



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

๑๑๔ สุขุมวิท ๒๓ แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๒๖๕๙-๕๐๐๐
ภายใน ๑-๕๖๖๖ โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๖๕๘-๐๓๑๑

ข่าวจากหนังสือพิมพ์บ้านเมือง ฉบับประจำวันที่ ๘ เดือนมิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๗ หน้า ๗ มูลค่าข่าว ๗๙,๗๖๓.-

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>



เขาวนทิวทิศสร้างสรรค์ ถิ่นขนมไทยสู่อินเตอร์

ขนมไทย ขึ้นชื่อในด้านรสชาติที่อร่อย หอมหวาน มีรูปลักษณะชวน
รับประทานและสีสันทที่สวยงาม แต่ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ต้องอาศัยความ
ประณีตบรรจง และมีขั้นตอนที่พิถีพิถัน ทำให้ยากแก่การทำรับประทาน



เองที่บ้าน งานนี้ห้อง
“กานิดา เสงสกุล
วัฒน์” นักศึกษาคณะ
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ
เลยไปถึง ไอเดียสุด
สร้างสรรค์ ประดิษฐ์
ชุดอุปกรณ์ประกอบ
การทำขนมหวานไทย
ในครัวเรือน ที่มีชื่อ

น่ารักแบบไทยๆ ว่า “เสงหา” ภายในชุดประกอบด้วยเครื่องแยกไข่แดง
เครื่องชูดมะพร้าว เครื่องอบควั่นเทียน และอุปกรณ์อื่นๆ แบบครบครัน
ใช้ทำขนมไทยได้หลายประเภท ทั้งทองหยิบ ฟอยทอง ทองเอก จ่ามงกุฏ
เสงหาจันทร์ ฯลฯ ผลงานชิ้นนี้เป็น 1 ในนวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ที่ผ่านเข้า
รอบ “การประกวดสิ่งประดิษฐ์ผลิตอาหารไทยสู่ครัวโลก” ซึ่งเจ้าของผล
งาน น้องกานิดา คอนเฟิร์มว่า ตอบโจทย์การประกวดแน่นอน เพราะไม่
ว่าจะเป็นชาติไหน ทั้งพี่ไทย หรือฝรั่งจ๋า ก็ใช้ชุดอุปกรณ์ “เสงหา” ทำ
ขนมไทยทานได้แบบง่ายๆ

ร่วมชมนวัตกรรมผลิตอาหารเก่าๆ จากฝีมือคนไทยได้ใน “การประกวด
สิ่งประดิษฐ์ผลิตอาหารไทยสู่ครัวโลก” ซึ่งในงานนอกจากจะมีการจัดแสดง
สิ่งประดิษฐ์ผลิตอาหารไทยแล้ว เจ้าของผลงานยังขอให้นักนวัตกรรมที่ตัวเองประดิษฐ์
ใช้เสงหาปลายจวัก ทำอาหารให้ชิมกันด้วย 21-22 มิถุนายนนี้ ที่สนามกีฬาอินเดอร์
สเตเดียม หัวหมาก