอน้ำมันหยดลงเปลวไฟก็มีการลุกฟุ้งฟุ้งขึ้นมาแต่เปลวไฟก็ขึ้นไม่ถึงก่อนเนื้อที่เสียบไม้ พอเขาเอามาเสิร์ฟ ดิฉันก็จิกด้วยปลายส้อม เห็นน้ำเนื้อหรือ le suc สีแดงอ่อน ๆ ชิมออกมา แสดงว่าสุกกำลังดีตามที่ดิฉันชอบ (แต่บางคนอาจบอกว่าดิบไปก็ได้)



ดิฉันชอบผักสด ๆ จึงสั่ง Salade de crudités มาด้วย วันนั้นได้รับประทานหัว radis สด กับเนยสด

Lisette ชอบเปิด จึงสั่ง le Canneton à l'Orange ส่วน Alain ชอบปลา จึงสั่ง Les Filets de Sole Nantus ปลา Sole นั้นเนื้อขาวหวานอร่อยยิ่งนัก

สำหรับเนยแข็ง เราพร้อมใจกันรับประทาน camembert แล้วดื่ม vin rouge

ของหวาน เรารับประทานเหมือนกัน คือ Kanouka au chocolat ครั้งแรกนึกว่าเป็นอย่างเดียวกับ Mousse au chocolat ต่จกกันคือ Kanouka ใส่แป้งนิดหน่อย Kanouka ที่มีชื่อมาก แถมประดับด้วยเชอร์รี่ดองเหล่าหอม ๆ ให้อีกด้วย

เจ้าของร้านบอกว่าเขาเป็นคนดองเอง ดองทั้งเซอร์รี และองุ่นไวโนเหล้าบรันดีร่วมสองปีแล้ว

ต่อจากนั้นเราก็ตีพิมพ์แบบที่เรียกว่า *café cona* มีคนมาปรุงต่อหน้าเรา เพื่อเพิ่มรสชาติ (ขมปีเลย) และบรรยากาศ (โก้หรู) เพราะพอรับประทานเสร็จแล้วจึงเห็นว่าร้านนี้จัดด้วยเครื่องเรือน และภาพเขียนที่หรูหรางดงามเชิงศิลปะดูโคมเพดานนั้นชิของเก่าหาค่ามิได้ ผู้คนที่นั่งเต็มร้านราว 40-50 คน รักษาความเงียบราวกับอยู่ในห้องสมุด

ต่อไปนี้เป็นรายชื่อถ้อยคำที่มักจะพบในรายการอาหารฝรั่งเศส จึงใคร่ขอเสนอเป็น *mini-lexique gastronomique et culinaire* ดังนี้

*à la crème* : ราดครีม, ผสมครีม

*à la vapeur* : นึ่ง

*à la vinaigrette* : ปรุงด้วยน้ำส้ม

*à table* : รับประทานอาหาร

*au bain-marie* : ตุ่นโดยใช้หม้อใส่อาหารตั้งในกระทะน้ำเดือด

*au caramel* หรือ *caramélisé* : ใส่ น้ำเชื่อมที่เคี่ยวจนไหม้

*au citron* : รับประทานกับมะนาว, บีบมะนาว

*au four* : อบให้สุก, สุกด้วยการนำเข้าไปเตาอบ

*beurre noir (le)* : เนยสดปรุงด้วยลูก *capre* ดองน้ำส้ม

*blanchir* : ลวก, ต้มให้สุกเพียง 2-3 นาที

*cervelle (la)* : มันสมอง

*comporte (la)* : ผลไม้กวนอย่างไม่เข้มข้น, ผลไม้ต้มและใส่น้ำตาล

*en gelée* : น้ำเนื้อ, หรือไก่ ปลา ซึ่งจับตัวแข็งเป็นวุ้นหรือเยลลี่ เมื่อได้รับความเย็นจัด

*épices (les)* : เครื่องเทศ เช่น

*cannelle (la)* : อบเชย

*ciroffe (un clou de)* : กานพลู

*muscade (noix)* : ลูกจันทน์

*poivre (le)* : พริกไทย

*safran (le)* : หญ้าฝรั่ง

*fours (des petits)* : ขนมคำเล็ก ๆ

*fromage blanc (du)* : เนยแข็งชนิดเหลวเหมือนครีม

*herbes (des fines)* : พืชกลิ่นหอม สำหรับปรุงอาหาร เช่น ผักชี *persil*, *la ciboulette*, *estragon*, *laurier*, *thym*

*grillé* : ย่าง (ในเตาอบ, หรือบนเปลวไฟนอกเตาอบก็ได้)

*mijoter* : ต้มเปื่อย

*nouilles (des)* : เส้นก๋วยเตี๋ยว

*oeufs à la coque* : ไข่ลวก

*oeufs durs* : ไข่ต้ม

*oeufs brouillés* : ไข่ฟู, ไข่เจียว

*oeufs pochés* : ไข่ทอดในน้ำ, ไข่ดาว

*pétrir* : นวดแป้ง, ผสมแป้ง

*purée (la)* : ต้มสุกและบดละเอียด

*revenir* : ผัด, ทอดด้วยเนยสด

*râpé* : สับเป็นท่อนยาว ๆ, ชูดเป็นชิ้นยาว ๆ

*saisir* : นานเนื้อบนกระทะร้อน ๆ ให้สุกเฉพาะภายนอก

*sauté* : ผัดกับน้ำมัน

*velouté* : ซอสอย่างข้น

*vermicelle (le)* : เส้นหมี่, วุ้นเส้น

จบแค่นี้แล้วยังมีแถมคำอธิบายเป็นภาษาฝรั่งเศสด้วย ทั้งนี้ตามคำเรียกร้องของผู้ชอบรับประทาน และชอบศึกษาภาษาจากการรับประทาน ดังนี้

**Abaisser** : étendre la pâte au rouleau à pâtisserie.

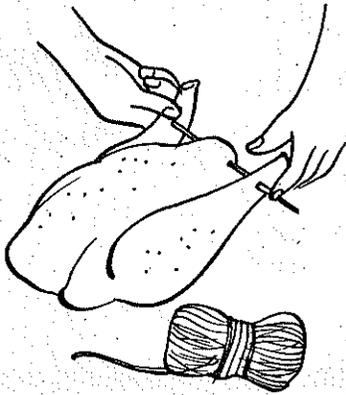
**Appareil** : mélange des ingrédients préparés pour la composition d'un mets.

**Bain-marie** : procédé qui consiste à chauffer un récipient en le plongeant dans une casserole d'eau maintenue à faible ébullition.

**Blanchir** : plonger les légumes quelques instants dans l'eau bouillante pour les débarrasser de leur âcreté.

**Braiser** : cuire en récipient hermétiquement clos avec un peu de matière grasse.

**Brider** : ficeler une volaille pour l'empêcher de se déformer pendant la cuisson.



**Chemiser** : enrober l'intérieur d'un moule avec un ingrédient.

**Clarifier** : débarrasser une préparation de la graisse qui s'y trouve en suspension.

**Dégorger (faire)** : éliminer l'excès d'eau ou de saveur amère d'un légume en le saupoudrant de sel; débarrasser viande ou poisson de toute impureté en les laissant tremper un certain temps dans une eau froide vinaigrée.

**Dégraissier** : débarrasser un bouillon ou une sauce de son excès de graisse.

**Dorer (à l'oeuf)** : étendre du jaune d'oeuf cru sur la pâte avant de la mettre au four.

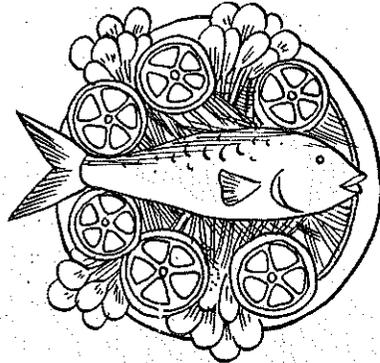
**Dresser** : disposer les mets sur un plat d'une manière agréable à l'oeil.

**Émincer** : couper en tranches fines.

**Émonder** : ôter la peau des amandes en les plongeant dans l'eau bouillante.

**Étouffée** : cuisson lente, à couvert et sans eau.

**Foncer** : garnir un moule avec une pâte.



**Fontaine** : puits formé au milieu d'un tas de farine pour y ajouter eau, oeuf, sucre, etc.

**Fraiser** : travailler une pâte avec la paume de la main.

**Glacer** : napper un gâteau d'un sirop de sucre; napper un mets de sauce ou de gelée.

**Julienne** : légumes, volaille, coupés en morceaux minces et longs.

**Manier** : pétrir à froid du beurre en lui ajoutant farine, persil, etc.

**Napper** : recouvrir un mets de sauce.

**Parer** : enlever tout ce qui est impropre à la consommation dans une viande ou un poisson, avant cuisson.

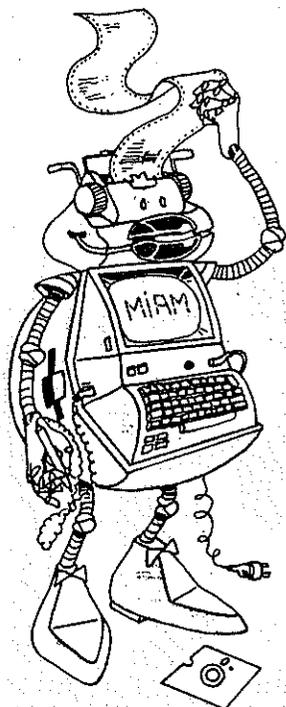
**Pocher** : jeter un aliment dans un liquide frémissant.

**Piquer** : larder une viande en surface.

**Saisir** : jeter une viande à feu très vif.

**Sauter** : cuire dans une poêle à feu très vif, en retournant pour faire dorer de tous les côtés.

# อดข้าวดอกหน้าเจ้าชีวิตวาย



## ไม่ตายดอกเพราะอดใช้

### คอมพิวเตอร์

(จริงหรือ)

มธุรส สาขลวิจารณ์ จงชัยกิจ\*

การใช้คอมพิวเตอร์ เป็นเครื่องมือช่วยในการสอนภาษาและวิชาต่าง ๆ (Enseignement Assisté par Ordinateur : EAO)

เนื่องด้วย สิ่งที่คุณเขียนจะกล่าวถึง หรือเล่าถึงต่อไปนี้ ยังใหม่อยู่มากสำหรับวงการการศึกษาโดยทั่วไปทั้งในประเทศไทยเอง และในบรรดาประเทศต่าง ๆ ในภาคพื้นยุโรปและอเมริกา (เป็นความจริงที่ว่าประเทศเหล่านี้อาจจะก้าวหน้าไปมากในทางปฏิบัติเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศของเราและอีกหลาย ๆ

\* อาจารย์ประจำคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เก็บความจากบทคัดย่อ และบทความของอาจารย์ Nicole RICHE แห่งสาขาการสอนฟิสิกส์และจิตวิทยาภาคศึกษาศึกษามหาวิทยาลัยปารีส 7 ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบท่านหนึ่งในโครงการวิจัยและค้นคว้าของศูนย์วิจัย OPE ของมหาวิทยาลัยปารีส 7 ในเรื่องของ EAO นี้เอง

ประเทศในเอเชีย แต่สิ่งนี้ก็ยังคงจัดอยู่ในระยะทดลองค้นคว้า เพื่อหาความก้าวหน้าอีกต่อไปอยู่ดี) ผู้เขียนจึงใคร่ขอทำความเข้าใจไว้แต่เบื้องต้นว่า บทความนี้จะเป็นแต่เพียงข้อสรุปจากบทความของผู้รู้ท่านหนึ่งในวงการการศึกษาและวิจัยเกี่ยวกับเรื่องนี้ ในประเทศฝรั่งเศส (ดังที่ได้อ้างถึงไว้ข้างล่างนี้) เพื่อนำผู้อ่านไปสู่การรู้จักและเข้าใจในปัญหาประวัติความเป็นมาของการเข้ามาสู่วงการการศึกษาของคอมพิวเตอร์ บทบาทของผู้มีหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ในวิชาต่าง ๆ ที่จะต้องเข้ามาเกี่ยวข้องกับแนวการเรียนการสอนอันใหม่นี้ และจะสรุปลงที่สิ่งสำคัญ 2 ประการ ที่ผู้สอนจะต้องคำนึงถึงก่อนอื่นใดหมดในการสร้างบทเรียนเพื่อการใช้คอมพิวเตอร์ช่วยในการสอน (Dialogue d'EAO).

ต่อเมื่อได้เห็นว่ามีผู้เข้าใจ และสนใจใคร่ติดตามในรายละเอียดอื่น ๆ ต่อไปก็เกี่ยวกับเรื่องเหล่านี้แล้ว

ผู้เขียนจึงจะขอเสนอส่วนอื่น ๆ ในบทความครั้งต่อไป อื่นจากการที่สิ่งเหล่านี้ยังเป็นของใหม่อยู่และเป็นสิ่งที่ยังจะต้องพบกับความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ อีกมากในวันข้างหน้า เพื่อพัฒนาให้ดีขึ้น การทำความรู้จักและเข้าใจตั้งแต่ส่วนที่เป็นพื้นฐานจึงนับว่ามีประโยชน์และความจำเป็นมาก

### คำศัพท์ และตัวย่อต่าง ๆ ที่ควรรู้จัก

1. **EAO** : Enseignement Assisté par Ordinateur ซึ่งตรงกับตัวย่อ CAI คือ Computer Assisted Instruction ในภาษาอังกฤษ เป็นแนวทางใหม่ในการเรียนการสอน ภาษา และวิชาต่าง ๆ โดยมีคอมพิวเตอร์ เป็นผู้ช่วยในการสอน อาจเรียกได้ว่าเป็นศาสตร์ย่อยอีกแขนงหนึ่งของการสอน และวิชาคอมพิวเตอร์มารวมกัน
2. **OPE** : L'Ordinateur pour l'Enseignement เป็นศูนย์วิจัยอันประกอบด้วยทีมงาน ซึ่งได้แก่ นักคอมพิวเตอร์ศาสตร์ผู้ค้นคว้าทางคอมพิวเตอร์ศาสตร์ ผู้สอนและผู้วิจัยทางการศึกษาที่อยู่ในสาขาวิชาต่าง ๆ กัน ถือกำเนิดขึ้นในประเทศฝรั่งเศส นับแต่ปี ค.ศ. 1968 เป็นต้นมาก่อนที่จะมีไมโครคอมพิวเตอร์เกิดขึ้นเสียอีก
3. **L'informatique** : คอมพิวเตอร์ศาสตร์ อันว่าด้วยเทคนิคต่าง ๆ ในการรวบรวมข้อมูล บรรจุลงในความจำของเครื่องคอมพิวเตอร์
4. **L'ordinateur** : เครื่องคอมพิวเตอร์ ซึ่งโดยทั่วไปจะประกอบด้วย ศูนย์เก็บรวบรวมความจำ แบ้นพิมพ์ และตัวเล่นแผ่นจานแม่เหล็ก หรือคาสเซต

5. **Le dialogue d'EAO** : สิ่งประกอบทั้งหมดที่เป็น การสื่อสารกันระหว่างคนและเครื่อง (คอมพิวเตอร์) โดยไม่รวมเอาการเตรียม โปรแกรมบทเรียนในรูปบทสนทนา และการตั้งคำถามที่โยงไปสู่ส่วนเก็บข้อมูลของเครื่องเอาไว้

อย่างไรก็ตาม สิ่งเหล่านี้อาจเป็นเป้าหมายหนึ่งของ Dialogue d'EAO ได้

6. **L'étudiant** : ผู้เรียนอันหมายถึงทุกคนที่เรียน โดยไม่คำนึงถึงองค์ประกอบอายุ และระดับความรู้

7. **La Convention Informatique** : การประชุมรวมภาคพื้นยุโรปที่ใหญ่ที่สุดที่เกี่ยวกับการสร้างโปรแกรมคอมพิวเตอร์ เริ่มขึ้นตั้งแต่ปี ค.ศ. 1970 โดยความคิดริเริ่มของกลุ่มผู้ประกอบการให้บริการทางคอมพิวเตอร์

### ปัญหา :

การปรากฏตัวของคอมพิวเตอร์ในฐานะของ เครื่องช่วยหรือสื่อการเรียนการสอนนี้ได้นำความเคลือบแคลงใจ สงสัยในประสิทธิภาพการทำงาน มาสู่บรรดาผู้ถ่ายทอดความรู้ในวิชาต่าง ๆ เป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้เกิดจากการที่คอมพิวเตอร์ได้เป็นที่รู้จักกันมาช้านานในฐานะของเครื่องมือเก็บสะสม และย่อยข้อมูลต่าง ๆ (อันเป็นตัวเลขเป็นส่วนใหญ่) นั้นเอง อย่างไรก็ตามผลการค้นคว้าที่กระทำติดต่อกันมาเป็นเวลานานได้ทำให้ทุกคนตระหนักถึงคุณประโยชน์อันยิ่งใหญ่ 2 ประการ ที่คอมพิวเตอร์ อาจมีต่อการเรียนการสอนได้ คือ

1. การรวมเอาเวลาในการซึมซับความรู้ของผู้เรียน และเวลาในการดำเนินงานของขบวนการเรียนรู้ของเขา เข้าไว้ด้วยกัน (Le Temps de Traitement de l'Information) โดยใช้ขบวนการหลัก ๆ ในการบ่อนข้อมูลอันได้แก่ การก่อเกิด

การเรียนรู้ → การถ่ายทอดความรู้ → วิธีการ  
ในการถ่ายทอดความรู้ → ผลอันเกิดจากการ  
ตีความของผู้เรียน เป็นต้น

2. การควบคุมติดตามการเรียนรู้ของผู้เรียน  
อันขึ้นอยู่กับความสามารถในการย่อยข้อมูลความรู้  
ที่จะให้แก่ผู้เรียนได้อย่างหลากหลายของคอมพิวเตอร์  
(La Diversité du Traitement de l'Information)  
ความหลากหลายของข้อมูลนี้จะช่วยในการสร้าง  
ขอบข่ายกระบวนการเกิดมโนคติของผู้เรียนเอง  
(Un réseau conceptuel opérationnel) ตาม  
บุคลิกภาพเฉพาะตัวของเขา ทั้งนี้โดยยึดหลัก  
เหตุผลที่ว่า "การเรียนรู้เป็นพฤติกรรมเฉพาะตัว  
ของแต่ละบุคคล" เป็นสำคัญ

จากการที่การพัฒนาการเรียนการสอน  
โดยใช้คอมพิวเตอร์ช่วยนั้นยังอยู่ในระยะเริ่มต้นของ  
การค้นคว้า ความร่วมมือในส่วนที่เกี่ยวกับความคิด  
สร้างสรรค์อันเกิดจากประสบการณ์และความรู้ของ  
ผู้สอนในสาขาวิชาต่าง ๆ จึงเป็นที่ต้องการอย่างยิ่ง  
จากการที่ปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการเรียนการสอน  
ล้วนมีความหมายต่อหลาย ๆ ชาติในลักษณะเดียวกัน  
การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์จึงแพร่หลายออกไปใน  
ส่วนต่าง ๆ ของโลกภายในเวลาอันรวดเร็ว

ทั้งนี้แนวความคิดที่ต่อต้านหรือขัดแย้งก็ยังคง  
มีอยู่โดยที่ฝ่ายหนึ่งอาจมองเห็นว่า EAO เป็นแต่เพียง  
วิธีการหาทางแบ่งเบาภาระหน้าที่ในการถ่ายทอด  
ความรู้ ของบรรดาผู้สอนวิชาต่าง ๆ และอีกฝ่ายหนึ่ง  
ก็เห็นเป็นการหวังผลอย่างเลื่อนลอยจากการเพาะปลูก  
ที่ยังไม่ได้ลงมือแม้แต่หว่านเมล็ดพืช เพื่อหาคำตอบ  
และข้อสนับสนุน อันอาจจะมาลบล้างความคิดเหล่านี้  
การประชุมทางคอมพิวเตอร์แห่งภาคพื้นยุโรป  
(La Convention Informatique) จึงถือกำเนิดขึ้นมา  
และก่อให้เกิดศูนย์ฝึกเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์  
เพื่อถ่ายทอดความรู้ขึ้นในประเทศต่าง ๆ เป็นลำดับไป  
โดยเฉพาะในประเทศฝรั่งเศสเองนั้นได้รับการ  
สนับสนุนโดยตรงจาก กระทรวงการศึกษาแห่งชาติ

## จุดเริ่ม — ความเป็นมา

ได้พัฒนาตนเองมาจากสองสิ่งซึ่งได้แก่  
คอมพิวเตอร์ และการสอนแบบโปรแกรมในส่วนของ  
ของคอมพิวเตอร์นั้นได้มีการคิดค้นและพัฒนามา  
ตลอด เห็นได้ชัดเจนจากตัวอย่างต่าง ๆ นับแต่  
เครื่องคิดเลขแบบธรรมดา จนกระทั่งมาถึงเครื่อง  
ที่กำหนดโปรแกรมต่าง ๆ ได้ สามารถแสดงหน้าที่  
ซ้ำ ๆ ตั้งคำถามได้ไม่รู้จบ ควบคุมงานได้อย่าง  
เที่ยงตรง เลียนแบบได้อย่างละเอียด และบริหารงาน  
ได้ตรงตามต้องการ ขณะเดียวกัน ในส่วนของ  
การสอนแบบโปรแกรม ก็ได้มีการพัฒนาจนถึง  
วิธีการสอนในขั้นสูงที่ทำให้สามารถติดตามผู้เรียน  
ได้อย่างละเอียดทุกแนวทาง และบางวิธีการก็มุ่งเน้น  
แต่เฉพาะการใช้สติปัญญาอย่างชาญฉลาดของผู้เรียน  
เมื่ออยู่ต่อหน้าเครื่องเท่านั้น

ถึงกระนั้น EAO ก็ยังไม่ได้พัฒนามากเท่า  
ที่ควรในระยะเริ่มต้น เนื่องจากคอมพิวเตอร์ยังมี  
ราคาแพง และทำงานช้าอยู่ หนึ่งในส่วนที่เกี่ยวกับ  
การศึกษาจะเห็นได้ชัดเจนว่า ต้องลงทุนสูงมาก  
ในเรื่องเวลา และค่าใช้จ่าย แม้เพียงเพื่อเตรียม  
บรรจุความจำเกี่ยวกับ คำวิจารณ์คำตอบของผู้เรียน  
เพียง 2 บรรทัดเท่านั้น บรรดาบทเรียนต่าง ๆ  
ตลอดจนการจำลองสถานการณ์จากของจริง ที่  
ใส่ลงในคอมพิวเตอร์ ในช่วงนี้จึงต้องเกิดจากฝีมือ  
ของนักคอมพิวเตอร์ หรือผู้เชี่ยวชาญทางคอมพิวเตอร์  
เท่านั้น ทั้ง ๆ ที่บุคคลเหล่านี้ ต่างก็มิได้มีหน้าที่  
เป็นผู้สอน หรือถ่ายทอดความรู้แต่อย่างใด

## ความก้าวหน้าและความเปลี่ยนแปลง

การพัฒนา EAO ได้เป็นไปอย่างรวดเร็ว  
จนเรียกได้ว่าเป็นการปฏิวัติในการถ่ายทอดความรู้  
อย่างแท้จริงอันหนึ่งเมื่อได้มีการสร้างไมโคร-  
คอมพิวเตอร์ซึ่งเป็นคอมพิวเตอร์ขนาดเล็กขึ้นมา

ส่วนประกอบต่าง ๆ ของไมโครคอมพิวเตอร์  
ไม่ว่าจะเป็นหน่วยประมวลผลกลาง (CPU) หน่วย

ความจำ จอภาพ แป้นกด หรือเครื่องเล่นแผ่นจากแม่เหล็กและเทปคาสเซต ล้วนมีขนาดเล็ก และมีราคาถูกลงมาก จนอยู่ในเกณฑ์ที่หาซื้อกันได้ อีกทั้งความสะดวก ในการทำงานยังมีมากขึ้น จากการคิดค้นอุปกรณ์ต่าง ๆ ขึ้นมาอีก ซึ่งได้แก่ ดินสออิเล็กทรอนิกส์ (crayon électronique) เครื่องสังเคราะห์เสียง (Synthétiseur) กระดานสำหรับเขียน (tablette d'écriture) เป็นต้น

เวลาที่ใช้ในการทำงานของเครื่องเองก็รวดเร็วมากขึ้น อันเป็นผลจากเทคโนโลยีสมัยใหม่ (télématique) ซึ่งทำให้เครื่องคอมพิวเตอร์ขนาดเล็กสามารถเชื่อมโยงกับศูนย์คำนวณ ซึ่งเป็นคอมพิวเตอร์ขนาดใหญ่และอยู่ห่างไกลได้ ผู้ใช้เกิดความเป็นอิสระ และคล่องตัวในการทำงานเพราะสามารถต่อเครื่องเข้ากับศูนย์คำนวณ (centre de calcul) และห้องแลปพิเศษ (Laboratoire spécialisé) ที่เก็บบทเรียนต่าง ๆ ซึ่งคิดไว้แล้วได้อย่างง่ายดายเมื่ออุปกรณ์ต่าง ๆ ทางเศรษฐกิจ และวัตถุเริ่มหมดไป ผู้สอน หรือผู้ถ่ายทอดความรู้ทุกคน ก็ย่อมไม่อาจละเลยต่อคำถามที่ว่า “คอมพิวเตอร์ จะมีบทบาทอย่างไร ต่อปฏิบัติการทางการเรียนการสอน” ได้

#### บทบาทของผู้สอน

แม้จะยังไม่มีประสบการณ์ หรือยังมองไม่เห็นว่าจะทำได้อย่างไร ผู้สอนทุกคนก็ยอมรับเหมือนกันว่า การสอนโดยใช้คอมพิวเตอร์เป็นเครื่องมือช่วยนั้นต้องให้ความสำคัญ ต่อการนำข้อมูล ความรู้ และคำสั่งต่าง ๆ ที่จะใช้ย่อยข้อมูลเหล่านั้นมาใส่ลงในเครื่อง ตัวอย่างของข้อมูลความรู้ และคำสั่งที่เราอาจจะเอามาเป็นแนวทางได้นั้น ได้แก่

#### ตัวอย่างข้อมูล : -

- ข้อมูลปัญหาหรือโจทย์
- องค์ประกอบต่าง ๆ ของความรู้

- ตัวบทคำถามอันจะตั้งต่อผู้เรียน
- คำอธิบาย หรือติชมการทำงานของผู้เรียน
- ตารางจำนวนเลขต่าง ๆ
- แผนภูมิของเครื่อง
- สไลด์
- การบันทึกภาพ เสียง และอื่น ๆ

#### ตัวอย่างคำสั่ง : -

- จงส่งภาพ / คำอธิบาย / คำถามออกมา
- จงรับข้อความจากผู้เรียน
- จงเปรียบเทียบข้อความของครู (ที่บรรจุไว้ก่อนแล้วในความจำ) กับข้อความของผู้เรียน
- จงคำนวณ
- จงตรวจนับ คำตอบที่ถูกต้อง / ที่ผิด / และที่ไม่สมบูรณ์
- จงตรวจจับ คำติดต่อนขอความช่วยเหลือ / ขอคำจำกัดความ / ขอการคำนวณ
- ฯลฯ

การที่เกิดโปรแกรมแบบต่าง ๆ (Logiciel) ขึ้นมาอย่างมากมายช่วยให้บรรดาผู้ถ่ายทอดวิชาความรู้ต่างก็เขียนบทเรียน สร้าง Dialogue d'EAO ของตนได้อย่างสะดวกยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ภาษาเฉพาะ (Langages d'Auteur) ที่คิดขึ้นมาเพื่อใช้ในการนี้ ก็ช่วยให้ผู้สอนที่ไม่มีความรู้ใด ๆ ทางภาษาโปรแกรมของคอมพิวเตอร์เลย สามารถเข้ามามีส่วนร่วมในการสร้างบทเรียนเหล่านี้ได้ ซึ่งความคิดและความชำนาญ อันเกิดจากประสบการณ์ และความรู้ของบุคคลเหล่านี้จะมีส่วนช่วยในการพัฒนาคุณภาพของบทเรียน (Dialogue d'EAO) ในสาขาวิชาต่าง ๆ ได้อย่างดียิ่ง บทบาทของคนเหล่านี้ที่มีต่อ EAO จึงนับว่าสำคัญมาก

อย่างไรก็ตาม เมื่อได้ทดลองเขียนบทเรียนดูสักบทหนึ่ง เราก็จะมองเห็นถึงปัญหาและความยุ่งยากต่าง ๆ อันจะแบ่งออกได้เป็น 2 ด้านใหญ่ ๆ คือ

1. ในด้านของการป้อนข้อมูลเข้าสู่เครื่อง  
อันต้องประกอบด้วยขบวนการต่าง ๆ เช่น การ  
วิเคราะห์เนื้อหา (Analyse du Contenu) การ  
ค้นหาจุดมุ่งหมายหลัก (Recherche des biens)  
และการลำดับขั้นตอน (Ordre hiérachique)

2. ในด้านการจัดการกับข้อมูลที่ได้มา ซึ่ง  
ได้แก่ ขบวนการต่าง ๆ ในอันที่จะจัดการวิเคราะห์  
ตีความ ข้อความของผู้เรียน เก็บคำตอบของผู้เรียน  
ไว้ในความจำ หรือรวบรวมพิมพ์แสดงผลออกมา  
เป็นสถิติ ตลอดจนการติดตามผลการเรียน เป็นต้น

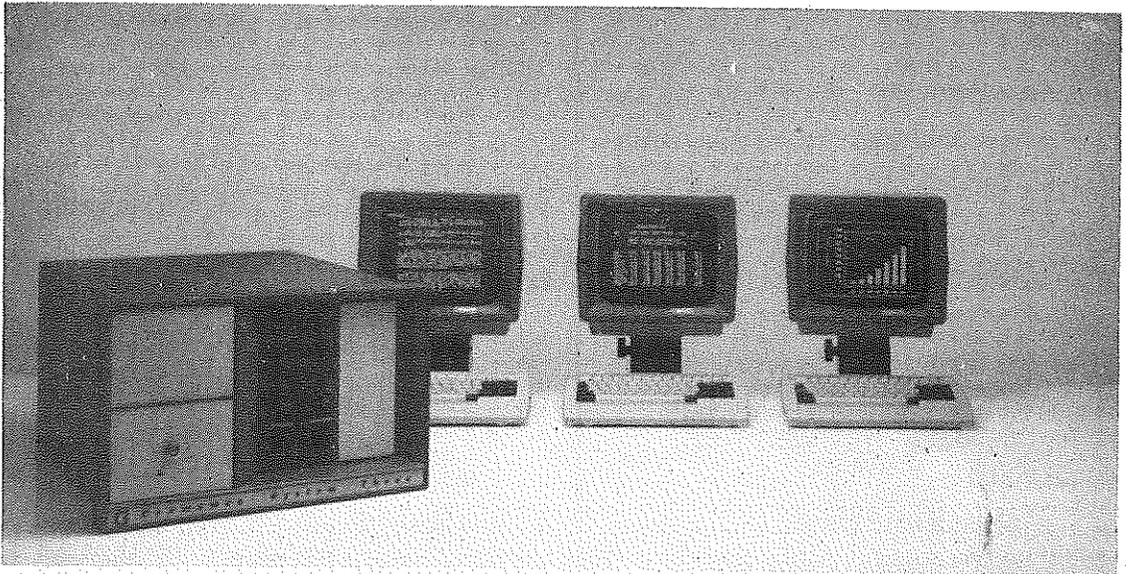
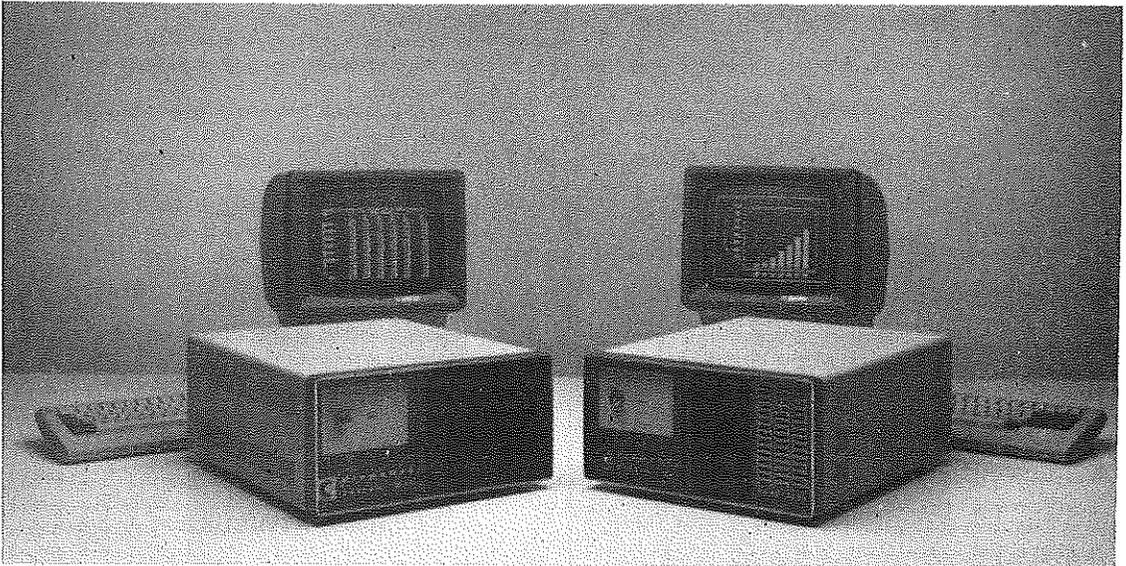




PLANCHE 2 : (suite de la planche 1)

[R]	[ ]	[ ]	DEFERRE	ATELIER
[CVD]	[0]	[0]	CONVENTION	DEFERRE
[R]	[ ]	[ ]	ATELIER	DEFERRE
[CVD]	[0]	[0]	QUARANTE	ATELIER
[R]	[ ]	[ ]	CONVENTION	ATELIER
[CVD]	[0]	[0]	CONVENTION	ATELIER
[R]	[ ]	[ ]	CONVENTION	ATELIER
[CVD]	[0]	[0]	CONVENTION	ATELIER
[R]	[ ]	[ ]	CONVENTION	ATELIER
[CVD]	[0]	[0]	CONVENTION	ATELIER
[R]	[ ]	[ ]	CONVENTION	ATELIER
[CVD]	[0]	[0]	CONVENTION	ATELIER
[R]	[ ]	[ ]	CONVENTION	ATELIER
[CVD]	[0]	[0]	CONVENTION	ATELIER
[R]	[ ]	[ ]	CONVENTION	ATELIER
[CVD]	[0]	[0]	CONVENTION	ATELIER

La simplicité pour les auteurs de dialogue d'un logiciel comme celui de l'OFE éclate en regardant le document.

**BLOC QUESTION :** Le seul code Q # 2 v- assure la présentation de la question telle qu'elle a été frappée à l'entrée. définit le type d'analyse réclamé, ici ANALYSE VERBALE (il existe une analyse formulaire et une analyse numérique, d'autres types sont prévus), prépare l'entrée de la REPONSE étudiant, et son stockage pour les éditions statistiques (par question, par terminal, cumulé par séance, cumulé généraux).

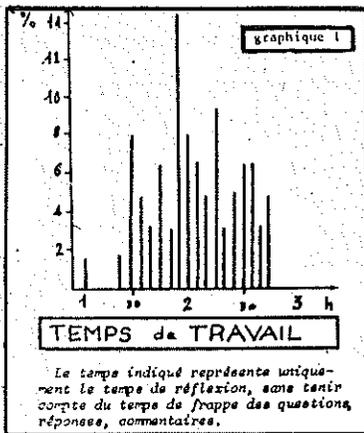
**BLOC REPONSE :** La colonne de gauche indique les traitements à effectuer pour chaque type de réponse. La machine détecte les injures, les diverses demandes d'aide (commentaire H), puis analyse séquentiellement les réponses. A la première coïncidence, le commentaire prévu est envoyé, et le branchement indiqué effectué. Le temps, le numéro de la coïncidence, la réponse complète de l'étudiant est enregistré, etc. D'autres codes, non indiqués ici, permettent d'envoyer automatiquement des vues, des messages sonores (dernière nouveauté du système), de positionner des indicateurs, des compteurs, de les tester, etc. Il est possible de passer en mode calcul, d'utiliser des programmes en bibliothèque, d'en créer, de les faire exécuter, puis de continuer le dialogue.

## สิ่งสำคัญที่ควรคำนึงถึงอย่างยิ่ง

จากผลสรุปของการประชุมทางคอมพิวเตอร์ ในภาคพื้นยุโรป ในปี ค.ศ. 1980 เกี่ยวกับการถ่ายทอดความรู้โดยคอมพิวเตอร์ พบว่า สิ่งสำคัญ 2 สิ่ง ที่จะมีบทบาทโดยตรงต่อการสร้างบทเรียน EAO ที่ดีได้แก่

1. การสอดแทรกเวลาในการย่อยความรู้ของผู้เรียนลงไว้เครื่อง (Intégration du Temps de Traitement de l'Information)

คอมพิวเตอร์จะช่วยผู้เรียนในการนี้ได้โดยรวมเอา สองสิ่งซึ่งได้แก่ การถ่ายทอดความรู้ (Transmission) และการซึมซับความรู้ (Assimilation) ไว้ในการปฏิบัติการครั้งหนึ่ง ๆ เสมอ จากผลที่ปรากฏออกมาว่า เวลาในการย่อยข้อมูลความรู้ของแต่ละคนนั้นไม่เท่ากัน (จาก ตัวอย่างการวิเคราะห์เวลาทำงานของผู้เรียนวิชาฟิสิกส์ข้างล่างนี้) คอมพิวเตอร์จึงเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ทำงานตามจังหวะเวลาของแต่ละคน



### DIALOGUE DE PHYSIQUE :

Trame pour rédiger un exercice  
classe de seconde

การสร้างบทเรียน EAO จึงต้องคำนึงถึงกิจกรรมที่ตอบสนองกันระหว่างคนกับเครื่องอยู่ เสมอเป็นหลักสำคัญ โดยเน้นให้ผู้เรียนได้ทำกิจกรรม

อันเป็นการย่อยข้อมูลความรู้ตลอดเวลา (ในกรณีนี้การให้ผู้เรียนกดคำว่า "suite" หรือ "turn" เพื่อให้เครื่องแสดงต่อไปนั้น ไม่จัดว่าเป็นการให้ผู้เรียนทำกิจกรรมย่อยความรู้ แต่อย่างใดเลย) ตัวอย่างต่อไปนี้แสดงถึงการย่อยความรู้จากข้อมูล ซึ่งได้แก่ ประโยคแรกของบันทึกการประชุมทางคอมพิวเตอร์ (ดูภาพหน้า 40)

จากตัวอย่างนี้ เราเห็นได้ว่าผู้เรียนถูกติดตามพฤติกรรมอยู่ตลอดเวลา แม้ว่ากิจกรรมจะไม่ยาก แต่คำตอบก็ไม่ใช่ว่าจะหาพบได้ทันที ซึ่งทำให้ผู้เรียนต้องใช้ความคิดทบทวนถึงเนื้อหาความรู้ ของข้อมูลที่เขาได้รับในตอนแรกอยู่เสมอ เขาจะไม่เกิดความจำในส่วนที่เขาไม่เข้าใจความหมาย หรือที่ไม่มีปริบทสำหรับเขา

การที่จะสร้างบทเรียนให้ได้ในลักษณะนี้นั้น ผู้สอนจำเป็นต้องเตรียมงานด้วยสิ่งสำคัญ 2 สิ่งเช่นกัน คือ

— กำหนดวัตถุประสงค์ของบทเรียนอย่างชัดเจน และแน่นอนโดยสามารถให้คำอธิบายต่อตนเองได้อย่างดีด้วย

— วิเคราะห์เนื้อหาความรู้ที่ต้องการจะนำมาย่อยและถ่ายทอดให้แก่ผู้เรียน โดยมองรวมถึงจุดต่าง ๆ ซึ่งได้แก่ องค์ประกอบของเนื้อหา ความผสมผสานติดต่อกัน ความสัมพันธ์ต่อกัน การเรียบเรียงขึ้นมาเป็นข้อความ เป็นต้น

วิธีการอื่น ๆ ที่นอกเหนือไปจากการสอดแทรกเวลาในการย่อยความรู้ของผู้เรียนลงไปในบทเรียนนี้ คงจะยังมีอยู่อีก และกำลังรอให้ผู้สอนวิชาต่าง ๆ ที่มีความรู้และประสบการณ์ได้คิดค้นกันออกมา

2. ความหลากหลายในการย่อยข้อมูลความรู้ (Diversité du Traitement de l'Information)

ปกติแล้วการทดสอบควบคุมความรู้ของผู้เรียน เมื่อเราบรรลุถึงจุดหมายปลายทางแล้วนั้น จะช่วยให้เราทราบถึงความถนัดทางสติปัญญา

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA CONVENTION INFORMATIQUE

La CONVENTION INFORMATIQUE est le plus grand congrès européen du logiciel. Créée en 1970 à l'initiative des Sociétés de services en Informatique, elle a pour but de présenter aux utilisateurs professionnels les méthodes du traitement moderne de l'information.

PLANCHE 3

I D E E S

POUR LE FACTEUR INTEGRATION DU TEMPS DE TRAITEMENT DE L'INFORMATION

T R A I T E M E N T de la phrase 1 :

1

Qu'appelle-t-on CONVENTION INFORMATIQUE ?

2

Expliquez qu'une participation mondiale n'est pas exclue par les mots :

LE PLUS GRAND CONGRES EUROPEEN

3

Parmi les différentes acceptations du mot CONVENTION, laquelle convient ici :

- 1 accord tacite
- 2 assemblée (nationale, constituante, parti,...)
- 3 clauses d'un accord

4

L'INFORMATIQUE est la technique du traitement automatique de l'information.  
 Quel sens donnez-vous à l'adjectif INFORMATIQUE dans CONVENTION INFORMATIQUE ?

5

La CONVENTION INFORMATIQUE ne s'intéresse qu'au LOGICIEL.  
 Quels sont les numéros des propositions qui ne relèvent pas du congrès ?

- A Méthodes de conception de bases de données
- B Enseignement Assisté par Ordinateur
- C Présentation d'un terminal graphique
- D L'informatique au service de la sécurité
- E Disques dure pour micro-ordinateurs
- F Les composants du X.Y.Z.
- G Le devenir du logiciel

6

Où sera présenté le matériel non visible au congrès ?

T R A I T E M E N T de la phrase 2 :

1

Citez 3 sociétés de service en informatique que vous connaissez ?  
 En cas de difficultés, tapez AIDE

REMARQUE : Ici, le traitement proposé ne porte que sur l'aspect COMPREHENSION VERBALE du texte. Il est bien évident que d'autres aspects pourraient être effectués.

ทั่ว ๆ ไปของเขามากกว่าที่จะทราบถึงความสามารถในการเรียนรู้อย่างแท้จริงของเขา

จากการผ่านการฝึกฝนต่าง ๆ จะทำให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด โดยมองเห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างความคิดรวบยอดแต่ละอันด้วย จากการผ่านขั้นตอนเหล่านี้ อันเปรียบได้เสมือนหนึ่งการร้อยต่อห่วงโซ่เข้าที่ละอันละอัน เพื่อรวมกันเป็นสายโซ่เส้นยาว จะทำให้ผู้เรียนสร้างขอบข่ายของความคิดรวบยอดที่มีคุณภาพขึ้นมาได้ในที่สุด (Un réseau conceptuel de qualité)

ในขณะที่เดียวกัน เราก็ต้องยอมรับว่า บุคคลแต่ละคนมีความสามารถและบุคลิกเฉพาะ ซึ่งคอมพิวเตอร์ที่ตีเทียมขนาดไหนก็ไม่อาจสร้างบทเรียนสำหรับคนทุกคนในลักษณะที่สอดคล้องกับแต่ละคนด้วยได้ แต่ทว่ายังมีสิ่งหนึ่ง ซึ่งคอมพิวเตอร์ทำได้คือ การเสนอกิจกรรมทางปัญหาที่หลากหลายเพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาความคิดรวบยอดจำนวนมาก ในรูปแบบที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพได้เช่นกัน

การสร้างบทเรียนจึงต้องมุ่งฝึกความสามารถทุกรูปแบบของสมองอันได้แก่ การวิเคราะห์ (analyse) การสังเคราะห์ (synthèse) ความเข้าใจ (compréhension) การจำแนก (discrimination) การส่งทอดหรือถ่ายทอด (transposition) การตกลงใจตัดสินใจ (prise de décision) และการสรรค์สร้าง (organisation) เป็นต้น

ตัวอย่าง จะแสดงให้เห็นถึง ความหลากหลายในการย่อยข้อมูลอันหนึ่ง ซึ่งได้แก่ รูปกราฟแสดงถึงการเข้าร่วมประชุมทางคอมพิวเตอร์ที่มีจำนวนผู้เข้าร่วมประชุมเพิ่มขึ้นทุกปี วิธีการที่ใช้ในการย่อยข้อมูลอันนี้มีอยู่ด้วยกันถึง 7 รูปแบบคือ

1. การอ่านภาพกราฟ (Lecture du graphique)

2. การหาร่องรอยจากภาพที่ขาดหายไป (trace)

3. การหาแบบหา xy (Recherche en xy)

4. การหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลเอง (Liaison entre données)

5. การขยายการวิเคราะห์ข้อมูล (Extrapolation)

6. การตีความเหตุการณ์เป็นถ้อยคำ (Interprétation Verbale du phénomène)

7. ความเข้าใจที่เรียงร้อยเป็นถ้อยคำ (Compréhension verbale) (ดูภาพหน้า 42)

สรุปแล้วเราจะเห็นว่าความเปลี่ยนแปลง และความก้าวหน้าในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์หรือกลุ่มคนที่สนใจในงานของ EAO ล้วนกำลังเพิ่มจำนวนขึ้นเรื่อย ๆ ในภายหน้ารูปแบบของเครื่องคอมพิวเตอร์ก็ย่อมจะออกมาในรูปแบบของงานการเรียนการสอนโดยเฉพาะ อันจะก่อให้เกิดความเป็นไปได้อีกมากมายทีเดียว ทั้งตัวโปรแกรมเฉพาะด้านต่าง ๆ (Logiciels spécialisés) ก็จะต้องพัฒนายิ่งขึ้นเพื่อเอื้ออำนวยความสะดวกให้แก่การติดตามทางการเรียนการสอน และโปรแกรมที่ใช้ในการวิเคราะห์คำตอบของผู้เรียน ก็จะมีการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้นได้ ด้วยความร่วมมืออันเกิดจากความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ EAO ยังอยู่ในระยะเริ่มต้น และรอคอยการคิดค้นอื่น ๆ อยู่อีก อนาคตของ EAO จึงนับได้ว่าอยู่ในมือของบรรดาครูผู้ถ่ายทอดความรู้ในวิชาต่าง ๆ อย่างแท้จริงทีเดียว

**และเราเองในฐานะผู้สอนภาษาฝรั่งเศส  
ก็เป็นคนหนึ่ง ในจำนวนนั้น**

Idées de traitement diversifié pour le graphique		
Les participants sont près de ..... en 1970 de ..... en 1979	1	LECTURE du graphique
Complétez le schéma :	2	TRACE
<p>En 1974 1750 participants</p>		
En quelle année le 2000ème participant a-t-il été FETE ?	3	RECHERCHE en $x/y$
Quel est le rapport entre le nombre de participants en 1970 et en 1979 ?	4	LIAISON entre données
En supposant le taux de croissance moyen entre 1970 et 1979 comme constant, quelle prévision faites-vous pour 1980 ?	5	EXTRAPOLATION
Complétez l'interprétation ci-dessous : Durant les années 1973, 1974, 1975, on peut observer un ralentissement de.....	6	INTERPRETATION VERBALE du phénomène
Choisissez la phrase qui rend le mieux compte de l'ensemble de l'histogramme		
<p>A Après un départ foudroyant, près de 750 participants la première année, le nombre en a toujours augmenté, mais n'a plus atteint le même accroissement</p> <p>B En dépit de paliers où la croissance devient faible, le nombre de participants a toujours augmenté d'une année à l'autre, quintuplant en 10 ans.</p> <p>C Il aura fallu sept années pour que la CONVENTION INFORMATIQUE triple le nombre de ses participants</p>		COMPREHENSION VERBALE
Idée pour la suite .....		

## BIBLIOGRAPHIE

- DEMAIZIERE, F. FRIZOT, D. MOREAU, P. (1982) "L'ordinateur en classe de langue", Journées de Lille, *Les Langues Modernes*. (1-1983), 8-26.
- QUERE, M. (1983) 3 "Outils pour l'enseignement assisté par ordinateur" *Bulletin trimestriel de l'Association Enseignement Public et Informatique (EPI)*, No. spécial. sept. 83, 7-15.
- RICHE, N. (1980) "Informatique et Information". *Recueil des conférences de la Convention Informatique 1980*.

อภิธานทนาการ

**IATA COFFEESHOP & RESTAURANT**

**PATA COFFEESHOP & RESTAURANT**

อาหารจีนระดับคลาสสิก

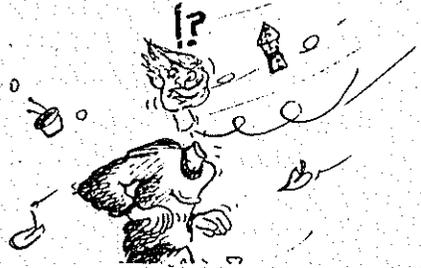
รสชาติที่ชวนลิ้มลอง

สยามสแควร์ ซอย 4 และซอย 3 โทร. 252-8514, 252-8800, 252-0236



« mener par le bout du nez »

# มองคนไทย



- « perdre la tête »

# คนฝรั่งเศส

# จากสำนวน

คารณีย์ พุทธิรักษา \*

การรู้จักใช้สำนวน สุภาษิตและคำพังเพย เป็นการอธิบายความคิดให้แจ่มแจ้งได้ง่าย ไม่ต้องเสียเวลาอธิบายยาว ๆ เพราะคนส่วนใหญ่เข้าใจความหมายของสำนวนนั้น ๆ ดีอยู่แล้ว ทั้งยังทำให้การพูดหรือการเขียนคมคาย มีอรรถรส เพิ่มมากขึ้น เพราะสำนวนต่าง ๆ มีความไพเราะและเต็มไปด้วยการเปรียบเทียบที่ให้ทั้งภาพพจน์ และสีสัน นอกจากนี้ ยังเป็นการชี้ให้เห็นว่าผู้พูดหรือผู้เขียนมีความรู้ ความเข้าใจในภาษาที่ใช้ นั้น ๆ เป็นอย่างดี ผู้เขียนจึงได้เรียบเรียงหนังสือชื่อ การเทียบเคียง สำนวนไทยกับฝรั่งเศส - **Equivalents français des Expressions thai** ขึ้น โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อเสริมความรู้ความเข้าใจให้กับผู้สนใจภาษาฝรั่งเศสที่ประสงค์จะทราบความหมายที่เหมือนกันหรือใกล้เคียงกันของสำนวนไทยกับฝรั่งเศส ขณะที่เรียบเรียงสำนวนเหล่านี้อยู่นั้น ผู้เขียนรู้สึกสะอึกใจมากกับความคล้ายคลึงกันระหว่างคนไทยกับคนฝรั่งเศสในหลาย ๆ ด้าน จึงตั้งใจว่าหลังจากพิมพ์หนังสือเสร็จแล้ว จะศึกษาเรื่องนี้ดู เพื่อที่จะได้รู้จักกับคนไทย และ คนฝรั่งเศส ในอีกแง่มุมหนึ่ง

จากการศึกษาสำนวนต่าง ๆ ระหว่างสำนวนไทยกับสำนวนฝรั่งเศสที่เทียบเคียงกันได้ทั้งด้านโครงสร้าง ความหมาย และภาพพจน์ ผู้เขียนพบว่า แม้จะมีความแตกต่างกันมากทั้งในด้านภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ศาสนา วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ตลอดจนการดำรงชีวิต คนไทยและคนฝรั่งเศสมีอุปนิสัยใจคอ วิธีการคิด และโลกทัศน์ที่ใกล้เคียงกันมากอย่างไม่น่าเชื่อ จึงมีความประสงค์ที่จะถ่ายทอดข้อสังเกตดังกล่าว เพื่อชี้ให้เห็นว่า เราสามารถรู้จักคนไทยและคนฝรั่งเศสได้จากสำนวนที่ใช้

บรรพบุรุษของคนไทยรู้จักคุณค่าของชีวิตที่อิสระเสรีอย่างลึกซึ้ง จึงรักและหวงแหนความเป็นไทยอย่างสุดชีวิต ไม่ยอมให้ต่างชาติมากดขี่ข่มเหงได้ บรรพบุรุษของคนฝรั่งเศสได้ทำการปฏิวัติ โดยยึดคำขวัญ

\*ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ว่า “เสรีภาพ เสมอภาค ภราดรภาพ” (Liberté, Egalité, Fraternité) ซึ่งกลายเป็นคำขวัญของชาติมาจนปัจจุบันนี้ จึงไม่น่าแปลกใจที่คนไทย และคนฝรั่งเศสต่างได้รับการปลูกฝังให้มีนิสัยไม่ชอบบริดรอนอิสรภาพ และเสรีภาพของผู้อื่น เพราะเห็นพ้องต้องกันว่า คนเราจะมีความสุขได้ก็ต่อเมื่อสามารถทำอะไรได้อย่างอิสระเสรี ไม่มีใครคอยมาบังคับกดขี่ให้ทำในสิ่งที่ตนเองไม่สมัครใจ เมื่อมีความคิดตรงกันเช่นนี้ จึงต่างสั่งสอนกันต่อ ๆ มาว่า “อย่าข่มเขาโคขึ้นให้กินหญ้า” “On ne saurait faire boire un âne qui n'a pas soif” เพราะนอกจากจะทำให้ผู้ถูกบังคับทุกซอกทุกซี้ใจแล้วยังไม่เกิดประโยชน์อะไร ไม่ใช่เฉพาะสัตว์อย่างวัว (ไทย) หรือลา (ฝรั่ง) เท่านั้นที่ไม่ชอบการบังคับ คนเราเองก็พูดกันอยู่เสมอว่า “คับที่อยู่ได้ คับใจอยู่ยาก” “Un petit chez soi vaut mieux qu'un grand chez les autres.” การบังคับสัตว์คงบังคับได้ง่ายกว่า เพราะถึงจะพอใจหรือไม่พอใจ มันก็จะต้องทำตามคำสั่งของผู้เป็นนายอยู่ดี ถ้าไม่ยอมยกลงโทษ แต่การบังคับใจคนนั้นยากจริง ๆ เพราะคนเรากล้าคับอกคับใจเสียแล้ว จะมีความสุขไปไม่ได้เลย ดังนั้น ถ้าไม่ยอมให้ผู้อื่นเป็นทุกข์ ก็ควรจะต้อง “เอาใจเขามาใส่ใจเรา” “Il faudrait se mettre à la place (des autres)” จะได้มีแต่ความสุขกาย สบายใจกันโดยถ้วนหน้า และผลที่ตามมาก็คือ ความสงบร่มเย็นของสังคมที่มีแต่คนเมตตา กรุณา ชอบเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ อยู่กันอย่างอะลุ่มอล่วย เวลาจะทำอะไรร่วมกันก็คอยระวัง “บัวไม่ให้ช้ำ น้ำไม่ให้ขุ่น” “Ménager la chèvre et le chou” เพื่อเป็นการทะนุถนอมน้ำใจซึ่งกันและกัน

คนไทยกับคนฝรั่งเศสมีนิสัยที่เหมือนกันมากอีกอย่างหนึ่ง คือไม่ไว้วางใจใครหรืออะไรง่าย ๆ Etre méfiant ! คนไทยที่เคยอ่านวรรณคดีไทยเรื่องพระอภัยมณีจำกันได้ขึ้นใจแทบทุกคนถึงคำพูดของฤๅษีที่สอนสุดสาคร ซึ่งถูกซึ่งเปลือยหลอกเอาม้านิลมังกรแล้วผลักตกเหวไปว่า “แล้วสอนว่าอย่าไว้ใจมนุษย์ มันแสนสุดลึกล้ำเหลือกำหนด” ถ้าฤๅษีเป็นคนฝรั่งเศสก็คงจะสอนว่า “L'habit ne fait pas le moine!” สำหรับผู้ที่ไม่เคยอ่านพระอภัยมณี ก็คงจะเคยได้ยินผู้เฒ่าผู้แก่สั่งสอนลูกหลานว่า “อย่าไว้ใจทาง อย่าวางใจคน จะจนใจเอง” ส่วนคนฝรั่งเศสที่เคยอ่านนิทานอีสปของ ลา ฟงแตน (Les fables de la FONTAINE) ซึ่งเป็นนักเล่านิทานมีชื่อของฝรั่งเศสในสมัยศตวรรษที่ 17 ก็เห็นคล้อยตามผู้เขียนและยึดเป็นคติว่า “Méfiance est mère de sûreté” ถ้าไม่ใช่ในกวีนิพนธ์วรรณกรรม ก็ปฏิบัติตามสำนวนที่ว่า “méfiez-vous de l'eau qui dort” จะเห็นได้ว่า ทั้งคนไทยและคนฝรั่งเศส ไม่ไว้เนื้อเชื่อใจอะไรทั้งนั้น ไม่ว่าจะ เป็น “ทาง” “คน” หรือแม้แต่ “น้ำนิ่งไหลลึก” ผลก็คือทำให้ผู้ที่ประพฤติปฏิบัติตามคำสั่งสอน หรือคำแนะนำเหล่านี้ มีนิสัยชอบระมัดระวังไปหมด เพราะเห็นว่าเป็นการ “กันดีกว่าแก้” “Mieux vaut prévenir que guérir” จะพูดอะไรก็ต้องระวังให้ดีว่าไม่มีใครแอบได้ยินความลับเพราะ “กำแพงมีหู ประตูมีช่อง” “Les murs ont des oreilles” หรือถ้าจะให้ทันสมัยหน่อยก็เตือนกันว่า “Il y a un micro caché” ! ในการคบเพื่อนฝูง ยิ่งแล้วใหญ่ต้องระวังกันจงหนัก เพราะ “คบพาลพาลพาไปหาผิด คบบัณฑิต บัณฑิตพาไปหาผล” “Dis-moi qui tu hantes/fréquentes, je te dirais qui tu es” หรือไม่ก็จำไว้ว่า “เข้าฝูงหงส์เป็นหงส์ เข้าฝูงกาเป็นกา” “Hurler avec les loups” เพราะฉะนั้นถ้าอยากเป็น “บัณฑิต” หรือ “หงส์” และไม่ยอมเป็น “คนพาล” “กา” หรือ “หมาป่า” ละก็ จงรู้จักระมัดระวังตัวคบเพื่อนฝูงที่ดี คุณคนให้เป็น เพราะเดี๋ยวนี้คนส่วนใหญ่ “ข้างนอกสุกใส ข้างในเป็นโพรง” กันทั้งนั้น Donc, il faut savoir que “tout ce qui brille n'est pas or !”

คนไทยกับคนฝรั่งเศสชอบพูดมาก พอ ๆ กัน ถ้าสังเกตดู สำนวนไทย-ฝรั่งเศส ที่เกี่ยวกับการพูด จะเห็นว่ามียากมาย เช่น “พูดเหมือนต้อยหอย” “Etre bavard comme une pie” “ปากเปราะ” “Avoir la langue bien pendue” ซึ่งต่างก็หมายถึงคนที่ชอบพูดไม่หยุดปาก โดยเฉพาะพูดถึงเรื่องเล็ก ๆ น้อย ๆ เรื่องไร้สาระประเภท “ขี้หมูรา ขี้หมาแห้ง” “Parler de la pluie et du beau temps” หรือไม่กี่ “พูดเหมือนนกแก้วนกขุนทอง” “Etre bavard comme un perroquet” คือ พูดตามอย่างคนอื่น ทั้ง ๆ ที่ไม่รู้เรื่องไม่เข้าใจ คนช่างพูดเหล่านี้ไม่เป็นพิษเป็นภัยเท่าไร เพียงแต่ก่อความรำคาญให้แก่ผู้ฟัง หรือทำให้เสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ แต่ถ้าเป็นคน “ปากยาว” “Etre une langue de vipere” มี “ลิ้นงู” ชอบนินทาผู้อื่นเสีย ๆ หาย ๆ หรือ คน “ปากหวาน กันเปรี้ยว” “Etre tout sucre tout miel” ประเภทปากอย่างหนึ่ง ใจอย่างหนึ่ง ทั้งสองประเภทนี้อันตราย เพราะนอกจากจะมีจำนวนมากแล้ว “เหยื่อ” ยังถูกโจมตีลับหลัง หรือถ้าถูกโจมตีต่อหน้า “เหยื่อ” ก็มักจะรู้เท่าไม่ถึงการณ์ หลงเชื่อคำพูดหวาน ๆ ที่ปราศจากความจริงใจ จนพลาดท่า เสียที เสียรู้ ทำให้เจ็บอกเจ็บใจไปอีกนาน เมื่อเป็นเช่นนี้ ก็คงต้องนึกเสียวว่า “นินทาากาเลเหมือนเทน้า ไม่ชอกช้ำเหมือนเอามีดมารัดหิน” เช่นเดียวกับ “Verser de l'eau sur le duvet/le dos du canard” จะได้สบายใจ “ไม่สะดุ้งสะเทือนอะไรเหมือนเอาน้ำรดลงบนขนเป็ดไงล่ะ ! แต่อย่างไรก็ตาม เมื่อตระหนักถึงผลเสียของการพูดไม่ดีแล้ว ก่อนจะพูดอะไรออกมา ก็ควร “นับหนึ่งถึงสิบ” เสียก่อน “Il faut tourner sept fois sa langue dans sa bouche avant de parler” นึกอยู่เสมอว่า “ปลาหมอ ตายเพราะปาก” “Trop parler nuit” และเมื่อไรก็ตาม ถ้าเห็นว่าพูดไปก็ไม่มีความประโยชน์ก็ควรเงียบเสียดีกว่า เพราะ “พูดไปสองไพเบี้ย นิ่งเสียตำลึงทอง” “La parole est d'argent et le silence est d'or” โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อจำเป็นจะต้องต่อปากต่อคำกับผู้มีอำนาจเหนือตนจงเตือนสติตนเองอยู่เสมอว่า “ถ่มน้ำลายรดฟ้า ลงกะลาหัวตัวเอง” “Quand on crache en l'air, ça vous retombe dessus” มิฉะนั้นอาจจะได้รับโทษมหันต์จากคำพูดของตนเอง เพราะใคร ๆ ก็ชอบคำพูดอ่อนหวานกันทั้งนั้น แม้ว่าจะพูดไม่จริง โดยเฉพาะ “ผู้ใหญ่” ดังนั้น ถ้าต้องการประสบผลสำเร็จในชีวิตละก็ ควรจะพูดให้ดี ไม่ควรพูดจากร้าว รุนแรง จำใส่ใจให้ดีว่า “น้ำร้อนปลาเป็น น้ำเย็นปลาตาย” “On ne prend pas les mouches avec du vinaigre” (นับว่าเป็นเรื่องแปลกที่คนฝรั่งเศสเปรียบเทียบกับแมลงวัน น่าจะเป็นคนไทยมากกว่าหรือเป็นเพราะว่า คนไทยเห็นแมลงวันทั้งปีทั้งชาติ เลยไม่เคยสังเกตดูพฤติกรรมของมันอย่างใกล้ชิดว่า มันชอบตอมน้ำตาล หรือน้ำส้ม หรือทั้งสองอย่าง !) หรือถ้าจำไม่ได้เพราะสำนวนยาวไปมีตั้งสองตอนจำยาก ก็จำสำนวนตอนเดียวก็ได้ ความหมายใกล้เคียงกันคือ “เอาน้ำเย็นเข้าลูบ” “Petite pluie abat grand vent” รับรองว่า ถึงคู่เจรจาจะขี้โมโหหรือบ้าอำนาจยังไง ถ้าเจอคำพูดที่ “อ่อนโยน” ละก็ ใครขออะไรก็คง “อนุมัติ”...ให้สมตามความปรารถนาโดยเร็ว ! แต่การที่จะประสบผลสำเร็จโดยไม่ต้องพึ่งใครให้ “อนุมัติ”... ก็มีอยู่หลายทาง ทางหนึ่งก็ได้โดยการฟังคำพูดของตนเอง รู้จักรักษาคำพูด รักษาความสัตย์สัญญา เวลาทำอะไร จะได้มีคนเชื่อถือให้ความไว้วางใจ ความร่วมมือในการทำงาน ให้บรรลุเป้าหมาย เป็นคนมี “วาจาเหมือนงาช้าง” “Comme quelqu'un qui tient sa parole” พูดคำไหนคำนั้น ไม่มีคินคำ พูดจริง ทำจริง ไม่ชอบ “ละเลงขนมเบื้องด้วยปาก” ดีแต่พูด แต่ทำไม่ได้ เพราะจะทำให้ “เอาตัวไม่รอด” ผู้คนที่ยึดคติ “ทำดีกว่าพูด” ไม่ได้ เพราะยังไป ๆ “Le bien-faire vaut mieux que le bien dire” มีใช้หรือ !

ในการทำงานนั้น คนไทยและคนฝรั่งเศสต่างเห็นพ้องต้องกันว่า บางครั้งแม้เราจะมีสติปัญญาดีอย่างไรก็ตาม แต่ก็อาจจะทำงานไม่สำเร็จ เนื่องจากเหตุผลต่าง ๆ นานา เมื่อคิดได้เช่นนี้ ก็เห็นว่าความผิดพลาดเป็นเรื่องธรรมดา เพราะ “สี่เท้ายังรู้พลาด นักปราชญ์ยังรู้พลั้ง” “Il n'est si bon cheval qui ne bronche” มนุษย์และสัตว์ต่างทำงานผิดพลาดนั้นเป็นบทเรียน ถือเสียว่า “ผิดเป็นครู” “A quelque chose malheur est bon” แล้วพยายามแก้ไขข้อผิดพลาดให้ถูกต้อง เพราะไม่มีอะไร “สายเกินแก้” “Erreur n'est pas compte” “ไม่ใช่ว่าทำผิดแล้วไม่รับผิดชอบ ประเภท “รำไม่ดี โทษปีโทษกลอง” “A méchant ouvrier point de bon outil” เพราะคนประเภทนั้นนอกจากจะทำอะไรไม่สำเร็จ เนื่องจากขาดความรับผิดชอบแล้วยังชอบโยนความผิดไปให้ผู้อื่น ซึ่งอาจก่อศัตรูได้ง่าย ๆ เช่นเดียวกับคนที่ชอบไปยุ่งหรือขัดขวางผู้อื่นในเรื่องงาน โดยที่ตนเองไม่ได้ช่วยทำอะไร ประเภท “มือไม่พาย เอาเท้าราน้ำ” “Mettre des bâtons dans la rue” ทำทำงานเดินไม่สะดวก เกิดความล่าช้าโดยเปล่าประโยชน์ ทั้งนี้ทั้งนั้น ก็คงจะพอสรุปได้ว่า จะคิดทำอะไรก็ตาม ควรจะเตือนสติตนเองว่า “ทำดีได้ดี ทำชั่วได้ชั่ว” “Comme on fait son lit, on se couche” งานจะได้เดินอย่างมีประสิทธิภาพ และจิตใจก็พลอยสบายไปด้วย แต่การที่จะคิดได้ ทำได้นั้น ก็ต้องอาศัยการอบรมบ่มนิสัยกันมาตั้งแต่ต้น ซึ่งคนไทยและคนฝรั่งเศสตระหนักถึงความจริงข้อนี้ดี เห็นได้จากการสั่งสอนอบรม ความประพฤติของลูกหลาน ตั้งแต่ยังเป็นเด็ก โดยยึดสุภาษิต “รักวัวให้ผูก รักลูกให้ตี” เป็นหลัก “Qui aime bien, châtie bien” เมื่อรักลูกและอยากให้ลูกประพฤติตนให้ถูกต้องตามทำนองคลองธรรม เพื่อจะได้เติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่รับผิดชอบต่อตนเองและต่อสังคม ก็ควรจะลงโทษลูกที่ประพฤติตนออกนอกกรอบนอกทางเป็นการแก้ไขป้องกันเสียแต่แรก เพราะถ้าปล่อยทิ้งไว้ จะเข้ากินไปไม่ทันการ เช่นเมื่อเห็นลูกขโมยของเล็ก ๆ น้อย ๆ ก็ต้องลงโทษเป็นการตักเตือนสั่งสอน เพราะไม่เช่นนั้นจะกำเริบได้ใจ กลายเป็นคนขี้ขโมยไป ประเภท “เล็กขโมยไก่ ใหญ่ขโมยช้าง” “Qui vole un oeuf vole un boeuf” แต่การลงโทษ มิได้ให้ผลดีเสมอไป เพราะการใช้อำนาจบาตรใหญ่อาจจะทำให้ลูกเสื่อมความรักความศรัทธา ขาดความเข้าใจเตลิดเปิดเปิงเสียคนไปเลย ซึ่งคงไม่มีใครต้องการ ไม่ว่าจะเป็นพ่อแม่หรือลูก เพราะทุกคนในครอบครัวจะมีความสุขได้ก็ต่อเมื่อพ่อแม่เป็นที่รักเคารพของลูก ๆ เป็นที่รักและชื่นชมของพ่อแม่ ทางที่ดีที่สุด พ่อแม่ควรจะประพฤติปฏิบัติตนให้เป็นตัวอย่างเสียก่อน ลูกจะได้ทำตามอย่างละมุนละม่อม ทำนอง “ลูกไม้หล่นไม่ไกลต้น” “Tel père tel fils” หรือ “เชื่อไม่ทิ้งแถว” “Bon chien chasse de race” เมื่อเป็นเช่นนี้ ครอบครัวก็จะมีแต่ความรักและความสุข ส่วนสังคมก็จะมีแต่ความเจริญ เพราะมีสมาชิกที่พร้อมจะรับใช้ส่วนรวม

สรุปแล้ว เราอาจกล่าวได้ว่า ส่วนวนที่ใช้ในสังคมใดสังคมหนึ่งมีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของคนในสังคมนั้น ๆ มาก เพราะเป็นการชี้แนะ ตักเตือน สั่งสอน และอบรมให้รู้จักประพฤติปฏิบัติตาม ให้ถูกต้องทั้งในชีวิตส่วนตัวและส่วนรวม คนไทยและคนฝรั่งเศส ซึ่งได้ยึดถือส่วนวนต่าง ๆ ที่มีความหมายเหมือนหรือใกล้เคียงกันเป็นข้อคิดข้อปฏิบัติ หรือคติเตือนใจ อาจนับได้ว่าเป็นคนที่มีอุปนิสัยใจคอ ความคิด ความต้องการ อุดมการณ์ในการครองชีวิต และการมองโลกไม่แตกต่างกัน จริงอยู่ ส่วนวนบางส่วนวนมิได้มีเฉพาะในภาษาไทยหรือภาษาฝรั่งเศสเท่านั้น ทั้งนี้เพราะความคิดของมนุษย์เป็นสากล แต่คนไทยและคนฝรั่งเศสมีวิธีการเข้าถึงจิตใจของมนุษย์ได้อย่างลึกซึ้ง และถ่ายทอดภาพชีวิตของสังคมมนุษย์ออกมาได้อย่างงดงามเต็มไปด้วยความหมายและการเปรียบเทียบภาพพจน์ที่ทำให้ความคิดแจ่มกระจ่างแก่การจดจำ เมื่อคนไทยพูดว่า “ปลาใหญ่กินปลาเล็ก” และคนฝรั่งเศส “Les gros poissons mangent les petits” ทั้งความคิด

และการเปรียบเทียบภาพพจน์เหมือนกัน รวากับว่าแปลออกมาตัวต่อตัวเลยทีเดียว นับว่าน่าพิศวงมาก แต่ส่วนส่วนใหญ่จะมีความหมายใกล้เคียงกันแต่เปรียบเทียบภาพพจน์ต่างกัน คนไทยเปรียบผู้ชายที่มีสิทธิและอำนาจมากกว่าผู้หญิงว่า เป็น “ข้างเท่าหน้า” และผู้หญิงซึ่งอยู่ใต้อำนาจของผู้ชายและมีสิทธิเสรีภาพน้อยกว่าเป็น “ข้างเท่าหลัง” คนฝรั่งเศสคิดแบบเดียวกันกับคนไทย แต่เปรียบเทียบว่า “La poule ne doit pas chanter avant le coq”. Mais rien de plus naturel, dirons-nous. La Thaïlande n'est-elle pas le royaume des éléphants et la France le pays des coqs?”



## D.S. CAFÉ

ปากซอยสุขุมวิท ซอย 5 โทร. 251-8888

เชิญชิมอาหารฝรั่งเศสขนานแท้

เช่น เป็คอบลัม Canard à l'orange

เนื้อแกะอบ Gigot d'Agneau

หอยแมลงภู่อบ Moules farcies

ซาววอเคราต์ หรือ ซูครุท Choucroute Garnie

ขนมเค้กรสยุโรปหลายชนิด

ฝีมือเจ้าของร้าน บรรยากาศกันเอง

ราคาย่อมเยา

# มิติใหม่ของการสอนอ่าน

ชวณี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา

ในช่วงระหว่างปิดภาคเรียนที่หนึ่ง คณะอาจารย์สอนภาษาฝรั่งเศสและสมาชิก ส.ค.ศ.พ. หลายท่านคงได้มีโอกาสเข้าร่วมสัมมนาทางวิชาการเรื่อง "มิติใหม่ของการสอนอ่าน" ซึ่งจัดโดย ส.ค.ศ.พ. ณ กรุงเทพมหานคร วิทยาลัย เมื่อ 29-31 ตุลาคม 2530 นี้ ทั้งคงจะได้ข้อคิดและแนวทางในการพัฒนา

การสอนอ่านแบบต่าง ๆ ไปบ้าง แต่ก็คงจะยังมีอีกหลายท่านที่พลาดการสัมมนาครั้งนี้ ดิฉันจึงใคร่จะเสนอภาพกิจกรรมที่เกิดขึ้นในการสัมมนาครั้งนี้แก่สมาชิกวารสาร ส.ค.ศ.พ. ไว้เป็นที่ระลึก และเพื่อทราบความเป็นไปของงานด้านวิชาการของ ส.ค.ศ.พ. ดังนี้



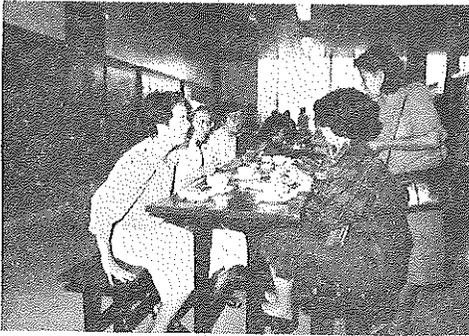
สมาชิก ส.ค.ศ.พ. เริ่มทยอยกันมาลงทะเบียนเข้าร่วมสัมมนาเมื่อวันที่ 29 ตุลาคม 30 ตั้งแต่เวลา 8.30 น. และปีนี้สมาคมฯ ได้มีโอกาสรับสมาชิกผู้สนใจมากเป็นพิเศษ



ต่อจากนั้น รศ.ดร.ธิดา บุญธรรม อุปนายก ส.ค.ศ.พ. กล่าวต้อนรับและเปิดการสัมมนาครั้งนี้ด้วยบรรยากาศที่เป็นกันเอง

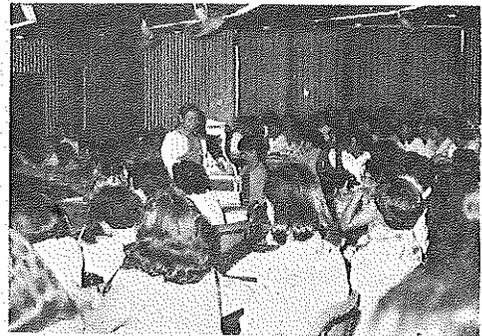


แล้วเริ่มเข้าสู่เนื้อหาของการสัมมนาด้วยหัวข้อ "ทฤษฎีและกลยุทธ์ในการสอนอ่าน" โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริรัตน์ นีละคุปต์ จากคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งอาจารย์ได้อธิบายถึงทฤษฎีการสอนอ่านด้านต่าง ๆ ให้เป็นพื้นฐานความเข้าใจแก่สมาชิกได้อย่างเข้าใจ และสนุกสนานกับกลยุทธ์ในการสอนอ่านแบบต่าง ๆ ของอาจารย์ด้วย



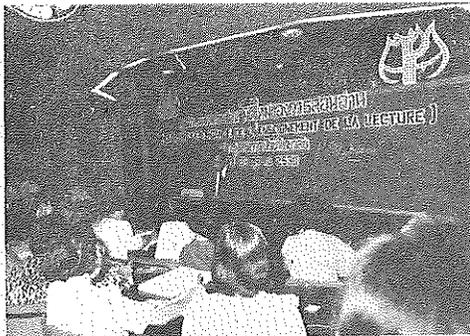
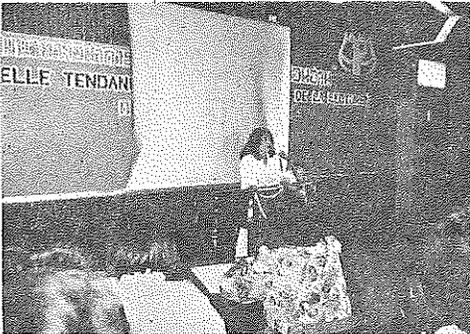
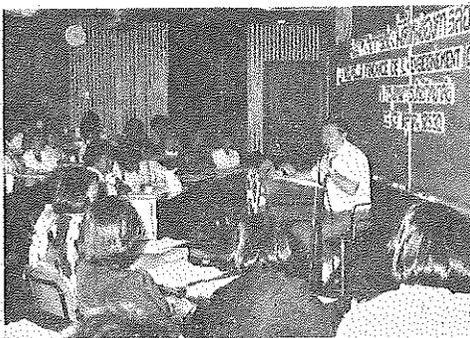
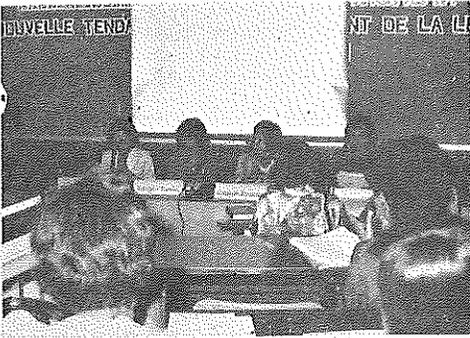
โอกาสที่สมาชิกเก่าและใหม่จะได้พบปะ  
ปรึกษาหารือกันก็คือช่วงพักดื่มน้ำชากาแฟ ช่วงนี้  
จึงเป็นช่วงที่สมาชิกดูจะชอบอีกช่วงหนึ่ง

ต่อจากนั้นก็มีการอภิปรายอย่างน่าสนใจ  
ยิ่งในหัวข้อ “การนำเทคโนโลยีมาช่วยปรับปรุง  
ในการสอนอ่าน” จากผศ.ดร.อุทัย ภิรมย์รัตน์ คณะ  
มนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ผศ.ดร.  
ศิริรัตน์ นิละคุปต์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์และผศ. ชวนพิศ วงศ์วิวัฒน์ คณะ  
ครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์สถาบัน  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้า วิทยาเขตเจ้าคุณทหาร  
โดยมีผู้ดำเนินการอภิปรายคือ ดร.มธุรส สาขา  
วิจารณ์ จากคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ ซึ่งดำเนินการอภิปรายได้อย่างมี  
ชีวิตชีวา



และวันที่ 29 รายการก็จบลงด้วย “เทคนิค  
การเสริมทักษะในการอ่าน” จากผู้ช่วยศาสตราจารย์  
ดร.อุทัย ภิรมย์รัตน์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
รามคำแหง ซึ่งอาจารย์ได้ให้เนื้อหาสาระและเทคนิค  
การเสริมทักษะไว้อย่างน่าสนใจยิ่ง

สำหรับรายการภาคเช้ารับรองรุ่นของวันที่  
30 ตุลาคม ที่สร้างความเบิกบานใจสมาชิกมองเห็น  
แนวทางที่จะนำไปปรับใช้จริงอีกรายการหนึ่งคือ  
“เทคนิคการสอนอ่าน” จาก รศ.ดร.พยอม ธรรมบุตร  
อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
ศรีนครินทรวิโรฒ ปทุมวัน



ติดตามมาด้วยดร. จงกล สุขเวทย์ จากหน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญศึกษากระทรวงศึกษาธิการ ผู้ดำเนินการอภิปรายที่ดำเนินอภิปรายได้อย่างเฉียบคมกับเรื่อง "อ่านเป็นมิใช่เพียงแต่อ่านออกหรืออ่านได้" โดยมีผู้อภิปรายคือ รศ.ดร. ณัฐชยา เฉลยทรัพย์ จากสำนักภาษา สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ ดร.ถนอมวงศ์ ล้ำยอดมรรคผล คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และดร.อมรลสิริ สันต์สุรติกุล จากคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

และสัมมนาครั้งนี้แม้เพื่อนร่วมงานจะกลับประเทศฝรั่งเศสไปกันมาก แต่ M. Guy MENNESSIER จาก BUREAU D'ACTION LINGUISTIQUE ก็สามารถนำ "เกมในการสอนอ่าน" ได้อย่างเข้มแข็งและเต็มไปด้วยประสิทธิภาพดั้งเดิม

ส่วนรายการสัมมนาของวันที่ 31 ตุลาคม 30 ซึ่งเป็นวันสุดท้ายของการสัมมนา เริ่มด้วยดร. วิภาดา อิงคนารต จากคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์นำเสนอ "ยุทธวิธีกรอ่านแบบการจัดโครงสร้างของความคิดรวบยอด"

ต่อมาตามรายการสัมมนาจะเป็น "ยุทธวิธีในการสอนอ่านด้วยภาพ" โดยดร. ประภา งานไพโรจน์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประธานการจัดสัมมนาในครั้งนี้ แต่เนื่องจากมีวิทยากรพิเศษมาจากปารีสจึงได้นำมาแทนคือ MONSIEUR HENAU ซึ่งเป็น INSPECTEUR DE L'EDUCATION SPECIALISTE DE LA LECTURE ซึ่งมาพูดเกี่ยวกับการสอนการอ่านให้สมาชิกฟัง



และในที่สุดการสัมมนา ก็จบลงด้วยความสำเร็จ  
อย่างงดงามจากการดำเนินงานของทีมงานซึ่งมี  
ดร.ประภา งานไพโรจน์ เป็นประธานการสัมมนา  
ในครั้งนี้ ผลจากการประเมินสรุปออกมาได้ว่า  
สมาชิกมีความพอใจอย่างมาก และอยากจะให้  
ส.ค.ฝ.ท. จัดสัมมนาต่อ ๆ ไปอีก แม้ว่าจะต้องเดินทาง  
มาจากที่ไกล ๆ ก็จะมา ซึ่ง ส.ค.ฝ.ท. ก็คงจะสนอง  
ตอบความต้องการนี้ด้วยความเต็มใจยิ่ง



## การไปฝึกอบรมการเรียนการสอนภาษาฝรั่งเศสของกลุ่ม ผู้ได้รับทุนฤดูใบไม้ผลิ 1987

ทุน	สมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย
สถานที่อบรม	มหาวิทยาลัย Lyon II เมือง Lyon ประเทศฝรั่งเศส
ระยะเวลา	21 มีนาคม 2530-31 พฤษภาคม 2530
ผู้ได้รับทุนเข้าอบรม	อาจารย์ผู้สอนภาษาฝรั่งเศสจากโรงเรียนมัธยมส่วนกลางและส่วนภูมิภาค สังกัดกรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ 12 ท่าน สังกัดสำนักงานการศึกษาเอกชน กระทรวงศึกษาธิการ 2 ท่าน รวม 14 ท่าน
หัวข้อการอบรม	การฝึกอบรมทางด้านภาษาศาสตร์ ศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมเมือง Lyon, Rhône-Alpes และเมืองใกล้เคียง
รายงานโดย	อาจารย์ทั้ง 14 ท่านที่เข้ารับการอบรม

### เนื้อหาการอบรม

#### 1. การฝึกอบรมทางด้านภาษาศาสตร์

##### 1. Cours dits "de langue"

ความเข้าใจภาษาทั้ง 4 ทักษะ คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน

การใช้ภาษา ทั้ง 4 ทักษะ คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเรียนจากบทความในหนังสือพิมพ์ และวรรณคดี

ไวยากรณ์ (ศึกษาจากแบบฝึกหัดและการสร้างแบบฝึกหัด โดยผู้รับทุนเลือกหัวข้อตามความต้องการของนักเรียนไทย)

##### 2. Cours de lexicologie

เพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ โดยการฝึกฝนจากแบบฝึกหัด

##### 3. Techniques d'animation

ฝึกการเล่นเกมส์ การแสดงบทบาทสมมุติ

##### 4. A. Methodologie en audio-visuel

ได้ดูและวิจารณ์เปรียบเทียบการสอน Audio-visuel ทั้งแบบเดิมและแบบใหม่ สรุปได้ว่า

Vive Voix ซึ่งเป็นการสอนแบบเดิม มีฉายภาพบทเรียนให้นักเรียนดู และให้นักเรียนพูด

หรือสร้างบทสนทนาตามภาพ จากนั้นครูจะให้นักเรียนฟังจากบทสนทนาของบทเรียน เป็นการทบทวนความเข้าใจ ครูฝึกให้นักเรียนสร้างบทสนทนาตามสถานการณ์ นักเรียนจะมีโอกาสสื่อสารโต้ตอบกับครูมาก บทเรียนในวิธีนี้ จะมีหลายภาพและมีบทสนทนาที่มีประโยคยาวในแต่ละภาพ รูปประโยคจะเป็นภาษาเขียนมากกว่าภาษาพูดในชีวิตประจำวันจริง ๆ

Archipel เป็นวิธีการสอนอีกแบบหนึ่งที่มีภาพแตกต่างจาก Vive Voix เพราะบทเรียนจะแบ่งเป็น Unité แต่ละ Unité จะแบ่งเป็น Situation แต่ละ Situation จะมีภาพประกอบ 1-3 ภาพ และมีบทสนทนาสั้น ๆ โดยใช้ภาษาที่เป็นลักษณะ la vie quotidienne จริง ๆ นักเรียนจะได้เรียนรู้ไวยากรณ์ ซึ่งมีแทรกอยู่ในบทสนทนาของแต่ละตอนด้วย วิธีการสอนแบบนี้นักเรียนจะเป็นศูนย์กลางของการเรียน ซึ่งต่างจากแบบ Vive Voix

### B. Cours vidéo

ศึกษาวิธีการสอนด้วย Vidéo ให้สอนเพื่อวัดความเข้าใจในการฟัง-พูด โดยครูฉาย Vidéo เรื่องราวต่าง ๆ ให้นักเรียนดู แล้วตั้งคำถามทดสอบความเข้าใจ ถ้าตอบไม่ได้ ครูฉายซ้ำ หุดยุคภาพบางตอน เพื่อให้ นักเรียนค้นหาคำตอบ

### 5. Comment Communiquer

- ศึกษาวิธีและเทคนิคการสื่อสาร โดยให้จัดทำฟิล์มสไลด์เรื่องต่าง ๆ คือ Transport, magasin, publicité, la famille française และให้ค้นคว้าหาข้อมูลประกอบภาพ
- สนทนาโต้ตอบเปรียบเทียบวัฒนธรรมไทย-ฝรั่งเศส
- ทำรายงานพูดหน้าชั้นแนะนำประเทศไทย ในแง่มุมต่าง ๆ ที่น่าสนใจ โดยใช้ภาพบรรยายประกอบ

## 2. ศึกษาเกี่ยวกับเมือง Lyon, แถบ Rhône-Alpes และเมืองใกล้เคียง

Lyon เป็นเมืองที่เก่าแก่สร้างมา 2,000 กว่าปี ซึ่งเรียกสมัยนั้นว่า Lugdunum..... ตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม และง่ายต่อการติดต่อกับเมืองอื่น ๆ ทางด้านเศรษฐกิจมีการพัฒนาดีขึ้นเรื่อย ๆ มีแม่น้ำ Saône และแม่น้ำ Rhône ไหลผ่าน และมาบรรจบกันที่นี้ เพื่อไหลลงผ่านเทือกเขา Alpes และ Massif Central สู่ทะเลเมดิเตอร์เรเนียน

มีประชากรประมาณ 1,200,000 คน เป็นอันดับ 2 ของฝรั่งเศส แบ่งเขตออกเป็น Commune ซึ่งมี 55 Communes เป็นเมืองที่มีห้องสมุดมากมาย และมีมหาวิทยาลัยที่มีชื่อเสียง อุตสาหกรรมที่มีชื่อมากคือ อุตสาหกรรมผ้าไหม ซึ่งได้เริ่มมีมาตั้งแต่สมัยศตวรรษที่ 16 และแพร่หลายในศตวรรษที่ 19 นอกจากอุตสาหกรรมทอผ้าแล้ว ยังมีอุตสาหกรรมอื่น ๆ อีก คือ อุตสาหกรรมเคมี อุตสาหกรรมน้ำมัน อุตสาหกรรมพลาสติก อุตสาหกรรมผลิตยา (pharmaceutique)

Lyon เป็นเมืองที่พัฒนาอยู่ตลอดเวลา ประชาชนคล่องแคล่ว จริงจังกับการทำงาน แต่งกายดี สะอาด และสวยงาม มีเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาก บ้านเมืองสวยงามน่าอยู่ การคมนาคมในตัวเมืองก็สะดวกและปลอดภัย แต่สภาพอากาศจะเปลี่ยนแปลงบ่อย ๆ เช่น ตอนเช้าอากาศดีมีแสงแดดอ่อน ๆ แต่พอตอนบ่ายอากาศก็เปลี่ยนเป็นเย็นหรืออาจจะหนาว และมีฝนตกเบา ๆ การคมนาคมสะดวกมีรถไฟใต้ดินทั้งหมด 3 สาย และกำลังสร้างเพิ่มอีกเป็นสายที่ 4 ประมาณอีก 4 ปี จึงจะเสร็จเรียบร้อย

สถานที่ที่น่าสนใจและได้เยี่ยมชม

1. Place Bellcour เป็นศูนย์รวมที่สำคัญ เป็นที่ตั้งของอนุสาวรีย์ของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 และใกล้บริเวณนั้น มีสำนักงานการท่องเที่ยว

2. Place Victor Hugo เป็นศูนย์รวมสินค้าประเภทเสื้อผ้าและเครื่องประดับ
3. Rue de la République อยู่ใกล้ ๆ กับ Place Bellcour มีร้านค้าใหญ่ ๆ จำนวนมากมาย เป็นแหล่งชุมชน และมีอาคารที่สร้างสมัยศตวรรษที่ 19
4. Hôtel de Ville สร้างตั้งแต่ 1646 ถึง 1652 โดยสถาปนิก ชื่อ Simon Maupin ต่อมา ถูกตัดแปลงสร้างใหม่อีกโดย Jules-Hardouin-Mansart และสร้างได้สมบูรณ์แบบในสมัยของพระเจ้าหลุยส์ ที่ 14
5. Colline de Fourvière เป็นเนินเขาที่มี Notre Dame de Fourvière ที่สร้างในสมัยโรมัน ตั้งเด่นสง่างามมาก และข้าง ๆ เป็น Musée Romain ซึ่งเก็บรักษาวัตถุโบราณสมัยนั้นไว้ เช่น รูปปั้นหิน แกะสลัก เครื่องประดับ อาวุธ ศิลปะโมเซอิก และที่น่าสนใจมาก คือ Grand Théâtre จะอยู่ที่กลางแจ้ง สร้างด้วยหินแข็งแกร่งและใหญ่โต คล้าย ๆ หินศิลาแลง
6. Le Parc de la Tête d'Or เป็นสวนสาธารณะที่กว้างขวางและน่าพักผ่อนมากที่สุด มีสวนสัตว์และสวนดอกไม้สวยงามมาก

#### สถานที่ที่ได้ไปเยี่ยมชมนอกเมือง Lyon

1. Beaujolais มีชื่อเสียงในการผลิตเหล้าองุ่น
2. Clermont-Ferrand มีโรงงานผลิตยางรถยนต์ที่มีชื่อยี่ห้อ Michelin
3. Parc National des Volcans เป็นแหล่งที่มีภูเขาไฟที่ดับแล้วเป็นเวลานาน
4. Puy de Dome เป็นยอดเขาที่สูงที่สุดในเขตนั้น และเป็นภูเขาไฟเก่า ซึ่งขณะนี้ไม่มีทิวทัศน์สวยงามมาก
5. Annecy เป็นเมืองที่เก่าแก่มากของฝรั่งเศส ในตัวเมืองใกล้ ๆ กับ Hôtel de Ville มีทะเลสาบที่สวยงาม บนเนินเขาขึ้นไปจะมี Palais de l'Isle ซึ่งสร้างสมัยศตวรรษที่ 12 และเป็นคุกเก่าของเมืองนั้น และบนเนินสูงขึ้นไปอีกก็เป็น Château เก่าแก่ มองลงสู่เบื้องล่างเห็นทิวทัศน์ของอาคารในตัวเมือง ได้สวยงาม และใกล้ ๆ เมือง Annecy ก็เป็นเทือกเขา Alpes บนยอดสูงยังมีหิมะปกคลุมอยู่บ้างในต้นฤดูใบไม้ผลิ อากาศก็ไม่หนาวมาก มีแสงแดดตลอดวัน และสามารถมองเห็นยอดเขา Mont Blanc ได้ใกล้
6. Le Lac de Bouget อยู่ที่ Aix-les-Bains ในแคว้น Savoie ภูเขารอบทะเลสาบสวยงาม และริมทะเลสาบอีกฝั่งหนึ่งนั้นเป็นที่ตั้งของ L'Eglise Hautcombe เป็นโบสถ์ที่สร้างแบบอิตาลี ภายในโบสถ์สวยงามมาก
7. Gerland เป็นย่านหนึ่งอยู่ทางทิศใต้ของเมือง Lyon ซึ่งขณะนี้กำลังอยู่ในระหว่างการสร้างผังเมืองใหม่
8. Maire de Villeurbanne อยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของ Lyon ภายในมีห้องสมุดสำหรับบริการประชาชนทั่วไป และนิทรรศการทางด้านศิลปะ เป็นสถานที่บริการประชาชนเกี่ยวกับการแจ้งเกิด จดทะเบียนต่าง ๆ
9. Collège "Paul Fluard" อยู่ในเขตของ Vénissieux ซึ่งอยู่ทิศตะวันออกของเมือง Lyon เป็นโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา แบ่งเป็น 6 ระดับด้วยกัน นับตั้งแต่ชั้น 6 นักเรียนปีแรกที่เข้าเรียนเราเรียกว่า

ชั้น 6 และปีสุดท้าย คือ ชั้น 1 นักเรียนจะเรียนประมาณสัปดาห์ละ 23-25 คาบ วันพุธตอนบ่ายของทุกสัปดาห์จะไม่มีเรียน เป็นเวลาที่นักเรียนได้ทำกิจกรรม เช่น เล่นกีฬา เป็นต้น

10. Ecourly เป็นส่วนหนึ่งของเมือง Lyon อยู่ทางทิศเหนือ เป็นย่านของคนมีเงิน มี église ที่สร้างในศตวรรษที่ 17 สถาปัตยกรรมนั้นเรียบง่าย ไม่ค่อยมีคนพลุกพล่าน มีห้องสมุดที่ทันสมัยเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับเยาวชน มีศูนย์รวมเรียกว่า Maison de Rencontre ซึ่งภายในศูนย์นั้น มีโรงละคร สำหรับแสดงละครหรือดนตรี นอกจากนี้ก็มีห้องต่าง ๆ สำหรับทำกิจกรรมต่าง ๆ ของเยาวชน ส่วนพ่อแม่ที่ทำงานทั้งคู่ ก็สามารถนำลูกไปฝากไว้สถานเลี้ยงเด็กชื่อ la Haute de Garderie โดยเสียค่าเลี้ยงดูไม่แพง

11. I.F.F.A. MERIEUX อยู่ในเขตเมือง Lyon เป็นสถานที่ผลิตวัคซีนป้องกันโรคที่ใหญ่ และสำคัญแห่งหนึ่งของฝรั่งเศส

### ผลสรุปจากการอบรม

ผู้เข้ารับการอบรมได้ความรู้เพิ่มเติมดังต่อไปนี้

1. ได้ฝึกการใช้ภาษากับเจ้าของภาษาโดยตรง
2. ได้รับความรู้ด้านวิธีการสอนภาษาฝรั่งเศส
3. ได้เรียนรู้วัฒนธรรมฝรั่งเศสเพิ่มขึ้น
4. ได้รับประสบการณ์โดยตรงในการเยี่ยมชมสถานที่ที่สำคัญ
5. ได้รู้จักชาวฝรั่งเศสหลายอาชีพ และได้แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดซึ่งกันและกัน
6. ได้เอกสารเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องศัพท์ สำนวน ไวยากรณ์
7. ได้จัดทำรายงานเกี่ยวกับเรื่องที่น่าสนใจของฝรั่งเศส โดยแบ่งหัวข้อดังนี้

7.1 การเรียกชื่อร้านค้า 43 ชื่อ (พร้อมสไลด์)

7.2 การคมนาคม (พร้อมสไลด์)

7.3 การโฆษณา (พร้อมสไลด์)

7.4 การแสดงต่าง ๆ

7.5 งานฉลองในฝรั่งเศส

7.6 ครอบครัวชาวฝรั่งเศส (พร้อมสไลด์)

7.7 การท่องเที่ยว

7.8 งานเทศบาลเมือง

7.9 การเยี่ยมชมโรงเรียนในระหว่างการอบรม

7.10 จัดทำบทเรียนย่อย โดยใช้เอกสารจริงประกอบการสอน ในเรื่องรายการอาหาร, บัตรเชิญ, ประกาศแจ้งความ, การประกอบอาหาร, หัวข้อข่าว น.ส.พ., การเบิกเงินค่ารักษาพยาบาล, รายการ T.V., ตารางรถไฟ, การกรอกแบบฟอร์มโทรเลข, บัตรประชาชน, ตัวเดินรถประจำทาง

### ผลพลอยได้จาก การอบรม

1. ได้มีการเสนอแนะว่า การจะแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการบริหารเทศบาลเมืองของกรุงเทพฯ กับเทศบาลเมือง Villeurbanne ของ Lyon

2. ได้ตกลงจะให้มีการต้อนรับนักท่องเที่ยวของ Lyon ซึ่งจัดโดยการท่องเที่ยวของ Lyon ซึ่งจะเดินทางมาประเทศไทยเป็นกลุ่ม ๆ ละประมาณ 5-10 คน โดยทางผู้เข้ารับการอบรมขอแลกเปลี่ยน ให้จัดหานักเรียนและครูที่ต้องการเขียนจดหมายโต้ตอบกับนักเรียนและครูไทย

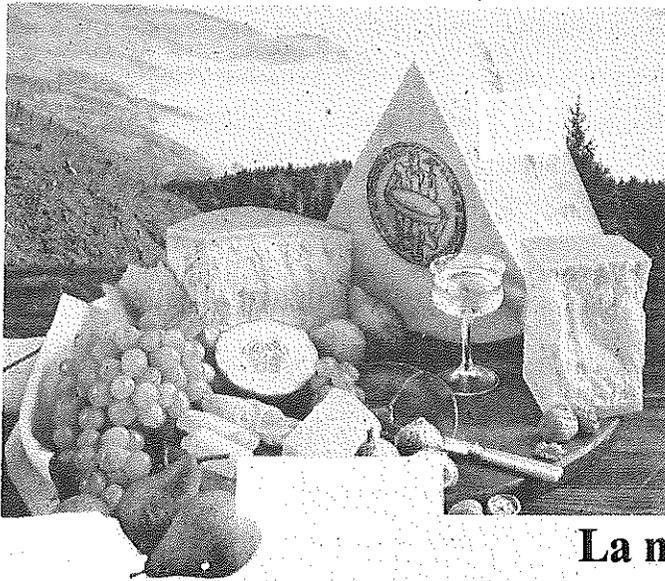
3. ได้มีข้อเสนอจาก Collège Paul Eluard ที่จะยินดีแลกเปลี่ยนข้อมูลเอกสาร คำแนะนำระหว่างนักเรียนและครูของ Collège Paul Eluard กับนักเรียนและครูจากประเทศไทย

#### ข้อคิดเห็น

ทุนฝึกอบรมระยะ 2 เดือนนี้ เป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมมาก ไม่มากเกินไปและไม่น้อยเกินไป เห็นสมควรจัดต่อไป เพื่อประโยชน์แก่ครู-อาจารย์ ที่จะได้มีโอกาสนำเอาความรู้ และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานต่อไป

#### อาจารย์ผู้เข้ารับการอบรมที่มหาวิทยาลัย Lyon II

- |                  |                 |                               |
|------------------|-----------------|-------------------------------|
| 1. อ. สุชาติ     | คำจันทร์        | (บ้านนาสาร สุราษฎร์)          |
| 2. อ. เพียงใจ    | เรืองศรี        | (ศึกษานารี)                   |
| 3. อ. อัมภา      | พิเชษฐกิจ       | (วัดรางบัว)                   |
| 4. อ. สร้อยนภา   | กาญจนกร         | (ทิวไผ่งาม)                   |
| 5. อ. ลัดดาวัลย์ | วงศ์ทองแท้      | (บางแพปฐมวิทยา ราชบุรี)       |
| 6. อ. นิภา       | โชติวรรณวิวัฒน์ | (พระฤทัยคอนแวนต์)             |
| 7. อ. อภิญา      | ขยันงาน         | (ร.ร. ราชสีมาวิทยาลัย)        |
| 8. อ. สุวคนธ์    | เรืองพีระกุล    | (ร.ร. ฤทธิณรงค์รอน)           |
| 9. อ. สุวณีย์    | สิริจิกุล       | (ร.ร. สำโรง)                  |
| 10. อ. จรรยาพร   | เบญจศิริวรรณ    | (ร.ร. พนัสพิทยาคาร ชลบุรี)    |
| 11. อ. ภักดิ์ปสร | เพชรปานึงค์     | (ร.ร. ดาราวิทยาลัย เชียงใหม่) |
| 12. อ. จงรักษ์   | เชื้อสาย        | (ร.ร. สตรีระนอง)              |
| 13. อ. ดวงตา     | เชียวชาญ        | (ร.ร. อุตรดิตถ์ตรุงพิทยา)     |
| 14. อ. อัญชลี    | อดิแพทย์        | (ร.ร. วัดบวรมงคล)             |



## La nouvelle des boursiers de Printemps, Nantes 1987.

La France et la Thaïlande entretiennent de bonnes relations depuis trois siècles. Grâce aux services culturels de l'Ambassade de France douze professeurs de français thaïlandais ont séjourné deux mois à Nantes (ville de l'ouest de la France) du 23/3 au 23/5 1987.

Au cours de leur stage à l'université, plus exactement à la Faculté des Lettres, ils ont décidé de préparer une exposition sur la région des pays de la Loire, la Loire-Atlantique et Nantes.

Cette exposition a été réalisée grâce aux documents de toutes sortes, offerts par les organismes officiels ou non, qui ont réservé aux stagiaires le meilleur accueil.

Nous avons travaillé différents aspects de la région, après un tour d'horizon géographique et historique:

- l'Economie
- le Tourisme
- les Communications et transports
- la Culture

— La vie des jeunes à Nantes et dans la région.

NANTES est la métropole de la Région: Pays de Loire qui compte cinq départements:

— au nord la MAYENNE chef-lieu: LAVAL

— à l'est: le MAINE & LOIRE: ANGERS

— à l'est: la SARTHE: LE MANS

— au sud: la VENDEE: LA ROCHE S/YON

— à l'ouest: la LOIRE-ATLANTIQUE: NANTES

Chaque chef-lieu est le siège d'un CONSEIL GENERAL et d'une PREFECTURE (cf Tableaux) et chacun des départements est autonome. Nantes regroupe au sein du CONSEIL REGIONAL l'administration de la région tout entière.

LAVAL est une ville ancienne, assez peu animée sauf les jours de foire.

LE MANS est une ville industrielle (Renault) qui abrite le célèbre circuit automobile

des "24 HEURES" et celui du "BOL D'OR" course de motos.

LA ROCHE S/YON ; petite ville peu animée est surtout le centre d'une région agricole.

ANGERS, aux confins de la Loire et de la Maine, est une jolie ville où le château du roi René abrite chaque année un festival de théâtre.

enfin NANTES, dans laquelle nous avons résidé, est la ville la plus importante et la métropole régionale...

NANTES : les plus belles villes du monde sont celles où l'eau se mêle aux pierres et Nantes est de celles-là, qui il y a quelque cent ans était justement appelée "Venise de l'Ouest" ou "la ville aux cent arches"

Le destin de Nantes est étroitement lié à celui de la Loire, c'est par le fleuve que sont venues les invasions (les Normands) et leur cortège habituel de destructions et par lui que sont également venus les échanges commerciaux et la prospérité de la ville, en particulier avec le commerce triangulaire (du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle) et le trafic des esclaves.

Mais Nantes est avant tout, pour le promeneur attentif, une source de joies et d'étonnements sans cesse renouvelés, car si l'eau est partout avec ses jeux et ses reflets, l'histoire est également inscrite sur les pierres de cette belle ville.

## ECONOMIE

Dans la ville de Nantes se trouvent beaucoup d'activités:

Depuis longtemps la construction navale et les industries agroalimentaires : conserveries, biscuiteries, en particulier le "berlingot" dans les confiseries ; la culture du "muguet" vendu le 1er Mai est spécifique à la région.

Plus récemment la construction aéronautique, l'électricité, l'électronique, les boîtes de conserve, la mécanique, la chimie et les plastiques.

Actuellement il existe deux mille chercheurs dans les instituts, les laboratoires, les grandes écoles, l'université, les entreprises. Ils participent au développement de la technologie et de l'industrie. Prochainement sera créé au nord-est de la ville un technopôle regroupant toutes les industries de "pointe"

Nantes est un centre de commerce international (Zone Atlantique) les grandes entreprises de l'estuaire de la Loire sur l'axe Nantes-Saint-Nazaire, échangent des marchandises avec l'étranger. Ces entreprises sont soutenues par des aides fiscales et financières. Le marché boursier est en constante augmentation.

Pendant notre séjour nous assistons à l'inauguration du C A C I (Centre Atlantique de Commerce International).

## TOURISME

La région des Pays de Loire est un ensemble où les forces de la nature et les cultures s'harmonisent. S'étirant de Mamers (dans la Sarthe) à Luçon (en Vendée) et de Montsoreau (dans le Maine et Loire) au Croisic (sur la côte en Lire-Atlantique) la région présente une étonnante variété. Grâce à une industrialisation équilibrée, le patrimoine naturel et architectural a été admirablement préservé. Les Pays de Loire comptent sur leur territoire le plus grand nombre de châteaux habités de France.

La côte atlantique de Piriac à la Tranche sur Mer en Loire-Atlantique et Vendée, attire chaque année de nombreux touristes. Les plages de La Baule, Pornic, les Sables d'Olonne sont très connues. La Vendée est le troisième

département touristique de France après la côte d'azur. De nombreux petits ports de plaisance abritent des voiliers, qui souvent ne servent que deux ou trois mois par an!

Nantes, capitale des pays de Loire et chef-lieu de la Loire-Atlantique dispose de nombreux attraits propres à attirer les voyageurs, de passage vers la côte. Les principales attractions incluent les quartiers les plus anciens de la ville : la Cathédrale, le Château des Ducs de Bretagne, le Quartier Feydeau, le Quartier Graslin, les musées Dobrée, Jules Verne, le Jardin des Plantes... La ville a aussi le bonheur de posséder de magnifiques spectacles sur la Loire ou l'Erdre, une ceinture "verte" de

primeurs, et de nombreux centres de loisirs pour jeunes et adultes. Elle possède aussi de belles piscines, et un stade de dimension internationale....

### Les JEUNES

A Nantes, la population "JEUNES" est importante.

La formation est tout d'abord scolaire. Dès que les enfants ont deux ans ils peuvent fréquenter l'école maternelle. Après six ans ils poursuivent leurs études primaires à l'école élémentaire. Ensuite ils vont au Collège puis au Lycée, parfois à l'Université.

L'enseignement est **obligatoire de six à seize ans**, mais beaucoup poursuivent leurs études au-delà. (cf tableau ci-dessous)

	Université ou Instituts de technologie
de 15 à 18 ans	Lycées d'enseignement général (baccalauréat) - 2° - 1° - Term. - ou professionnel
de 11 à 15/16 ans	Collège d'Enseignement Secondaire (Brevet) 6° - 5° - 4° - = ° -
de 6 à 11 ans	Ecole élémentaire C.P - C.E. 2 années - C.E. 2 années
de 2 à 6 ans	Ecole maternelle
avant 2 ans	des "crèches" accueillent les bébés des mères qui travaillent.

Mais les jeunes nantais ne vont pas seulement à l'école ils ont aussi des distractions, ils développent leurs corps et leurs esprits par des jeux et Nantes a créé des lieux pour les loisirs et les sports.

Les centres de loisirs sont nombreux, celui du "Petit Port" près de l'Université abrite une piscine, une patinoire, un bowling, et des billards... Il existe de nombreuses piscines, terrains de sport, beaucoup d'associations proposent aux jeunes différents loisirs. Le C.R.I.J. (Centre Régional d'Information Jeunesse) regroupe tous les renseignements Il peut également les renseigner sur des emplois éventuels, des formations professionnelles et des logements.

Les jeunes qui travaillent peuvent loger dans des F J T (Foyers de Jeunes Travailleurs) les étudiants s'adressent au C R O U S (Centre d'Oeuvres Universitaires) pour trouver une chambre dans une des Cités près des Facultés.

## la VIE CULTURELLE

Nantes, ville de créations : peinture, sculpture, musique..., ancienne capitale et résidence des Ducs de Bretagne, rassemble de nombreux lieux culturels:

douze musées:

— Le musée des Beaux-Arts : presque entièrement consacré à la peinture du XIII<sup>e</sup> siècle à nos jours.

— le Musée des Arts Décoratifs

— Le Musée Régional des Arts Populaires

— le Musée des Salorges

Trois musées regroupés au Château de Ducs

— le Musée Dobrée : créé par le legs de ce dernier, représentant d'une grande famille

d'armateurs, il rassemble des objets rares et précieux ainsi que le reliquaire contenant le coeur d'Anne de Bretagne.

— le musée Jules Verne : consacré à l'auteur célèbre de "science fiction"

— le musée de la Poupée et des Jouets anciens

— le Musée d'Histoire Naturelle

— le Musée Archéologique

— le Musée de la Poste des Pays de Loire

— le Musée de l'Imprimerie

et le Planétarium : théâtre d'étoiles sur fond de coupole hémisphérique.

De très nombreux cinémas, plusieurs théâtres dont l'un les plus modernes de France : "l'Espace 44", des salles de concert dont l'"Auditorium", des salles d'exposition, de conférence, soit dans les vieux quartiers de la Juiverie, de Kervégan, de l'île Feydeau, du Pilori, soit dans le centre ville.

On peut se procurer les programmes de toutes les manifestations à l'Office du Tourisme ou au C.C.O. (Centre de Communication de l'Ouest). A la Médiathèque on trouve des disques, livres, tableaux que l'on peut emprunter ou consulter sur place.

Nantes est dans l'ensemble une ville assez animée du point de vue culturel tout autant que sportif.

## TRANSPORTS ET COMMUNICATION

NANTES est une grande ville très peuplée (500 000 Habitants dans l'agglomération) la communication influence la façon de vivre, l'économie, l'industrie, le tourisme...

Malgré sa position géographique excentrée, Nantes est en communication avec les autres régions de France et les pays étrangers.

AXES ROUTIERS : principales voies:

— Route nationale 23 Nantes-Paris et autoroute "Océane"

— RN 137 Nantes-Rennes et Nantes-Bordeaux

— RN 165 Brest-Vannes-Nantes

— RN 148 Nantes-Poitiers-Limoges

Un centre routier à la Haluchère en bordure de la RN 23.

AXES FERROVIAIRES:

Des allers et retours quotidiens sont assurés avec les grandes villes de France : Paris, Bordeaux, Lyon : Toulouse, Tours, Quimper...

Des trains de "neige" spéciaux desservent les stations des Alpes, des Pyrénées, du Massif Central.

Pour les transports rapides de marchandises la gare de Nantes-Etat est équipée pour la manutention de transcontainers.

Pour les autres transports de marchandises l'ensemble Nantes-Blottereau et les voies de service de l'estuaire de la Loire permettent une desserte par trains complets en provenance ou à destination de tous les centres d'activité en France.

AXES MARITIMES:

Le port autonome de Nantes St Nazaire est né de la fusion des trois ports de Nantes, Donges et St Nazaire, il établit des liaisons régulière avec l'Afrique-surtout l'Afrique du Nord-l'Espagne, la Scandinavie, les Antilles, la Réunion, Madagascar...

AXES AERIENS:

Un aérodrome international : Château-Bougon peut recevoir des avions moyen courrier avec balisage de première catégorie.

Liaisons internationales : Nantes Londres (1 a. r. par semaine).

Vols charters à destination de la Tunisie, de l'Espagne, de la Grèce, du Maroc.

Liaisons avec Paris, Orly-Ouest (30 a.r. par semaine)

Liaisons régionales avec Bordeaux, Lille, Lyon; Nice, Marseille, Toulouse...

Une vaste zone aéroportuaire de 40 Hectares avec possibilité d'implantation pour ateliers, bureaux, entrepôts et toutes autres activités...

L'ère de la communication:

A Nantes les progrès techniques ont, en l'espace de quelques décennies, profondément modifié la communication et permis la création de nouveaux concepts et outils favorisant la:

- transmission de la voix
- transmission de l'écrit
- transmission de l'image
- transmission des données

et permettant le développement de nouveaux services tels:

- Télétel
- vidéocommunication
- systèmes bureautiques

Le paysage communicationnel a été bouleversé, passant du câble téléphonique au satellite et à la fibre optique, le progrès a aussi transformé la communication interpersonnelle en communication de plus en plus médiatisée et technique.

A Nantes existent un centre de communication (le C.C.O.) et une fondation pour les sciences de la communication.



# ชวนกันตาม ?

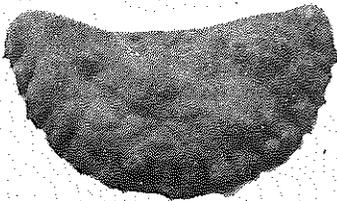
อัจฉรา โชติบุตร  
สนใจ อ่องสกุล

# ช่วยกันตอบ...๐๐๐

1. ถาม ขอรบรว่ากะหรี่ปั๊พในภาษาฝรั่งเศสเรียกว่าอะไร กรุณาให้คำอธิบายเป็นภาษาฝรั่งเศสด้วย

— ท้องยุง พุงกระสอบ

ตอบ เรียกว่า les rissoles ค่ะ



## LES RISSOLES

Les rissoles sont pâtés faits avec une pâte brisée ou une pâte feuilletée, fourrés d'une préparation à base de poisson, de viande, de légumes ou de fruits. Vous pouvez leur donner des formes variées, cercles, chaussons ou petites bourses. On les cuit à la friture chaude, à feu assez vif et elles se consomment tout de suite, comme tout ce qui est friture. Elles sont une manière élégante d'utiliser les restes... et vous pouvez varier à l'infini en mélangeant des farces relevées.

2. ถาม ได้ดูภาพยนตร์เรื่อง Les fugitifs ซึ่งแสดงโดย Gérard Depardieu Pierre Richard

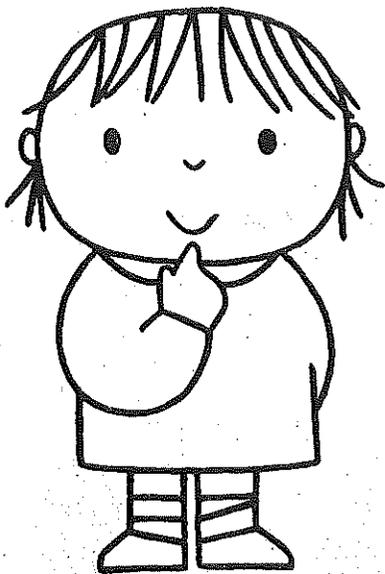
ขอรบรว่าความหมายของชื่อภาพยนตร์คืออะไร

ตอบ คำว่า fugitifs เป็นได้ทั้ง n. และ adj. ใน Petit Robert แปลว่า qui s'enfuit, qui s'est échappé = ผู้ที่หลบหนีที่หลุดรอดไปได้ อันที่จริงเนื้อเรื่องในภาพยนตร์นี้ก็คือ การหลบหนีตำรวจ แต่คนที่ตั้งชื่อเป็นภาษาไทย ไม่ได้แปลตามชื่อฝรั่งเศสที่ให้ความหมายที่อยู่แล้ว เป็นการสรุปเนื้อเรื่องไปในตัว

3. ถาม มาดอนน่าไปเปิดการแสดงที่ไหนในปารีส

ตอบ ทางกรคือ Jacques Chirac นายกรัฐมนตรี จัดให้มาดอนน่าไปแสดงที่ Parc des Sceaux อยู่ทางใต้ของปารีส ออกไปทางนอกเมือง ต้องนั่งรถ R.E.R. สายที่ผ่าน Cité Universitaire ลงไปสุดทางที่ Robinson เป็นเมืองเล็กแต่มีบริเวณกว้างขวาง เพราะแฟนมาดอนน่ามากมายหลังไหล ไปดูคอนเสิร์ตถึง 2 แสนคน ขึ้นจัดในกรุงปารีส ดงเกิดการโกลาหล





# ใคร

# อะไร

# ที่ไหน

จรัลลักษณ์ สกุนตะลักษณ์

สวัสดีค่ะ พบกันอีกเช่นเคย ถึงวันนี้ท่านสมาชิกคงจะได้รับจดหมายเชิญเข้าร่วมสัมมนาเดือนตุลาคม 2530 และจดหมายเชิญเข้าร่วมประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2530 เรียบร้อยแล้วนะคะ สำหรับการสัมมนาเรื่อง มิติใหม่ของการสอนอ่าน (La Nouvelle Tendance de l'Enseignement de la Lecture) ระหว่างวันที่ 29-31 ตุลาคม 2530 นั้น สมาคมฯ จัดทั้งในรูปแบบของการบรรยาย อภิปราย และปฏิบัติ วิทยากรที่เชิญมาล้วนเป็นอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากหลายสถาบัน ดิฉันกล้าเรียนได้โดยค่ะว่าสมาชิกผู้ที่จะเข้าร่วมสัมมนาจะได้รับทั้งความรู้ ทราบถึงทฤษฎีและแนวคิดที่น่าสนใจในด้านการสอนอ่าน ซึ่งคงจะเป็นประโยชน์แก่อาชีพของท่านอย่างแน่นอนค่ะ สำหรับวันสุดท้ายของการสัมมนาคือวันที่ 31 ตุลาคมนั้น ตั้งแต่เวลา 13.00-15.00 น. เป็นการประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2530 ค่ะ ขอเรียนเชิญสมาชิกทุกท่านรับเสด็จสมเด็จพระเจ้านายแก้ว เวลา 12.00 น. ณ กรุงเทพมหานครภัฏชีวิวิทยาลัยโดยพร้อมเพรียงกันค่ะ การประชุมใหญ่ปีนี้ นอกจากท่านสมาชิกจะได้ฟังการแถลงผลงานของคณะกรรมการ-

การบริหารสมาคมฯ ชุดที่ 5 คือ ชุดปัจจุบันแล้ว ท่านก็จะมีโอกาสเลือกบุคคลคณะใหม่ (อาจจะหน้าเดิม ๆ) เข้าไปเป็นคณะกรรมการบริหารสมาคมฯ ชุดที่ 6 ด้วยค่ะ ทางสมาคมฯ ขอเรียนเชิญสมาชิกทุกท่านไปเข้าร่วมประชุมและลงคะแนนเสียงเลือกตั้งคณะกรรมการบริหารสมาคมฯ ชุดที่ 6 ด้วยนะคะ... งานประชุมของ AUPELF คือ Colloque Joint ซึ่งจัดระหว่างวันที่ 24-27 สิงหาคม 2530 ณ โรงแรมเอเชียก็ลွ่งไปด้วยดีแล้วนะคะ สมาชิกจากหลายประเทศที่เป็นผู้แทนเข้าร่วมประชุมต่างก็มีความพึงพอใจมากที่ได้มีโอกาสฟังการบรรยาย การเสนอผลงานวิจัย และพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ และความคิดเห็นในด้านฝรั่งเศสศึกษา ในระหว่างผู้เข้าร่วมประชุม และเมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2530 สมาคมฯ ก็เป็นเจ้าภาพจัดงานเลี้ยงรับรองผู้เข้าร่วมประชุมทุกท่านที่หอศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วังท่าพระ ซึ่งเป็นที่ประทับใจของทุกท่านมาก ผู้เข้าร่วมประชุมชาวต่างชาติหลายท่านกล่าวเป็นเสียงเดียวกันว่า ประเทศไทยสวยมาก คนไทยก็ยิ้มแย้มแจ่มใสเป็นมิตรดี จะต้องกลับมาเยี่ยมชม

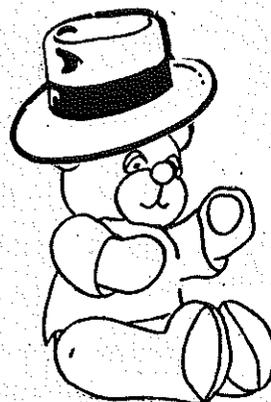
ประเทศไทยอีกแน่นอน ขณะนี้ท่านเหล่านั้นได้แยกย้ายกันเดินทางกลับไปสู่ประเทศของท่านแล้ว แต่คำชมเชยถึงการต้อนรับ ความมีน้ำใจของคนไทย และความสวยงามของประเทศไทยก็ยังคงก้องอยู่ในความทรงจำของเราเสมอ ทำให้รู้สึกปลื้มใจอยู่จนกระทั่งบัดนี้ค่ะ.....สอบถามกันมาอีกหลายท่านค่ะ เรื่องโครงการศึกษาและทัศนศึกษาภาคฤดูร้อนในประเทศฝรั่งเศสของนักเรียน นิสิต นักศึกษาว่า จะมีอีกไหมปีนี้ ถ้ามีจะจัดให้ไปที่ไหนและราคาเท่าไร ขอเรียนให้ทราบว่ามีแน่ค่ะ อุปนายกสมาคมฯ ท่านเริ่มดำเนินการแล้วโดยสมาคมฯ จะประสานงานกับ Services Culturels อีกเช่นเคยค่ะ ส่วนเรื่องสถานที่และราคายังไม่อาจกำหนดได้แน่นอนค่ะ คงจะแจ้งให้ทราบได้ภายหลัง อดใจรอสักนิดนะคะ สมาคมฯ จะแจ้งให้ทราบในไม่ช้านี้แหละค่ะ..... สำหรับเรื่องทุกฤดูใบไม้ผลิ 1988 และทุน 9 เดือนนั้น มีอาจารย์หลายท่านอยากทราบว่าจะมีหรือไม่ทางสมาคมฯ ยังไม่ได้รับการยืนยันจากทางรัฐบาลฝรั่งเศสนะคะ แต่ก็ จะทำการคัดเลือกตัวผู้ที่ประสงค์จะขอรับทุนฤดูใบไม้ผลิ 1988 ไว้ก่อนดังเช่นที่เคยปฏิบัติทุกปี สมาชิกทุกท่านคงได้รับใบสมัครเรียบร้อยแล้วนะคะ.....สำหรับผู้รับทุน 9 เดือน ประจำปีนี้ทั้งของกระทรวงศึกษาธิการและของสมาคมฯ ก็ได้ออกเดินทางไปยังประเทศฝรั่งเศสแล้วเมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2530 เวลา 19.20 น. โดยสายการบินแอร์ฟรานซ์ ก่อนเดินทาง Services Culturels ร่วมกับสมาคมฯ จัดการปฐมนิเทศให้ทุกท่านเมื่อวันที่ 6 ตุลาคม ที่สำนักงาน B.A.L. ซึ่งผู้รับทุนก็ได้ข้อคิดทั้งด้านการเรียน ความเป็นอยู่ และการปฏิบัติตัวอันจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในระหว่างอยู่ที่นั่น คาดว่าขณะนี้ผู้รับทุนทุกท่านคงจะได้เข้าเรียนเรียบร้อยแล้วค่ะ.....งานประจำปีของสมาคมฯ ปีนี้ จะจัดเรื่อง Dialogue et Culture ในวันเสาร์ที่ 19 และวันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2530 ณ โรงเรียน

เซนต์จอห์น ขอเรียนเชิญอาจารย์ผู้สอนภาษาฝรั่งเศสทุกท่านนำนักเรียน นิสิต นักศึกษาจัดกิจกรรมไปร่วมด้วยนะคะ.....มีอาจารย์จากโรงเรียนบางแห่งสนใจจะขอเยี่ยมเยียน วัสดุ ข้าวประจำเดือนต่าง ๆ ของประเทศฝรั่งเศส สมาคมฯ ไม่มีบริการนะคะ ต้องติดต่อศึกษานิเทศก์สายวิชาภาษาฝรั่งเศสส่วนกลาง หรือในเขตของท่าน หรือจะติดต่อกับ Services Culturels โดยตรงก็ได้ค่ะ.....

“ข่าวดีจากการสัมมนาทางวิชาการเรื่อง “ภาษาฝรั่งเศสกับการท่องเที่ยวไทย” ที่ ส.ค.ศ. จัดร่วมกับภาควิชาภาษาตะวันตก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหงนั้น บัดนี้เอกสารรวมบทความที่ท่านชื่นชอบทั้งหมดได้พิมพ์เสร็จเรียบร้อยแล้วค่ะ ผู้สนใจสั่งซื้อได้ในราคาขายออมเยา เพียง 20 บาทเท่านั้น และถ้าจะให้ส่งมาให้ท่านทางไปรษณีย์ ก็ขอค่าส่งอีก 5 บาท ติดต่อกับที่ ร.ศ. เต็มใจ จุลดุลย์ หัวหน้าภาควิชาภาษาตะวันตก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ถนนรามคำแหง หัวหมาก กทม 10240 โทรศัพท์ 3180860”

ฉบับนี้ขอจบเพียงเท่านี้ค่ะ พบกันใหม่โอกาสหน้าค่ะ

สวัสดิ์ค่ะ



# บันทึกการประชุมใหญ่สามัญ ประจำปี 2530

ประมาณ ถัสิริเสริญ\*

สมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย ได้จัดให้มีการประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2530 ขึ้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2530 ณ กรุงเทพมหานครวิทยาลัย โดยมีสมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา องค์สมาชิก ทรงเข้าร่วมประชุม และมีสมาชิกอื่น ๆ เข้าร่วมประชุม จำนวน 72 คน ตามระเบียบวาระการประชุมดังนี้ :-

## 1. องค์นายกิตติมศักดิ์ฯ ทรงปราศรัย

องค์นายกิตติมศักดิ์ฯ ทรงปราศรัยเปิดประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2530 เมื่อเวลา 13.30 น.

## 2. รายงานประจำปีของสมาคมฯ

เลขานุการ ได้รายงานผลงานประจำปีของสมาคมฯ ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2530 ถึงวันที่ 31 ตุลาคม 2530 รวมทั้งสรุปผลงานของคณะกรรมการบริหารชุดที่ 5 ตั้งแต่วันที่ 5 มกราคม 2529 ถึงวันที่ 31 ตุลาคม 2530 และชี้แจงถึงกิจการที่คณะกรรมการบริหารชุดที่ 5 เสนอให้คณะกรรมการบริหารชุดที่ 6 ดำเนินการต่อไป ดังรายละเอียดต่อไปนี้

## รายงานประจำปี

สมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย

ตั้งแต่ 1 มกราคม 2530 ถึง 31 ตุลาคม 2530

คณะกรรมการบริหารสมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย ชุดที่ 5 ขอรายงานกิจการของสมาคมฯ ที่ได้จัดทำในรอบปีที่ผ่านมามีดังนี้

## 1. งานบริหาร

คณะกรรมการบริหารสมาคมฯ ได้ประชุมเพื่อดำเนินกิจการของสมาคมฯ นับตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2530 จนถึงวันประชุมใหญ่สามัญประจำปี คือ วันที่ 31 ตุลาคม 2530 รวมทั้งสิ้น 10 ครั้ง สรุปสาระการประชุมที่เกี่ยวข้องกับการบริหารสมาคมฯ ได้ดังนี้

\* อาจารย์ประจำโรงเรียนกรุงเทพมหานครวิทยาลัย

- 1.1 ประชาสัมพันธ์เพื่อหาสมาชิกทั้งประเภทบุคคลและสถาบัน
- 1.2 จัดทำโครงการประจำปี 2530 ของสมาคมฯ
- 1.3 จัดทำโครงการความร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศสปี 2530
- 1.4 จัดทำโครงการความร่วมมือกับสมาคมฝรั่งเศสปี 2530

## 2. ทุนประเภทต่างๆ

ในรอบปีที่ผ่านมา สมาคมฯ ได้ติดต่อขอทุนประเภทต่างๆ เพื่อสมาชิกดังต่อไปนี้

2.1 **ทุนฤดูใบไม้ผลิ 1987** จำนวน 26 ทุน ระยะเวลา 2 เดือน สำหรับครูภาษาฝรั่งเศส เพื่อฝึกอบรมภาษา วัฒนธรรม และวิธีการสอนภาษาฝรั่งเศส โดยผู้รับทุนจ่ายค่าเดินทาง ไป-กลับ ด้วยตนเอง ผู้รับทุนกลุ่มหนึ่งจำนวน 12 คน เดินทางไปรับการฝึกอบรมที่เมือง NANTES ส่วนผู้รับทุนอีกกลุ่มหนึ่งเดินทางไปเมือง LYON ผู้รับทุนทั้ง 26 คน ได้ออกเดินทางไปประเทศฝรั่งเศสเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2530 เวลา 22.00 น. โดยสายการบิน SWISSAIR เที่ยวบินที่ SR 199

2.2 **ทุนฤดูใบไม้ผลิ 1988** สมาคมฯ ได้ทำโครงการขอทุนฤดูใบไม้ผลิ 1988 จำนวน 30 ทุน ระยะเวลา 2 เดือนแล้ว แม้ว่าในขณะนี้สมาคมฯ จะยังไม่ได้รับคำตอบที่แน่นอนจากรัฐบาลฝรั่งเศส สมาคมฯ ได้เตรียมพร้อมโดยจัดส่งใบสมัครให้แก่สมาชิกเพื่อยื่นความจำนงขอรับทุนไว้ล่วงหน้าโดยกำหนดให้ส่งใบสมัครคืนสมาคมฯ ภายในวันที่ 13 พฤศจิกายน 2530

2.3 **ทุนฝึกอบรม 9 เดือน 1987** สมาคมฯ ได้รับทุนประเภทนี้จำนวน 3 ทุน ระยะเวลา 9 เดือน สำหรับครูภาษาฝรั่งเศสระดับมัธยมศึกษา โดยผู้รับทุนจ่ายค่าเดินทาง ไป-กลับ กรุงเทพฯ-ปารีส ด้วยตนเอง สมาคมฯ ได้ทำการสอบคัดเลือกเมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2530 และผลปรากฏว่าผู้ได้รับทุน คือ

- |                            |                          |          |
|----------------------------|--------------------------|----------|
| 1. นายเฉลิมเกียรติ มินา    | โรงเรียนร้อยเอ็ดวิทยาลัย | ร้อยเอ็ด |
| 2. นางสาวสุปรียา รุ่งนพคุณ | โรงเรียนเทพศิลา          | กรุงเทพฯ |
| 3. นายอำนาจ สมด้วง         | โรงเรียนสิรินธร          | สุรินทร์ |

อนึ่ง ผู้ที่ได้รับทุนฝึกอบรม 9 เดือน 1987 จากรัฐบาลฝรั่งเศส โดยผ่านกระทรวงศึกษาธิการ มี 4 ราย คือ

- |                                |              |                          |          |
|--------------------------------|--------------|--------------------------|----------|
| 1. นางสาวฉันทนา                | วิศาลรัษฎกิจ | โรงเรียนศรีอยุธยา        | กรุงเทพฯ |
| 2. นางสาวกรรองกาญจน์ สิงห์แก้ว |              | โรงเรียนศรีสะเกษวิทยาลัย | ศรีสะเกษ |
| 3. นางสาวสุภาพร ศุภนคร         |              | โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา  | กรุงเทพฯ |
| 4. นางสาวรัตณี                 | จิ๋วเจียม    | โรงเรียนนครนายกวิทยาคม   | นครนายก  |

ซึ่งผู้รับทุนทั้ง 7 รายนี้ ต้องจ่ายค่าเดินทาง ไป-กลับ กรุงเทพฯ-ปารีส ด้วยตนเอง องค์นายกิตติมศักดิ์ของสมาคมฯ จึงทรงมีพระมหากรุณาธิคุณประทานทรัพย์สินส่วนพระองค์จำนวนหนึ่งให้สมาคมฯ เพื่อให้ผู้รับทุนฝึกอบรม 9 เดือน ทั้งของสมาคมฯ และของกระทรวงศึกษาธิการ ที่เป็นสมาชิกของสมาคมฯ และมีความจำเป็นจริงๆ ขออิมเงินค่าเดินทางโดยไม่คิดดอกเบี้ย ซึ่งในปีนี้มีผู้ยื่นความจำนงขออิมเงินค่าเดินทาง 2 ราย ซึ่งได้รับการพิจารณาว่ามีความจำเป็นจริงๆ ทั้ง 2 ราย คือ

1. นายเฉลิมเกียรติ มินา โรงเรียนร้อยเอ็ดวิทยาลัย ร้อยเอ็ด
2. นางสาวสุปรียา รุ่งนพคุณ โรงเรียนเทพศิลา กรุงเทพฯ

ในปีนี้ ผู้รับทุนทั้ง 7 คน ต้องแยกย้ายกันไปรับการศึกษาที่เมืองต่าง ๆ คือ GRENOBLE, POITIERS และ LYON

2.4 ทุนงานสำหรับผู้บริหาร เนื่องจากว่าปีนี้รัฐบาลฝรั่งเศสจะซื้อเครื่องมือเกี่ยวกับการตรวจโลหิตให้แก่สหราชอาณาจักร เป็นจำนวนเงินประมาณ 10 ล้านบาท เพื่อร่วมฉลองแสดงความยินดีกับประชาชนชาวไทยในวโรกาสที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมายุครบ 60 พรรษา จึงให้ทุนแก่สมาคมฯ เพียง 1 ทุน ซึ่งไม่สมควรมอบให้ผู้บริหารแห่งใดแห่งหนึ่งเพียงแห่งเดียว สมาคมฯ จึงเห็นสมควรให้มอบทุนดังกล่าวซึ่งสามารถเปลี่ยนเป็นทุนงานด้านการพิมพ์หนังสือให้แก่ นายเริงชัย จงพิพัฒนสุข กรรมการผู้จัดการบริษัทสำนักพิมพ์วัฒนาพานิช จำกัด ซึ่งได้ให้การสนับสนุนในกิจการของสมาคมฯ มาตลอด เช่น พิมพ์วารสารของสมาคมฯ ตั้งแต่สมาคมฯ เริ่มก่อตั้งจนถึงปัจจุบันเป็นเวลา 10 ปี โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใด ๆ และจะจัดพิมพ์สมุดภาพศิลปกรรมไทยซึ่งสมาคมฯ กำลังดำเนินการจัดทำเพื่อหารายได้ทูลเกล้าถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวโรกาสที่ทรงเจริญพระชนมายุครบ 60 พรรษา โดยจะคิดค่าใช้จ่ายเฉพาะกระดาษที่ใช้พิมพ์เท่านั้น

2.5 ทุน CONNAISSANCE DE LA FRANCE 1987 สมาคมฯ ได้ทำโครงการขอทุนประเภทนี้ตั้งเช่นทุกปี แต่ปีนี้ปรากฏว่าสมาคมฯ ไม่ได้รับทุนนี้

2.6 ทุนงานสำหรับนักเรียน-นักศึกษาที่เรียนดี สมาคมฯ ได้ทำโครงการขอทุนประเภทนี้ จำนวน 10 ทุน พร้อมทั้งค่าเดินทาง ระยะเวลา 1 เดือน แต่ยังไม่เคยได้รับคำตอบ

### 3. การจัดสัมมนา

ในรอบปีที่ผ่านมา สมาคมฯ ได้จัดสัมมนาดังนี้

3.1 การสัมมนาเดือนเมษายน 2530 เนื่องจากในเดือนสิงหาคมปีเดียวกัน AUPELF (ASSOCIATION DES UNIVERSITES PARTIELLEMENT OU ENTIEREMENT DE LANGUE FRANÇAISE) จะจัด COLLOQUE CONJOINT ขึ้นที่กรุงเทพฯ สมาคมฯ จึงงดการจัดสัมมนาเดือนเมษายน แต่เปลี่ยนเป็นให้ความร่วมมือกับ AUPELF จัดสัมมนาดังกล่าวแทน

การสัมมนานี้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24-27 สิงหาคม 2530 ณ โรงแรมเอเชีย โดยให้ชื่อว่า "LES DEPARTEMENTS D'ETUDES FRANÇAISES ET LES NOUVEAUX BESOINS DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR EN ASIE" มีผู้เข้าร่วมสัมมนาซึ่งเป็นอาจารย์ที่สอนภาษาฝรั่งเศสระดับอุดมศึกษาจากประเทศต่าง ๆ คือ INDE, INDONESIA, IRAN, COREE DU SUD, CHINE, SRI LANKA, THAILANDE, BANGLADESH, VIET-NAM, LAOS, SINGAPOUR, JAPON, FRANCE, QUEBEC/CANADA

อนึ่ง ในวันพุธที่ 26 สิงหาคม 2530 เวลา 16.00 น. หลังจากที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาที่เป็นชาวต่างประเทศได้เยี่ยมชมวัดพระศรีรัตนศาสดารามและพระบรมมหาราชวังเสร็จแล้ว สมาคมฯ ได้เป็นเจ้าภาพเลี้ยงอาหารว่างแก่ผู้เข้าร่วมสัมมนาและแขกผู้มีเกียรติ ณ หอศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วังท่าพระ กรุงเทพฯ

3.2 การสัมมนาเดือนตุลาคม 2530 สมาคมฯ ได้จัดการสัมมนาเรื่อง "มิติใหม่ของการสอนอ่าน" (LA NOUVELLE TENDANCE DE L'ENSEIGNEMENT DE LA LECTURE) ระหว่างวันที่ 29-31 ตุลาคม 2530 ณ กรุงเทพมหานคร โดยมื่ออาจารย์ที่สอนภาษาฝรั่งเศสทั้งระดับมัธยมศึกษา และระดับอุดมศึกษาเข้าร่วมสัมมนา

#### 4. การจัดกิจกรรมเพื่อสมาชิก

4.1 การจัดไปทัศนศึกษาในจังหวัดราชบุรีและสมุทรสงคราม เมื่อวันอาทิตย์ที่ 31 พฤษภาคม 2530 สมาคมฯ ได้นำสมาชิกและผู้สนใจในกิจกรรมของสมาคมฯ จำนวน 80 คน ไปทัศนศึกษาในจังหวัดราชบุรี และสมุทรสงคราม ซึ่งแวะเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ คือ พุทธมณฑล พระปฐมเจดีย์ ตลาดน้ำดำเนินสะดวก อุทยานพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย วัดบางเกาะ สวนผลไม้ที่มีต้นลิ้นจี่ อายุเกือบ 200 ปี วัดเพชรสมุท และฟาร์มกัญกุลาดำ ซึ่งทุกคนได้รับความพึงพอใจและสนุกสนานกับการไปทัศนศึกษาครั้งนี้มาก

4.2 งาน RENDEZ-VOUS สมาคมฯ ได้ให้ความร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศสและสมาคมฝรั่งเศส จัดงาน RENDEZ-VOUS ขึ้น เมื่อวันศุกร์ที่ 12 มิถุนายน 2530 ณ สมาคมธรรมศาสตร์ ซอยงามดูพลี กรุงเทพฯ

4.3 CENT ANS D'AFFICHES FRANCAISES ในวันพุธที่ 25 พฤศจิกายน สมาคมฯ ร่วมกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศส จะจัดให้มีการบรรยายเรื่อง "CENT ANS D'AFFICHES FRANCAISES" โดย MONSIEUR VERDIER ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะจากประเทศฝรั่งเศส ในการนี้สมาคมฯ จะขอใช้สถานที่ของมหาวิทยาลัยศิลปากร วังท่าพระ ซึ่งมีห้องประชุมที่เหมาะสมมาก

4.4 กิจกรรมประจำปี 2530 สมาคมฯ จะจัดงานกิจกรรมประจำปี 2530 โดยมีหัวข้อว่า "DIALOGUE ET CULTURE" ในวันเสาร์ที่ 19 และวันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2530 ณ โรงเรียนเซนต์จอห์น ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ทั้งนี้เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียน นิสิต นักศึกษาที่เรียนภาษาฝรั่งเศส และผู้สนใจทั่วไปได้แสดงความสามารถทางภาษาฝรั่งเศส มีโอกาสเพิ่มพูนประสบการณ์และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน

#### 5. การประสานงานกับหน่วยงานภายในประเทศ

5.1 ประสานงานกับกรมวิเทศสหการ ทบวงมหาวิทยาลัย กระทรวงศึกษาธิการและมหาวิทยาลัยต่าง ๆ เพื่อร่วมกันพิจารณาเกี่ยวกับความช่วยเหลือของรัฐบาลฝรั่งเศสในด้านการเรียนการสอน การจัดสรรทุน และความช่วยเหลือด้านเอกสารตำราภาษาฝรั่งเศส โดยสมาคมฯ เป็นสื่อกลางจัดประชุมอนุกรรมการสถาบันเพื่อศึกษาปัญหาต่าง ๆ และเพื่อประชุมร่วมกับฝ่ายฝรั่งเศส ที่กรมวิเทศสหการ

5.2 ประสานงานกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศส เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนการสอนภาษาฝรั่งเศสทุกระดับด้วยการร่วมมือด้านต่าง ๆ เช่น การสัมมนา การอบรมครู การจัดสรรทุนประเภทต่าง ๆ

5.3 ประสานงานกับสมาคมฝรั่งเศส เพื่อส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมไทย-ฝรั่งเศส ในด้านต่าง ๆ โดยการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ร่วมกัน

## 6. การประสานงานกับหน่วยงานต่างประเทศ

6.1 ประสานงานกับ FIPF (FEDERATION INTERNATIONALE DES PROFESSEURS) DE FRANÇAIS) โดยสมัครเป็นสมาชิกของ FIPF เพื่อรับเอกสารเกี่ยวกับการค้นคว้าและความเคลื่อนไหวด้านการสอนภาษาฝรั่งเศสทั่วโลก และนำมาตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารของสมาคมฯ ตลอดจนการเผยแพร่การเตรียมการประชุมใหญ่ ครั้งที่ 7 ในหัวข้อ "LE FRANÇAIS POUR DEMAIN" ซึ่งจะมีขึ้นในระหว่างวันที่ 10-16 กรกฎาคม 1988 ที่เมือง THESSALONIQUE ประเทศกรีซ

6.2 ประสานงานกับ AUPELF (ASSOCIATION DES UNIVERSITES PARTIELLEMENT OU ENTIEREMENT DE LANGUE FRANCAISE) โดยส่งตัวแทนเข้าร่วมประชุมเป็นประจำ ตลอดจนให้ความร่วมมือในการจัด COLLOQUE CONJOINT ที่กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 24-27 สิงหาคม 2530

6.3 ประสานงานกับกลุ่ม AMITIE SANS FRONTIERES เพื่อเผยแพร่และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ตลอดจนอำนวยความสะดวกให้สมาชิกมีเพื่อนฝรั่งเศสทางจดหมาย

## 7. การจัดพิมพ์หนังสือ วารสาร และจดหมายข่าวของสมาคมฯ

7.1 จัดพิมพ์วารสารสมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทยปีละ 4 ฉบับ เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการเรียนการสอนภาษาฝรั่งเศสและฝรั่งเศสศึกษา เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิก ตลอดจนเพื่อส่งเสริมการศึกษาและการวิจัยเกี่ยวกับวิชาภาษาฝรั่งเศส วิชาฝรั่งเศสศึกษา และระเบียบวิธีสอน

7.2 จัดพิมพ์สมุดภาพศิลปกรรมไทย เพื่อหารายได้ทูลเกล้าถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวโรกาสที่ทรงเจริญพระชนมายุครบ 60 พรรษา สมุดภาพฯ ดังกล่าวนี้นี้มีขนาด 80 หน้า (A 4) 10 ยก ซึ่งภายในเล่มจะมีรูปภาพประกอบประมาณ 100 ภาพ ซึ่งแสดงถึงความรุ่งเรืองของไทยด้านศิลปวัฒนธรรม ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์และสมัยประวัติศาสตร์ ซึ่งแบ่งเป็น ทวาราวดี ศรีวิชัย เชียงแสน ลพบุรี สุโขทัย อยุธยา และรัตนโกสินทร์ พร้อมคำบรรยายสั้น ๆ ประกอบภาพเป็นภาษาฝรั่งเศสและภาษาอังกฤษ ส่วนภาษาไทยนั้นจะพิมพ์เฉพาะชื่อของรูปภาพเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อให้การจัดวางตัวอักษรทั้ง 3 ภาษาน่าดูและสวยงาม

7.3 จัดพิมพ์จดหมายข่าว เพื่อแจ้งข่าวสารต่าง ๆ ไปยังสมาชิกตามโอกาสอันควร

7.4 จัดพิมพ์สรุปผลการสัมมนาต่าง ๆ ซึ่งสมาคมฯ เป็นผู้จัด

## 8. กิจการอื่น ๆ

8.1 โครงการศึกษาและทัศนศึกษาภาคฤดูร้อน ณ ประเทศฝรั่งเศส เป็นโครงการที่สมาคมฯ และศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศสร่วมกันจัดขึ้นสำหรับนักเรียน นิสิต นักศึกษา ที่ต้องการเพิ่มพูนความรู้ทางด้านภาษา วัฒนธรรม ตลอดจนประสบการณ์ตรงในประเทศฝรั่งเศส เป็นระยะเวลา 1 เดือน โดยผู้เข้าร่วมโครงการต้องเสียค่าใช้จ่ายเองคนละ 43,000 บาท โดยจ่ายเป็นค่าเครื่องบินคนละ 19,650 บาท ค่าภาษีเดินทาง คนละ 1,000 บาท ที่เหลือเป็นค่าเรียน ค่าอาหารและค่ายานพาหนะ แต่เนื่องจากเป็นโครงการที่จัดขึ้นเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับประโยชน์สูงสุด โดยนอกจากจะจัดให้มีการเรียนการสอนในชั้นเรียนแล้วยังจัดให้มีทัศนศึกษาอีกหลายแห่งซึ่งจะเป็นประสบการณ์ตรงแก่ผู้เข้าร่วมโครงการเป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังได้จัดให้มีการทำประกันชีวิต

และประกันสังคมให้กับผู้เข้าร่วมโครงการทุกคนอีกด้วย ประกอบกับอัตราแลกเปลี่ยนเงินฟรังก์สูงขึ้นจึงทำให้เงินที่เหลือจากค่าเครื่องบินและค่าภาษีเดินทางไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย ผู้รับผิดชอบโครงการจึงเจรจาขอความช่วยเหลือจากรัฐบาลฝรั่งเศสซึ่งได้ให้เงินช่วยเหลือมาจำนวนหนึ่ง ซึ่งถือได้ว่าผู้เข้าร่วมโครงการได้รับทุนจากรัฐบาลฝรั่งเศสส่วนหนึ่ง และยังได้รับการต้อนรับอย่างเป็นทางการในฐานะยุวทูตจากประเทศไทยอีกด้วย

อนึ่ง เนื่องจากในปี 1987 ซึ่งเป็นปีแรกที่เริ่มมีโครงการนี้ ผู้รับผิดชอบโครงการสามารถจัดหาครอบครัวและที่เรียนให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้เพียง 35 คน โดยแบ่งเป็นระดับมัธยมศึกษา 25 คน และระดับอุดมศึกษา 10 คน ทั้ง ๆ ที่มีผู้ประสงค์ที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการจำนวนมาก อย่างไรก็ตามผู้เข้าร่วมโครงการทั้ง 35 คน ได้ออกเดินทางไปยังเมือง NANTES เมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2530 โดยสายการบิน AIR FRANCE เวลา 19.40 น. และกลับถึงกรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2530 เวลา 7.20 น. โดยสายการบินเดียวกัน ทั้งนี้ภายใต้ความดูแลของอาจารย์จีรังลักษณ์ ศกุนตะลักษณ์ และอาจารย์พรทิพา ถาวรบุตร ซึ่งเป็นผู้แทนของสมาคมฯ

หลังจากที่ผู้เข้าร่วมโครงการกลับถึงกรุงเทพฯ ครบแล้ว สมาคมฯ ได้จัดประชุมผู้เข้าร่วมโครงการรวมทั้งผู้ปกครองเพื่อประเมินผลการเข้าร่วมโครงการครั้งนี้และชี้แจงถึงแนวโน้มของโครงการในปีต่อไป ผลปรากฏว่าโครงการนี้ประสบความสำเร็จอย่างสูง จึงมีแนวโน้มว่าในปี 1988 สมาคมฯ อาจจะรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการจำนวนมากกว่าปี 1987 โดยจะแบ่งไปตามแคว้นต่าง ๆ

8.2 จัดทำบุญเลี้ยงพระ ในวันอาทิตย์ที่ 28 มิถุนายน 2530 ณ ที่ทำการสมาคมฯ ในโอกาสที่สมาคมฯ มีอายุครบ 10 ปี (วันเกิดสมาคมฯ คือวันที่ 29 มิถุนายน 2521)

8.3 จัดปฐมนิเทศผู้รับทุนไปประเทศฝรั่งเศส โดยจัดให้ตัวแทนของสมาคมฯ เป็นผู้ให้การปฐมนิเทศ

8.4 จัดให้มีการประเมินผลการรับทุนประเภทต่าง ๆ โดยสมาคมฯ ได้ส่งใบประเมินผลไปให้ผู้ที่ได้รับทุนประเภทต่าง ๆ หลังจากกลับมาแล้ว และร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศสจัดให้มีการประชุมเพื่อประเมินผลผู้ที่ได้รับทุนบางประเภท

8.5 เปิดให้บริการห้องสมุดแก่สมาชิก

8.6 จัดทำเกียรติบัตร หรือโล่ เพื่อมอบให้แก่ผู้มีอุปการะคุณต่อสมาคมฯ

8.7 จัดจำหน่ายเข็มเครื่องหมายสมาคมฯ แก่สมาชิก

8.8 จัดจำหน่ายแก้วที่ระลึก 300 ปี ความสัมพันธ์ไทย-ฝรั่งเศส

8.9 จัดจำหน่ายหนังสือ BICENTENAIRE DE BANGKOK

สรุปผลงานของคณะกรรมการบริหาร สดฝท. ชุดที่ 5

หัวข้อ	1 มกราคม 2529-31 ธันวาคม 2529	1 มกราคม 2530-31 ตุลาคม 2530
1. งานบริหาร	1.1 จดทะเบียนคณะกรรมการบริหารชุดที่ 5 1.2 ประชุมคณะกรรมการบริหาร รวม 12 ครั้ง 1.3 จัดทำโครงการประจำปี 2529 ของสมาคมฯ 1.4 จัดทำโครงการความร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศส ปี 2529 1.5 จัดทำโครงการความร่วมมือกับสมาคมฝรั่งเศส ปี 2529 1.6 ประชาสัมพันธ์เพื่อหาสมาชิกทั้งประเภทบุคคลและสถาบัน	1.1 ประชุมคณะกรรมการบริหาร รวม 10 ครั้ง 1.2 จัดทำโครงการประจำปี 2530 ของสมาคมฯ 1.3 จัดทำโครงการความร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศส ปี 2530 1.4 จัดทำโครงการความร่วมมือกับสมาคมฝรั่งเศส ปี 2530 1.5 ประชาสัมพันธ์เพื่อหาสมาชิกทั้งประเภทบุคคลและสถาบัน
2. งานประเทศต่าง ๆ	2.1 พบผู้ไปนิวัติ 1986 30 คน : STRASBOURG, MONTPELLIER 2.2 พบผู้ตอบรับ 9 เดือน 1986 6 คน : NANTES 2.3 พบผู้งานสำหรับบริหาร 1986 15 คน : PARIS และในส่วนของนัก 2.4 พบ CONNAISSANCE DE LA FRANCE 1986 2 คน	2.1 พบผู้ไปนิวัติ 1987 26 คน : NANTES, LYON 2.2 พบผู้ตอบรับ 9 เดือน 1987 3 คน : GRENOBLE, POITIERS, LYON 2.3 พบผู้งานด้านภาษาวันที่ 1987 1 คน : PARIS
3. งานวิชาการ	3.1 การสัมมนาเรื่อง "กิจกรรมเสริมหลักสูตร : รูปแบบและวิธีการนำไปใช้" 28-30 เมษายน 2529 ณ กรุงเทพมหานครวิทยาลัย 3.2 การสัมมนาเรื่อง "L'ENSEIGNEMENT-DE LA LITTÉRATURE" 3-5 ตุลาคม 2529 ณ ศูนย์สำนึกไทย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	3.1 ร่วมมือกับ AUPELF จัดสัมมนาในระดับนานาชาติเรื่อง "LES DEPARTEMENTS D'ETUDES FRANCAISES ET LES NOUVEAUX BESOINS DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR EN ASIE" 24-27 สิงหาคม 2530 ณ 15 จังหวัดไทย 3.2 การสัมมนาเรื่อง "มติกำหนดของการสอนอ่าน" 29-31 ตุลาคม 2530 ณ กรุงเทพมหานครวิทยาลัย

หัวข้อ	1 มกราคม 2529-30 ธันวาคม 2529	1 มกราคม 2530-31 ตุลาคม 2530
4. กิจกรรม	<p>1 มกราคม 2529-30 ธันวาคม 2529</p> <p>4.1 การจัด LES DANSEURS LANDAIS 24 ธันวาคม 2528 และ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม (หอประชุมเล็ก) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</p> <p>4.2 การจัดการแสดงศิลปะการแสดงและกาเงาเรื่องด้วยเส้นเชือก (LA MAGIE DES CORDES) โดย MONSIEUR JACQUES DELORD 6 มกราคม 2529 และ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</p> <p>4.3 การจัดรับรองและอำนวยความสะดวกแก่เด็กศึกษาจาก CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DU BATIMENT DE SAINT-ETIENNE 23-28 มิถุนายน 2529 ณ โรงเรียนเซนต์จอห์น และโรงแรมหน้า</p> <p>4.4 การจัด UN CONCERT FLUTE-GUITARE 12 กันยายน 2529 และ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</p> <p>4.5 การจัดกิจกรรมประจำปี 2529 "LES PROVINCES EN FRANCE" 13-14 ธันวาคม 2529 ณ โรงเรียนเซนต์จอห์น</p>	<p>4.1 การจัดไปทัศนศึกษาในจังหวัดราชบุรีและสมุทรสงคราม 31 พฤษภาคม 2530</p> <p>4.2 ร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศสและสมาคมฝรั่งเศสจัดงาน RENDEZ-VOUS 12 มิถุนายน 2530 ณ สมาคมธรรมศาสตร์</p> <p>4.3 ร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศสจัดให้กาบรรยายเรื่อง "CENT ANS D'AFFICHES FRANCAISES" โดย MONSIEUR VERDIER 25 พฤศจิกายน 2530 และ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาพระ</p> <p>4.4 การจัดกิจกรรมประจำปี 2530 "DIALOGUE ET CULTURE" 19-20 ธันวาคม 2530 ณ โรงเรียนเซนต์จอห์น</p>
5. การประสานงานกับหน่วยงาน ภายในประเทศ	<p>5.1 ประสานงานกับกรมวิเทศสหการ ทบวงมหาวิทยาลัย และกระทรวงศึกษาธิการ</p> <p>5.2 ประสานงานกับสถาบัน และองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการสอนภาษาฝรั่งเศส</p> <p>5.3 ทำโครงการร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศส</p> <p>5.4 ทำโครงการร่วมมือกับสมาคมฝรั่งเศส</p>	<p>5.1 เช่นเดียวกับข้อ 5.1-5.4 ของปี 2529</p> <p>5.2 ร่วมมือกับคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ในการจัดสัมมนา "ภาษาฝรั่งเศสกับการท่องเที่ยวไทย" 19-20 พฤษภาคม 2530 และ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง</p>
6. การประสานงานกับหน่วยงาน ต่างประเทศ	<p>6.1 ประสานงานกับ FIFP</p> <p>6.2 ประสานงานกับ AUPELF</p> <p>6.3 ประสานงานกับ AMITIE SANS FRONTIERES</p>	เช่นเดียวกับข้อ 6.1-6.3 ของปี 2529

หัวข้อ	1 มกราคม 2529-31 ธันวาคม 2529	1 มกราคม 2530-31 ตุลาคม 2530
7. การพิมพ์หนังสือ วารสาร และจดหมายข่าว	<p>7.1 จัดพิมพ์วารสารสมาคมฯ ปีละ 4 ฉบับ</p> <p>7.2 จัดพิมพ์จดหมายข่าวเพื่อแจ้งข่าวแก่สมาชิก</p> <p>7.3 จัดพิมพ์สรุปผลการสัมมนาของสมาคมฯ</p>	<p>7.1 เช่นเดียวกับข้อ 7.1-7.3 ของปี 2529 .</p> <p>7.2 จัดพิมพ์สมุดภาพถือกรรมสิทธิ์ เพื่อหารายได้ดูแลรักษาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวโรกาสที่ทรงเจริญพระชนมายุครบ 60 พรรษา</p>
8. กิจกรรมอื่น ๆ	<p>8.1 จัดประชุมสัมมนาผู้รับทุนของสมาคมฯ</p> <p>8.2 จัดให้มีการประเมินผลการรับทุนประเภทต่าง ๆ</p> <p>8.3 เปิดให้บริการห้องสมุดแก่สมาชิก</p> <p>8.4 จัดทำเกียรติบัตร หรือโล่ เพื่อมอบให้แก่ผู้มีอุปการะคุณต่อสมาคมฯ</p> <p>8.5 จัดจำหน่ายเข็มเครื่องหมายสมาคมฯ แก่สมาชิก</p> <p>8.6 จัดจำหน่ายแท่งเหรียญ 300 ปี ความสัมพันธ์ไทย-ฝรั่งเศส</p> <p>8.7 จัดจำหน่ายหนังสือ BICENTENAIRE DE BANGKOK</p>	<p>8.1 เช่นเดียวกับข้อ 8.1-8.7 ของปี 2529</p> <p>8.2 จัดทำชุดเหรียญพระในโอกาสที่สมาคมฯ มีอายุครบ 10 ปี</p> <p>ริชชิตยัตติ 28 มิถุนายน 2530 ณ ที่ทำการสมาคมฯ (นับเกิดสมาคมฯ คือ 29 มิถุนายน 2521)</p> <p>8.3 โครงการการศึกษา และทัศนศึกษาภาคฤดูร้อน ณ ประเทศ ฝรั่งเศส 1987 จำนวน 35 คน 22 มีนาคม - 22 เมษายน 2530 NANTES</p>

## จากคณะกรรมการบริหารชุดที่ 5- ถึงคณะกรรมการบริหารชุดที่ 6

### กิจการที่เสนอให้คณะกรรมการบริหารชุดที่ 6 ดำเนินการต่อไป

#### 1. งานบริหาร

- 1.1 เผยแพร่ข้อบังคับของสมาคมฯ แก่สมาชิก
- 1.2 จัดจำหน่ายเข็มตราสมาคมฯ
- 1.3 จัดจำหน่ายแก้วที่ระลึก 300 ปี ความสัมพันธ์ไทย-ฝรั่งเศส
- 1.4 แต่งตั้งอนุกรรมการ สาขาศิลปศาสตร์ และศึกษาศาสตร์ เพื่อประสานงานกับ BAL และ CRAL
- 1.5 แต่งตั้งอนุกรรมการวารสารสมาคมฯ
- 1.6 แต่งตั้งอนุกรรมการห้องสมุดสมาคมฯ
- 1.7 จัดตั้งกลุ่มอบรมครู
- 1.8 จัดตั้งกลุ่มวัดผล
- 1.9 จัดตั้งกลุ่มภาษาฝรั่งเศสเฉพาะด้าน
- 1.10 แต่งตั้งผู้แทนสมาชิกภาคต่าง ๆ
- 1.11 จัดพิมพ์รายชื่อสมาชิกให้สมบูรณ์ตามลำดับตัวอักษรในวารสารสมาคมฯ
- 1.12 ติดตามการประชุม FIPE
- 1.13 จัดจำหน่ายหนังสือสองร้อยปีกรุงรัตนโกสินทร์ (BICENTENAIRE DE BANGKOK)
- 1.14 รวบรวมข่าวต่าง ๆ จากการประชุมกรรมการบริหาร นำลงพิมพ์ในวารสาร
- 1.15 จัดทำโครงการรายละเอียดปฏิทินงานของสมาคมฯ สำหรับปี 2531
- 1.16 พิจารณาดำเนินการตามโครงการความร่วมมือกับศูนย์วัฒนธรรมฝรั่งเศส ปี 2531
- 1.17 ทำโครงการความร่วมมือกับสมาคมฝรั่งเศส ปี 2531
- 1.18 แจ้งการเปลี่ยนกรรมการบริหารเป็นชุดที่ 6 ต่อสันติบาล

#### 2. งานวิชาการ สัมมนา อบรม ประชุม วารสาร

- 2.1 รวบรวมหนังสือภาษาฝรั่งเศสของสถาบันต่าง ๆ
- 2.2 จัดหมวดหมู่บทความในวารสาร เพื่อตีพิมพ์ในวารสาร สำหรับอำนวยความสะดวกในการค้นคว้า
- 2.3 จัดสัมมนาระยะสั้น ในเดือนเมษายน 2531
- 2.4 จัดสัมมนาระยะยาว ในเดือนตุลาคม 2531
- 2.5 จัดอบรมครูร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์เกี่ยวกับภาษาฝรั่งเศสเฉพาะด้าน
- 2.6 ให้การสนับสนุนการอบรมครูส่วนภูมิภาค
- 2.7 จัดประชุมสมาชิกสถาบันปีละครั้ง
- 2.8 จัดประชุมวิชาการตามโอกาสอันควร

#### 3. ทุนประเภทต่าง ๆ

- 3.1 ติดตามการขอรับทุนฤดูใบไม้ผลิ 1988
- 3.2 จัดปฐมนิเทศผู้รับทุนฤดูใบไม้ผลิ 1988

- 3.3 ประเมินผลการรับทุนฤดูใบไม้ผลิ 1988
- 3.4 ติดตามการขอรับทุนฝึกอบรม 9 เดือน 1988
- 3.5 จัดประชุมนิเทศผู้รับทุนฝึกอบรม 9 เดือน 1988
- 3.6 ประเมินผลการรับทุนฝึกอบรม 9 เดือน 1988
- 3.7 ติดตามการขอทุนสำหรับผู้บริหารสมาชิกสถาบัน
- 3.8 ติดตามการขอทุนเพื่อจัดอบรมครูเกี่ยวกับภาษาฝรั่งเศสเฉพาะด้าน
- 3.9 รายงานปัญหาต่าง ๆ ของการรับทุนให้ทูตวัฒนธรรมทราบ

#### 4. การจัดกิจกรรม

- 4.1 จัดกิจกรรมประจำปี 2531
- 4.2 ให้การสนับสนุนการจัดกิจกรรมในส่วนภูมิภาค
- 4.3 จัดกิจกรรมเพื่อสมาชิกร่วมกับสมาคมฝรั่งเศส ตามโอกาสอันควร

#### 3. รายงานสถานะทางการเงินของสมาคมฯ

เหรียญกษาปณ์ได้แถลงสถานะทางการเงินของสมาคมฯ

ดังนี้

งบดุล

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2529

สินทรัพย์

#### สินทรัพย์หมุนเวียน

เงินสดในมือและเงินฝากธนาคาร	886,961.67	บาท
หนังสือ 200 ปี รัตนโกสินทร์	68,805.56	บาท
ดอกเบียค้างรับ	35,000.00	บาท
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	990,767.23	บาท

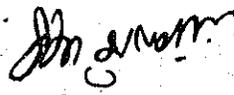
#### เงินลงทุนระยะยาว

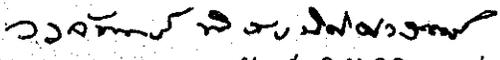
ตัวสัญญาใช้เงิน	500,000.00	บาท
-----------------	------------	-----

รวมสินทรัพย์	1,490,767.23	บาท
--------------	--------------	-----

## หนี้สินและทุนสะสม

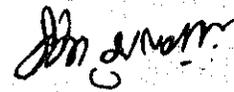
หนี้สินหมุนเวียน			
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย		8,222.23	บาท
ทุนสะสม			
เงินทุนหมุนเวียน			
ยอดยกมา		1,313,651.96	บาท
บวก รายได้มากกว่าค่าใช้จ่ายปี 2529		168,892.92	บาท
รวมทุนสะสม		1,482,544.88	บาท
รวมหนี้สินและทุนสะสม		1,490,767.23	บาท

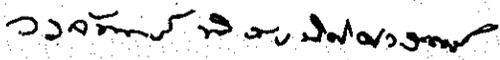
  
(นางธิดา บุญธรรม)  
อุปนายก

  
(นางวงจันทร์ พิณนิตศาสตร์)  
เหรียญก

งบรายได้และค่าใช้จ่าย  
สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2529

รายได้			
รายรับค่าสมาชิก		69,200.00	บาท
เงินอุดหนุนจากรัฐบาลฝรั่งเศส		90,000.00	บาท
รายรับจากการจัดงานสมาคม		10,973.50	บาท
ดอกเบียร์		142,310.72	บาท
รายได้จากการจัดทำวารสาร		3,943.00	บาท
เงินอุดหนุนค่าเดินทางและเงินบริจาค		19,685.00	บาท
รวมรายได้		336,112.22	บาท
ค่าใช้จ่าย			
ค่าใช้จ่ายในการจัดงานและจัดสัมมนา		75,075.00	บาท
ค่าเช่า ค่าไฟฟ้าและค่าโทรศัพท์		28,023.57	บาท
ค่าสมาชิก FIPF		3,578.95	บาท
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด		60,541.78	บาท
รวมค่าใช้จ่าย		167,219.30	บาท
รายได้สูงกว่าค่าใช้จ่าย		168,892.92	บาท

  
(นางธิดา บุญธรรม)  
อุปนายก

  
(นางวงจันทร์ พิณนิตศาสตร์)  
เหรียญก

และได้เสนอให้นางสาววีวัลย์ กิโยพนากุล ผู้สอบบัญชีรับอนุญาต ทะเบียนเลขที่ 2661 ซึ่งตรวจสอบบัญชีของสมาคมฯ เป็นผู้ตรวจสอบบัญชีของสมาคมฯ ต่อไป ที่ประชุมเห็นชอบเป็นเอกฉันท์

4. จำนวนสมาชิก

นายทะเบียนได้แจ้งจำนวนสมาชิกของสมาคมฯ ดังนี้

สมาชิกกิตติมศักดิ์	1 องค์ และ 3 คน
สมาชิกสามัญตลอดชีพ (สตช.)	340 คน
สมาชิกสามัญรายปี (สรป.)	156 คน
สมาชิกวิสามัญตลอดชีพ (วตช.)	11 คน
สมาชิกวิสามัญรายปี (ววป.)	2 คน
สมาชิกสถาบัน (สถบ.)	46 ราย

5. การเลือกตั้งคณะกรรมการบริหารชุดที่ 6

ที่ประชุมได้มอบหมายให้สมาชิกสามัญที่ไม่ได้สมัครรับเลือกตั้งเป็นกรรมการบริหารสมาคมฯ จำนวน 6 คน เป็นกรรมการดำเนินการเลือกตั้งกรรมการบริหารชุดที่ 6 จากใบสมัครรับเลือกตั้ง มีผู้สมัครรับเลือกตั้งทั้งหมดจำนวน 20 คน ตามข้อบังคับของสมาคมฯ ให้เลือกได้ 13 คน ผลการลงคะแนนจากสมาชิก 72 ราย มีบัตรเสีย 1 ราย ผลการเลือกตั้งเรียงตามลำดับคะแนนจากมากไปหาน้อย ปรากฏดังนี้

1. นางวงจันทร์ พิณนิติศาสตร์	ได้ 71 คะแนน
2. นางธิดา บุญธรรม	ได้ 71 คะแนน
3. นางสาวประมาณ ลีศิริเสริญ	ได้ 71 คะแนน
4. นางพรทิพา ถาวรบุตร	ได้ 69 คะแนน
5. นางสาวประภา งานไพโรจน์	ได้ 67 คะแนน
6. นางจงกล สุขเวทย์	ได้ 66 คะแนน
7. นางสาวอัจฉรา โชติบุตร	ได้ 64 คะแนน
8. นางอุไร พลกล้า	ได้ 62 คะแนน
9. นางสาวจีรังลักษณ์ ศกุนตะลักษณ์	ได้ 50 คะแนน
10. นางสาวชวณี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา	ได้ 43 คะแนน
11. นางมธุรส สาขลวิจารณ์	ได้ 42 คะแนน
12. นางสาวอรรรณี ปานสวัสดิ์	ได้ 41 คะแนน
13. นางสาวสุธาสิณี ผลวัฒน์	ได้ 39 คะแนน

6. ปิดประชุมเวลา 15.00 น.

# กิจกรรมสมาคม

ประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2530 ของ ส.ค.ฝ.ท.

ณ กรุงเทพมหานครวิทยาลัย

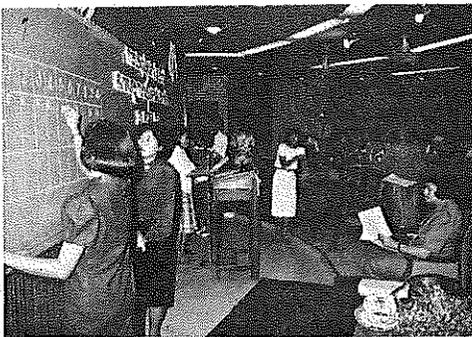
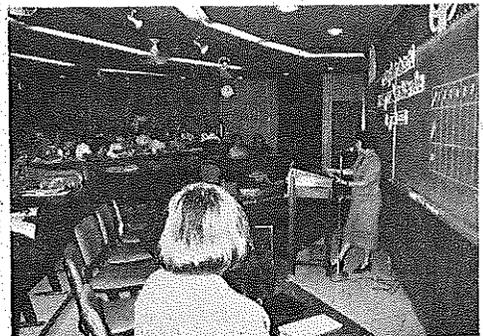
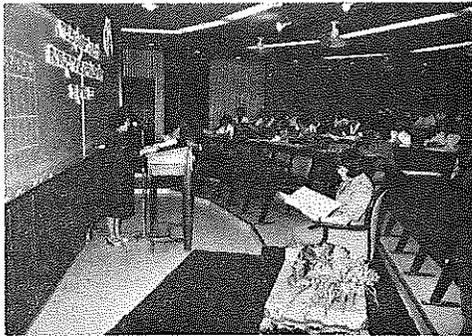
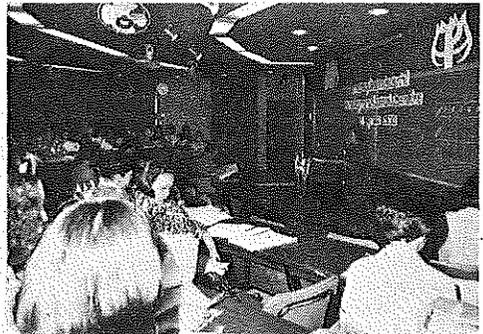
31 ตุลาคม 30

เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2530 คณะกรรมการบริหารสมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย ชุดที่ 5 ก็ได้ทำงานมาครบตามวาระคือ 2 ปีพอดี ดังนั้นในวันนี้จึงมีการประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2530 และมีการเลือกตั้งคณะกรรมการบริหารชุดใหม่เข้ามารับหน้าที่แทน ในโอกาสอันสมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา องค์นายกิตติมศักดิ์ได้เสด็จมาร่วมประชุมและทรงเลือกตั้งกรรมการชุดใหม่ด้วย นอกจากนี้ได้ทรงประทานโอวาทแก่คณะกรรมการบริหารสมาคมฯ และเหล่าสมาชิก

สำหรับการประชุมใหญ่สามัญประจำปีนี้ทาง ส.ค.ฝ.ท. ได้จัดให้มีการเลี้ยงอาหารกลางวันแก่สมาชิกก่อนการประชุมด้วย ส่วนผลการเลือกตั้งคณะกรรมการบริหารสมาคมฯ นั้น ดำเนินการเลือกตั้งจากผู้สมัคร จำนวน 20 คน โดยเลือกไว้ 13 คน และจะเลือกเสริมอีก 7 คนภายหลัง ซึ่งผลการเลือกตั้งในวันนั้นได้คณะกรรมการฯ ใหม่ดังนี้

1. ผศ. วงจันทร์ พินยนิติศาสตร์
2. รศ.ดร.ธิดา บุญธรรม
3. อาจารย์ดร.ประภา งานไพโรจน์
4. อาจารย์อุไร พลกล้า
5. ดร.จنگล สุขเวชัย
6. ผศ.ดร. อัจฉรา ไชติบุตร
7. ดร.มธุรส สาขลวิจารณ์
8. ดร.สุธาสินี ผลวัฒนะ
9. อาจารย์ประมาธ ลีศิริเสริญ
10. อาจารย์พรทิพา ถาวรบุตร
11. อาจารย์จรัสลักษณ์ ศกุนตลักษณ์
12. อาจารย์อรวรรณี ป้านสวัสดิ์
13. อาจารย์ชวณี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา

และคณะกรรมการบริหารชุดใหม่นี้ก็จะ เป็นคณะกรรมการบริหารชุดที่ 6 ซึ่งจะประชุมครั้งแรกในวันศุกร์ที่ 27 พฤศจิกายน ณ ที่ทำการสมาคมฯ เวลา 16.30 น.



# “AUPELF และ ส.ค.พ.ท.”

ปีนี้นับว่าเป็นเกียรติสำหรับ ส.ค.พ.ท. ที่ได้มีโอกาสร่วมมือด้านงานวิชาการร่วมกับ AUPELF จัด Colloque international ขึ้นในกรุงเทพมหานคร โรงแรมเอเชีย เมื่อวันที่ 24-27 สิงหาคม 2530 ในหัวข้อเรื่อง “LES DEPARTEMENTS ET

D'ETUDES FRANÇAISES ET LES NOUVEAUX BESOINS DE L'ENSEIGNEMENTS SUPERIEUR EN ASIE” โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมมาจากชาติต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก



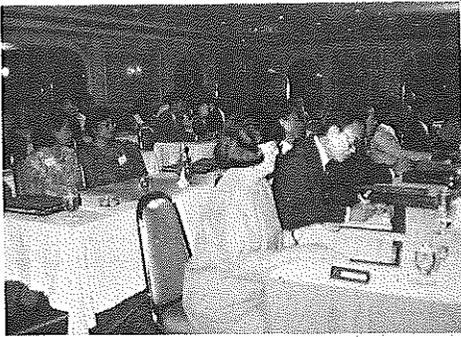
สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา เสด็จเปิด Colloque international โดยมี ดร. วิจิตร ศรีสะอ้าน รองปลัดทบวงฯ นาย Mahale ประธาน Aupelf ภูมิภาคเอเชีย พณฯเอกอัครราชทูต เหวอง บาสตุย และรัฐมนตรีช่วยศึกษาธิการ เวียดนาม เฝ้ารับเสด็จ



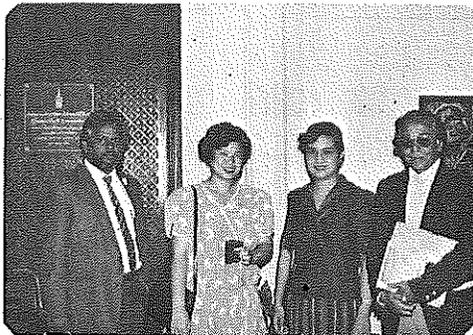
ในงานเลี้ยงรับรองซึ่ง Services Culturels จัดให้แก่สมาชิกผู้เข้าร่วมสัมมนา กับ Aupelf ณ ห้องกิ่งเพชร โรงแรมเอเชีย เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 30



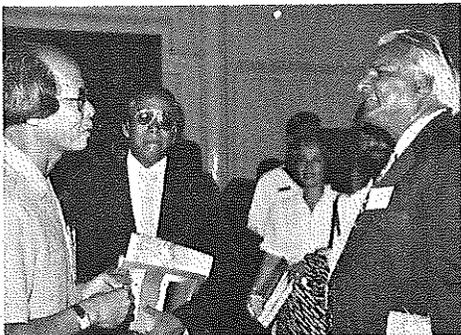
องค์นายฯ ท่วมกลางสมาชิก Aupelf จาก ประเทศอิหร่าน อินโดนีเซีย และอินเดีย



ผู้แทนจากประเทศไทยและประเทศต่าง ๆ



ผู้แทนเข้าร่วมสัมมนาจาก อินเดีย ไทยและ  
บังกลาเทศ



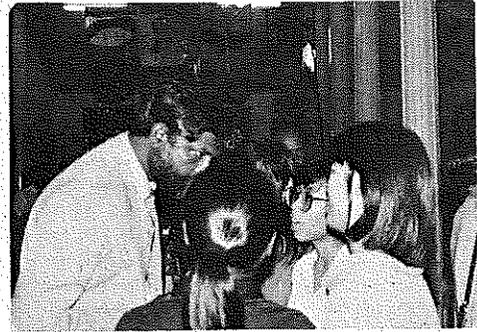
M. MAHALE ประธาน AUPELF ภูมิภาคเอเชีย กำลังยื่นสนทนากับรองอธิการบดีมหาวิทยาลัยศิลปากร



งานต้อนรับซึ่ง ส.ค.ผ.ท. จัดให้สมาชิก AUPELF จากประเทศต่าง ๆ ในเอเชีย ที่หอศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เมื่อวันที่ 27 ส.ค. 30 ในภาพ คือ M. Rongcard จาก CAVILAM, ผศ.ดร. ปรียาลักษณ์ และ Mme. HOUSSEN จากอินโดนีเซีย

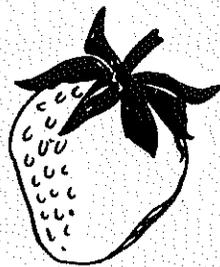


Mme. Amsalem ผู้อำนวยการฝ่ายความร่วมมือทางวัฒนธรรมและเทคโนโลยี กระทรวงต่างประเทศ



ดร. จงกล สุภเวชย์ คณะกรรมการ ส.ค.ฟ.ท. และนักศึกษารัฐศาสตร์

คณะศิลปศาสตร์ ร่วมให้การต้อนรับสมาชิก AUPELF ณ หอศิลป์ อย่างพร้อมเพรียง





# จาก บรรณาธิการ

วารสารสมาคมครูภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย ฉบับนี้คือ ฉบับที่ 39 ปีที่ 10 เล่ม 3 กรกฎาคม-กันยายน 2530 สารัตถะประจำฉบับคือ เรื่องอาหาร ซึ่งเราตั้งชื่อเป็นภาษาไทยว่า “อดข้าวดอกกะเจาชีวาวาย” และเป็นภาษาฝรั่งเศสว่า “Vivre pour manger!” โปรดทราบอีกสักครั้งหนึ่งว่า ชื่อในภาษาไทยและภาษาฝรั่งเศสนั้นเป็นชื่อจริง ๆ นะคะ ไม่ใช่คำแปลค่ะ แต่ทั้งสองชื่อต่างก็สื่อความหมายว่าเป็นอาหารเหมือนกัน

อันที่จริง เราก็ทราบมานานแล้วว่า เรื่องอาหารเป็นเรื่องน่าสนใจที่สุดสำหรับครูผู้สอนและนักเรียนภาษาฝรั่งเศส ยิ่งเป็นอาหารฝรั่งเศสด้วยแล้ว เห็นแต่รูปก็น้ำลายสอเกือบหลุดไหลออกจากปากทีเดียว ได้กลิ่นหอมฉุยมาจากไหนก็ไม่ทราบ กลิ่นอร่อย ๆ ทั้งนั้น เราเคยเสนอเรื่องอาหารในวารสารของเรา มาหลายเล่มแล้ว ท่านคงจำได้ เช่น ฉบับที่ 27 ปี 27 ฉบับที่ 29 ปี 28 เป็นต้น ถ้าครูอาจารย์ต้องการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารก็ลองดูสองฉบับดังนี้

ยกตัวอย่างมาแล้ว นำมาประกอบกับฉบับนี้ด้วย ก็คงได้ข้อมูลพอสมควร เห็นจะยังไม่ใช้ถึงกับ ครบถ้วน เหมือนกับตำราเรื่องอาหารโดยตรงดอกกะคะ

สำหรับสมุดภาพที่สมาคมของเรา กำลังจัดทำ เพื่อถวายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในมหามงคลที่ทรงเจริญพระชนมพรรษาครบ ๕ รอบนั้น เรามีชื่อเป็นสามภาษาดังนี้คือ

“มรดกวัฒนธรรมไทย”

“Thai Cultural Heritage”

“Patrimoine culturel de Thaïlande”

คงไม่นานเกินรอก็จะปรากฏโฉมสู่สายตาท่านทั้งหลาย

วารสาร ส.ค.พ.ท. ฉบับต่อไปก็จะเป็นเรื่องเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย ค่ะ เป็นฉบับที่ 40 และเล่มสุดท้ายของปี 30 นี้ ชื่อประจำฉบับ คือ “กลับบ้านรารักรออยู่” หรือ Qu'on est bien à la maison !

รอยัล เดอลาร์  
ความสุขคลาสสิก



โรงงานยาสูบ กรมการคลัง

# ด้วยอภินันทนาการ

จาก

บริษัทไซโนเวส เอ็นเตอร์ไพรส์เชส จำกัด

ชั้น 7 อาคารสิบุญเรือง 1

เลขที่ 283 ถนนสีลม

เขตบางรัก กทม. 10500

โทร. 234 8638-39

234 4007

234 0383

# **A PROFESSIONAL AND INDEPENDENT LOSS ADJUSTER**



UNITED SURVEYORS + ADJUSTERS CO., LTD.  
87 ANUMANRAJTHON LANE,  
DEJO ROAD, BANGKOK 10500, THAILAND  
TEL. 2338461 2338501 2354115  
2350022 2354465

FOR : — CASUALTY FIRE MARINE INSURANCE LOSS ADJUSTER  
— MARINE HULL + CARGO SURVEY  
— MARINE CARGO SUPERINTENDENCE  
— WEIEHING + MEASUREMENT

# กรุงเทพการบัญชีวิทยาลัย

BANGKOK BUSINESS COLLEGE

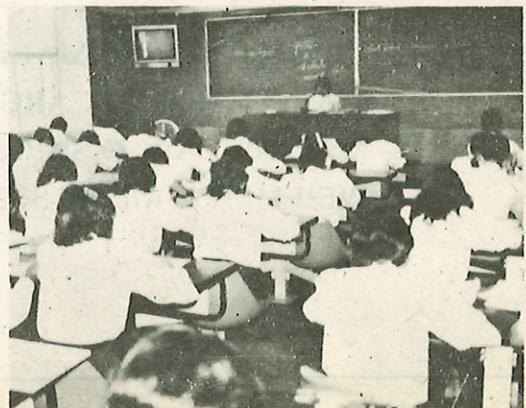
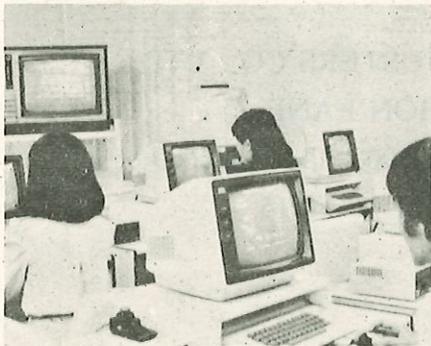
588 ถนนเพชรบุรี กรุงเทพฯ 10400 ตรงข้ามโรงพยาบาลนครเมโทร โทรศัพท์ 251-9852, 252-0067, 252-7049

588 PETCHBURI ROAD, BANGKOK 10400. THAILAND TELEPHONE 251-9852, 252-0067, 252-7049

เปิดสอนหลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)



# คู่มือ สำหรับนักบริหารการศึกษา

การศึกษา : ปัญหาที่รอกนแก้

เล่มละ 50 บาท

ดร. ภิญโญ สารธร

สารบัญ	
1. การศึกษา : หมายัฒง	1
2. ลักษณะทั่วไปของ "การศึกษา"	3
3. ความหมายของคำ "การศึกษา"	7
4. การศึกษาที่มีลักษณะสำคัญ	17
5. การศึกษาที่มีประเภตชาติ	21
6. การศึกษาที่มีประเภตวัฒนธรรม	25
7. การศึกษาที่มีประเภตสังคม	27
8. การศึกษาที่มีประเภตวัย	30
9. การศึกษาที่มีประเภตระดับ	34
10. การศึกษาที่มีประเภตวิธีการ	39
11. การศึกษาที่มีประเภตสื่อ	44
12. การศึกษาที่มีประเภตเครื่องมือ	49
13. การศึกษาที่มีประเภตเนื้อหา	54
14. การศึกษาที่มีประเภตผล	60
15. การศึกษาที่มีประเภตผู้เรียน	60
16. การศึกษาที่มีประเภตผู้สอน	75
17. การศึกษาที่มีประเภตยุคสมัย	82
18. การศึกษาที่มีประเภตยุคสมัย (Renaissance and Reformation Periods)	85
19. การศึกษาที่มีประเภตยุคสมัย (The Middle Ages)	91

20. การพัฒนาหลักการและทฤษฎีการศึกษาปัจจุบัน	94
21. การนำวิธีการทฤษฎีการศึกษาไปใช้ในการศึกษา	103
22. ปัญหาการศึกษา	106
23. สัทธิประเพณีสังคมประเพณีนิยม (The Doctrine of Traditionalism)	110
24. สัทธิประเพณีสังคมประเพณีนิยม (The Doctrine of Social Experimentalism)	120
25. สัทธิประเพณีนิยมที่รวมวัฒนธรรมชาติ (The Doctrine of Naturalistic Progressivism)	134
26. สัทธิประเพณีนิยมที่รวมวัฒนธรรมชาติ (The Doctrine of Essentialism)	147
27. สัทธิประเพณีนิยมที่รวมวัฒนธรรมชาติ (The Doctrine of Perennialism)	155
28. สัทธิประเพณีนิยมที่รวมวัฒนธรรมชาติ (The Doctrine of Reconstructionism)	159
29. ทฤษฎีการเรียนรู้	163
30. ทฤษฎีการสอน	185
31. ทฤษฎีหลักสูตร	191
32. การศึกษาในโรงเรียนและการศึกษาออกโรงเรียน	201
33. การศึกษาในระดับต่าง ๆ ในแห่งที่จะโน้มน้าว	208
34. การศึกษาระดับมัธยมศึกษา	208
35. การประถมศึกษา	213
36. การมัธยมศึกษา	223
37. การอุดมศึกษา	237
38. การอาชีวศึกษา	252
39. การศึกษา : ปัญหาที่รอกนแก้	262
40. การศึกษา : ปัญหาที่รอกนแก้	269

รัฐศาสตร์การศึกษา

ดร. ภิญโญ สารธร

เล่มละ 25 บาท

สารบัญ	
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 การเมืองกับการศึกษา	15
บทที่ 3 หลักการประชาธิปไตย	33
บทที่ 4 สัทธิคอมมิวนิสต์ (Communism)	47
บทที่ 5 สัทธิฟาสซิสต์ (Fascism)	51
บทที่ 6 สัทธิสังคมนิยม (Socialism)	53
บทที่ 7 พหุวัฒนธรรมของไทย	55
บทที่ 8 ผู้แทนราษฎรของไทย	65
บทที่ 9 รัฐธรรมนูญอังกฤษ	69
บทที่ 10 รัฐศาสตร์การศึกษากับนักบริหาร	73
ภาคผนวก	
- คำแถลงนโยบายของคณะรัฐมนตรี 2529	81
- สุปฏิศทาแห่งพัฒนาแห่งชาติ ฉบับที่ 6	90
บรรณานุกรม	91

มีจำหน่ายทั่วไป และที่

วัฒนาพานิช  สาราษฎรราชภัฏ

31/1 ถนนมหาไชย ซอยศิริพัฒนา เขตพระนคร กท. 10200

# หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ

สำหรับชั้นประถม 1-2-3-4-5-6 ทุกเล่ม

จะสอนได้อย่างไร ถ้าไม่มีเนื้อหา  
จะเรียนรู้ได้อย่างไร ถ้าไม่มีแผน  
จะตัดสินได้อย่างไร ถ้าไม่ทดสอบ  
คำตอบ คือ ต้องใช้  
หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ

แต่ละกลุ่ม แต่ละชั้น  
ประกอบด้วย

- บทเรียน (เนื้อหา)
  - แบบฝึกหัด
  - แบบทดสอบ (ตามจุดประสงค์)
- สมบูรณ์แบบในเล่มเดียว

หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ  
ภาษาไทย ป. 1-6

หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ  
คณิตศาสตร์ ป. 1-6

หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ  
ส.ป.ช. ป. 1-6

หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ  
ส.ล.น. ป. 1-6

หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ  
ก.พ.อ. ป. 1-6

หนังสือเรียนสมบูรณ์แบบ  
ภาษาอังกฤษ ป. 5-6

วัฒนาพานิช  สํารายราษฎร์ กรุงเทพมหานคร ๑ 10200

สั่งซื้อได้ตามร้านตัวแทนจำหน่ายทั่วไป และที่นี่!

ใช้สะดวกเพียงใด ผลการเรียนรู้ดีขึ้นจริงไหม  
โปรดสอบถามจากท่านที่ใช้หนังสือชุดนี้แล้ว



Alliance Française de Bangkok

29 THANON SATHON TAI, BANGKOK 12, THAILANDE. TEL 286.38.79 & 286.38.41-TELEGR. ALFRANTHAI

สมาคมฝรั่งเศส

29 ถนนสารใต้ กรุงเทพฯ ๑2

มุมหนึ่งของประเทศฝรั่งเศส  
UN PETIT COIN DE FRANCE



ท่านจะพบสิ่งที่น่าสนใจ  
ชั้นเรียนภาษาฝรั่งเศสทุกระดับ  
ห้องสมุดไอโถง

ภาพยนตร์, คอนเสิร์ต

เครื่องดื่ม, อาหารเลิศรส

บรรยากาศอันรื่นรมย์ สวยงาม

ขอเชิญอ่านหนังสือวารสารรายเดือนของเรา

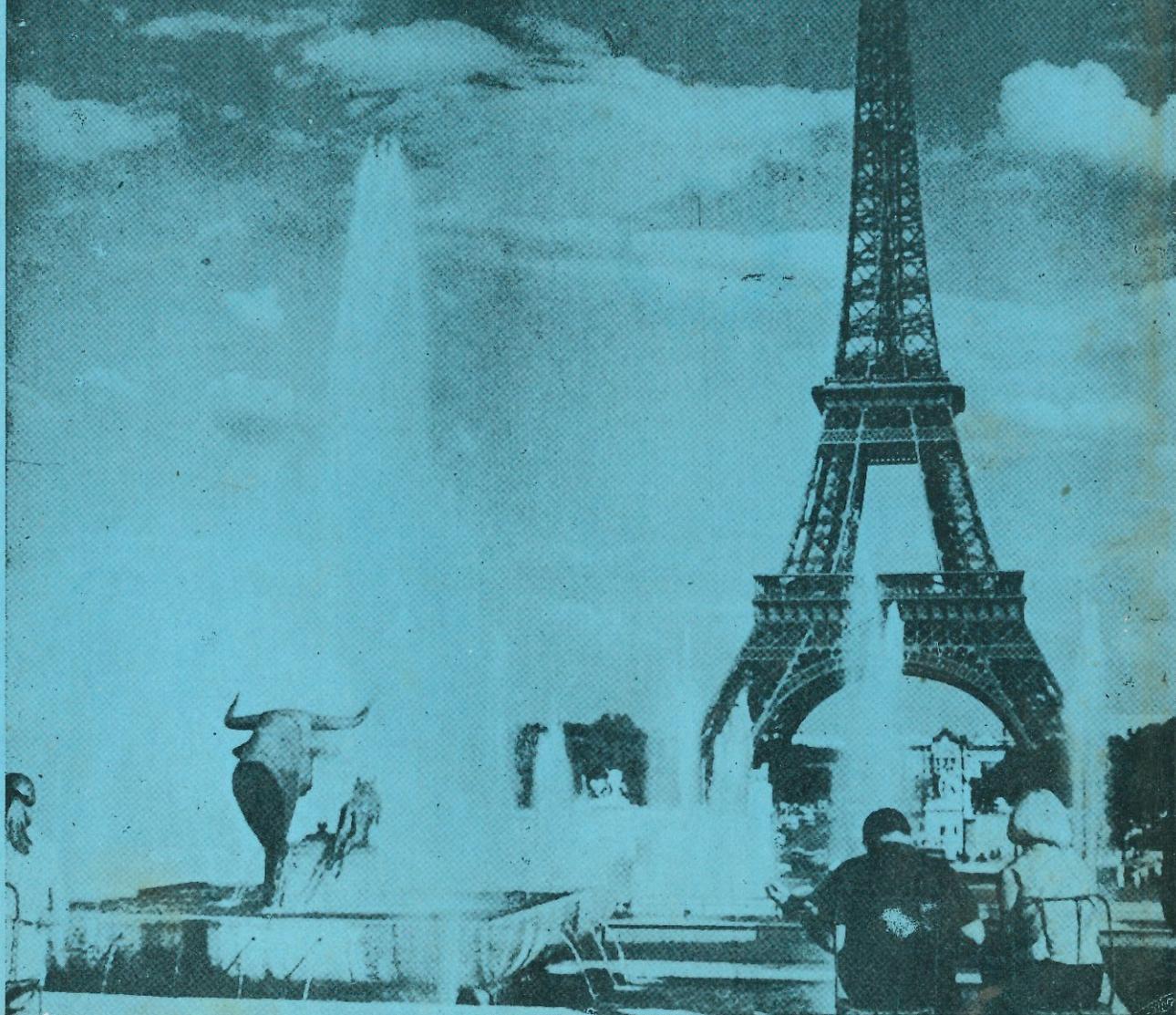
VOUS Y TROUVEREZ



des cours de langue  
des films, des concerts...  
un bar-restaurant agréable  
une grande bibliothèque  
une ambiance

LISEZ AUSSI NOTRE  
JOURNAL MENSUEL

# PARIS. ESCALE PRIVILÉGIÉE D'AIR FRANCE SUR LES ROUTES VERS L'EUROPE AND LES U.S.A.



Profitez des vols d'Air France sur Paris. Dégustez nos repas et vins français. Après une bonne nuit à bord de nos Boeings 747, vous arriverez tôt le matin à Paris et pourrez profiter d'une journée entière. Le Bureau de Tourisme de Paris tient à votre

disposition des offres spéciales pour mieux vous aider à apprécier votre séjour à Paris.

De plus, Air France vous offre des correspondances régulières pour toute l'Europe, ainsi que les villes principales des Etats-Unis.

**AIR FRANCE**   
**LE BON VOYAGE**

*Pour informations complémentaires, contactez votre agent de voyage ou AIR FRANCE, 3 Tatpang Road, tél. 233.7100-19. Réservations immédiates, tél. 234.7901-5. Agent Général: World Travel Service Ltd., tél. 233.5900-9*