



ข่าวจากหนังสือพิมพ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-2259-6172

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ข่าวสด ฉบับประจำวันที 17 เดือนตุลาคม พ.ศ.2560 หน้า 19 มูลค่าข่าว 96,552.-

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูก็ได้ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ ร่วมกับ
ร.ร.สาธิต มศว ประสานมิตร (ฝ่าย
มัธยม) และ Otago Polytechnic Central
Campus จัดโครงการแข่งขันประกอบ

เกาะประตู่
แคมป์ปัส

‘สาธิตมศว’จัดแข่งเมนูแดนกีวี มุ่งสานฝัน-สร้างเชฟเยาวชน

อาหารระดับ
เยาวชน “นิวซีแลนด์
ยัง จีเนียส เชฟ”
(New Zealand
Young Genius Chef
Culinary Competi-
tion) ค้นหาเชฟ
วัยทีน...ที่มีใจรัก
ในการทำอาหาร
ที่ร.ร.สาธิต มศว



ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) เมื่อเร็วๆ นี้
น.ส.บุญยวีร์ ภักย์วิศาล “น้องลูกจรรย์”
นักเรียนชั้น.5 จาก ร.ร.นานาชาติกรุงเทพ

ผู้ชนะเลิศในรอบเมนูสร้างสรรค์จากหอย
แมลงภู่นิวซีแลนด์ ในชื่อ The Jewels of
New Zealand กล่าวว่า คอนเซ็ปต์ของเมนู

คือ การนำจุดเด่นต่างๆ ที่เปรียบเหมือน 3
อัญมณีของนิวซีแลนด์มารวมกันคือ 1.หอย
แมลงภู่นิวซีแลนด์เพื่อให้ดูเงางามและมีความ
ใส 2.หอยที่มีสีสันและรสชาติที่เผ็ดร้อน
เปรียบเหมือนบ่อน้ำร้อน Rotorua และ 3.กีวี
ซึ่งเป็นผลไม้ประจำชาติ

“หนูคิดว่าที่เมนูนี้ชนะเพราะคอนเซ็ปต์
ที่ความสร้างสรรค์ แปลกและแตกต่าง และ
รสชาติ ที่พอทุกอย่างรวมกันแล้วมันลงตัว
พอดี”

ด้าน น.ส.พริมา ณ ป้อมเพ็ชร “น้อง
พริมา” นักเรียนชั้น.6 ร.ร.ราชินีบน ผู้ชนะเลิศ
เมนูสร้างสรรค์หัวดำดิบปริศนา (Black
Box) คือ จู๋ปลาทูแชลมอน กล่าวว่า ที่เลือก
ชื่อนี้เพราะรู้สึกทำงานของเรานั้นดูธรรมดา
เมื่อเทียบกับที่คนอื่นทำ ซึ่งจุดเด่นคือตัว
แชลมอน ที่ทำออกมาในแบบมีเค็ม แร้
เพราะเนื้อสัมผัสจะเข้าได้กับตัวหอย

“การปฏิบัติจริงและพัฒนาทักษะในด้าน
ต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนค้นพบศักยภาพของตัวเอง
เอง ได้เรียนรู้ เติบโตและประสบความสำเร็จ”