

Уникальность фруктов из 40 провинций

Identity Fruits of 40 Provinces

40府特定地域水果



กรมส่งเสริมการเกษตร | Department of Agricultural Extension | 泰国农业促进厅
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ | Ministry of Agriculture and Cooperatives | 泰国农业与合作社部

Уникальность фруктов из 40 провинций

Identity Fruits of 40 Provinces

40府特定地域水果



โครงการจัดทำสื่อเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการสร้างอัตลักษณ์ผลไม้ไทย ปี 2567

Уникальность фруктов из 40 провинций

Identity Fruits of 40 Provinces

40府特定地域水果

- Фотокнига, раскрывающая уникальные особенности тайских фруктов ▪

Проект по созданию средств массовой информации
и связей с общественностью, призванный способствовать
формированию тайской фруктовой идентичности в 2024 году.

фотография, сделанная с реальных изделий на производственной площадке

Photos of Identity fruits taken from actual products at production sites

特定地域水果图片拍摄自产地的真实产品



сканируйте для получения
дополнительной информации (английский субтитр)
Scan to More Information (EN Subtitle)



сканируйте для аудиокниги и языка жестов (тайский язык)
Scan for Audiobook and Sign Language (TH Only)

Содержание | Contents | 目录

Введение Introduction 前言	I - VII
Северные провинции Northern 北部	
01 Провинция Чиангмай Chiang Mai Province 清迈府 Личи Джаккрапад Фанг Jakkrapad Fang Lychee 方皇荔枝	3
02 Провинция Чианграй Chiang Rai Province 清莱府 Помело Вьянг-Каен Som O Wiang Kaen 威敬青柚	7
03 Провинция Нан Nan Province 难府 Тхунг Чанг Рамбутан Ngaoh Thung Chang 通畅红毛丹	11
04 Провинция Пхаяо Phayao Province 帕尧府 Личи Пхаяо Маэ Чай Phayao Lychee Mae Chai 碧瑶湄猜荔枝	15
05 Провинция Так Tak Province 叻府 Авокадо из Така Tak Avocado 达府牛油果	19
06 Провинция Пхетчабун Phetchabun Province 碧差汶府 Сладкий Тамаринд из Пхетчабуна Phetchabun Sweet Tamarind 碧差汶府酸角	23
07 Провинция Мае Хонг Сон Mae Hong Son Province 夜丰颂府 Манго “Нум Док Май” Си Тхонг Мае Хонг Сон Mamuang Num Dok Mai Si Thong Mae Hong Son 夜丰颂金水仙芒果	27
08 Провинция Накхон-Саван Nakhon Sawan Province 那空沙旺府 Фа-ранг Кимджу Накхон-Саван Fa-rang Kimju Nakhon Sawan 那空沙旺金珠番石榴	31
09 Провинция Кампхэнг Пхет Kamphaeng Phet Province 甘烹碧府 Бананы Глуай Кай из Кампхэнг Пхет Kamphaeng Phet Banana 甘烹碧贡蕉	35
10 Провинция Пхичит Phichit Province 披集府 Помело Тхакхой из Пхичита Som-O Thakhoi Mueang Phichit 披集塔块柚子	39
11 Провинция Пхитсанулок Phitsanulok Province 彭世洛府 Манго Ма Мунг Нум Док Май Си Тхонг из Пхитсанулока Num Dok Mai Si Thong Phitsanulok Mango 彭世洛金水仙芒果	43
12 Провинция Пхрэ Phrae Province 帕府 Помело Сом-О Кхау Нам Пхынг Муанг Лонг Som-O Khaw Nam Pheung MueangLong 龙白蜜柚	47
13 Провинция Лампанг Lampang Province 南邦府 Апельсины Сом Клианг Som Klieng Lampang 南邦柳橙	51

14 Провинция Лампхун Lamphun Province 南奔府 - Манго Махачанок из Лампхуна Ma Muang Mahachanok Lamphun 南奔摩诃旗纳卡芒果 - Лонган Биокхьяо из Лампхуна Lamphun Biaokhiao Longan 南奔府万珠龙眼	55
15 Провинция Сукхотхай Sukhothai Province 素可泰府 Мандарины Сом Маэ Син Som Mae Sin/Mae Sin Tangerine 湄新甜蜜柑	63
16 Провинция Уттарадит Uttaradit Province 程逸府 Сладкий тамаринд из Уттарадита Makham Wan Uttaradit 程逸甜酸角	67
17 Провинция Утхайтхани Uthai Thani Province 乌泰他尼府 Сом Са из Утхайтхани Som Sa Uthai Tani 乌泰他尼酸橙	71
Восточные провинции Eastern 东部	
18 Провинция Чантхабури Chanthaburi Province 尖竹汶府 Дуриан «Туриан Чан» Chan Durian 尖竹汶榴莲	77
19 Провинция Чаченгсао Chachoengsao Province 北柳府 Манго «Нам Док Май Си Тхонг» Nam Dok Mai See Thong Bang Khla Mango 邦卡金水仙芒果	81
20 Провинция Чонбури Chonburi Province 春武里府 - Гуава «Фаранг Нонг Кханг Кхок» Fa-rang Nong Khang Khok 农康阔番石榴 - Джекфрут «Кханун Нонг Хианг» Nong Hiang Chonburi Jackfruit 春武里浓香菠萝蜜	85
21 Провинция Трат Trat Province 叻叻府 Дуриан «Чани Ко Чанг» Cha Nee Koh Chang Durian 象岛青尼榴莲	93
22 Провинция Накхон Найок Nakhon Nayok Province 那空那育府 Дуриан «Чани Ко Чанг» Mayongchid Nakhonnayok 那空那育枇杷芒	97
23 Провинция Прачинабури Prachinburi Province 巴真府 Дуриан «Прачина» Durian Prachin 巴真榴莲	101
24 Провинция Районг Rayong Province 罗勇府 Дуриан «Монгтхонг Районг» Monthong Rayong Durian 罗勇金枕榴莲	105
25 Провинция Самутпракан Samut Prakan Province 北榄府 Манго «Нам Док Май Самутпракан» Nam Dok Mai Samutprakarn Mango 北榄水仙芒果	109
26 Провинция Сакэу Sa Kaeo Province 沙缴府 Розовое яблоко «Чомпу Клонгхат» Chom Poo Khlong Hat 空汉莲雾	113
Южные провинции Southern 南部	
27 Провинция Краби Krabi Province 甲米府 Дуриан «Талай Хой» Talay Hoi Durian 贝海榴莲	119

28	Провинция Краби Chumphon Province 春蓬府 Дуриан «Чумпхон» Turian Chumphon 春蓬榴莲	123
29	Провинция Транг Trang Province 董里府 Дуриан «Муанг Пхрая» Turian Muang Phraya 帕亚榴莲	127
30	Провинция Накхонситхаммарат Nakhon Si Thammarat Province 洛坤府 - Помело «Табтимсиам» PAKPANANG TABTIMSIAM POMELO 邦帕南暹罗红宝石柚 - Мангостин «Кхао Кхиривонг» Khao Khiriwong Mangosteen 奇里翁山山竹 - Дуриан «Си Кхит Сичон» Turian See Khit Sichon 喜春希崎榴莲	131 135 139
31	Провинции Наратхиват Narathiwat Province 陶公府 Лонгконг «Танъёнгмат» Longkong Tanyougmat 敦永玛龙贡果	143
32	Провинция Паттани Pattani Province 北大年府 Дуриан «Сай Кхао» Sai Khao Durian 白沙榴莲	147
33	Провинция Пхангнга Phang Nga Province 攀牙府 - Дуриан «Салика Пхангнга» Durian Salika Phangnga 攀牙萨莉卡榴莲 - Мангостин «Тхип Пхангнга» Thip Phang-Nga Mangosteens 提攀牙山竹	151 155
34	Провинция Пхаттхалунг Phatthalung Province 博他仑府 Салак «Муанг Лунг» Salak Muang Lung 博他仑蛇皮果	159
35	Провинция Пхукет Phuket Province 普吉府 Дуриан «Пан Пхён» из Пхукета Turian Pan Phoen Muang Phuket 普吉本土品种榴莲	163
36	Провинция Яла Yala Province 也拉府 Дуриан «Са-Дет Нам Яла» Sa-Ded Nam Yala Durian 也拉沥干榴莲	167
37	Провинция Ранонг Ranong Province 拉廊府 Мангостин «Найвонг Ранонг» Naiwong Ranong Mangosteen 拉廊内翁山竹	171
38	Провинции Сонгкхла Songkhla Province 宋卡府 Мини-манго «Ма-муанг Бао» Songkhla Mini Mango 宋卡小青芒	175
39	Провинции Сатун Satun Province 沙敦府 Чемпедак из Сатуна SATUN CHAMPEDAK 沙敦榴莲蜜	179
40	Провинции Сураттхани Surat Thani Province 素叻他尼府 - Рамбутан «Ронгриен Насан» Rongrien Nasan Rambutan 那杉学校红毛丹 - Дуриан «Монгтхонг Тхин Тхан Хин» Tu Rian Thin Tharn Hin 煤矿区金枕榴莲 «Клуай Нам Ва Банг Пхо» Kluay Nam Wha Bang Pho 邦珀粉蕉	183 187 191
библиография Bibliography 参考文献		197

Введение | Introduction | 前言

История и происхождение бренда уникальных фруктов.

Департамент сельскохозяйственного просвещения признает важность продвижения фирменных фруктов в восточных, южных и северных районах, которые являются важными регионами с большим количеством зон для выращивания фруктов. Затем департамент инициировал по выбору уникальных и качественных фруктов в каждом районе и развитию их в соответствии со стандартом идентификации фруктов с доверием потребителей для укрепления сельскохозяйственных организаций в определенных районах. Затем на отобранные фрукты регистрируется географический индикатор, которое также известно как продукт GI (географическое указание). Проект проводится с 2019.

The Department of Agricultural Extension recognizes the importance of promoting identity fruit in the eastern, southern, and northern areas, which are significant regions with plenty of fruit growing zones. The department then runs an initiative to select unique and good-quality fruits of each area and develop them to meet the standard of identification fruits with consumer trust to strengthen agricultural organizations in particular areas. Then the selected fruits are registered for geographical indication, which is also known as GI (Geographical Indication) product. The project has been conducted since 2562 B.E. (2019 A.D.).

泰国农业促进厅意识到打造特定地域水果的重要性，而泰国的东部、南部和北部地区作为泰国主要水果的重要产区，为此，农业促进厅将推动各个产区利用其优势甄选品质优良水果，逐步打造出达到消费者信任标准的特定地域水果，增强当地农业机构的竞争力，从而成为地理标志产品（GI：地理标志）。2019年打造工作开始启动。

Принимая во внимание различные формы рельефа производственных площадей, а также рекомендации, основанные на интеграции местных знаний и производственных технологий, мы оптимизируем производство и повышаем эффективность качества. Это приведет к развитию природных достопримечательностей, увеличению стоимости фруктов, зарегистрированных в GI, и получению достаточного дохода для населения, что будет способствовать экономическому развитию на местном уровне. Поэтому, для обеспечения того, чтобы тайские и иностранные потребители получали точную информацию о фруктах, зарегистрированных в GI, которую активно продвигает Департамент по распространению сельскохозяйственной информации, организован проект по связям с общественностью (PR), направленный на популяризацию фруктовых продуктов, зарегистрированных в GI, 2567 (B.E.) (2024A.D.). фрукты из каждой провинции в восточных, южных и северных районах. В этой книге собрано более 45 видов фруктов из 40 провинций.

By considering the distinct landforms of production areas together with guidelines from the integration between local wisdom and production technology to optimize a better production and quality efficiency. This will result in the development of natural attractions, an increase in the value of GI-registered fruits, and sufficient income to the communities, enabling economic development at local level. Consequently, to ensure that Thai and foreign consumers receive the accurate information of GI-registered fruits that the Department of Agricultural Extension has extensively promoted, a public relations (PR) project to publicize GI-registered fruit products 2567 (B.E.)(2024A.D.) is organized to introduce GI-registered fruits of each province in the eastern, southern, and northern areas. More than 45 kinds of fruits from 40 provinces are collected in this book.

利用产地地理优势并结合运用当地知识与生产技术，提高生产效率和水平，可创建自然旅游景点，以提升地域水果的价值，为社区创造收入，作为基层的经济发展。因此，为了让泰国和外国消费者都能准确了解农业促进厅一直致力打造的特定地域水果，农业促进厅举办2024年媒体宣传推广特定地域水果项目，展示泰国东部、南部和北部地区各府的地域水果，合计40个府，超过45种水果，这些都将收录于本书中。

1. фирменные фрукты

Фирменные фрукты — это фрукты из районов производства, которые соответствуют определенным климатическим условиям и рельефу географических мест. Эти уникальные условия определяют особые качества, репутацию, характеристики и отличительные черты этих фруктов, что делает их уникальными. Эти фрукты также связаны с историями, которые отражают сельскохозяйственное, экономическое и социальное развитие их местности. Эти уникальные особенности делают эти фрукты высококачественными продуктами, что приводит к регистрации географического указания (GI). Можно сказать, что GI является местной торговой маркой, которая свидетельствует о высоком качестве происхождения этих фруктов.

1. Identity Fruits

Identity fruits mean fruits from production areas, which correspond to specific climates and terrains of geographical locations. The conditions attribute to the fruits growing differently from other areas with specific qualities, reputations, characteristics or features, which are called identification. These fruits also come with the stories, demonstrating agricultural, economic, and social development of their local identities. These features make them quality products from the production sites leading their way to geographical indication (GI) registration, which can be considered as a local trademark indicating qualities of the origins of those fruits.

1. 特定地域水果

特定地域水果指的是与地理位置相关的产地水果，其中的地理位置包括当地特定的气候和地形条件，使得该种水果的生长有别于其他产地，质量、声誉和其他特性具有地域特点，此外还包含了反映当地农业、经济和社会发展的起源故事，使该水果产品从产地上就保证了质量，得以成为地理标志产品，GI的标志就像一个地方品牌，表明该水果来源的质量。

2. Стандарт на фрукты

2.1 Логотип с географическим указанием Таиланда

Департамент интеллектуальной собственности Таиланда (DIP) разрабатывает логотип с географическим указанием Таиланда, который могут использовать производители в соответствующих географических районах или торговцы, продающие продукцию. Этот логотип создан для защиты потребителей от путаницы и введения в заблуждение относительно происхождения товаров. Он гарантирует, что продукция поставляется вместо была произведена из официально зарегистрированных регионов. Чтобы обеспечить эффективное использование логотипа, необходимо разработать соответствующие руководства по его применению, провести аудиторские проверки и составить планы контроля.

2. Fruit Standard

2.1 Thai Geographical Indication Logo

A geographical indication logo of Thailand is a sign that the Department of Intellectual Property (DIP) issues to GI producers in geographical regions in question or traders selling GI products to protect consumers and prevent the public from confusion or misled geographical areas of the products. The logo guarantees that the products come from registered geographical areas. Instruction manuals, audits and control plans for practicality, therefore, have to be prepared.

2. 水果标准

2.1 泰国地理标志产品标识

泰国地理标志产品标识是知识产权部授予特定地域产品生产者或经营特定地域产品的贸易商的标识，用于保护消费者并消除公众对产品产地产生混乱或误认。产地注册登记后，必须制作操作手册和审查监督计划，并按照手册进行操作，按照计划进行审查监督。泰国农业促进厅意识到打造特定地域水果的重要性，而泰国的东部、南部和北部地区作为泰国主要水果的重要产区，为此，农业促进厅将推动各个产区利用其优势甄选品质优良水果，逐步打造出达到消费者信任标准的特定地域水果，增强当地农业机构的竞争力，从而成为地理标志产品。



(Логотип состоит из надписи на тайском «สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย» и надписи на английском) "Thai Geographical Indication," или "GI". Текст оформлен в виде декоративного узора, напоминающим который напоминает золотой бутон лотоса.

Географическое указание (GI) является уникальным среди прав интеллектуальной собственности, поскольку оно не принадлежит частному лицу. Географические названия могут использоваться только сообществами, которые производят продукцию в определенных географических районах. Производители за пределами этих районов не могут использовать одни и те же географические названия для своей продукции. Логотип предназначен для защиты прав производителей в определенных географических регионах.

GI logo consists of a statement written in Thai “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย,” a statement written in English “Thai Geographical Indication,” and “GI” lettering. All texts are arranged in a decorative design of a gold lotus-bud pattern. Geographical indication (GI) is different from other types of intellectual property in that the ownership does not belong to an individual. Only the communities producing the products in the specific geographical areas can use those geographical names. Other producers outside the particular geographical locations cannot use their geographical names for the same products. The logo is to protect producers in particular geographical areas.

GI 标识由泰文字母组成“泰国地理标志”。英文字母为“THAI GEOGRAPHICAL INDICATION”，“GI”文字位于金色形似水稻的图案上。地理标志产品 (GI) 与其他类型的知识产权之间的差异。地理标志产品与其他类型的知识产权不同，其所有者不是个人，而是一个在该地区生产该产品的社区团体。该特定地域仅对产品生产者产生影响，才能有权使用该特定地域来命名，其他地域的生产者不能使用与该特定地域相同的名称进行竞争，以此保护该特定地域的生产者。

2.2 Сертификация стандартов на сельскохозяйственные товары

Министерство сельского хозяйства и кооперативов выдает знак сертификации сельскохозяйственным производителям, экспортерам и импортерам для использования на их продукции, которая была проверена и сертифицирована как соответствующая строгим сельскохозяйственным стандартам. Эта сертификация гарантирует происхождение, состав, производственный процесс, качество или другие характеристики сельскохозяйственного продукта. Сертификат важен как средство передачи информации потребителям и покупателям и содействия их признанию, уверенности и доверию к сельскохозяйственной продукции с точки зрения стандартов мирового класса, качества и безопасности.

2.2 Agricultural Commodity Standard Certification Mark

Ministry of Agriculture and Cooperatives issues an agricultural commodity standard certification mark to agricultural producers, exporters, or importers to use with agricultural products, which are examined and certified as standardized agricultural commodities. This mark guarantees origins, ingredients, producing processes, qualities, or other characteristics of agricultural products. The mark is important as a means to communicate information to consumers and buyers and promote their recognition, confidence, and trust in agricultural products in terms of world-class standard, quality, and safety.

2.2 农产品标准认证标志



เลข AA-BBBB-CC-DDD-EEEEEE XXX

泰国农业与合作社部已制定农产品标准认证标志，目的是为了让农产品生产商、出口商或进口商展示经检验合格、符合农产品标准的农产品。这是对农产品的原产地、材料、生产方法、质量或其他特性的认证，体现了将信息传递给消费者或买家的重要性，以此获取他们对达到国际标准的规范、优质、安全的农产品的认可和信赖

2.3 Знак сертификации органического сельского хозяйства

Органическое сельское хозяйство представляет собой комплексную систему, которая (поддерживает экосистему и биоразнообразие за счет использования природных материалов, отказа от синтетического сырья, а также отсутствия генетически модифицированных культур, животных и микроорганизмов (ГМО). Каждый этап производственного процесса в органическом сельском хозяйстве тщательно контролируется, что позволяет поддерживать условия и обеспечивать высокое качество продукции. Существуют различные типы сертификационных знаков для органического сельского хозяйства, которые выдаются фермерам, предпринимателям и производителям органических продуктов, соответствующим установленным стандартам как на национальном, так и на международном уровне. Эти сертификаты выдаются национальными органами по оценке соответствия, среди которых можно выделить:

2.3 Organic Agriculture Certification Mark

Organic agriculture is an integrated farming system that supports ecosystem and biodiversity by utilizing natural materials, avoiding synthetic raw materials and using no genetically modified crops, animals, or microbes (GMO). The product processing is carefully managed to preserve the condition of organic agriculture and important quality of the products in every step. There are different types of organic agriculture certification marks issued to farmers, entrepreneurs, and producers of organic products that meet certified standard, from both domestic and international conformity assessment body. The following types are issued by domestic conformity assessment bodies, which are

2.3 有机农业标准认证标志

有机农业（Organic）指的是利用生态系统和生物多样性进行养殖的整套农业管理系统，强调使用天然原材料，避免使用合成材料，不使用转基因（GMO）植物、动物或微生物，注重细节，以达到产品的每一个环节都是有机的状态，保证产品的质量。按照认证标准生产有机农产品的农民/企业家所使用的有机农业标准认证标志有多种形式，既有国内认证机构，也有国际认证机构，其国内机构认证的形式包括：



รับรองโดยกรมมาตรฐานสินค้าเกษตร
Certified by Ministry of Agriculture and Cooperatives
泰国农业与合作社部认证



รับรองโดยหน่วยงานมาตรฐานเอกชน
Certified by private sector conformity assessment bodies
国内私立认证机构认证



Северный регион

17 провинций

Northern region 17 provinces

北部17府



Дои Интанон, провинция Чиангмай
Doi Inthanon, Chiang Mai Province



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information

Личи Джаккрапад Фанг

в провинции Чиангмай

Jakkrapad Fang Lychee (方皇荔枝)

Chiang Mai Province (清迈府)

Личи Джаккрапад Фанг уникальный сорт, который выращивается в провинции Чиангмай более 60 лет и получил статус географически защищенного продукта (GI). Этот фрукт ценят за идеально сбалансированный сладко-кислый вкус, насыщенный аромат и плотную, сочную мякоть молочно-белого оттенка. Плоды большие, с характерной сердцевидной формой и толстой кожурой насыщенного красно-розового цвета.

Этот сорт растет в районах Фанг, Мэ Ай и Чай Пракан, где горные ландшафты гармонично сочетаются с плодородными долинами, наполненными природными источниками и минеральными водами. Природные условия этого региона создают идеальную среду для роста и формирования уникального вкуса личи, который невозможно спутать с другими сортами.

Прохладный климат с ноября по февраль, а также заботливый уход фермеров — своевременная обрезка, прореживание ветвей и правильное питание растений обеспечивают высокий урожай и безупречное качество плодов. Личи Джаккрапад Фанг выращивают по строгим стандартам надлежащей сельскохозяйственной практики (GAP), что гарантирует его неизменную популярность на рынке.

Аудиокниги и языка жестов





Lychee Jakkrapad Fang (Jakkrapad Fang Lychee) has been a local GI-registered fruit of Chiang Mai Province for over 60 years. Due to its sweet and sour taste, aromatic fragrance, thick, succulent, and opaque-white pulp, heart shape, big size, thick and red-pinkish shell, the fruits are popular.

It is grown in the districts of Fang, Mae Ai, and Chai Prakan, Chiang Mai Province, whose geographical featured are characterized by mountainous terrains and basins. There are various natural water resources and natural springs, rich in minerals. These fertile soils and abundant water are then suitable for the growth and taste of lychee. The province has a cold climate from November to February, and the farmers provide attentive care for their fruits by nourishing, pruning, and trimming fruit branches. These conditions contribute to high-yielding and high-quality Lychee Jakkrapad Fang with delicious taste. The fruit are produced under Good Agricultural Practice (GAP) and in a high demand of the market.

“方皇荔枝”是清迈府60多年来特有的水果，味道甜中带酸，气味芳香，果肉肥厚呈白色，汁液丰富，果实呈心形，个大，果皮厚实，呈红中带粉色，因此而成名。这种荔枝主要种植在清迈府的方县、湄艾县和猜巴干县，这些地区的地形大部分为高山，形成盆地地势，拥有多条天然水源，还有富含矿物质的温泉，使得丰富的土壤和水源有利于荔枝的生长和口味的形成。同时，这里在十一月至二月期间气候寒冷，再加上果农的精心种植，通过施肥、修枝和剪果，按照GAP安全农业标准生产，使得方皇荔枝产量高，品质上乘，口感美味，符合市场需求。

Помело Вьянг-Каен особый сорт помело, который выращивают в районе Вьянг-Каен провинции Чианграй. Этот регион, расположенный на высоте от 400 до 1360 метров над уровнем моря, окружен горным хребтом Пхи-Пан-Нам с обеих сторон, создающим уникальные условия для роста фруктов. Высокогорный климат сохраняет прохладу в течение всего года, придавая помело особенный вкус и аромат.

Почвы региона, образовавшиеся благодаря осадочным отложениям рек Меконг и Нгао, плодородны и богаты минералами, что способствует образованию помело высокого качества. Эти плоды высоко ценятся не только в Таиланде, но и за его пределами. Помело Вьянг-Каен стало настоящей гордостью провинции Чианграй, являясь важным элементом местной культуры и экономики.

В районе Вьянг-Каен выращивают три сорта помело, каждый из которых обладает своими особенностями. Сорт Тонг Ди имеет тонкую кожуру и мягкую розовую мякоть, которая слабеет во вкусе, если ее оставить на некоторое время. Кхау Яй с плотной и сочной мякотью, сбалансированным сладко-кислым вкусом и легко отделяющимися семенами. Чандлер — гибридный сорт с красной мякотью, сладким вкусом и неповторимым ароматом.

Помело Вьянг-Каен

в провинция Чианграй

Som-O Wiang Kaen (威敬青柚)

Chiang Rai Province (清萊府)



Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Wiang Kaen Som-O (Wiang Kaen Pomelo) is a pomelo grown in the areas of Wiang Kaen District, Chiang Rai Province. Since the province is located on high topography, 400-1,360 meters above sea level, with Phi Pan Nam Range lying alongside, both on the east and the west, Wiang Kaen, therefore, experiences cold climate for the whole year.

Soils are formed by sedimentary deposition of the Mekong River and the Ngao River for a long period of time, so they are fertile and highly rich in minerals, hence the high-quality and high-demand pomelo product. Also, it is popular among domestic and international consumers, which extensively creates reputation for Wiang Kaen District and Chiang Rai. Three pomelo varieties grown in the areas of Wiang Kaen District demonstrate distinguish features. The first variety is Thong Dee variety, which is characterized by thin peel, soft pink and succulent pulp or vesicle, which becomes sweeter when stored for some time. Secondly, Khaw Yai variety is featured with firm and succulent pulp or vesicle, sweet and sour taste, and loose seeds. The third type is Chandler variety, a hybrid variety, which is imported from abroad. It has a red pulp, sweet taste, and unique aroma.



Фу Чи Фа, провинция Чианграй
Phu Chi Fa, Chiang Rai Province

“威敬青柚” 是清莱府威敬县种植的柚子。由于该地区地势较高，处于海拔400至1,360米之间，且东、西两侧有披攀南山脉环绕，使得威敬县全年气候寒冷。此外，由于这里的土壤是湄公河和昂河长期冲积形成的，富含丰富的矿物质，因此柚子品质极高，深受国内外消费者的喜爱，为威敬县和清莱府赢得了很高的声誉，尤其是威敬县种植的三种品种的柚子，均各具特色：1.通迪品种，果皮薄，果肉呈淡粉色，质地柔软多汁，放置越久味道越甜；2.考亚品种，果肉紧实，汁水丰富但不外溢，味道甜中带酸，籽少，易剥皮；3.赛勒尔品种，这是从国外引进的杂交品种，果肉呈红色，味道甜美，散发出独特的芳香。



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information

Тхунг Чанг Рамбутан

в провинции Нан

Ngaoh Thung Chang (通畅红毛丹)

Nan Province (难府)

Тхунг Чанг Рамбутан уникальный сорт рамбутана, относящийся к разновидности Ронгриен. Его черенки привезли из провинции Чантабури и посадили в районе Тхунг Чанг, который известен родниковыми лесами реки Нан, где природа щедро одаряет богатствами. Этот уголок земли отличается высокогорным рельефом, прохладным климатом с температурой около 25°C и осадками около 1450 мм в год. Все эти условия формируют особый вкус рамбутана: сладкий, хрустящий, ароматный, идеально подходящий для одного укуса.

Тхунг Чанг Рамбутан стал настоящей гордостью района Тхунг Чанг в провинции Нан. Основные плантации расположены в деревне Ванг-Пха. Сезон этого рамбутана на рынке длится с июня по сентябрь, когда плоды достигают пика вкуса и качества.



Аудиокниги и языка жестов

“Thung Chang Rambutan: Rambutan of the Mountain, the Nan River, and Curtain of Mist”.

The rambutans are one of the Rambutan Rongrien varieties. Its scions were brought from Chanthaburi Province to grow in the areas of Thung Chang District, where headwater forest of the Nan River is located, and natural resources are abundant. The areas are geographically characterized by highlands, mountainous terrains, cold weather with average temperature around 25°C, and average amount of rainfall around 1,450 millimeters per year. Regarding these conditions, Thung Chang Rambutan, as a result, has unique and distinct taste; that is, it is “sweet, crisp, delicious, and bite-sized”.

This rambutan is an important identity fruit of Thung Chang District, Nan Province. The majority of rambutan growing areas in this district is at Wang Pha Village. Thung Chang Rambutan season in the market lasts from June to September of every year.

Дои Самоз Дао, провинция Нан
Doi Samoe Dao, Nan Province



“通畅红毛丹” “通畅红毛丹，山崖红毛丹，难河与雾幕”是从尖竹汶府带来的红毛丹学校品种，种植于难河上游森林地区的通畅县内，这里拥有丰富的自然资源，得益于复杂的高原、高山地形，气候凉爽，平均气温25摄氏度，年平均降雨量1,450毫米，使得通畅红毛丹具有独一无二的优质口感，它“香甜、酥脆、顺滑、可口、一口一个”，是难府通畅红毛丹重要的地方特色水果。通畅县拥有全府最多的红毛丹种植地，种植地始于列镇汪帕村，这也是拥有最多种植地的地方。通畅红毛丹上市的季节是每年的六月至九月。

Личи Пхаяо Маэ Чай

в провинция Пхаяо

Phayao Lychee Mae Chai (碧瑶湄猜荔枝)

Phayao Province (帕天府)



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Личи Пхаяо Маэ Чай были выведены в 1969 году учителем Тхонкумом Саратоем из школы Бантунпакха. Его идея выращивать экономически выгодную культуру в районе Маэ Чай была поддержана главой района и начальником местного Отдела сельскохозяйственного расширения. Вскоре из Сельскохозяйственного расширительного офиса провинции Чианграй поступили саженцы сортов личи "Хонг Хуэй", которые фермеры начали активно выращивать в этом регионе.

Личи в районе Маэ Чай растут на почвах, богатых калием, а фермерские участки расположены на плодородных равнинах у подножий гор, в местах, где берут начало воды озера Кван Пхаяо, что делает почвы особенно питательными. Благоприятный климат и уникальная география района придают личи Маэ Чай исключительный вкус: сладкий с легкой кислинкой, с сухой, но сочной мякотью, мускусным ароматом, овальной формой, розовой кожурой и короткими шипами. Эти черты "поднятые плечи, прямая грудная клетка, сжатые шипы, тупые основания" позволяют наслаждаться личи Маэ Чай в большом количестве, не переживая о язвах во рту.

Phayao Lychee Mae Chai was first grown in 2512 B.E. (1969 A.D.) by Ajarn Thongkum Saratoy, a teacher of Bantungpakha School. Recognizing the teacher's idea to grow an economic crop in Mae Chai District, Mae Chai district chief and chief of Mae Chai District Agricultural Extension Office sent a request for "Hong Huey," one of lychee varieties, from Chiang Rai Provincial Agricultural Extension Office.

Geographically, lychee growing areas in Mae Chai District are covered by soil rich in potassium (K). Moreover, lychee farms are located on foothill plains, the locations of headwaters of Kwan Phayao (Phayao Lake), where natural nutrients are abundant.



Аудиокниги и языка жестов

These favorable climate and geography contribute to sweet and sour taste of Mae Chai lychees, their dry pulp, musky aroma, elliptical shape, pinkish red peel, and short spikes. These unique characteristics, namely “raising shoulder, erect chest, shrunken spikes, obtuse bottoms,” allow consumers to eat a lot of Mae Chai lychees without getting mouth ulcers.

“碧瑶湄猜荔枝” 于 1969 年开始种植，当时班通巴卡学校的教师通坎·萨拉忒打算在湄猜县寻找经济作物种植，为此，湄猜县长和湄猜县农业官员向清莱府农业厅申请了红淮品种荔枝树。湄猜县荔枝种植区的土壤含钾（K）量高，且荔枝园位于关碧瑶河流域上游的山麓平原，富含天然营养成分，由于有利的气候和地形，湄猜县荔枝口感酸甜，果肉干嫩，气味芳香，味美个大、呈长心形，果皮薄、呈红粉色、刺短且疏，其独特之处在于“抬肩、挺胸、缩刺、钝底”，即使消费者在大快朵颐之后也不会上火。

Фу Лангка, провинция Пхаяо
Phulangka, Phayao Province



Авокадо

в провинции Так

Tak Avocado (达府牛油果)

Tak Province (哒府)

Провинция Так начала выращивать авокадо в 1962 году под руководством главы Сельскохозяйственного исследовательского центра Дои Мусоэ. С тех пор авокадо активно развивалось с помощью современных методов селекции растений. С развитием сельского хозяйства и выделением земельных участков для фермеров выращивание авокадо стало набирать популярность.

В 1996 году Ее Величество королева Сирикит посадила саженцы авокадо в деревне Бан Руам Тай Паттана 1 в субрайоне Тай Паттана, район Фоп Фра, и передала их местным фермерам. Этот шаг стал важным этапом в обучении фермеров и запуске массового выращивания авокадо, которое стало неотъемлемой частью местной культуры.

Сегодня в провинции Так выращиваются такие сорта, как Хасс, Бакканир, Питерсон, Пинкертон, Бут 7, Пак Чонг 2-8, Рейл и местные сорта. Эти плоды растут на высотах от 400 до 1200 метров над уровнем моря, в районах с обилием водных ресурсов. Почвы региона, богатые железом и марганцем, создают идеальные условия для выращивания авокадо, что придает плодам уникальные характеристики: липкую, тягучую, маслянистую мякоть и приятный аромат.



Водопад Ти Лор Су, провинция Так
Tee Lor Su Waterfall, Tak Province



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information

Аудиокниги и языка жестов



Tak Province has been growing avocados since 2505 B.E. (1962 A.D.) by Head of Doi Musoe Agricultural Research Center, Tak Province. These avocados have been constantly developed through plant breeding methods.

After land allocation for agriculture for farmers, growing avocados has become more popular. In 2539 B.E. (1996 A.D.), Somdet Phra Nang Chao Sirikit Phra Borommarachininat grew avocado seedlings at Baan Ruam Thai Phatthana 1, Thai Phatthana Sub-district, Phop Phra District, Tak Province, and gave them to farmer representatives. Farmers in the area, as a result, learned to grow avocados and increasingly ate a lot of them.

Later, in 2548 B.E. (2005 A.D.), Highland Development Division, Department of Agricultural Extension (DOAE) and Phop Phra Agriculture Office deliberately developed avocado varieties until good-quality avocados were obtained and extensively well-known among consumers.

Today, **Tak avocado** varieties include Hass, Buccaneer, Peterson, Pinkerton, Booth 7, Pak Chong 2-8, Ruehle, and native avocados, grown on highland, 400-1,200 meters above mean sea level in Tak areas where water resources are abundant. There is also fertile soil, rich in iron and manganese, which are essential nutrients for growing avocados and contributing to their sticky, chewy, buttery pulp, and pleasant smell, a unique characteristic of Tak avocados.



“达府牛油果”

自1962年起，达府拉祜山果园植物实验基地负责人开始种植牛油果并不断筛选和试验新品种，在农民获得土地后开始扩大种植范围。1996年，诗丽吉王后在达府泊帕拉县泰帕塔纳镇峦泰帕塔纳一村开始种植牛油果树苗，并将牛油果树苗赐予农民代表，让当地农民了解了种植方法，也使农民食用了更多的牛油果。

2005年，农业推广部的高原开发部和泊帕拉县农业办公室认真研发牛油果品种，最终研发出为广大消费者熟知的优质牛油果。

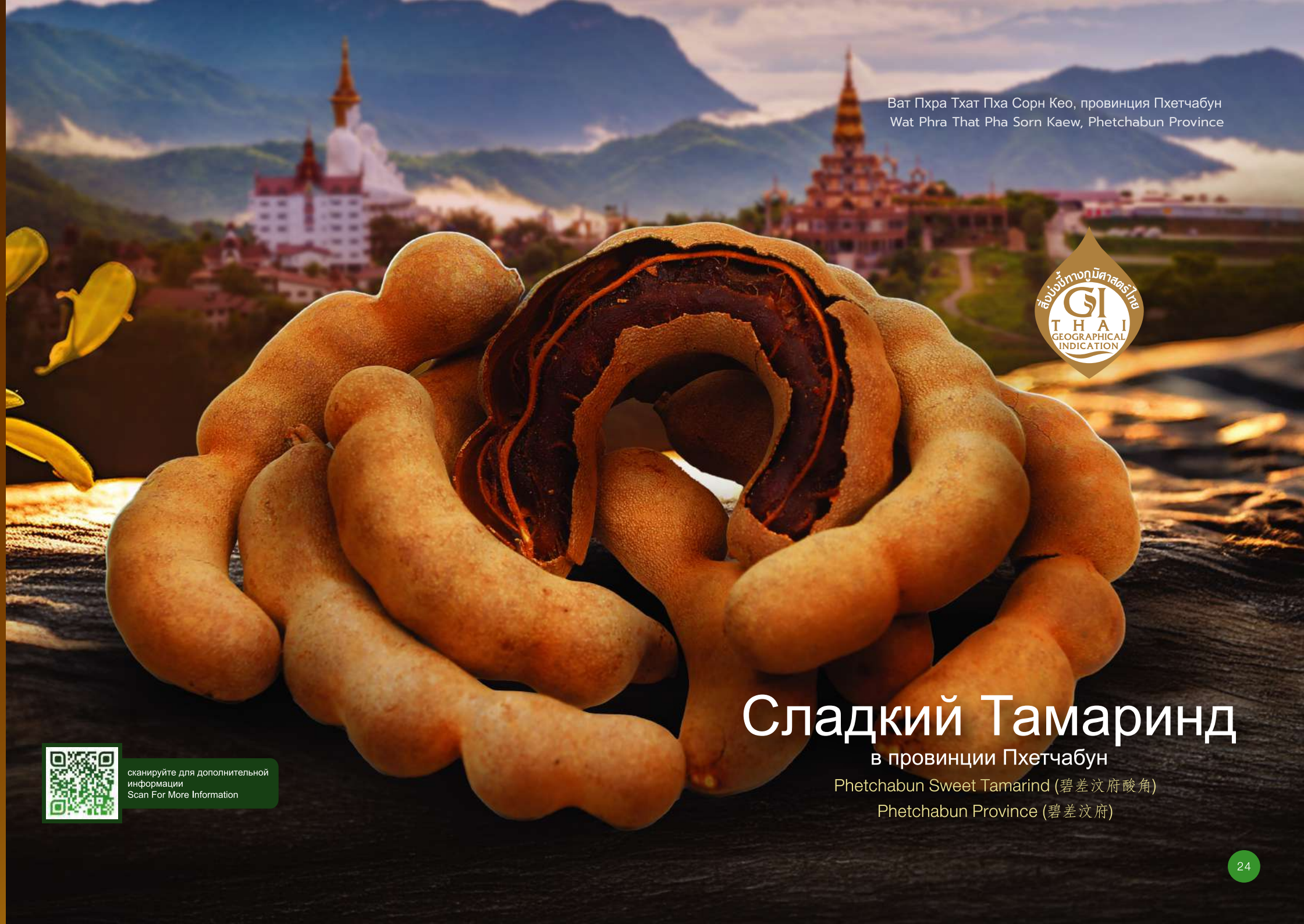
如今，达府牛油果指的是哈斯品种、海盗品种、彼得森品种、平克顿品种、布斯7品种、巴冲2-8品种、吕勒品种以及生长在达府海平面以上400－1,200米地区的本地品种。达府水资源丰富，肥沃的土壤中富含牛油果生长所需的重要营养物质铁和锰，因此，所结出的牛油果口感粘稠，味道绵密，香气温和，正是牛油果的鲜明特色。

Провинция Пхетчабун является родиной первого сорта сладкого тамаринда, который здесь выращивают более 300 лет. Также здесь растут другие сорта сладкого тамаринда, включая прямые коричневые стручки сортов Сри Чом Пху, Кан Ти, Пра Кай Тхонг, Пхуг Дарп и Ван Лон, а также изогнутые стручки сортов Сри Тхонг, Сри Тхонг Бао, Нам Пуэнг, Ин Та Плал Рум, Мюен Джонг и Санг Ар-Тит. Все они объединены под именем Сладкий тамаринд Пхетчабун.

Географически провинция Пхетчабун известна природными котловинами, песчаными и глинистыми почвами, а также латеритовыми гравийными участками. Через провинцию протекает река Па Сак, которая орошается с севера на юг, благодаря чему земля здесь богата фосфором и калием. Эти идеальные условия позволяют сформировать крупные стручки с красивой коричневой мякотью, сладким вкусом и насыщенным ароматом. Лучшее время для сбора сладкого тамаринда с ноября по апрель, когда в регионе низкая влажность, что идеально способствует созреванию плодов.



Аудиокниги и языка жестов



Ват Пхра Тхат Пха Сорн Кео, провинция Пхетчабун
Wat Phra That Pha Sorn Kaew, Phetchabun Province



Сладкий Тамаринд

в провинции Пхетчабун

Phetchabun Sweet Tamarind (碧差汶府酸角)

Phetchabun Province (碧差汶府)



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Phetchabun Province is the origin of the first sweet tamarind variety for over 300 years, as well as other sweet tamarind varieties, both straight brown pods from Sri Chom Phu, Kan Ti, Pra Kai Thong, Phug Darp, and Wan Lon, and curved brown pods from Sri Thong, Sri Thong Bao, Nam Phueng, In Ta Plar Rum, Muen Jong, and Sang Ar-thit, known as **Phetchabun Sweet Tamarind**.

The province is geographically characterized by basins, sandy loam, clay soil, laterite gravels. There is the Pa Sak River coursing through the province from north to south. Due to high steep areas, uplands, and lowlands, the land is pretty high in phosphorus and potassium, contributing to the tamarinds' big pods, beautiful brown pulps, sweet taste and fragrance. The best time of the year to harvest high-quality sweet tamarinds is from November to April due to low relative humidity in the climate.



“碧差汶府酸角” 碧差汶府是第一个甜酸角品种的产地，距今已有300多年的历史，也是多种甜酸角品种的原产地，如直豆荚的喜春普品种、坎迪品种、巴拉盖通品种、仿达品种、和晚峦品种，以及弯豆荚的金色品种、浅金品种、蜂蜜品种、海枣品种、穆恩宗品种和日光品种。该地区为盆地，土壤有砂壤土、粘土、砂砾土与红粘土混合，巴萨河自北向南流经该府，该地山势险峻，峰峦起伏，洼地众多，富含磷和钾，使酸角豆荚硕大，果肉颜色匀称美观，质地厚实、口感甘甜。每年11月至来年4月的气候，空气相对湿度较低，适合收获品质优良、久负盛名的甜酸角。



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Мамуанг Нум Док Май Си Тхонг Мае Хонг Сон

в провинции Мае Хонг Сон

Mamuang Num Dok Mai Si Thong Mae Hong Son (夜丰颂金水仙芒果)
Mae Hong Son Province (夜丰颂府)

Мамуанг Нум Док Май Си Тхонг Мае Хонг Сон это исключительный сорт манго, привезённый фермерами из других регионов для выращивания в горной провинции Мае Хонг Сон. Расположенная на высоте более 700 метров над уровнем моря, эта провинция представляет собой живописную долину, где горные почвы и благоприятный климат создают идеальные условия для роста фруктов. Манго Нум Док Май, выращиваемое здесь, отличается от плодов, произрастающих в других местах. Оно обладает мягким, сладким вкусом, с плотной, сочной мякотью и удивительно долгим сроком хранения. Этот сорт манго не только пользуется популярностью среди потребителей, но и является важной экономической культурой, которая приносит стабильный доход фермерам провинции Мае Хонг Сон.



Аудиокниги и языка жестов

Mamuang Num Dok Mai Si Thong Mae Hong Son (Num Dok Mai Si Thong Mae Hong Son Mango)

is a Nam Dok Mai Si Thong variety that the farmers brought from other areas to grow in Mae Hong Song Province. The province is geographically a valley and located more than 700 meters above mean sea level. Due to its height and mountain soil conditions, as well as a suitable climate, Num Dok Mai mango demonstrates distinctive characteristics different from those fruits in other areas. That is, it has a sweet, and soft and delicious taste, firm pulp, and long shelf life. The mango is popular among consumers, and it is an economic crop, making money for the farmers in Mae Hong Son Province.



Поле Тунг Буа Тонг, провинция Мае Хонг Сон
Tung Bua Tong Field, Mae Hong Son Province

“夜丰硕金水仙芒果” 是果农从其他地区引进并试种成功的金水仙品种芒果。夜丰硕府的地形为山间盆地，海拔高度在700米以上。由于海拔高度、山地土壤和适宜的气候条件，使得夜丰硕水仙芒果展现出与其他产地不同的特点：果实味道甘甜，软糯可口，果肉紧实，不易腐烂，深受消费者青睐。夜丰硕水仙芒果为当地果农带来了可观的收入。

Фа-ранг Кимджу

в провинция Накхон-Саван

Fa-rang Kimju Nakhon Sawan (那空沙旺金珠番石榴)

Nakhon Sawan Province (那空沙旺府)

Фа-ранг Кимджу Накхон-Саван (гуава Кимджу Накхон-Саван) это поистине уникальный фрукт, который стал настоящей визитной карточкой субрайона Бан Маклэа, района Муанг в провинции Накхон-Саван. Регион славится своей плодородной котловиной, которая образована аллювием рек Пинг, Ванг, Йом и Нан, сливающихся в районе Пак Нам По. Эти реки приносят с собой богатство минералов, создавая идеальные условия для сельского хозяйства.

Изначально район Бан Маклэа был знаменит своими плантациями жасмина. Однако после вспышек заболеваний и вредителей, фермеры начали осваивать выращивание гуавы. С тех пор прошло более 40 лет, и, благодаря усилиям главы деревни, господина Сомсака Фуджая, который привёз саженцы Кимджу из субрайона Клонг Чинда (район Сам Пран, Накхон-Патом), этот фрукт стал не только устойчивым к болезням, но и продуктом высокого качества, который завоевал популярность у потребителей.

Теперь фермеры постепенно заменяют другие сорта гуавы на Фа-ранг Кимджу, который отличается мягкой зеленоватой кожурой, лопастными чашелистиками и белой, плотной мякотью без семян. Ее хрустящий, сладкий вкус и нежный аромат привлекают любителей фруктов. Гуава Кимджу небольшая по размеру, и в одном килограмме обычно содержится 4-5 плодов.



Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information



Fa-rang Kimju Nakhon Sawan (Nakhon Sawan Kimju Guava) is an identity fruit grown in Ban Makluea

Sub-district, Muang District, Nakhon Sawan Province, whose geographical features are characterized by a fertile basin from alluvium of four major tributaries namely the Ping, Wang, Yom, and Nan River.

These rivers join together in the area of Pak Nam Pho, Nakhon Sawan Province. Originally, Ban Makluea Sub-district was a big jasmine growing area of the province. After the outbreaks of jasmine diseases and pests, farmers have gradually started growing guavas for over 40 years. Mr. Somsak Phoojai, a village headman of Moo 10, Ban Makluea Sub-district, brought Kimju scions from Khlong Chinda Sub-district, Sam Phran District, Nakhon Pathom Province and tried to grow this fruit in the area. The result is a good-quality product, which is popular among consumers.

Farmers then changed the cultivation areas to grow Fa-rang Kimju as a replacement of other guava varieties. This guava has soft-greenish skin, lobed sepal, white, firm dry and seedless pulp with crisp and sweet taste, and soft fragrance. Kimju guava has a small size, and a kilogram of the guavas contains of 4-5 fruits.



Пасан, провинция Накхонсаван
Pasan, Nakhon Sawan Province

“那空沙旺金珠番石榴”是那空沙旺府直辖县班玛格乐镇内种植的特色水果。冰河、汪河、

雍河和难河四条河流在那空沙旺府巴南泊一带汇流，使这一地区形成了因沉积物而肥沃的平原。之前班玛格乐镇是那空沙旺府的大型茉莉花种植地，后来由于茉莉花发生病虫害，班玛格乐镇10号村村长宋萨·布斋先生便将番石榴枝从佛统府三攀县空金达镇带回，尝试在该地区种植，于是农民开始改为种植番石榴，至今已种植了40多年，并产出深受消费者欢迎的优质果实。由此，果农将种植区内的其他品种的番石榴都改为金珠品种番石榴。金珠番石榴表皮呈软绿色，果端部鼓起，果肉白色，外观坚实，不多汁，籽少，爽脆，味甜，有淡淡的香气，果实小，4-5个果约一公斤。



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information



Бананы Глуай Кай

в Кампхэнг Пхет

Kamphaeng Phet Banana (甘烹碧贡蕉)

Kamphaeng Phet Province (甘烹碧府)

Глуай Кай Кампхэнг Пхет это особый сорт бананов, который более 80 лет выращивается в провинции Кампхэнг Пхет и официально признан географически защищённым продуктом (GI). Эти небольшие золотистые бананы славятся нежной текстурой, насыщенным ароматом и ярко выраженным сладким вкусом, который покорила сердца потребителей далеко за пределами региона.

Провинция Кампхэнг Пхет расположена в живописной долине северного Таиланда, по территории которой протекает река Пинг. Это край контрастных ландшафтов холмов, равнин и горных массивов, насыщенных минералами и множеством притоков рек. Особый климат региона, с чередованием дождливых и засушливых периодов и стабильными высокими температурами, создал идеальные условия для выращивания знаменитых бананов Глуай Кай. Именно поэтому Кампхэнг Пхет получил красивое прозвище «Муанг Глуай Кай Ван», что в переводе означает «Город сладких бананов». Лучшие бананы Глуай Кай собирают с августа по октябрь, и именно в это время их качество и вкус достигают пика.



Аудиокниги и языка жестов



Исторический парк Кампхенг Пхет, провинция Кампхенг Пхет
Kamphaeng Phet Historical Park, Kamphaeng Phet Province



Gluay Kai Kamphaeng Phet (Kamphaeng Phet Banana) has been a local GI-registered fruit of Kamphaeng Phet Province for over 80 years with their sweet taste and delicious fragrance. Their soft and mellow texture makes them a well-known fruit. Kamphaeng Phet Province is located in the lower north of Thailand, and has Ping River coursing through the city.

The province has various geographical characteristics, including hills, plains, and mountainous areas, which are rich in minerals and where important headwaters of tributaries are formed. With alternating rain and drought, and year-round high temperature, these geographical features and climate are essential attributes for the province to become a production area for a famous national banana (gluay kai). As a result, Kamphaeng Phet is named “Muang Gluay Kai Wan” (City of Sweet Bananas) regarding distinct taste and characteristics of the fruits. Good-quality Gluay Kai Kamphaeng Phet are available in the market around August to October each year.

“甘烹碧贡蕉” 是80多年来甘烹碧府的地方特色水果，味道甜香可口，质地软糯，从而家喻户晓。

甘烹碧府位于北部偏南地区，有冰河从中流过，地形特征多样，丘陵、平原、山地交错分布，形成矿物质积存地，主要的各条溪流上游雨旱交替，常年高温，这般地理环境和自然因素使得甘烹碧府成为了驰名泰国的贡蕉产地，贡蕉味道一流，外形独特，由此甘烹碧府被誉为“甜贡蕉之都”。优质甘烹碧贡蕉上市的季节是每年的八月至十月。

Провинция Пхичит более ста лет знаменита выращиванием помело, история которых началась в небольшой деревне Бан Тхакхой. Здесь впервые посадил эти деревья Най Бао уважаемый глава деревни. Со временем местное помело стало широко известно под названием «Сом-О Тхакхой». Его мякоть нежная и сочная, с приятным сладким вкусом и тонким ароматом, имеет лёгкий розоватый оттенок и почти не содержит семян.

Плодородные низменности провинции Пхичит пересекают три живописные реки: Нан, Йом и Пхичит. Их берега стали идеальным местом для помеловых садов, поскольку вода здесь особенно чистая и богата минералами. Гармоничное сочетание умеренных температур, достаточного количества солнечного света и осадков создаёт уникальные условия, которые делают помело из Пхичита настоящим гастрономическим сокровищем региона.



Аудиокниги и языка жестов

Помело (Сом-О Тхакхой)

в провинции Пхичита

Som-O Thakhoi Mueang Phichit (披集塔块柚子)

Phichit Province (披集府)





Phichit Province has been a famous and important location of pomelo production for more than 100 years. The fruits were first grown at Nai Bao's house. He was a headman of Baan Tha Khoi (a village in Muang Khao Sub-district, Muang District, Phichit Province). Consequently, pomelos, grown in Tha Khoi village, are named “**Som-O Thakhoi**”. They are very famous pomelos due to their sweet and mellow taste, light pink and succulent pulp, small or lean seeds, sometimes seedless.

Geographical areas of Phichit Province are mostly lowlands with fertile soil. There are 3 important rivers flowing through the province, which are the Nan River, the Yom River, and the Phichit River. Both sides of the riverbanks are important pomelo production areas because of their good water quality, suitable for planting orchards, including proper temperature, sunlight, and amount of rainfall. All these conditions contribute to pomelo's growth and good-quality products.



“**塔块柚子**” 披集府100年来都是重要且著名的柚子产地，最早种植于塔块村村长巴先生家中（塔块村是披集府直辖县老城镇一个村庄），因此，塔块村种植的柚子被称为“塔块柚子”。塔块柚子味道鲜美，酸甜可口，果肉呈淡粉色，多汁，籽小，有些果实无籽，因而闻名遐迩。披集府大部分地区为平原，土壤肥沃，有3条重要河流流经：难河、雍河、披集河，河两岸是重要的柚子产区，由于水质非常适合果园种植，且温度、阳光、降雨量均相宜，对柚子的生长和果实品质产生重要的影响。

Буенг Си Фай, провинция Пичит
Bueng Si Fai, Phichit Province





сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Манго Нум Док Май Си Тхон в провинции Пхитсанулока

Num Dok Mai Si Thong Phitsanulok Mango (彭世洛金水仙芒果)

Phitsanulok Province (彭世洛府)

Манго сорта Ма Мунг Нум Док Май Си Тхонг впервые появилось в провинции Пхитсанулок в 1992 году. Сотрудники местного Сельскохозяйственного офиса в тесном сотрудничестве с исследователями университета Чиангмай решили провести эксперимент по выращиванию нового сорта в районе Нэн Мапранг. Опыт оказался более чем удачным: манго быстро адаптировалось к местному климату, давая плоды большого размера с гладкой, нежной и прочной кожурой насыщенного золотистого цвета.

Под тонкой кожурой скрывается яркая, глубокого жёлтого цвета мякоть с удивительно гладкой текстурой, без каких-либо волокон. Вкус плодов сладкий и ароматный, а семян в них немного. Идеальными условиями для выращивания этого сорта стали районы Нэн Мапранг, Ванг Тхонг и Ват Бот, где плодородные аллювиальные почвы, обогащённые калием, чередуются с возвышенностями и равнинами. Благодаря заботе фермеров, достаточному количеству осадков и идеальному дренажу почв манго Ма Мунг Нум Док Май Си Тхонг быстро завоевало популярность на внутреннем и международном рынках, став настоящим золотым сокровищем Пхитсанулока.



Аудиокниги и языка жестов

Ma Mung Num Dok Mai Si Thong (Num Dok Mai Si Thong Phitsanulok Mango) was first grown in Noen Maprang District, Phitsanulok Province in 2535 B.E. (1992 A.D.) by Phitsanulok Agricultural Extension Office in close collaboration with researchers from Chiang Mai University, introducing the fruit to the area. It turned out that mangoes effectively grew and had a big size, smooth and soft yellow skin, which did not bruise easily.



Their juicy dark-yellow pulp with smooth and firm texture, no fibers, sweet taste and aroma, and lean seeds enable their name Ma Mung Num Dok Mai Si Thong Phitsanulok. Since the areas in Noen Maprang District, Wang Thong District, and Wat Bot District, Phitsanulok Province, are characterized by plains alternate with upland, no waterlogging, they are covered with alluvial soils including loam soil, sandy loam, or laterite soil, which are well-draining and rich in potassium beneficial for mango's effective growth. Also, these fertile areas have sufficient water resources and amount of rainfall as well as attentive and careful harvest by farmers.

These conditions result in high-quality, well-known and desirable Ma Mung Num Dok Mai Si Thong Phitsanulok in both national and international markets.



Национальный парк Фу Хин Ронг Кла, провинция Пхитсанулок
Phu Hin Rong Kla National Park, Phitsanulok Province

“彭世洛金水仙芒果” 1992年，由彭世洛府农业厅与清迈大学研究组牵头推动，彭世洛府能玛邦县首次引进金水仙芒果并种植于该地。芒果长势喜人，果实硕大，果皮呈柔黄色，表面光滑，不易被碰伤，果肉呈深黄色，果肉紧实，无毛刺，果肉干爽，汁水少，甘甜，清香，核薄，因而称为彭世洛金水仙芒果。彭世洛的能玛邦县、汪通县和挽波县地形为平原与丘陵交替，无洪灾，土壤是冲积平原上的河流沉积物，土壤由壤土、砂壤土或红粘土构成，排水性好，钾含量高，非常有利于芒果的生长。水源充足，雨量充沛，土地肥沃，适宜种植，加上果农们悉心收获果实，使得彭世洛金水仙芒果品质一流，在国内外市场上享有盛誉。

Помело Сом-О Кхау Нам Пхынг Муанг Лонг

в провинции Пхрэ

Som-O Khaw Nam Pheung MueangLong (龙白蜜柚)

Phrae Province (帕府)

Помело сорта Сом-О Кхау Нам Пхынг выращивается в районах Лонг и Ванг Чин уже более 40 лет и по праву считается гордостью провинции Пхрэ. Его отличительная особенность тонкая, легко отделяющаяся кожура и необычная медово-жёлтая мякоть с крупными, хрустящими дольками. Это помело не слишком сочное, зато имеет идеальный баланс сладости и кислинки, лишено горечи и терпкости.

Благодаря своим превосходным вкусовым качествам и способности храниться до месяца после сбора, Сом-О Кхау Нам Пхынг стало популярным сувениром среди туристов, посещающих район Лонг в сезон сбора урожая. Этот сорт охотно закупают оптовики, и сегодня помело одна из важнейших экономических культур провинции Пхрэ, полюбившаяся как местным жителям, так и гостям региона.



Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information



Som-O Khaw Nam Pheung Muang Long (Muang Long Khaw Nam Pheung Pomelo) is Khaw

Nam Pheung variety grown in the areas of Long District and Wang Chin District for more than 40 years due to its delicious taste and loose skin. It has a few or no seeds at all. Its unique and honey-colored vesicles are big in size, and their firm and crisp pulp is dry, not too juicy, and easy-to-peel. It has a sweet and sour taste, not acerbic, bitter, and fizzy.

The pomelo can be stored for a month after harvested, and, as a result, becomes popular among consumers as a souvenir when visiting Long District during the pomelo season. The fruit is also well-received by merchants who regularly purchase it from the farms. The pomelo is currently an important economic crop of Phrae Province.



แพะเมืองผี จ.แพร่
Ghost Town Goat, Phrae Province

“龙白蜜柚” 是龙县和旺信县种植的白蜜品种柚子，至今已有40多年的种植历史。龙白蜜柚美味可口，易于剥皮，籽少或无籽，其果肉较为独特，呈现出类似蜂蜜的颜色，个头大，质地紧实，脆且干，不流汁，果肉易于从薄膜中剥离，味道甜中带酸，不涩不苦，也不刺激舌头。采摘后的柚子可以保存长达一个月，深受消费者喜爱，因此在柚子成熟季节，龙县的游客都会购买龙白蜜柚作为伴手礼，并得到常来果园采购的商贩的好评，使其成为帕府的重要经济作物。

Сладкие апельсины Сом Клианг

в провинции Лампанга

Som Klieng Lampang (南邦柳橙)

Lampang Province (南邦府)

»Сладкие апельсины сорта Сом Клианг выращиваются в провинции Лампанг уже более восьмидесяти лет. История этого фрукта началась с китайских купцов и фермеров, которые завезли его семена и черенки в районы Тхын и Маэ Пхрик. Вскоре оказалось, что местная почва и климат идеально подходят для этих апельсинов, придавая им превосходный сладко-кислый вкус, свежий аромат и богатое содержание витамина С.

Особенно привлекательным для местных жителей стал период созревания плодов, совпадающий с началом буддийского поста и традиционным праздником Салак Пхат, когда фрукты преподносят монахам в качестве подношений. Благодаря своей популярности, апельсины Сом Клианг быстро распространились по всему региону и теперь растут почти в каждом доме. Сегодня эти сладкие, ароматные плоды, произрастающие на плодородных берегах реки Ванг, стали символом и визитной карточкой провинции Лампанг.



Аудиокниги и языка жестов

сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information



Lampang Province has been growing Som Klieng (Sweet Orange) for over 80 years. Originally, Chinese merchants and farmers brought the seeds and stems to grow in Thoen District and Mae Phrik District. They discovered that the fruits tasted delicious with a sweet and sour flavor, fresh and aromatic fragrance, and high vitamin C. This orange can blossom and bear fruits in a large quantity and has a long shelf life.

The fruit is available from the end of July during Buddhist Lent Day and Salak Phat, an annual Buddhist ceremony to make merit by randomly offering food or delicacies to monks. Sweet orange then becomes so popular among the farmers and consumers that it is grown in almost every household. Today, the orange is specifically grown in Thoen District and Mae Phrik District, Lampang Province as they are located on the fertile Wang River basin. **Som Klieng Lampang**, as a result, becomes a distinct and important identity fruit of Lampang Province.



Храм Ват Пхра Тат Лампанг Луанг,
провинция Лампанг
Wat Phra That Lampang Luang,
Lampang Province



“南邦柳橙” 南邦府种植柳橙已有80多年的历史，最初由从事贸易和园艺的中国人将种子和嫁接枝条引入腾县和湄丕县种植，之后发现这里的柳橙口感极佳，甜中带酸，气味清香，富含维生素C，产量高，且能长久保存，七月底开始便为柳橙成熟时节，恰逢佛教入夏节，因此柳橙都会出现在每年的赓豪萨拉仪式中，深受果农和消费者的喜爱，致使当地每户人家都种植。目前，柳橙的种植仍然集中在位于肥沃的旺河谷平原的南邦府腾县和湄丕县，使得南邦柳橙成为南邦府特有且重要的水果。

Манго Махачанок

в провинции Лампхуна

Ma Muang Mahachanok Lamphun (南奔摩诃旗纳卡芒果)

Lamphun Province (南奔府)

Манго сорта Ма Муанг Махачанок, известное также как «радужное манго», появилось благодаря счастливому стечению обстоятельств. В провинции Лампхун фермер Деч Тэутхонг, друг Его Величества короля Пумипона Адульядета Великого, случайно получил гибрид, скрестив тайский сорт Нанг Кланг Ван и американский сорт Сансет. Так родился совершенно новый сорт манго, который за его необычные качества удостоился благоприятного имени «Махачанок».

Эти плоды легко узнать по продолговатой форме и удивительно красивой коже красновато-розового оттенка, напоминающей яркий закат. Под плотной кожицей скрывается сочная мякоть с насыщенным сладко-кислым вкусом и нежным ароматом. Неспелые плоды слегка кислые, но по мере созревания раскрывают яркий букет вкусов и ароматов. Манго богато клетчаткой, витаминами и антиоксидантами, а косточек в плодах совсем немного. Благодаря уникальному вкусу и внешнему виду манго Махачанок из Лампхуна завоевало любовь по всему Таиланду и стало символом процветания и королевской щедрости.



Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information



Ma Muang Mahachanok Lamphun (the Mahachanok Mango or Rainbow Mango) was accidentally originated from interbreeding between Thai Nang Klang Wan variety and American Sunset variety. The mango was discovered by Mr. Dech Thew-thong, a farmer, Li District, Lamphun Province, and a friend of His Majesty King Bhumibol Adulyadej The Great.

The mango is distinctively featured with an oblong large size, reddish- pink color, thick peel and lean seed, firm flesh, and delicious taste. Raw mangoes are sour and become sweet and sour with aromatic fragrance when ripe. They are rich in fibers, nutrients, and antioxidants. Their variety was first originated in Thew-thong farm, and was bestowed an auspicious name called “Mahachanok”. Since then, Ma Muang Mahachanok of Lamphun Province has become well-known and its scions are propagated and contributed to farmers who are interested across the country.



Смотровая площадка Пха Даенг Луанг, провинция Лампхун
Pha Daeng Luang Viewpoint, Lamphun Province

“南奔摩诃旃纳卡芒果” 是通过南刚湾品种和日落品种偶然杂交而成的，是南奔府里县巴派镇的农民德·提乌通发现的，而德·提乌通先生是已故泰国国王普密蓬·阿杜德陛下的朋友。这种芒果具有突出的特点，果实大而长，如脸颊绯红色，果皮厚实，果核扁平且细小，果肉丰富，味道甜美，生芒果味酸，成熟后果香味浓郁，味道酸甜适中，多纤维，且具有极高营养价值，含有抗癌成分。这品种的芒果最早发现于提乌通果园，并由普密蓬国王亲自命名为“摩诃旃纳卡”，以示吉祥。此后，南奔摩诃旃纳卡芒果便广为人知，并逐渐在全国范围内得到推广和种植。



Водопад Ко Луанг, провинция Лампхун
Ko Luang Waterfall, Lamphun Province

Лонган Биокхьяо

в провинции Лампхун

Lamphun Biaokhiao Longan (南奔府万珠龙眼)

Lamphun Province (南奔府)

Провинция Лампхун уже более ста лет известна своими лонганами сорта Биокхьяо, история которых восходит ко временам короля Рамы V. По легенде, первые семена Биокхьяо привёз из Чиангмая глава субрайона Па Кхам. Позже лонганы получили название «ламьяй тон мын» за способность приносить садоводам внушительную прибыль. Сегодня в Лампхуне практически в каждом доме есть свои лонгановые деревья, подчёркивающие семейные традиции.

Лампхун идеально подходит для выращивания этих плодов благодаря плодородным равнинам, образованным речными отложениями, и прохладным зимами, необходимым для обильного цветения лонгана. Особенность местного климата — низкое количество осадков — формирует крупные плоды с толстой, хрустящей белой мякотью, почти незаметными семенами и необычайно сладким вкусом. Этот уникальный сорт теперь известен по всему Таиланду как «лонган Биокхьяо из Лампхуна», а сама провинция с гордостью носит титул «города лонгана», отражённый в её официальном девизе: «Прославленная ступа Пхра Тхат, священный амулет Пхра Род, знаменитый лонган, превосходный чеснок, прекрасные традиции и Чамадеви — королева Харипунчая».



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information

Аудиокниги и языка жестов



Lamphun Province has grown and developed longan for more than 100 years since the reign of King Rama V. It is believed that Pa Kham (Nong Chang Khuen) Subdistrict headman was the person who brought Biaokhiao longan seeds from Chiang Mai Province to grow in Lamphun Province. Later, the fruits were known as “Lamyai Ton Muen” because they could make a profit to orchardists over a thousand baht in a season. Lamphun people have normally grown longans in their households for eating from the past until today.

The province is geographically characterized by plains formed by river sediment, and three different seasons, summer, rainy season, and winter, whose low temperature is suitable for longans’ flower budding. Additionally, consistent annual climate and low rainfall also affect Lamphun longans, distinguishing them from longans of the same variety, yet grown in other areas. That is, they have a big size, thick and crispy white pulp, small seeds, and sweet taste and aroma, are named “**Lamphun Biaokhiao Longan**”. Lamphun, therefore, is known as “city of longans” according to its provincial slogan, “Distinctive Phra That, Sacred Phra Rod, Famous Longans, Great Garlic, Beautiful Traditions, Chamadevi Sri Hariphunchai”.

“**南奔府万珠龙眼**” 自拉玛五世时期以来，南奔府发展龙眼种植业已有100多年历史。巴坎镇（原农长肯镇）镇长将清迈府绿斜龙眼种子拿到南奔府种植，之后被称为人们所熟知的“万珠龙眼”，源自它为果园主带来了单季超过一万泰铢的收入。一直以来，南奔人就有在家里种植龙眼并食用的习惯。南奔府地处冲积平原，一年有夏季、雨季和冬季三个截然不同的季节，冬季气温较低，适宜龙眼开花，全年气候波动不大，而且降雨量少，这使得龙眼与其他产地种植的同品种龙眼不同，即果实大，果肉厚、脆、色白、籽小、味甜，气味芬芳，因此南奔被称为“龙眼之都”，就如南奔府标语：“杰出的帕塔，神奇的帕罗，闻名的龙眼，优质的大蒜，优美的传统，哈利奔猜的女王占末旦维”。



Мандарины Сом Маэ Син

Som Mae Sin/Mae Sin Tangerine (湄新甜蜜柑)

Sukhothai Province (素可泰府)

Около 70 лет назад на берегах реки Йом в провинции Сукхотхай появились первые мандариновые сады. Вскоре выращивание мандаринов распространилось на районы Маэ Син и Маэ Сум, входящие в состав исторического района Си Сатчаналай. Этот живописный край с горными хребтами, прозрачными ручьями и крутыми склонами идеально подходит для выращивания цитрусовых благодаря богатой минералами почве и особым природным условиям. Главная изюминка местности горячие источники на берегах реки Йом, насыщающие почву серой, что придаёт мандаринам Маэ Син особый, ни с чем не сравнимый вкус. Спелые плоды имеют сочную и сладкую мякоть, а их кожура меняет оттенки в зависимости от времени года: зимой мандарины окрашены в золотистые тона, летом приобретают коричневатый оттенок, а в сезон дождей становятся зелёно-коричневыми. Благодаря уникальному вкусу и удивительной окраске плоды Сом Маэ Син стали не только любимым фруктом местных жителей, но и визитной карточкой провинции Сукхотхай.



Храм Шри Чум, провинция Сукхотай
Wat Sri Chum, Sukhothai Province

Sukhothai Province started growing oranges around 70 years ago on the plains along the Yom riverbanks. Later, growing areas were expanded to Mae Sin and Mae Sum Sub-district, Si Satchanalai District, Sukhothai Province due to geographical features of these places, which are characterized by mountainous terrains alternated with brooks, and hillslopes. There are also plains and uplands with slopes ranging from moderate to extreme steep, lying from north to south. The Yom River flows through the district, where soil is fertile and rich in minerals necessary for plants. On the Yom riverbanks, located hot springs enriching its soil with sulphur. Such mineral enables a unique taste to **Som Mae Sin** (Mae Sin Tangerine). When they are ripe, the oranges taste sweet and succulent, and have various skin colors in each seasonal time, that is, gold peel in winter, brown in summer, and brownish green in rainy season.

“湄新甜蜜柑” 约 70 年前，素可泰府开始在雍河沿岸的平原种植甜蜜柑，随后，在素可泰府喜萨查纳莱县的湄新镇和湄散镇扩大了种植面积。该地区山地、溪流与丘陵交错分布，从北到南平原、山丘交替，倾斜角度由中等陡度至非常陡，雍河从中流过，土壤中富含植物所需的矿物质，因雍河沿岸有温泉源头，导致土壤中含有硫矿物质，因此，湄新甜蜜柑具有独特的酸甜口感，成熟后的甜蜜柑味道浓郁、多汁、香甜，果皮颜色随季节变化而不同：冬季呈金色，夏季呈斑棕色，雨季呈棕绿色。



Сладкий тамаринд Макхам Ван

в провинции Уттарадит

Makham Wan Uttaradit (程逸甜酸角)

Uttaradit Province (程逸府)

Сладкий тамаринд Макхам Ван из провинции Уттарадит это знаменитый фрукт, выращиваемый на плодородных склонах гор в долине реки Пад, живой артерии региона. Река, круглый год несущая свои воды через эти земли, создаёт уникальный микроклимат: тепло и влажность здесь идеально сочетаются для выращивания тамаринда. Плоды тамаринда Макхам Ван сразу привлекают внимание своим крупным размером и аппетитным коричневым оттенком. Под плотной кожурой скрывается суховатая, но нежная мякоть с приятным кисло-сладким вкусом и изысканным ароматом. Семена легко отделяются, а волокна практически отсутствуют, благодаря чему тамаринд так любят и взрослые, и дети. Лучший сезон для покупки этих сладких плодов длится с декабря по март, с наивысшей точкой урожая в феврале. Благодаря своим качествам, тамаринд Макхам Ван стал визитной карточкой провинции Уттарадит, любимой как местными жителями, так и туристами.



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Аудиокниги и языка жестов

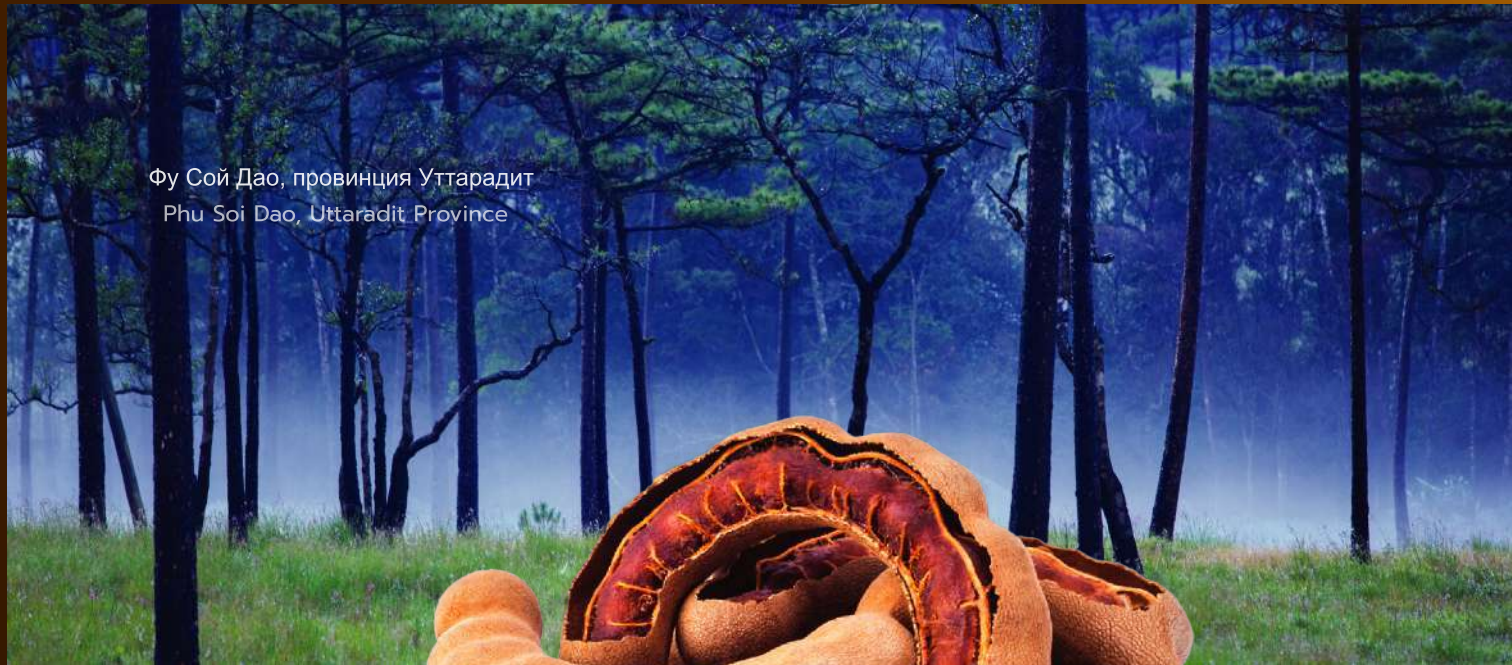




Makham Wan Uttaradit (Uttaradit Sweet Tamarind) is a fruit grown on fertile toeslopes, where the Pad River, an important natural water resource is found. The river flows through the area all year round, and the climate is hot and humid, suitable for the tamarind to grow.

These conditions result in its unique characteristics and taste; that is, its pods are big in size and brown in color. Its pulp is firm with sweet and sour taste, aromatic smell, loose seeds, dry and brown-yellowish pulp, and few fibers. Uttaradit sweet tamarind is available in the market from December to March, mostly in February.

“程逸甜酸角” 是一种种植在山间土地肥沃的平地上的水果，这里有重要的自然水源靶河，常年流经此处。这里为热带湿润气候，非常适合酸角的生长，使得程逸府的甜酸角具有独特的特性和风味。它的豆荚大，呈浅棕色，果肉紧实，味道甜中带点酸，香气扑鼻，种子扁平，果肉呈黄褐色，质地干爽，筋脉少。甜酸角上市季节从十二月一直持续到三月，其中二月是旺季。





Сом Са

в провинции Утхайтхани

Som Sa Uthai Tani (乌泰他尼酸橙)

Uthai Thani Province (乌泰他尼府)

Сом Са, или севильский (горький) апельсин из провинции Утхайтхани, имеет более чем вековую историю. Этот фрукт, растущий почти в каждом дворе, является не только традиционным лакомством, но и важным компонентом тайской народной медицины. Сом Са легко узнать по округлой форме и толстой бугристой коже, которая меняет цвет с зелёного на ярко-жёлтый по мере созревания. Его ароматная кремово-жёлтая мякоть обладает особым кисло-сладким вкусом, за что он и полюбился местным жителям, получив имя «Сом Са Утхайтхани». На протяжении многих поколений сок этого апельсина использовали для облегчения кашля и очищения дыхательных путей. Эфирные масла из кожуры помогают успокоиться и снять усталость. В кулинарии измельчённая апельсиновая цедра придаёт особенный аромат и свежесть традиционным тайским блюдам, таким как хрустящая рисовая лапша или острый салат из рыбы со свиной кожей. Сок Сом Са добавляют в блюда для придания тонкого вкуса «умами», а также смешивают с кофе, содовой и фруктовыми смузи, создавая уникальные, освежающие напитки. Таким образом, Сом Са из провинции Утхайтхани это не просто цитрусовый фрукт, а настоящий символ местных традиций, здоровья и кулинарного искусства.

Som Sa (Seville Oranges or Bitter Orange) is a local ancient fruit of Uthai Tani Province with a long history for a hundred years. The fruit is grown with other fruit trees in almost every household for consumption and herbal medicine. The orange has a round shape, thick and bumpy skin. When it is raw, it has green peel, and yellow when ripe. The fruit has an aromatic smell, creamy yellow flesh, and sweet and sour taste, known as **Som Sa Uthai Tani**.

According to the National Institute of Thai Traditional Medicine, the parts used for medicine are fruit pulp, which has insipid taste and aromatic fragrance, while its peel has essential oil that helps induce relaxation. The fruit juice has sweet and sour taste, and unique aroma. In the past, it was used as excipient to help relieve cough and phlegm. Additionally, the fruit can be used as food ingredients. Shredded orange skin can be used to sprinkle on crispy rice noodles, and shredded fish mixed with slice of pork skin. When garnished in fermented rice noodles, it will induce fresh scent and increase appetite for food. Fruit juice can be used to season sour taste in food to make it umami, or mix it in beverages such as coffee, lemon soda, and Seville orange juice smoothie.



“乌泰他尼酸橙” 酸橙是乌泰他尼府的传统水果，已有百年历史，几乎每家每户都会将酸橙与其他水果一起种植，用于食用和药用。酸橙的果实呈扁圆形，果皮厚实且表面粗糙，生果皮呈绿色，成熟后变为黄色，并散发出芳香。果肉呈奶黄色，味道酸中带甜。泰国传统医学研究院的资料显示，酸橙的药用部分主要是果皮，味道微涩，气味芬芳，含有的精油可以让人放松，果汁酸中带甜，具有独特的香气，古代常用作药引，有助于缓解咳嗽和祛痰。此外，酸橙还可用于烹饪，例如将果皮切丝，撒在脆面、鱼丝拌猪皮或泰式米线的辣酱上，会增添独特的清香，让菜肴更美味。榨出的果汁可为食品添加酸味，使其口感醇厚，或加入饮料中，如咖啡、蜂蜜苏打、酸橙冰沙等。

Заповедник дикой природы Хуай Кха Кхаенг, провинция Утайтхани
Huai Kha Khaeng Wildlife Sanctuary, Uthai Thani Province





Восточный регион

9 провинций

Eastern region 9 provinces

东部9府



Дуриан «Туриан Чан»

провинция Чантхабури
Chan Durian (尖竹汶榴蓮)
Chanthaburi Province (尖竹汶府)

Смотровая площадка на холме Нангпхая,
провинция Чантхабури
Nang Phaya Hill Viewpoint, Chanthaburi Province

Дуриан «Туриан Чан» это знаменитый географически защищённый фрукт провинции Чантхабури, где выращиваются десятки его разновидностей. Среди них встречаются местные сорта с красивыми названиями, такими как Пунгмани, Нок-Йип, Тхонггличонг, Тхонгнуанчань и Кобсуан, а также гибридные сорта, предназначенные специально для продажи от Чантхабури 1 до Чантхабури 10. Плоды «Туриан Чан» узнаваемы благодаря сочной мякоти различных оттенков жёлтого цвета от нежно-жёлтого до насыщенно-золотистого. Их нежная, кремовая текстура почти лишена волокон, а вкус варьируется от мягкого сливочного до ярко выраженного сладкого с насыщенным ароматом. Каждый сорт обладает своим уникальным характером, что делает дегустацию настоящим гастрономическим приключением. Провинция Чантхабури известна разнообразием своих ландшафтов: здесь высокие горы сменяются долинами и прибрежными равнинами, а богатые минералами известняковые почвы, мягкий климат и свежий морской бриз создают идеальные условия для выращивания дурианов. Благодаря заботливому уходу местных фермеров «Туриан Чан» стал одним из самых желанных фруктов как в Таиланде, так и за его пределами. Попробовать это «золотое сокровище» Чантхабури можно с февраля по июль.

Аудиокниги и языка жестов

Tu-Rian-Jan (Chan Durian) is a local GI-registered fruit of Chanthaburi Province with a lot of varieties. There are native varieties, namely Pong-manee, Nok-yip, Thong-linjong, Thong-nuanchan, Kob-suwan, and hybrid varieties for trading, which are Chanthaburi 1 to Chanthaburi 10. Tu-Rian Jan have yellow, dark yellow, or golden yellow pulp, and delicate thick texture with less or no fiber, and creamy or sharp sweet taste. The characteristics and tastes of durians are different from species to species.

Chanthaburi Province has a variety of geographical features from mountainous areas, highlands, and basin, including coastal plains alternated with hills, and mangrove forests. The province also has important water resources in many areas, and alkaline and well-draining limestone soils, together with influence from sea breeze and southwest monsoon causing mild summer temperature and not overly cold winter.

These conditions contribute to fertile durian trees ready to bloom. Additionally, with attentive care from farmers, good-quality products are obtained and become nationally and internationally well-known. Tu-Rain Jan season in the market runs from February and July of every year.



“尖竹汶榴莲” 是尖竹汶府的特色水果，品种多样，既有当地品种，即托曼尼、诺以、同林宗、暖同占以及果蔬挽，也有商业杂交品种，即尖竹汶1号至尖竹汶10号，果肉细腻，呈黄色、深黄色或橙黄色，厚实绵密，纤维少或无纤维，口感或甜糯或脆嫩，外观和味道因品种而异。尖竹汶府地形多样，山地、丘陵、平原纵横交错，沿海平原与丘陵、红树林相互交织，水源众多，土壤由石灰石分解而成，呈碱性，排水性好，此外，因受海风和西南季风的影响，气候冬暖夏凉，使得榴莲树枝繁叶茂开花快，同时也获得果农们的精心照料，因此，果实质量上乘，深受国内外市场的欢迎。尖竹汶榴莲上市的季节是每年的二月至七月。

Манго сорта «Нам Док Май Си Тхонг» из района Бангхла провинции Чаченгсао уже более 40 лет считается визитной карточкой этого региона. Его история началась благодаря фермеру Прайюку Анантракитти, владельцу фермы Канлапрапрык, который привёз черенки дикого манго из района Тха Такиап и высадил их в долине реки Бангпаконг. Результат превзошёл все ожидания: новый сорт покорила сердца покупателей своей идеальной формой, нежным сладким вкусом и золотистой, гладкой кожурой. Тайной успеха манго из Бангхлы стала природа самого региона. Местные почвы, насыщенные речными отложениями, превосходно удерживают влагу и богаты минералами. Подземные воды, накапливаясь в естественных подземных резервуарах из песка и камня, питают фруктовые сады, создавая идеальные условия для роста. В результате плоды «Нам Док Май Си Тхонг» получаются здоровыми и крепкими, с нежным сладким вкусом, приятным ароматом и сияющей золотой кожурой. Эти манго завоевали признание на рынках Таиланда и далеко за его пределами, став настоящей гордостью провинции Чаченгсао.



Аудиокниги и языка жестов



Манго «Нам Док Май Си Тхонг»

в провинции Чаченгсао

Nam Dok Mai See Thong Bang Khla Mango (邦卡金水仙芒果)

Chachoengsao Province (北柳府)

Ma Muang Nam Dok Mai See Thong Bang Khla (Nam Dok Mai See Thong Bang Khla Mango) has been a local GI-registered fruit that builds a reputation for Bang Khla District and Chachoengsao Province for over 40 years. Mr. Prayuk Anantrakitti, the owner of Kanlapraphruek Farm, brought wild mango stems from Tha Takiab District, Chachoengsao Province, and propagate them in Bang Khla District.

The result was beautiful shaped mangoes with sweet taste and golden skin. Geographical area of Bang Khla District is generally a river basin on Bang Pakong Riverside with fertile Bang Khla soil series, formed by river sediments. The area is also featured with well-draining undulating terrain, underground water stored in spaces between rocks and sand, and sufficient water resources for growing Ma Muang Nam Dok Mai See Thong. These conditions result in healthy mangoes with sweet taste and fragrance, and beautiful and smooth golden skin, which are in high demand in both national and international markets.



Храм Сотон Воравихан, провинция Чаченгсао
Sothon Wararam Worawihan Temple,
Chachoengsao Province



“邦卡金水仙芒果”

是40多年来为北柳府和邦卡县打造出名气的

当地特色水果。花旗水果园园主巴宇·阿南达拉吉先生

将在北柳府塔达结县获得的野生芒果枝带回邦卡县让其继续繁殖后发现，果树长势喜人，果形优美，果实香甜，果皮呈金黄色。邦卡县位于邦巴功河流域冲积平原，土壤为邦卡土系，因河流沉积物而肥沃，地势倾斜起伏，排水性好，地下水赋存于沙砾中，是适合金水仙芒果种植的优质水源，所结出的果实味道甜香，果皮金黄、光滑、美观，深受国内外市场的青睐。



Гуава «Фаранг Нонг Кханг Кхок»

в провинции Чонбури

Fa-rang Nong Khang Khok (农康阔番石榴)

Chonburi Province (春武里府)

Гуава «Фаранг Нонг Кханг Кхок» уже более 80 лет является одной из визитных карточек провинции Чонбури, а её выращивание началось ещё в далёком 1939 году. В районах Нонг Кханг Кхок и Нонг Ри местные фермеры сохраняют особые традиции ухода за этим фруктом, в том числе уникальный метод удаления чашелистиков у основания плодов в начале сезона, придающий гуаве узнаваемый облик. Самые популярные сорта местной гуавы это Клом Сали и Кимджу. Клом Сали привлекает внимание округлыми, крупными плодами с гладкой, светло-зелёной кожурой, хрустящей мякотью и приятным сладким вкусом. Плоды этого сорта достаточно увесистые около 300 граммов каждый. Сорт Кимджу чуть меньше размером, его плоды с лёгкой бугристостью также приобретают красивый светло-зелёный оттенок при созревании. Они обладают нежной, хрустящей мякотью с минимальным количеством семян и изысканным сладким вкусом. Благодаря идеальным условиям местного климата и почв, гуавы из Нонг Кханг Кхок славятся своим качеством не только в Таиланде, но и за его пределами.



Аудиокниги и языка жестов

Fa-rang Nong Khang Khok (Nong Khang Khok Guava) is one of important identity fruits of Chonburi.

The fruit is grown in the areas of Nong Khang Khok and Nong Ree Sub-district, Muang District, Chonburi Province. One of its varieties is Klom Salee variety which has a round shape, and it becomes light green (soft green) when ripe. A kilogram of the guava contains of 3-4 fruits; that is, each one weighs around 280-350 grams.

The fruit is characterized by its pretty smooth skin with crisp pulp, and sweet taste, around 7.5-11.5 brix. Another variety is Kimju, whose skin is slightly bumpy with small lobes, and they become light green (soft green) when ripe. A kilogram of Kimju contains of 4-6 fruits; that is, each one weighs around 150-300 grams. Its skin is pretty smooth, with a few seeds, crisp pulp, and sweet taste, 7.5-12 °brix. Historically, the guava has been grown in these areas since 2482 B.E. (1939 A.D.).

The noticeable exterior feature of Fa-rang Nong Khang Khok, is that no sepal is found at the bottom of the fruits since the farmers rid it in the early year. This method has been commonly practiced by the farmers in these areas since the old days.



“农康阔番石榴” 是春武里府重要的特色水果之一，种植于春武里府直辖县的农康阔镇和农里镇。沙梨品种的番石榴为圆形，成熟时呈浅绿色（软绿色），每公斤3-4个果实，或每个果实约 280-350 克，果皮较光滑，果肉脆爽紧实，味甜，甜度值为7.5-11.5白利糖度。金珠品种的番石榴呈圆形，但有棱角形状和小叶片，成熟果实呈浅绿色（软绿色），4-6个果实一公斤，每个果实约150-300克，果皮光滑，籽少，果肉绵密脆嫩，味甜，甜度值为7.5-12白利糖度。该地区番石榴种植的历史始于1939年，外观上可以观察到农康阔番石榴的独特特征，即果实的底部没有花萼，这是因为在幼果时农民将其底部的花萼捻掉，这是该地区果农自古以来一直采用的方法。

Джекфрут «Кханун Нонг Хианг»

в провинции Чонбури

Nong Hiang Chonburi Jackfruit (春武里浓香菠萝蜜)

Chonburi Province (春武里府)



Джекфрут «Кханун Нонг Хианг» выращивается в провинции Чонбури уже более восьми десятилетий. За это время местные фермеры усовершенствовали свои методы, тщательно отбирая лучшие сорта и создавая фрукт, который соответствует самым высоким стандартам качества и способен приносить урожай круглый год. Особенно популярны сорта Тхонг Прасерт, Малай, Пхетч Рача, Данг Сурия и Тхонг Сом, каждый из которых обладает неповторимым вкусом и внешним видом. Эти плоды выделяются внушительными размерами, тонкой кожурой и крупными, хрустящими дольками с насыщенной, сухой и сладкой мякотью. Цвет мякоти поражает разнообразием оттенков: от ярко-жёлтого и янтарного до насыщенного мандаринового. Благодаря плодородным почвам бассейна реки Бангпаконг, хорошему дренажу местных возвышенностей и заботе фермеров, джекфрут из района Пханат Никхом получил признание за свой сбалансированный сладкий вкус и нежный аромат. Даже в сезон изобилия других фруктов «Кханун Нонг Хианг» остаётся востребованным и любимым, являясь настоящей золотой гордостью провинции Чонбури.



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Аудиокниги и языка жестов



Kha Nhun Nhong Hiang Chonburi (Nong Hiang Chonburi Jackfruit) has been grown in the province for more than 80 years, and developed through plant breeding methods to select the variants suitable for the area to meet market requirements and yield the products year-round. There are a lot of Kha Nhun Nhong Hiang Chonburi varieties, namely Thong Prasert, Malay, Petch Racha, Dang Suriya, and Thong Som.

The fruits are characterized by their big size, thin peel, less fibers, large bulbs, thick, dry, and crispy pulp. Their color ranges from golden yellow, yellow, tangerine, amber, and dark-yellow. They have well-balanced sweet taste, around 15-32° brix with a mild fragrance. The fruits are particularly grown and produced in Phanat Nikhom, Chonburi Province, which is a river basin on Bang Pakong Riverside, formed by fertile sedimentary soil suitable for agriculture.

The majority of the area is well-draining upland in dry soil area, which is an attribute to unique and higher-quality of Kha Nhun Nhong Hiang Chonburi than those in other areas due to the suitable growing area and attentive care of farmers. These conditions result in good-quality jackfruits with beautiful color, and crispy and sweet taste. Jackfruit productivity is also in control when other fruits are abundantly available in the market.

“春武里浓香菠萝蜜” 已种植了80多年，甄选了适合该产地的品种，并不断地发展新品种，使之培育出满足市场需求的果实。同巴色品种、马来品种、佩拉查品种、橘金品种以及红日品种全年均可结果，个大、皮薄、穗轴少、果大、厚实、干爽、脆嫩，果肉呈金黄色、黄色、红橙色、黄橙色或深黄色，味道甘甜，甜度值在15-32白利度之间，气味清香，仅在春武里府帕纳尼空县的特定区域内种植和生产，这个区域位于邦巴功河流域的冲积平原，河流冲积带来的泥沙形成了肥沃的土壤，非常适合种植，而大部分地区是地势较高的旱地，排水良好，使得春武里浓香菠萝蜜的品质优于其他产地。在适宜的环境中生产加上果农们的精心照料，菠萝蜜品质优良、色泽美观、味甜脆爽、错峰生长，避免在水果上市高峰期结果。





сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Дуриан «Чани Ко Чанг»

в провинции Трат

Cha Nee Koh Chang Durian (象島青尼榴蓮)

Trat Province (叻叻府)

Дуриан «Чани Ко Чанг» настоящая жемчужина крупнейшего острова Сиамского залива. Остров Ко Чанг, расположенный в пяти километрах от побережья провинции Трат, известен своей нетронутой природой, величественными горными хребтами и уникальным морским климатом. Именно сочетание солёного морского воздуха, плодородных почв, богатых минералами, и мягкого тропического климата создало здесь идеальные условия для выращивания одного из лучших дурианов в Таиланде.

Плоды дуриана «Чани Ко Чанг» известны высоким содержанием витамина Е и йода. Под прочной кожурой скрывается мякоть, напоминающая густой сливочный крем: сладкая, ароматная, с деликатной и слегка липкой текстурой. Его ярко выраженный вкус и особый аромат легко отличить от других сортов. Благодаря этим уникальным качествам «Чани Ко Чанг» принёс международную известность острову и стал визитной карточкой всей провинции Трат.

Аудиокниги и языка жестов





Остров Чангб провинция Трат
Koh Chang, Trat Province

Tu Rian Cha Nee Koh Chang (Cha Nee Koh Chang Durian) is GI-registered fruit of Koh Chang District, Trat Province, which is the biggest island in the Gulf of Thailand. It is located 5 kilometers from the coast to the south. Its geographical featured are mostly characterized by mountain ranges. The small areas on the foothills and around the island are relatively flat plains, which are used for agriculture.

Types of soils are sedimentary rock and igneous rock rich in various minerals with well-draining loam soils. Its sloping areas near the sea, and tropical climate, resulting from ocean air cause the climate on the island to be different from the inland climate of Trat Province. Due to geographical characteristics and these natural factors, Tu Rian Cha Nee Koh Chang is highly rich in vitamin E and iodine, has sweet buttery taste, flavorful aroma, and dry, sticky, and delicate texture, which is different from durians of other areas This durian builds a reputation for Koh Chang District, Trat Province to become extensively well-known.

“象岛青尼榴莲”是达叻府象岛县的特色水果。象岛是泰国湾最大的海岛，大陆海岸往南约5公里，多为复杂的高山地形，山麓及海岛沿岸地势平坦，或较为平坦，只有一小部分是农业用地，土壤类型为沉积岩和火山岩，富含各种矿物质，土壤排水性良好，倾斜向大海。受海风影响，该地区为热带湿润气候，导致该地气候与达叻府不同。这些地理条件和自然因素使得象岛青尼榴莲富含维生素E和碘，其口感甜糯，气味香醇，质地细腻、干爽、软糯，有别于其他产地的榴莲，为达叻府象岛县提升知名度，成为家喻户晓的水果。



Майонгчит

в провинции Накхон Найок

Mayongchid Nakhonnayok (那空那育枇杷芒)

Nakhon Nayok Province (那空那育府)

Майонгчит из провинции Накхон Найок, официально признанный географически защищённым продуктом, славится далеко за пределами Таиланда благодаря своему запоминающемуся вкусу и привлекательному внешнему виду. Плоды крупные, с идеальной овальной формой и сияющей золотисто-жёлтой кожурой. Под ней скрывается хрустящая, сочная мякоть, сочетающая сладость и лёгкую кислинку с тонким, освежающим ароматом.

Уникальность майонгчита Накхон Найок — результат особого климата и почвенных условий этого региона. Горные хребты на севере и востоке провинции сменяются плодородными равнинами на юге, где почва, богатая минералами и с отличным воздухообменом, создаёт идеальные условия для выращивания этого фрукта. Каждый год в феврале и марте провинция с гордостью проводит яркий фестиваль «Майонгчит Мапранг Ван Накхон Найок», привлекающий тысячи гостей со всего Таиланда и из-за рубежа.

Као Чонг Лом провинция Накхон Найок

Khao Chong Lom, Nakhon Nayok Province



Аудиокниги и языка жестов

сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information





Mayongchid Nakhonnayok is a local GI-registered fruit of Nakhon Nayok Province.

The fruit is big in size, and oval in shape with orange-yellow peel, sweet and tangy flavor, aromatic fragrance, and crisp flesh. Geographical characteristics of northern and eastern Nakhon Nayok Province are steep mountains bordering Dong Phrayayen Range. Its central and southern areas are a vast plain with a slight slope to the south, resulting in the formation of alluvium on limestone foundation along the mountainous slopes.

Characteristics of this sediment set consist of sandy clay alternating with gravel layers, whose special features are effective water holding capacity and soil porosity, attributing to well-draining and air circulation in soil. Because of these features, together with cold and hot climate, Nakhon Nayok becomes a well-known production site of Mayongchid of the country. The fruit has such a distinct flavor and feature that it is named “Mayongchid Nakhon Na Yok”. Nakhon Nayok Province organizes “Mayongchid Maprang Wan Nakhon Nayok Festival” around February and March of every year.

“那空那育枇杷芒”是那空那育府的特色水果，果实大，呈蛋形，黄橙色，味道酸甜，

气味芬芳，果肉厚实、脆爽。那空那育府的北部和东部地势陡峭，与东帕亚岩山脉相连，中部和南部为广阔的平原，略向南倾斜，堆积在石灰岩上的沉积物沿着山势顺水流而下，这种沉积物的特点是由砂质粘土与砾石层交替组成，这种土壤的特殊之处在于可以很好地保持水分，土粒之间有空隙，有利于土壤排水和空气流通，此外，气候冷热交替，使得那空那育府成为泰国著名的枇杷芒产地，该产地枇杷芒味道和外形优异、独特，被誉为“那空那育枇杷芒”，每年那空那育府在二月至三月期间举办“那空那育枇杷芒枇杷果”活动。





сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Аудиокниги и языка жестов

Дуриан «Прачина»

в провинции Прачин

Durian Prachin (巴真榴蓮)

Prachinburi Province (巴真府)

Дуриан «Прачина» один из самых старинных и знаменитых сортов Таиланда, выращиваемый уже более века в живописной провинции Прачинабури. Этот регион славится разнообразием своих ландшафтов: густыми лесами, горными хребтами и плодородными речными долинами, питаемыми реками Бангпаконг, Прачинабури и Кхвэ Хануман.

Секрет неповторимого вкуса дуриана «Прачина» в особом составе местной почвы: песчаные суглинки и латеритные породы обеспечивают отличный дренаж и идеальный баланс питательных веществ. В результате плоды получают с плотной, сухой мякотью, умеренно сладким сливочным вкусом и минимальным количеством волокон. Дуриан «Прачина» не просто фрукт, а символ традиций и гордость региона, завоевавший признание не только в Таиланде, но и далеко за его пределами.



Durian Prachin has been a GI-registered fruit of Prachin Buri Province for more than 100 years. The fruit is grown in the districts of Prachin Buri, Kabin Buri, Prachantakham, Si Maha Phot, and Na Di. These areas are geographically characterized by mountainous areas in the upper terrain, highlands, and dense forests bordering Dong Phrayayen Mountains, where various headwaters are originated.

The lower terrain is featured with river basins, namely the Bang Pakong River Basin, the Prachin Buri River Basin, and Khwae Hanuman. Topsoil is sandy loam, and subsoil is pottery stone and laterite, the attributes for well-draining capability with no waterlogging in soil, and effective diffusion of nutrients. Due to these geographical characteristics and natural factors, including the tropical climate, Prachin Buri Province becomes a production site of the good-quality durian with sweet and buttery taste, thick and dry flesh, not too juicy, and less fibers, which are signature of Prachin durian.



“巴真榴莲” 是巴真武里府的特产水果，已有超过100年的历史，主要种植在巴真武里府的直辖县、卡宾武里县、帕占塔康县、喜玛波县和纳迪县。这里的地形北部为高山、丘陵和密林交错纵横，与多条河流发源地的东帕亚岩山脉相接。南部地形为河谷平原，包括邦巴贡河、巴真武里河和克努曼河的平原地区。这里的表层土壤为砂壤土，下层为风化石和红土石，使得排水性能佳，不易积水，营养分布均匀。此外，该地区为赤道热带湿润气候，由于这些地理条件和自然因素，使巴真武里府成为了优质榴莲产地。巴真榴莲的独特之处在于其味道香甜软糯，果肉干爽、厚实、不流汁、纤维少。

Дуриан «Монгтхонг»

в провинции Районг

Monthong Rayong Durian (罗勇金枕榴莲)

Rayong Province (罗勇府)

Более восьмидесяти лет дуриан «Монгтхонг Районг» является главной гордостью и символом провинции Районг. Отличающийся тонкой кожурой и чётко выраженными дольками, этот фрукт заслужил любовь не только тайцев, но и ценителей по всему миру.

Нежная мякоть «Монгтхонга» имеет приятный золотисто-жёлтый оттенок, густую, сливочную текстуру и изысканный сладкий вкус с тонким ароматом. Благодаря плодородным супесчаным почвам прибрежных равнин, жаркому климату и прохладному морскому бризу, дуриан приобретает свои неповторимые вкусовые качества и особую консистенцию.

Ежегодно с 1983 года в мае провинция Районг устраивает красочный «Фруктовый фестиваль», на котором можно лично убедиться в неповторимости местного дуриана, признанного одним из лучших в Таиланде. Сезон этого знаменитого сорта длится с февраля по июль, а его неповторимый вкус давно стал визитной карточкой Районга.

Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information

Turian Monthong Rayong (Monthong Rayong Durian) has been a local GI-registered fruit of Rayong Province for over 80 years. They are unique and distinct from durians in other areas in that they have thin shell, and their lobes are clearly separated. The pulp is soft yellow with thick, dry, sticky, soft texture, and less fibers. They have sweet, buttery and mellow taste, and mild aroma.

Rayong Province is a famous Monthong durian production area of the country because it is located on coastal plains, formed by sediments. Its acidic sandy loam soil has a pH value of 5.5-6.5 and is well-draining. Additionally, hot and humid climate and sea breeze allow effective dehydration of durians.

With local wisdom of farmers in the area, Monthong durians, therefore, have distinctive taste and characteristics, and become popular among durian lovers. Since 2526 B.E. (1983 A.D.), Rayong Province has been constantly organizing “Rayong Fruit Festival” in May of every year. In the event, there are durian contest and PR to popularize Monthong Rayong durians among the public. Monthong durian season in the market runs from February to July of every year.



“罗勇金枕榴莲” 80多年来一直是罗勇府的特色水果，具有与其他产地榴莲不同的特点，即皮薄，果肉分明，呈柔黄色，厚实，干爽，绵密，软糯，纤维少，甘甜，醇厚，气味清香。由于罗勇府位于沉积物堆积的沿海平原地区，土壤为砂壤土，呈弱酸性（PH值5.5 - 6.5），排水性良好。气候炎热潮湿，经海风吹，榴莲果实脱水效果好，此外结合当地果农的智慧，起高垄防汛抗涝，因此，罗勇府是全国闻名的金枕榴莲产地，其榴莲具有优异的品质和特点，深受消费者的喜爱。自1983年起，每年的五月份罗勇府都举办“罗勇府特产与水果美食节”活动，活动包含竞赛和罗勇金枕榴莲的宣传推广。罗勇金枕榴莲上市的季节为每年的二月至七月。



Банг-Крачао, провинция Самут-Пракан
Bang Krachao, Samut Prakan Province

Манго «Нам Док Май»

В провинция Самутпракан

Nam Dok Mai Samutprakarn Mango (北榄水仙芒果)

Samut Prakan Province (北榄府)

Манго «Нам Док Май Самутпракан» фрукт с историей, который давно считается жемчужиной провинции Самутпракан. В 1979 году учёные из Университета Касетсарт вывели улучшенный сорт местного манго, который получил название «Нам Док Май №4». Новый сорт оказался идеальным для выращивания в плодородных долинах Чао Прайи, где многочисленные каналы и умеренный морской климат создали лучшие условия для роста этого сладкого фрукта.

Спелые плоды обладают тонкой золотистой кожурой и сочной, бархатистой мякотью без грубых волокон. Их нежный, деликатный вкус и аромат покоряют сердца потребителей уже не одно десятилетие. Сладость этого манго достигает 24° Brix, и именно его особые качества делают «Нам Док Май Самутпракан» по-настоящему уникальным среди других тайских сортов.



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Аудиокниги и языка жестов

Ma Muang Nam Dok Mai Samutprakan (Nam Dok Mai Samutprakan Mango) has been a local GI-registered fruit for a long time. In 2522 B.E. (1979 A.D.), Kasetsart University harnessed plant breeding to the native Nam Dok Mai variety and named it Ma Muang Nam Dok Mai no. 4, which rendered more products and was out-of-season mangoes.

The mango variety was propagated and given to the farmers in Samut Prakan to grow. The result is the mangoe with aromatic and mellow taste, delicate flesh, and no insoluble fibers. When ripe, its sweetness is around 18-24 °brix. Samut Prakan is geographically characterized by lowlands, and there is the Chao Phraya River flowing through. There are also a lot of canals and fertile soils. The temperature is the average seaside climate, neither too hot or too cold. Due to these geographical features and natural factors, as well as variety

selection, care, and careful harvest, Ma Muang Nam Dok Mai Samutprakan is different from mangoes in other areas. It is distinct in taste and good-quality in flesh, and eventually named “Ma Muang Nam Dok Mai Samut Prakan”.

“北榄水仙芒果” 水仙芒果是北榄府长久以来的特色水果。约在1979年，泰国农业大学将本地的水仙芒果品种进行改良，使其产量更高，且能在反季节结果，并将其命名为4号水仙芒果。该品种随后被推广给北榄府的果农种植，结果显示这种芒果具有香甜细腻的口感，且甜而不腻，果肉细腻无纤维，成熟时的甜度值在18-24白利糖度之间。由于北榄府地处平原地区，有湄南河流经，河道纵横交错，土壤肥沃，沿海气候，不过于炎热或寒冷。得益于这些地理条件和自然因素，再加上精心的选品、细心的种植和考究的收获，使得北榄府的水仙芒果在口感和品质与其他产地的芒果相比更加独特，由此得名“北榄水仙芒果”。





Розовое яблоко «Чомпу Клонгхат»

в провинции Сакэу

Chom Poo Khlong Hat (空汉蓬雾)

Sa Kaeo Province (沙缴府)

Розовое яблоко «Чомпу Клонгхат» это удивительно красивый и вкусный фрукт, полученный путём умелого скрещивания местных сортов. Эти плоды, напоминающие по форме небольшие колокольчики, обладают яркой окраской от розовой до насыщенно-рубиновой и считаются самыми крупными среди своих собратьев. В каждом килограмме насчитывается всего 6–8 яблок.

Под гладкой и тонкой кожурой скрывается хрустящая, сочная мякоть зеленовато-белого оттенка. Яблоки совершенно без семян и отличаются насыщенным сладким вкусом с лёгкой освежающей ноткой. Особенность местности — песчаные почвы с идеальным дренажем и равнинно-гористый ландшафт — помогает получать ежегодно превосходные урожаи.

Фермеры провинции Сакэу трепетно относятся к своим фруктовым садам, благодаря чему розовое яблоко «Чомпу Клонгхат» давно завоевало любовь покупателей и высоко ценится среди гурманов. Плоды настолько востребованы, что их закупают прямо с деревьев, превращая этот фрукт в настоящее достояние региона.





Панг Сиди, провинция Сакэу
Pang Sida National Park, Sa Kaeo Province

Chom Poo Khlong Hat (Khlong Hat Rose Apple) is a rose apple propagated from grafting the rootstock of the native variety or Phet Toon Khlah variety with Tub Tim Chan variety. It is a bell-shaped, elliptical, and seedless fruit with magenta pink color and dark red. It is the biggest rose apple in size. A kilogram of this rose apples contains of 6-8 fruits. The degree of its sweetness is more than 10 °brix. The inner flesh is greenish-white, firm, seedless, dry, and crisp. Khlong Hat Rose Apple is grown in the areas of six districts of Sa Kaeo Province, namely Khlong Hat, Arayaprathet, Wang Nam Yen, Muang Sa Kaeo, Watthana Nakhon, and Khao Chakan District.

These areas are geographically characterized by plains to highlands, mountainous terrain, and well-draining sandy loam soil. With attentive care of the farmers, it results in Chom Poo Khlong Hat having good-quality and flavorful taste. Also, they are in a high demand among consumers, and merchants purchase the fruits directly from the farmers in the areas.

“空汉莲雾”指的是利用本地品种或佩翠吞高作为砧木，通过嫁接或插枝红宝石品种而培育出的莲雾。其果实呈倒钟形，中间收窄，无籽，果皮颜色为深红色，接近黑色，最大的果实每公斤可达6-8个，甜度值超过10白利糖度。莲雾果肉为淡绿色，质地紧实，无籽，干爽，不多汁，且脆爽。这种莲雾种植在沙缴府六个县，包括空汉县、阿兰亚帕贴县、旺南咽县、沙缴城、瓦塔那那空县和考川讪县。这些地区地形从平原到高原，山峦起伏交错，土壤为砂壤土和砾石土，排水良好，经过农民精心的种植，使得空汉莲雾的品质优良、口感极佳，深受消费者喜爱，并吸引了大量商贩前来采购。





Южный регион

14 провинций
Southern region 14 provinces

南部14府

Дуриан «Талай Хой», знаменитый фрукт провинции Краби, произрастает в живописных районах Прай Прая и Кхао Кхен. Эти земли поражают своей красотой — холмы и горы здесь плавно переходят в плодородные равнины, орошаемые обильными дождями и чистейшими водами знаменитого болота Талай Хой, которое местные жители считают настоящим природным сокровищем.

Именно благодаря этим уникальным природным условиям и традициям органического земледелия фермеры Краби получают фрукт с удивительным вкусом и текстурой. «Талай Хой» не похож ни на один другой дуриан: его нежная мякоть напоминает изысканный сливочный крем, смешанный с молоком, а суховатая и плотная консистенция буквально тает во рту. Попробовав его хотя бы однажды, невозможно забыть этот уникальный сливочно-сладкий вкус, ставший гордостью провинции. Неудивительно, что за этим сортом выстраиваются очереди гурманов, а сезон, который длится с мая по начало августа, всегда ожидается с особым нетерпением.



Аудиокниги и языка жестов

сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Дуриан «Талай Хой»

в провинции Краби

Talay Hoi Durian (贝海榴莲)

Krabi Province (甲米府)



Tu-Rian Talay Hoi (Talay Hoi Durian) has been a local GI-registered fruit, one of famous products of Krabi Province, grown in Prai Praya and Khao Ken Sub-districts in Prai Praya District, Krabi Province. Due to its mountainous physical geography broken by highlands and plains, the area boasts healthy soil, favorable climate for growing plants, and has sufficient water, both from rain and good-quality water resources such as Talay Hoi Swamp, which is rich in nutrients.

These conditions, together with cultivating knowledge of local farmers using natural farming, contribute to high-quality Tu-Rian Talay Hoi, and distinguishing them from durians in other areas in terms of their delectable and flavorful taste like durians mixed with cream or fresh milk. Their dried texture impresses those who taste them. All these characteristics bring them reputation and high demand among consumers. In the market, Tu-Rian Talay Hoi season lasts from May to early August.

Пляж Лай Лау, провинция Краби
Railay Beach, Krabi Province



“贝海榴莲” 是甲米府最好的具有当地特色的水果之一，种植于甲米府巴莱帕拉亚县的巴莱帕拉亚镇和考肯镇一带。该地区主要地形特征是高原和丘陵，山峦连绵起伏，层峦叠嶂，土壤肥沃，气候适宜，降水充沛，并拥有如贝海池富含营养的优质水源，结合当地农民的智慧，运用自然农法进行种植。因此，贝海榴莲以其上乘的质量在其他产地的榴莲中脱颖而出，香甜、绵密、浓郁，口感软糯顺滑，犹如榴莲与奶油或鲜奶融合一般，手感弹滑，令人回味无穷，从而名声大噪，深受消费者的喜爱。贝海榴莲上市的季节是每年五月至八月初。





сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Аудиокниги и языка жестов

Дуриан «Чумпхон»

в провинция Чумпхон

Turian Chumphon (春蓬榴蓮)

Chumphon Province (春蓬府)

Дуриан «Чумпхон» это не просто фрукт, а живая история провинции Чумпхон, где его выращивают уже почти столетие, с 1937 года. Здесь, среди плодородных низин и равнин Сиамского залива, фермеры бережно сохраняют знания, передаваемые из поколения в поколение, чтобы ежегодно радовать поклонников этого королевского фрукта.

«Чумпхон» выделяется среди других сортов своей идеальной формой, тонкой зелёной кожурой с острыми, будто отточенными шипами, и густой, плотной мякотью ярко-золотистого цвета. Вкус этого сорта — тонкое сочетание сладости и сливочности, словно фрукт был создан самой природой для истинных гурманов. Мякоть слегка суховата и нежна, с приятным, не слишком навязчивым ароматом. Семена небольшие, поэтому наслаждаться дурианом «Чумпхон» — одно удовольствие. Этот сорт стал не только гордостью Чумпхона, но и его визитной карточкой, сезон которого радует жителей и гостей дважды в год — в январе-феврале и с июня по декабрь.



Остров Талу, провинция Чумпхон
Koh Talu, Chumphon Province

Turian Chumphon (Chumphon Durian) is a local identity fruit and one of signature products of Chumphon Province. It is found that the fruit has been grown in Chumphon since 2480 B.E. (1937 A.D.). Today, this local Monthong variety is grown in the province, whose geographical features are characterized by highlands, lowlands, and coastal plains of Gulf of Thailand.

The areas have sufficient rainfall, and healthy soil rich with primary macronutrients for growing durians. The knowledgeable farmers. These conditions attribute to high-quality durians, their delectable taste, oval shape, distinct spiky lobes, thin greenish husks, thick spine bases, sharp spines, rough and hard peduncles, swollen abscissions, thick and delicate yellowish pulps, buttery taste, aromatic fragrance, small or thin seeds. Turian Chumphon is distinctly different from those in other areas due to its sweet buttery taste and dry texture, which are greatly popular among consumers. Chumphon durian season in the market runs from January to February and June to December.



“春蓬榴莲” 是一种具有地方特色的水果，是春蓬府的优质产品之一。自1937年起，春蓬府就已开始种植榴莲，目前，成为春蓬府金枕品种榴莲种植地有3种地形条件，即高原、平原和泰国湾沿岸平原，这些地区雨量充沛，土壤肥沃，富含适合榴莲生长的主要矿物元素，此外，该地区果农种植优质榴莲的经验丰富，因此榴莲品质佳、口感好，外形呈椭圆形，尖刺沟清晰，果皮薄，刺大且锋利，绿色果皮，表面粗糙，枝柄大而硬，果柄隆起，果肉厚实绵密，呈淡黄色，味甜香，不刺鼻，籽小或干瘪。与其他产地榴莲的不同之处在于果实甜香软糯，质地干爽，给消费者留下了深刻的印象。春蓬榴莲上市的季节为每年的一月至二月和六月至十二月。



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information

Кхао Джом Па, провинция Транг
Khao Jom Pa, Trang Province

Дуриан «Муанг Пхрая»

в провинция Чумпхон

Turian Muang Phraya (帕亚榴莲)

Trang Province (董里府)

Дуриан «Муанг Пхрая» — истинный король среди фруктов и настоящая жемчужина провинции Транг. Этот уникальный сорт разновидности «Монгтхонг» растёт на плодородных равнинах и горных склонах живописного хребта Бантхат. Стекающие с горных вершин чистейшие воды и богатые минеральные почвы создают идеальные условия для выращивания фруктов, которые фермеры культивируют с любовью и глубоким уважением к природе.

Здесь исповедуют принципы комплексного земледелия и органического ухода за плодовыми деревьями. Бережное отношение к экологии и природе позволяет сохранять не только полезных насекомых, но и экологический баланс в садах. В результате плоды «Муанг Пхрая» отличаются изумительно нежной, сливочно-липкой мякотью с тончайшими оттенками вкуса и сладостью, напоминающей свежий крем. Любо́й, кто хотя бы раз попробовал этот дуриан, становится его поклонником навсегда, а спрос на «Муанг Пхрая» неизменно высок.

Аудиокниги и языка жестов



Turain Muang Phraya (Muang Phraya Durian) is the king of local identity fruit of Trang Province.

The fruit is a Monthong variety, grown in all sub-districts of Ratsada District. The areas are geographically featured with plains alternating with highlands stretching from the Banthat Range. Parts of the areas are Mineral Resources Reserve Area and Mineral Resources Conservation Area, where mineral resources in soils are abundant, and where water resources flowing from headwaters on the Banthat Range are found.

Geographical features, effective management of farmers by employing integrating farming, preservation of ecological balance in the farms, as well as conservation of beneficial insects and natural enemies in plant plots contribute to durian flesh and taste. That is, it has a sticky pulp and sweet buttery taste, which are signature of Turian Muang Phraya. When tasting the fruit, consumers are fascinated with its flavor resulting in a high demand of the products.



“帕亚榴莲” 是董里府的特产水果之王，是种植于拉萨达县所有乡镇的金枕品种榴莲。拉萨达县的地形为平原与丘陵交错，延伸至班塔山脉，这里有矿产资源储备区和矿产资源保护区，土壤中富含各种矿物质，此外还有来源于班塔山脉的天然水源。得益于得天独厚的地理条件和果农的精心管理，这里的榴莲采用与其他作物混合种植的方式，保持了果园内的生态平衡，也保护了果园内的有益昆虫和天敌，从而使帕亚榴莲的果肉具有独特的韧性和香甜的味道。消费者品尝帕亚榴莲后，就会对其情有独钟，产生强烈的购买欲望。



Помело «Табтимсиам»

в провинция Накхонситхаммари

PAKPANANG TABTIMSIAM POMELO (邦帕南暹罗红宝石柚)

Nakhon Si Thammarat Province (洛坤府)



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information

Помело «Табтимсиам» из района Пакпананг провинции Накхонситхаммари это плод многолетней работы и терпеливой селекции местных фермеров. Район знаменит необычными условиями выращивания здесь мангровые леса встречаются с солоноватыми водами, а влажный морской воздух и умеренный климат создают особый микроклимат для произрастания уникальных фруктов.

Помело «Табтимсиам» сразу привлекает внимание своим размером и красотой: нежная бархатистая кожура скрывает яркую рубиновую мякоть с неповторимым сладким, нежным и бархатистым вкусом. Местные жители говорят, что вкус этого фрукта — настоящий подарок природы. Его уникальные качества обеспечивают столь высокий спрос, что ежегодно помело Табтимсиам быстро исчезает с прилавков, подтверждая своё почётное звание символа и гордости региона.

Аудиокниги и языка жестов





Pakpanang Tabtimsiam Pomelo is a GI-registered fruit of Pakpanang District, Nakhon Sri Thammarat Province. The local farmers have extensively selected and bred the fruit for a long period of time in developing this fruit. Additionally, geographical areas of Pakpanang District are mangroves, wetlands, and brackish water. There is no mountain or high hill. The east of the province borders the Gulf of Thailand with long, straight narrow sandbar. Type of soil is clay, whose topsoil is dark gray, and its subsoil is light brown, which has moderate fertility.

The province has a tropical climate, but due to its proximity to the sea and open field with flowing sea breeze, the weather is neither too hot or too cold. These conditions are attributes for high quality of Pakpanang Tabtimsiam Pomelos, its big size, and distinct flavor and characteristics. The fruit becomes well-known for its “incredibly sweet and mellow flavor, ruby flesh, soft and velvet skin”. With a great demand of the market, the fruit experiences the production shortage. This pomelo is regarded as the fruit that builds a reputation for Nakhon Sri Thammarat Province.



Шлюз Пак Пхананг, провинция Накхонситхаммарат
Pak Phanang Floodgate,
Nakhon Si Thammarat Province

“邦帕南暹罗红宝石柚”是洛坤府邦帕南县特有的水果，是当地果农选育与改良品种的成果，同时将邦帕南县作为种植区。该地地形为平原、红树林，易涝积微咸水，没有山地或高山，东临泰国湾，有长窄的沙洲，土壤为粘土，表层土呈深灰色，底层土为浅棕色，肥力适中，气候为热带气候，但因靠近大海，而且该地区是开阔的原野，海风直吹，因此不冷不热，使得暹罗红宝石柚品质上乘、果实硕大、口感与外形优异，让人们交口称赞“味道甘甜软糯，果肉宝石红色，果皮鹅绒柔软”，致使产量供不应求，成为了打造洛坤府知名度的水果。

Деревня Киривонг, провинция Накхонситхаммарат
Kiriwong Village, Nakhon Si Thammarat Province



Аудиокниги и языка жестов



Мангостин «Кхао Кхиридонг»

в провинции Накхонситхаммарат

Khao Khiriwong Mangosteen (奇里翁山山竹)

Nakhon Si Thammarat Province (洛坤府)

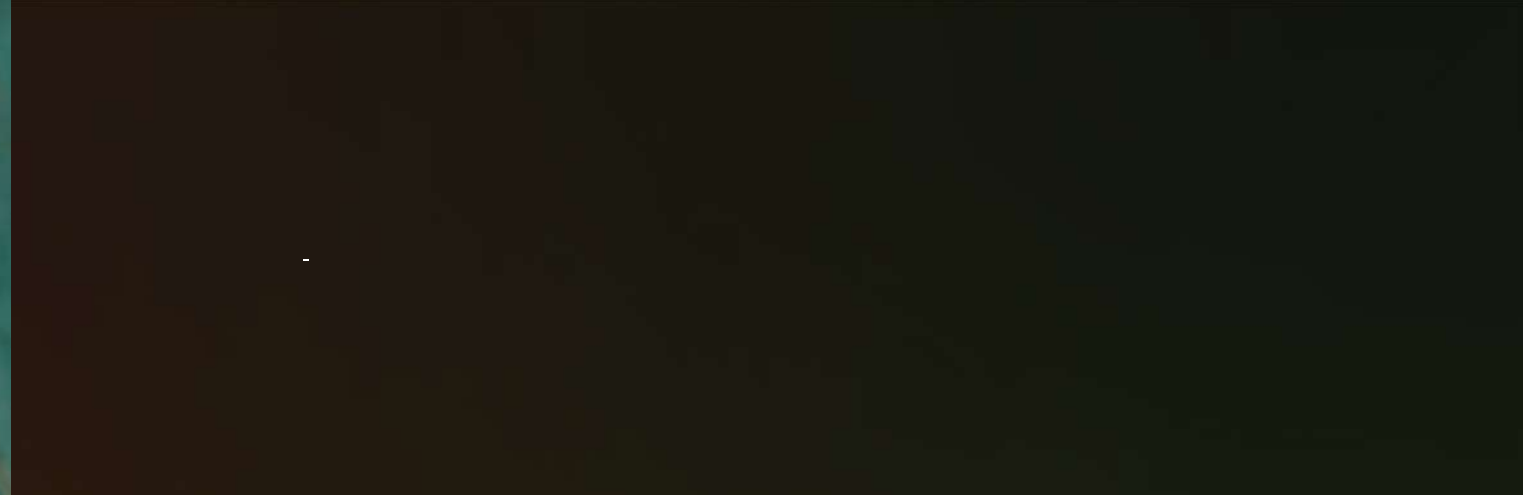
Мангостин «Кхао Кхиридонг» один из самых знаменитых и востребованных фруктов южного Таиланда, произрастающий в районе Лан Сака, провинция Накхонситхаммарат. Здесь, на живописных горных склонах на высоте до 900 метров над уровнем моря, природа создала идеальные условия для рождения уникального сорта мангостина.

Плоды «Кхао Кхиридонг» крупные и крепкие, покрытые толстой и гладкой кожурой, напоминающей застывший воск. Внутри скрывается нежная мякоть, наполненная освежающей кисло-сладкой гармонией и ярким ароматом. Благодаря сочетанию особого климата, высоты и плодородной почвы мангостин приобрёл свою уникальность и завоевал признание потребителей далеко за пределами провинции.

Особенностью местности является и необычный способ доставки фруктов — горные дороги не позволяют использовать стандартный транспорт, поэтому местные фермеры придумали нестандартный подход и используют мотокросс-мотоциклы. Это создаёт дополнительную атмосферу приключений и добавляет колорит местному сельскому хозяйству, делая мангостин «Кхао Кхиридонг» не только вкусным фруктом, но и частью увлекательной истории региона.



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Mangkud Khao Khiriwong (Khao Khiriwong Mangosteen) is a well-known GI-registered fruit of Lan Saka District, Nakhon Si Thammarat Province. The growing areas of the fruits are located in Central Southern Region around Nakhon Si Thammarat Range, whose geographical features are characterized by mountainous terrain, 100-900 meters above sea level. Soils are fertile and well-draining. The tropical climate with high humidity and sufficient amount of rain, as well as different altitudes causing different degree of humidity, contributes to diverse ripening periods of the mangosteen.

The conditions result in a big-size Khao Khiriwong Mangosteen with its thick and wax-like shell, and sweet and sour taste, which are its signatures making the fruit different from other mangosteen in other areas. As a result, “Mangkud Khao Khiriwong” are extensively well-known among people. Moreover, since the mountainous terrain causes difficulty to fruit transportation, motorcross bikes are popularly used for the shipping, hence another unique characteristic of the area.

Дуриан «Си Кхит Сичон» в провинции Накхонситхаммари

Turian See Khit Sichon (喜春希崎榴蓮)
Nakhon Si Thammarat Province (洛坤府)

Район Сичон
провинция Накхонситхаммари
Sichon District,
Nakhon Si Thammarat Province



Дуриан «Си Кхит Сичон» знаменитый сорт, ставший гордостью района Сичон в провинции Накхонситхаммари. Здесь, на склонах живописных холмов и плодородных низинах, природа создала идеальные условия для этого фрукта. Почвы, богатые минералами, и обилие чистой воды придают плодам особый вкус и форму.

Дуриан «Си Кхит Сичон» выделяется на фоне других сортов благодаря необычной грушевидной форме и изящным, мелким шипам на тонкой кожуре. Под ней скрывается мякоть золотисто-кремового цвета, невероятно нежная, с тонким, сладким и сливочным вкусом, который оставляет незабываемое впечатление. Недаром ценители считают этот фрукт настоящим деликатесом. Каждый год, с августа по март, гурманы со всего Таиланда и зарубежья ждут появления дуриана «Си Кхит Сичон», чтобы вновь ощутить его уникальный вкус.





Turian See Khit Sichon (See Khit Sichon Durian) is an identity fruit of Nakhon Sri Thammarat Province. The fruit is one of Monthong varieties, grown in the areas of Si Khit, Chalong, Thungsai, Plien Sub-district of Sichon District, Nakhon Sri Thammarat Province. The areas are geographically characterized by toeslopes and partly lowlands. Soils are then divided into two types. Soils in toeslope areas are red sandy clay loam with primary and secondary macronutrients suitable for growing various plants, especially fruit trees. Lowland soils are well-draining sandy clay.

These geographical features attribute fertile soils, suitable climate for flowering and bearing fruits, and sufficient water both from rain and good-quality water resources that are rich in nutrients to the areas. The conditions result in Turian See Khit having a special shape; that is, the fruit has a pear shape with spine bottom, thin husk, small spikes, sweet, buttery and mellow taste, and dry texture. The durian is popular among consumers and makes a great impression on them when tasted. It is sold in the market from August to March of the following year.



“喜春希崎榴莲” 是洛坤府当地特色的水果，是种植于洛坤府喜春县希崎镇、查隆镇、通赛镇、扁镇的金枕品种榴莲。该地区具有山麓高原的地形特征，一部分为平原，土壤由此分为两种类型，其中山麓高原地区的土壤，是一种红色、疏松的砂质粘土，含有适合多种植物，尤其是果树生长所需的大量元素和微量元素，而平原地区由于地形独特，多为排水良好的砂质粘土，土地因此变得肥沃，气候适宜开花结果，雨量充沛，水源优质，富含营养物质，因此希崎榴莲具有特殊的外形，果实呈水滴状，果尾尖，皮薄，刺小，味道香甜、绵密、醇厚、顺滑，质地干爽，深受消费者青睐，让人回味无穷。榴莲上市的季节为八月至次年三月。



Фаннабдао, провинция Наратхиват
Phannabdao, Narathiwat Province



Лонгконг «Танъёнгмат»

в провинции Наратхиват

Longkong Tanyougmat (敦永玛龙贡果)
Narathiwat Province (陶公府)

Лонгконг «Танъёнгмат» из провинции Наратхиват неслучайно называют жемчужиной южного Таиланда. Его тонкая кожа, легко отделяющаяся от нежной и прозрачной мякоти, а также почти полное отсутствие семян делают этот фрукт одним из самых желанных лакомств региона.

Секрет его непревзойдённого вкуса заключается в уникальных природных условиях Наратхивата: лесистые горы, плодородные песчаные почвы, омываемые муссонными дождями, и постоянная высокая влажность создают идеальную атмосферу для выращивания фруктов. Мякоть «Танъёнгмата» необыкновенно сладкая (17–19 Brix), с лёгкой, суховатой текстурой и приятным ароматом. Благодаря этим качествам лонгконг «Танъёнгмат» приобрёл огромную популярность, став визитной карточкой провинции Наратхиват и любимцем местных жителей и туристов.



Аудиокниги и языка жестов



Аудиокниги и языка жестов

Longkong Tanyoumat is a GI-registered fruit of Narathiwat Province. It has sweet aromatic taste, clear flesh with a few or no seed. Its skin has no latex and separates easily from the flesh. The fruits attribute the reputation to the province. Narathiwat is the great production area of this longkong due to its location in the lower southern region.

General geographical features are forests and mountains. The majority of plains borders the Gulf of Thailand. Soils are sandy loam, which is pretty rich in organic matters. Additionally, the tropical climate is influenced by tropical monsoon. The amount of rainfall is 2,000-3,000 millimeters per year. Its humidity is quite high, 70-80%, and the temperature is around 20-35°C. Accordingly, this longkong has dry flesh, different from those grown in other areas. When ripe, its sweetness level is 17-19 brix. Due to its distinct taste and characteristics, it is named “Longkong Tanyoumat”.



“敦永玛龙贡果” 是陶公府特有的水果，它味道香甜，果肉清澈，籽少或无籽，外皮没有橡胶，很容易从果肉上剥离，是该府著名的水果。陶公府位于泰国南部地区，地形通常为森林和山地，大部分平原地区临泰国湾，土壤为砂壤土，其有机质含量较高。该地气候属热带湿润气候，受热带季风影响，年降雨量2,000-3,000毫米，湿度较高，达到70-80%，温度在20-35摄氏度之间，是泰国最好的龙贡果产地，这使得龙贡果质地干爽，不同于其他产地，果实成熟时甜度值为17-19白利糖度，口感与品质出众，因此得名“敦永玛龙贡果”。

Дуриан «Сай Кхао», выращиваемый на равнинах и предгорьях живописного хребта Санкалакири в провинции Паттани, это настоящий золотой символ южного Таиланда. Плодородные почвы, насыщенные органикой, прохладный горный воздух и достаточное количество дождей обеспечивают исключительное качество этого сорта.

Плоды «Сай Кхао» легко узнать по тонкой кожуре и яркой золотистой мякоти — густой, сливочной и невероятно сладкой. Их изысканный аромат и нежная консистенция заслуженно принесли им титул одного из пяти лучших сортов с золотой мякотью на престижном фестивале дурианов в Бангкоке в 2016 году. Каждый год, с июня по сентябрь, этот сорт привлекает тысячи ценителей со всего мира, подтверждая свой статус любимого фрукта, созданного самой природой в горах Санкалакири



Аудиокниги и языка жестов

сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Дуриан «Сай Кхао»

в провинции Паттани

Sai Khao Durian (白沙榴蓮)

Pattani Province (北大年府)

Tu Rian Sai Khao (Sai Khao Durian) is a famous local GI-registered fruit of Pattani Province. These Monthong durians are grown in Sai Khao Sub-district, Khok Pho District, Pattani Province. The area is characterized by plains alternate with San Kala Khiri foothills, and fertile mountain sedimentary soil from organic matters. Here, the climate is periodically cool, and the amount of rain is sufficient for durians to grow.

The specific geographical conditions result in a sweet and mellow taste of Tu Rain Sai Khao and their unique characteristics that make the durians different from those in other areas, namely yellow, dry, thick, and creamy flesh, sweet aroma, thin skin, and lean seeds. They are referred to as “Tu Rian Sai Khao - Durians of San Kala Khiri Mountain Range”, which are the favorite durians for consumers around the world. They were also listed as one of the five durians with golden flesh in the durian contest “Bangkok Amazing Durian Fest 2016” at Central Food Retail Group, Bangkok. Tu-Rain Sai Khao season in the market runs from June to September of every year.

Мыс Та чай, провинция Паттани
Laem Ta Chi, Pattani Province

“白沙榴莲” 是北大年府著名的当地特色水果，是种植在北大年府阔珀县白沙镇的金枕品种榴莲。该产地地形为平原与圣卡拉基里山脉交替，土壤因山麓沉积物而变得肥沃，气候凉热交替，降水充足，完全符合榴莲生长的需求。因独特的地理环境，使得白沙榴莲具有有别于其他产地的独特的香甜醇厚的口感，果肉呈黄色，干爽厚实，细腻软糯，如奶油般味美顺滑，气味香甜，皮薄核小，以至于被誉为“白沙榴莲，圣卡拉基里山的榴莲”，深受世界各地榴莲消费者的喜爱，在曼谷中央食品零售集团举办的“2016年曼谷榴莲美食节”大赛中，名列金色果肉榴莲的前五名。白沙榴莲上市的季节是每年的六月至九月。





сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information



Аудиокниги и языка жестов

Дуриан «Салика Пхангнга»

в провинции Пхангнга

Durian Salika Phangnga (攀牙萨莉卡榴莲)

Phang Nga Province (攀牙府)

настоящая легенда провинции Пхангнга, известная уже более столетия. Это местный сорт, который покорила всю страну своим изысканным вкусом и неповторимым ароматом. Плоды «Салика» округлые, с тонкой, почти хрупкой кожурой и короткими шипами, скрывающими сокровище внутри — золотисто-жёлтую, сливочную мякоть с насыщенной сладостью и нежной текстурой. Особенность этого сорта — сердцевина необычного красновато-коричневого оттенка и совсем небольшие семена, благодаря чему мякоть буквально тает во рту. Гористый ландшафт и кисловатые почвы провинции Пхангнга, омываемые дождями и морским бризом Андаманского моря, обеспечивают плодам именно тот уникальный вкус, который нельзя встретить больше нигде в мире. За столетие своего существования «Салика» стал визитной карточкой провинции и символом плодородия её земли.

Durian Salika Phangnga has been a local GI-registered fruit of Phang Nga Province for over 100 years and become famous across country. They are a native durian and characterized by their round shape, thin shell, short and thorny spikes, thick and delicate yellow flesh, and flavorful aroma.



The fruits have reddish brown core, lean seeds, and intensely sweet flavor, around 30-32°brix. Phang Nga Province is located on the shore of the Andaman Sea. There are mountainous terrains, some plains, and hills that slope down from the east towards the west.

The areas are covered by moderate to low soil quality, namely loam soil, clay loam, or sandy loam, and their colors range from brown, yellow, to red, formed by weathering of a variety of parent rocks such as igneous, sedimentary, and metamorphic rocks. They are well-draining, and their pH values range from 4.5-5.5. The average temperature is 28°C, and the average rainfall is 3,100 mm. per year.

The geographical and climatic conditions of the province are essential attributes to high-standard Durian Salika Phangnga, resulting in their distinct shape and quality different from those of other areas.



Смотровая площадка Самет Нанг Чи,
провинция Пхангнга
Samet Nang Chee Viewpoint,
Phang Nga Province



“攀牙萨莉卡榴莲” 100多年来一直都是攀牙府的特色水果，并闻名全国，是当地特有的榴莲品种，果实浑圆，果皮薄，刺短而密，果肉厚实、细腻、呈深黄色，气味香甜不浓郁，榴莲内瓢呈铁锈红色，核小，味道甜美而醇厚，甜度值在 30 - 32 度白利度之间。攀牙府毗邻安达曼海，山势复杂，一些地区较为平坦，地势东高西低。土壤肥力为中等到低等，有壤土、粘壤土或砂壤土，土壤颜色呈棕色、黄色或红色，由岩浆岩、沉积岩、变质岩等各类烃源岩分解而成，排水性良好，酸碱值在4.5-5.5之间，平均气温28摄氏度，年平均降雨量为3100毫米。从上述地形和气候特征来看，适合作为优质萨莉卡榴莲的种植地，能让攀牙萨莉卡榴莲在外形和品质上均有别于其他产地的榴莲。

Мангостин «Тхип Пхангнга» в провинции Пхангнга

Thip Phang-Nga Mangosteens (提攀牙山竹)
Phang Nga Province (攀牙府)

Мангостин «Тхип Пхангнга» по праву называют амброзией — пищей богов. Однажды его восхитительный вкус был отмечен лично принцессой Махой Чакри Сириндхон, после чего сорт получил своё красивое название, означающее «нектар Пхангнга». Растущие на склонах живописных гор, плоды впитывают в себя всё лучшее, что даёт природа: плодородие земли, прохладу дождей и тепло тропического солнца.

Отличительная черта мангостина «Тхип Пхангнга» — необычный рисунок на плотной пурпурной кожуре, созданный самой природой и её помощниками насекомыми-трипсами. Благодаря такому взаимодействию, мякоть фруктов становится белоснежной, нежной и немного суховатой, идеально сочетающей сладость и лёгкую кислинку. Плотная оболочка защищает плод от повреждений, позволяя сохранить его безупречный вкус и аромат. Сезон «Тхип Пхангнга» длится с мая по август, превращая это время в настоящий праздник вкуса для гурманов.



Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information

Mung Kud Thip Phang-Nga (Thip Phang-Nga Mangosteen) is a local GI-registered fruit and a pride of Phang Nga Province. HRH Princess Maha Chakri Sirindhorn once gave a compliment on its favorable taste via Dr. Sumet Tantivejkul, Secretary-General of the Chaipattana Foundation. Dr. Sumet then named the fruit “Thip Phang-Nga,” meaning the ambrosia of Phang Nga Province.

The province is a suitable location for growing these mangosteens due to its geographical area, mostly mountainous terrains, well-draining soil, and rainy and dry climate. Additionally, growing the fruits with a natural means enables a unique characteristic on their shell, a pattern caused by thrips. This condition allows an effective evaporation from inside of the fruits, resulting in their white and dry pulp, not too juicy, tangy flavor, and thick rind protecting their pulp from bruises. Mung Kud Thip Phang-Nga season lasts from May to August of every year.



Симиланский остров, провинция Пхангнга
Similan Islands, Phang Nga Province



“提攀牙山竹” 是攀牙府引以为豪的当地特色水果之一，诗琳通公主殿下曾向猜帕塔纳慈善基金会秘书长苏威丹迪维查袞博士称赞其美味。威博士将山竹命名为“攀牙的圣果”，意思是来自攀牙府美味的神仙圣果。攀牙大部分地形为众多山峰交错，土壤排水性好，雨旱交替，适宜山竹生长。另外，山竹采用自然农法种植，让山竹具有独特的外观，果实表面出现蓟马留下的斑纹，能使果实中的水分很好地蒸发。因此，山竹果肉白色，干爽，汁水少，味道醇厚。山竹果皮相对较厚，果肉不易被碰伤。提攀牙山竹上市的季节是每年的五月至八月。

Гора Хуаннок Тен, провинция Пхатталунг
Khuan Nok Ten mountain, Phatthalung province



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information

Салак «Муанг Лунг»

в провинции Пхаттхалунг

Salak Muang Lung (博他仑蛇皮果)

Phatthalung Province (博他仑府)

Салак «Муанг Лунг», известный также как «змеиный фрукт», является подлинной жемчужиной провинции Пхаттхалунг. Растущий на плодородных равнинах и горных склонах близ живописного озера Сонгкхла, этот фрукт вобрал в себя энергию южного солнца и щедрость обильных муссонных дождей.

Вкус салака «Муанг Лунг» невозможно перепутать ни с чем другим: ароматная и плотная мякоть фруктов отличается особой сладостью и нежным, утончённым ароматом. Благодаря опыту и умениям местных фермеров, плоды этого сорта становятся крупнее и ароматнее аналогичных фруктов, выращенных в других регионах Таиланда. Сезон салака здесь не прекращается никогда — его собирают круглый год, и потому салак «Муанг Лунг» всегда доступен для ценителей и является гордостью местных жителей.



Аудиокниги и языка жестов

“**Salak Muang Lung**: High Quality, Big Size, Thick Pulp, Sweet Aroma, and Delicious Taste”. Salak fruit (Snake fruit) is a local identity fruit of Phattalung Province and are grown in every district. Geographical features of the province are characterized by mountainous terrains, highlands, and the Banthat Range on the west, and plains alternating with hills and basins stretching to Songkhla Lake on the east with the tropical climate and a lot of rain.

There are two seasons. The rainy season is influenced by the northeast monsoon and takes place from October to January. Summer is influenced by the southwest monsoon, lasting from February to September. Additionally, with skills and expertise of the farmers, this salak fruit from Phattalung is famous for its delicious and strong sweet taste, and aromatic fragrance, making it different from the same varieties grown in the eastern region of Thailand. Its characteristics make a huge impress on consumers. The fruit is available in the market throughout the year.

“**博他仑蛇皮果**” “博他仑蛇皮果，品质佳，果实大，果肉厚，味香甜，好味道”，是具有博他仑府当地特色的优质品，博他仑府各县均有种植。博他仑府是山区和高原，西部是班塔山脉，东部是平原与山地交错，并与宋卡湖相连，气候炎热潮湿，雨量大，一般有两个季节，受东北季风影响，雨季从十月到次年一月，因受西南季风影响，热季从二月到九月。由于果农的技术与经验，使得博他仑府的蛇皮果品质优良，出类拔萃，甘甜可口，香气浓郁，味道鲜美，有别于泰国东部地区的相同品种，深受消费者喜爱。全年均有成熟果实上市



Дуриан «Пан Пхён»

в провинции Пхукет

Turian Pan Phoen Muang Phuket (普吉本土品种榴莲)

Phuket Province (普吉府)

Дуриан «Пан Пхён» это знаменитый местный сорт дуриана с острова Пхукет, пользующийся популярностью среди жителей и туристов уже более ста лет. Благодаря уникальному островному климату, формируемому окружением Андаманского моря, пхукетский дуриан отличается неповторимым сладким и мягким вкусом, деликатным ароматом и нежной текстурой.

Самый распространённый местный сорт «Тхонг Бамрунг» (также известный как «Ай Рыау») — славится крупными овальными плодами и кремовой мякотью без горчинки, обладающей изысканным сладким вкусом и лёгким приятным ароматом. Благодаря опыту и современным технологиям, которые применяют местные фермеры, этот дуриан приобрёл исключительное качество, заметно отличающее его от других сортов Таиланда. Сезон дуриана на Пхукете длится с июня по июль, и в это время плоды особенно востребованы не только среди жителей острова, но и за его пределами.



Аудиокниги и языка жестов



Мыс Кратинг, провинция Пхукет
Cape Krating, Phuket Province



сканируйте для
дополнительной информации
Scan For More Information

Turian Pan Phoen Muang Phuket (Native Phuket Durian variety) has been popular among consumers and tourists over 100 years. Due to the island climate and environment of Phuket Province, surrounded by seas, the durian grown in Phuket Province has a delicious, sweet, aromatic and mellow taste.

The native durian that farmers popularly grow is called Thong Bumrung or Ai Reau, which is a native durian variety, big in size and oval in shape. With effective technology of the farmers, they can produce the good-quality and distinct durian, which are different from those in other areas. This durian has a creamy pulp, sweet without bitter taste, and soft aroma, which satisfies consumers, become well-known, and is in a high demand among consumers, both in and outside of the province. The native Phuket durian season in the market lasts from June to July.



“普吉本土品种榴莲” 得益于海岛气候与环境，普吉本土榴莲100多年来一直深受消费者和游客的欢迎。普吉府四面环海，使得府内种植的榴莲美味可口、香甜、醇厚。果农喜欢种植本地榴莲，即通班荣品种或艾惹品种，这些都是本土榴莲，果实大，呈椭圆形，加上果农采用适当的技术种植，使得生长出果实质量上乘，与其他产地的榴莲不同，即果肉有奶油质地般口感，味道甜而不苦，并带有淡淡的清香，让人回味无穷，以至于远近闻名，深受消费者的欢迎。普吉本土榴莲上市季节为六月至七月。



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Дуриан «Са-Дет Нам Яла»

в провинции Яла

Sa-Ded Nam Yala Durian (也拉沥干榴莲)

Yala Province (也拉府)

Дуриан «Са-Дет Нам Яла» — известный географически защищённый фрукт, символ провинции Яла уже более 60 лет. Здесь выращивается множество популярных сортов, среди которых «Монгтхонг», «Кан Яо», «Чани», «Пхуанг Мани», «Мусанг Кинг» и «Блэкторн» (Очи). Все они отличаются приятным сладким, сливочным вкусом и нежной мякотью, суховатой текстурой с небольшим количеством волокон.

Природные особенности провинции Яла, включая гористую местность и долины, возвышающиеся на высоте свыше 100 метров над уровнем моря, плодородные почвы и оптимальные условия для выращивания фруктов, способствуют высокому качеству этих дурианов. Традиции управления садами, грамотный водный режим и точный расчёт времени сбора урожая позволяют получать плоды с уникальными качествами — не слишком сочные, со сбалансированным сливочно-сладким вкусом и минимальной волокнистостью. Именно эти качества делают дуриан «Са-Дет Нам Яла» знаменитым не только в Таиланде, но и за его пределами.

Аудиокнижки и языка жестов





Скайуокер, Туманное море Айервенг, провинция Яла
Skywalk, Aiyerweng Sea of Mist, Yala Province

Durian Sa-Ded Nam Yala (Sa-Ded Nam Yala Durian) has been a local GI-registered fruit of Yala Province for more than 60 years. There are many varieties, namely Monthong, Kan Yao, Chani, Phuang Mani, Musang King, and Blackthorn or Ochee. They have sweet buttery taste, dry and not too juicy pulp with delicate texture, and less fibers. The durians are a signature fruit of Yala Province, whose geographical areas are mostly characterized by mountainous terrains, hilly areas, valleys, 100 meters above mean sea level and more than 35% slopes, and fertile and well-draining soil.

These factors, together with local wisdom of orchard management in the community, water management ensuring sufficient water, and suitable harvest time, enable durian quality in the areas to be distinguish from those in other regions, that is, they have dry pulp, not too juicy. They taste sweet and buttery with less fibers. They are popular because of their good quality and uniqueness. Consequently, Yala Province becomes one of well-known durian production areas in the country, and its durians are named “Durian Sa-Ded Nam Yala”.

“也拉沥干榴莲” 是也拉府拥有60多年历史的当地特色水果，由金枕头、干尧、青尼、托曼尼、猫山王和黑刺品种组成，也拉沥干榴莲味道香甜可口，果肉干而不浸、细腻、纤维少、品质上乘，是名优果品。也拉府地形特征主要为山地、丘陵和山谷，海拔高于海平面100米，倾斜度超过35%，土壤肥沃，排水良好。从以上的地理环境和自然因素结合当地园林管理来看，水量充足。采摘合时，以致该产地榴莲的品质与其他产地不同，即榴莲果肉干而不浸，味道香甜可口，纤维少，品质优异，因质地独特而深受人们喜爱，使得也拉府成为泰国最著名的榴莲产地之一，并赢得了“也拉沥干榴莲”的称号。

Мангостин «Найвонг Ранонг»

в провинции Ранонг

Naiwong Ranong Mangosteen (拉廊内翁山竹)

Ranong Province (拉廊府)

Мангостин «Найвонг Ранонг» является официально зарегистрированным местным сортом, выращиваемым в районах Найвонг Нья и Найвонг Тай в провинции Ранонг с 1997 года. Появление этого фрукта связано с последствиями разрушительного тропического шторма, когда были повреждены плантации каучука и пальм. В ответ на это местные власти раздали фермерам саженцы фруктовых деревьев, включая мангостины.

Регион выращивания «Найвонг Ранонг» расположен в уникальной местности, окружённой известняковыми горами, образующими природную чашу на высоте около 320 метров над уровнем моря. Здесь царит особый климат: дожди идут до восьми месяцев в году, поддерживая высокую влажность и температуру на 1–2°C ниже, чем в других частях провинции. Это позволяет выращивать мангостины высочайшего качества с привлекательной блестящей кожурой, круглой формой и крупными размерами.

Плоды мангостина «Найвонг Ранонг» отличаются сбалансированным сладко-кислым вкусом, чисто-белой мякотью без прозрачности и латекса. Уникальная особенность этого фрукта его чёрная кожа с контрастными зелёными чашелистиками в зрелом состоянии, что делает его особенно привлекательным для покупателей. «Найвонг Ранонг» завоевал огромную популярность как внутри страны, так и за рубежом, и уже успешно экспортируется за пределы Таиланда.



Остров Пхаям, провинция Ранонг
Koh Phayam, Ranong Province



Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information

Mung Kud Naiwong Ranong (Naiwong Ranong Mangosteen) has been a local GI-registered fruit of Nai Wong Neau and Nai Wong Tai Sub-district, La-un District, Ranong Province since 2540 B.E. (1997 A.D.). After a natural disaster when tropical storm destroyed rubber trees and oil palm trees, Ranong Provincial Agricultural Extension Office and La-un District Agricultural Extension Office distributed fruit tree seedlings to farmers, including mangosteens.

The growing area is located in the middle of the peninsula on the Andaman Coast and on coast of the Gulf of Thailand. The area is geographically surrounded by limestone mountains, similar to the crater. Its height above sea level is around 320 meters with abundant water resources. It rains for 8 months per year and has high humidity, so the temperature in this area is around 1-2°C lower than that other parts in the province, which is suitable for the growth of mangosteens. Additionally, the fruit from the area is available in the different period from other areas.

Ranong mangosteen comes with a high quality, round shape, big size, shiny peel, sweet and sour taste, snow-white with no translucent flesh, no latex, and thick green sepals. When ripe, the shell becomes black, but sepals are still green. The fruit is popular and well-known among people both in and outside of the province. They are also exported overseas.



“拉廊内翁山竹” 自1997年以来，山竹已成为拉廊府拉乌县北内翁镇和南内翁镇的当地特色水果。拉廊府农业厅和拉乌县农业局在热带风暴摧毁橡胶和油棕种植园后，向农民分发了各种水果幼苗，其中包括山竹。该地区位于安达曼海与泰国湾之间的中间地带，地形如同位于被石灰岩山脉包围的火山口，海拔约320米，水资源丰富，每年有长达8个月的降雨期，湿度高，温度比府内其他地区低1-2摄氏度，非常适合山竹的生长，且结果时节与与其他产地不同。因此产出的山竹品质优良，果实圆润且大，果皮光滑美观，味道甜中带酸，果肉洁白如棉，不会出现玻璃状果肉，且无汁液外溢，果蒂厚实呈绿色，成熟后果皮变为黑色，而果蒂仍为绿色，这些特点使得山竹深受消费者欢迎，不仅在当地和泰国国内广为人知，还出口到海外市场。

Мини-манго «Ма-муанг Бао»

в провинции Сонгкхла

Songkhla Mini Mango (宋卡小青芒)

Songkhla Province (宋卡府)

Мини-манго «Ма-муанг Бао» это знаменитый символ провинции Сонгкхла, покоривший сердца местных жителей и гостей региона более века назад. Этот изящный фрукт растёт на прибрежных территориях живописного полуострова Сатинг-Пхра, омываемого тёплыми водами Сиамского залива.

Идеальное сочетание морского бриза, песчаных почв с вкраплениями древних раковин и жаркого климата позволяет деревьям плодоносить круглый год. Плоды манго «Ма-муанг Бао» небольшие, аккуратной овальной формы, с тонкой кожицей нежного светло-зелёного оттенка и освежающим, ярко выраженным ароматом. Хрустящая, сочная белая мякоть с прозрачным соком дарит гармоничный кисло-сладкий вкус, значительно превосходящий по насыщенности манго других регионов.

«Ма-муанг Бао» можно встретить на местных рынках в свежем виде, а также в виде популярных деликатесов: нежного манго в сиропе и аппетитного маринованного манго, любимых не только в Сонгкхле, но и далеко за её пределами.



Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information



Остров Йоу, Сонг Кхла
Koh Yo, Songkhla

Ma-Muang Baw Songkhla (Songkhla Mini Mango) has been a local GI-registered fruit of Songkhla Province for over 100 years. Fresh and processed mini mangoes, such as canned mangoes in syrup and pickled mangoes, can be found in every district of the province. These mangoes are grown in the areas of the Sathing Phra Peninsula, namely Singha Nakhon, Sathing Phra, Krasaesin, and Ranot District, Songkhla Province. The peninsula mostly lies along the sea, 4-meter high above mean sea level.

The important growing areas are located in the northern part, whose physical geography is characterized by floodplains, sandy loam, and sedimentary shell remains. Due to hot and humid climate, mangoes grown in this area yield their products all year round.

They also have a small size and elliptical shape, short stems, big bunches, thin and light green skin, intense aroma, transparent sap, acidic taste, white and crispy pulp with firm texture. In general, they taste better than mangoes grown in other areas, and this is the signature of Ma-Muang Baw Songkhla.

“宋卡小青芒”是宋卡府当地特色的水果，已种植有100多年的历史，既有新鲜芒果，也有加工芒果，如糖渍芒果和盐渍芒果，在宋卡府的任意一个县都可以进行加工。小青芒种植在萨廷帕拉半岛上，半岛上是宋卡府的星哈纳空县、萨廷帕拉县、卡拉协新县和拉诺县，大部分地区临海，高于海平面4米，重要的种植区在北部，北部为低洼易涝的砂壤地，含有大量的贝壳堆积物，气候炎热潮湿，致使该地的青芒能全年结果，所结出的果实个头小，呈椭圆形，果梗短，果串大，果皮薄且呈浅绿色，香气浓郁，乳汁清澈，味酸，肉白紧实且脆爽，味道优于其他产地的芒果，是宋卡小青芒独有的。

Чемпедак в Сатуне

SATUN CHAMPEDAK (沙敦榴蓮蜜)

Satun Province (沙敦府)

Чемпедак «Сатун» — один из самых экзотических фруктов южного Таиланда, выращиваемый фермерами провинции Сатун на протяжении более 80 лет. Его плоды легко узнать по крупным и сочным долькам, густому медово-сладкому вкусу и удивительно приятному аромату, в котором словно переплелись нотки горных цветов и свежесть тропического леса.

Горные ландшафты Сатуна, прорезанные быстрыми ручьями и реками, богаты минералами и плодородными суглинистыми почвами. Щедрое тропическое солнце и прохладный западный ветер с моря придают фруктам уникальную сочность и аромат. Но важна не только природа — местные фермеры бережно хранят вековые традиции защиты фруктов, оборачивая их в специальные плетёные корзинки («Кро») или пакеты, сохраняя плоды в идеальном состоянии.

Благодаря этим особенностям чемпедак «Сатун» покоряет покупателей из Таиланда и со всего мира, превращаясь из простого фрукта в настоящую гастрономическую легенду южного региона.



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Остров Липе, Сатун
Koh Lipe, Satun Province



Аудиокниги и языка жестов





Champedak has been a local GI-registered fruit of Satun Province for over 80 years. The fruit tastes sweet, around 21-32° brix and has aromatic smell, big lumps, firm flesh, less fibers, small seeds, and beautiful color. It greatly builds a reputation and enhance earnings for Satun farmers, known as **SATUN CHAMPEDAK**.

The geographical features of Satun Province are characterized by mountains with short streams flowing through. Headwaters flow from mountains in the northern and eastern parts of the province. They are attributes to fertile soils, rich in minerals from weathering of different types of stones or parent materials of river sediments. The upper soil is loam soil.

There is underground water, and its climate is hot and humid. There is a lot of rain, especially in the areas along the mountains. The wind blows all the time due to its coastal areas on the west. Additionally, the distinct characteristics of the fruit also results from local wisdom care to protects it from pests by wrapping the fruit with Cro, a woven basket, or plastic bags suitable for each area.

“沙敦榴莲蜜” 榴莲蜜是沙敦府当地具有80多年历史的特色水果，口感甘甜，甜度值在21-32白利糖度之间，气味香甜，果苞大，果肉厚实，纤维少，果核小，色泽鲜艳，榴莲蜜为沙敦府的果农带来了巨大的声誉和收入。沙敦府地形以山地为主，短河穿流而过，水源来自于府北部和东部的山脉，由于各种岩石的风化或河流沉积物的分解，使得该地区的土壤富含矿物质。表层土壤为壤土，地下水丰富，气候炎热潮湿，尤其是在山区，降雨频繁，西部沿海持续的海风更为该地带来独特的气候条件。此外，各地果农运用传统智慧，通过用椰子叶编织袋或塑料袋进行包果，以防病虫害。

Рамбутан «Ронгриен Насан»

в провинции Сураттхани

Rongrien Nasan Rambutan (那杉学校红毛丹)

Surat Thani Province (素叻他尼府)

Рамбутан «Ронгриен Насан» не просто фрукт, а настоящее достояние провинции Сураттхани, выращиваемое здесь уже более полувека. Своё необычное название сорт получил в честь школы Насан, где местные фермеры впервые начали выращивать этот удивительный фрукт. Сегодня ярко-красные плоды с пышными зелёными «волосками» стали одним из символов всего южного Таиланда.

Благодаря плодородным почвам, обогащённым гипсом и магнием, и влажному климату с обильными дождями, рамбутаны «Ронгриен» отличаются необычайной сладостью, насыщенным ароматом и хрустящей, почти «хрустальной» мякотью. В июле и августе провинция Сураттхани превращается в столицу праздника — здесь ежегодно отмечают «День рамбутана Ронгриен», когда сотни гостей со всего мира съезжаются, чтобы попробовать уникальный вкус этого фрукта.

Аудиокниги и языка жестов



сканируйте для дополнительной
информации
Scan For More Information





Национальный парк Као Сок,
провинция Сурааттхани
Khao Sok National Park,
Surat Thani Province

Rongrien Nasan Rambutan has been a local GI-registered fruit of Surat Thani Province for more than 60 years. It is originated at Nasan School, Ban Nasan District, Surat Thani Province, hence its name “Rongrien Nasan Rambutan,” which has a sweet taste, aromatic fragrance, and thick, dry and crisp flesh. It is a famous national fruit and grown in the districts of Ban Nasan, Ban Na Doem, Wieng Sa District, Surat Thani Province. The geographical features of these areas are mostly characterized by toeslopes, and there are important water resources such as the Tapi River. Soils are formed by alluvial deposits on the river terrace or levees, well-draining, and rich in gypsum and magnesium as the places were once a tin mine.

The climate is humid with temperature around 25-30°C, relative humidity between 75-80%, amount of rainfall around 1,500-2,000 millimeters per year. Due to the appropriate climate, Rongrien rambutan, grown in these areas, has a unique taste, which is different from the rambutans in other areas. Surat Thani Province, therefore, organizes Ngaoh Rongrien Day every year during July and August.



“那杉学校红毛丹” 是素叻他尼府超过60年的地方特色水果，源于素叻他尼府班那杉县的纳杉学校，因此得名“纳杉学校红毛丹”。这种红毛丹味道甜美，气味芬芳，果肉厚实、干爽、脆嫩，且易与果核分离，是全国知名的水果。它主要种植在素叻他尼府的班那杉县、班那敦县和威昂萨县，这些地区大部分是山麓平原，有重要的水源，如达比河等，土壤是由河流沉积物在河阶上沉积而成的，排水良好，因为这里曾是锡矿区，因此含有大量的石膏和镁元素。该地区气候湿润，气温在25至30摄氏度之间，相对湿度为75-80%，年降雨量在1,500至2,000毫米之间。由于受这些地理和气候条件的影响，使得在种植于此的那杉学校红毛丹具有与其他产地不同的独特口感。因此，素叻他尼府每年都会在七月至八月期间举办“那杉学校红毛丹节”活动。

Дуриан «Монгтхонг Тхин Тхан Хин»

В провинции Сураттхани

Surat Thani Province (素叻他尼府)

Tu Rian Thin Tharn Hin, Mon Thong Durian from the land of coal (煤矿区金枕榴莲)



сканируйте для дополнительной информации
Scan For More Information

Дуриан сорта «Монгтхонг Тхин Тхан Хин» — жемчужина района Кхиан Са в провинции Сураттхани, плод уникального союза природы и традиций местных фермеров. Особенность этого сорта заключается в богатых углём почвах, наполненных серой и азотом, которые придают плодам совершенно неповторимый вкус и аромат.

Под жёсткой, но тонкой оболочкой скрывается золотистая мякоть, по консистенции напоминающая мягкий крем. Её нежные волокна буквально тают во рту, оставляя сливочное послевкусие и лёгкий, приятный аромат. Фермеры заботливо ухаживают за садами, применяя только экологичные технологии, и получают плоды исключительного качества. С июня по август гурманы устремляются сюда, чтобы насладиться этим изысканным вкусом дуриана из «земли угля».



Аудиокниги и языка жестов



Парк Дхарма Као На Най Луанг, провинция Сураттхани
Khao Na Nai Luang Dharma Park, Surat Thani Province

Tu Rian Mon Thong Thin Tharn Hin (Monthong Durian from the land of coal) is a Monthong variety with a unique taste from natural coal resources rich in Sulphur and Nitrogen. The use of sustainable production process with less flavoring agents results in a durian with thin shell, dry and soft yellow pulp, soft and sticky fibers, buttery taste, thick flesh, think seed, pyramid-shape spikes, and mild and flavorful smell.

The durians are popularly grown in the sub-districts of Khao Tok, Khian Sa, Phuang Phromkhon, Aranyakham Wari, and Ban Sadet, Khian Sa District, Surat Thani Province. The seasonal time of Tu Rian Monthong Thin Tharn Hin to be available in the market is around June to August.

“煤矿区金枕榴莲” 是金枕榴莲的一种，以其独特的口味著称，这种口味源自于富含硫和氮元素的天然煤矿区。种植过程注重可持续性，避免过度使用化学调味剂，因此得到的果实薄皮，干爽，呈软黄色，纤维柔韧，味道甜糯适中，果肉厚实，果核瘦小，刺呈金字塔形，香气扑鼻但不刺鼻，主要种植于素叻他尼府千萨县的考托镇、千萨镇、普昂普罗姆科镇、阿兰卡马瓦里镇以及班萨杰镇。煤矿区金枕榴莲的上市季节通常是在六月至八月。

Сахарные бананы «Клуай Нам Ва Банг Пхо»

в провинции Сураттхани

Kluay Nam Wha Bang Pho (邦珀粉蕉)

Surat Thani Province (素叻他尼府)

«Клуай Нам Ва Банг Пхо» местный сорт сахарных бананов, выращиваемый в районе Банг Пхо провинции Сураттхани. Эти маленькие плоды с тонкой кожурой и симпатичными коричневыми пятнышками отличаются от обычных бананов ярко-жёлтой сердцевиной и удивительно сладким, насыщенным ароматом.

Секрет их уникальности кроется в необычных природных условиях района: поля здесь периодически орошаются пресной, солоноватой и морской водой во время приливов и отливов. Именно благодаря такому сочетанию солёной и пресной воды бананы приобретают плотную и сочную текстуру, насыщенную сладость и яркий аромат, который не встретишь больше нигде.

Жители Банг Пхо не только наслаждаются свежими фруктами, но и готовят из них разнообразные полезные снеки: хрустящие банановые чипсы, нежную банановую муку и сладкие десерты, известные далеко за пределами провинции.



Аудиокниги и языка жестов



Kluay Nam Wha Bang Pho (Ducasse or Sugar Banana) is a local Ducasse variety grown in the area of Bang Pho Sub-district, Muang Surat Thai. Its unique dark yellow cores make it different from bananas grown in other areas. Ducasse banana is short in size with brown spots and thin peel due to the special geographical features, which are influenced by tides. The area, as a result, alternately receive fresh water, salty water, and brackish water.

This condition contributes to its sweet and aromatic taste, seedless and firm flesh, yellow core, and different texture unlike other bananas. If not eating fresh banana, people in community usually process the fruit to increase its value and develop it into health products “snacks made from bananas and banana flour”, which are easy to eat and healthy.



“邦珀粉蕉”是素叻他尼府邦珀镇种植的本土品种粉蕉，其特别之处在于香蕉内芯呈深黄色，与其他产地的香蕉不同，果实短，表皮上布满棕色斑点，皮薄，这种粉蕉因特殊的地理环境而长成。该地区受到潮汐影响，交替得到淡水、咸水和微咸水的灌溉，赋予了粉蕉独特的香甜味道，无籽，黄色内芯，口感与众不同，果肉紧实，嚼劲十足，口味独特。除了作为新鲜水果食用外，当地社区还喜欢将这种粉蕉加工增值，进一步开发为健康食品，粉蕉及其粉制品小吃，食用方便，补充能量，对健康有益。



Пхра Боромматхат Чайя Ратчаворамахавихан,
провинция Сурайтани
Phra Borommathat Chaiya Ratchaworawihan Temple,
Surat Thani Province



Fruit season

Fruit season		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.
甜罗望子	Sweet tamarind						
甜蜜柑	Tangerine						
枣	Jujube						
草莓	Strawberry						
莲雾	Java apple (Wax apple)						
玛丽安李子	Gandaria, Marian plum						
芒果	Mango						
菠萝蜜	Jackfruit						
荔枝	Lychee (Litchi)						
菠萝	Pineapple						
榴莲	Durian						
山竹	Mangosteen						
红毛丹	Rumbutan						
蛇皮果	Sala and Rakam						
火龙果	Dragon fruit						
仙都果	Santol						
南冷沙, 龙功果	Longkong and Langsat						
青檸	Lime						
番荔枝	Sugar apple						
星醋果	Star gooseberry						
龙眼	Longan						
柚子	Pomelo						
百香果	Passion fruit						
橘子	Sweet orange						
人心果	Sapodilla						
香蕉	Banana						
番石榴	Guava						
木瓜	Papaya						
椰子	Young coconut						
哈密瓜	Cantaloupe						
石榴	Pomegranate						
杨桃	Carambola (Star fruit)						
葡萄	Grape						
西瓜	Watermelon						
	off season	JAN.	FEB.	MAR.	APR.	MAY.	JUN.

ฤดูกาลผลไม้

ฤดูกาลผลไม้						
ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
						มะขามหวาน
						ส้มเขียวหวาน
						พุทรา
						สตอเบอรี่
						ชมพู
						มะปราง, มะยงชิด
						มะม่วง
						ขนุน
						ลิ้นจี่
						สับปะรด
						ทุเรียน
						มังคุด
						เงาะ
						สละ, ระกำ
						แก้วมังกร
						กระท้อน
						ลองกอง, รางสาด
						มะนาว
						น้อยหน่า
						มะยม
						ลำไย
						ส้มโอ
						เสาวรส
						สั้มตรา
						ละมุด
						กล้วย
						ฝรั่ง
						มะละกอ
						มะพร้าวอ่อน
						แคนตาลูป
						ทับทิม
						มะเฟือง
						องุ่น
						แตงโม
JUL.	AUG.	SEP.	OCT.	NOV.	DEC.	นอกฤดู

กรมทรัพยากรทางปศุสัตว์. (2567, 15 กุมภาพันธ์). ประกาศกรมทรัพยากรทางปศุสัตว์ เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ทุเรียนหมอนทองระยอง. ทะเบียนเลขที่ สช 67100222.

กรมทรัพยากรทางปศุสัตว์. (2567, 7 มิถุนายน). ประกาศกรมทรัพยากรทางปศุสัตว์ เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ลิ้นจี่จักรพรรดิฝาง. ทะเบียนเลขที่ สช 67100228.

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2567. การศึกษาวิจัย เรื่อง ปัจจัยแห่งความสำเร็จของงานไม้ผลอัตลักษณ์. โครงการส่งเสริมเกษตรอัตลักษณ์
และภูมิปัญญาท้องถิ่น. กรุงเทพฯ : สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร.

Department of Agricultural Extension. 2013. Fruits in Thailand. Bangkok : Department of Agricultural Extension, MOAC.

แปลภาษา | Translated by | 翻译

[อังกฤษ/จีน] ศูนย์การแปลและการล่าม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
[EN/CN] Translation and Interpretation Center, Faculty of Liberal Arts, Mahidol University (TICLA)

[รัสเซีย] ฝ่ายเกษตร ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงมอสโก
[RU] Agriculture Section, Royal Thai Embassy, Moscow

[ภาษามือไทย] นางสาว ชนาکانต์ พิตยภูวโนย
[Thai Sign Language] Miss Chanakan Pittayapoovanai

โครงการจัดทำสื่อเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการสร้างอัตลักษณ์ผลไม้ไทย ปี 2567

คณะที่ปรึกษา		
1. นายพิรพันธ์ คอทอง	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร	
2. นายวีรศักดิ์ บุญเชิญ	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร	
3. นายวุฒิชัย ชินวงศ์	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร	
คณะผู้จัดทำ		
1. นางสาวเพ็ญระพี ทองอินทร์	ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมไม้ผล	สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร
2. นางสาวทัศนาศิรา คิณสร้าง	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	”
3. ว่าที่ ร.อ. นัฐชัย แยมพิกุลสกุล	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	”
4. นางสาวนริศรา วายนต์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	”
5. นายอุดมพงษ์ ตวงประยงค์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	”
6. นางโชไมพร เพียรพานิชย์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	”
7. นางสาวดาริน สุธงษ์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	”
8. นางสาวนฤนารถ อินสว่าง	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	”
9. นายชัยสิทธิ์ ภักดีประเสริฐ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	”
10. นายวสันต์ สงวนมานะศักดิ์	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ	”
11. นายจิรพันธ์ พงศาปาน	นักวิชาการเกษตร	”
12. นางสาวสิรินาฏ เทพศิริบุญไทย	นักวิชาการเกษตร	”
13. นางสาวณัฐสุภา แก้วกล้า	นักวิชาการเกษตร	”
14. นางสาวศศิมา เจริญมจิราณกุล	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ	กองส่งเสริมโครงการพระราชดำริ การจัดการพื้นที่และวิศวกรรมเกษตร
15. นางสาวคชากรณั์ เขียวแก้ว	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ	สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองยโสธร