



# ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

๑๑๔ สุขุมวิท ๒๓ แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๒๖๔๙-๕๐๐๐ ภายใน  
๑-๕๖๖๖ โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๖๕๕-๐๓๑๑

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ไทยโพสต์ ประจำวันที่ ๒๘ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๗ หน้า ๒๔

## อาหารไทยหรู AEC จากฝีมือเยาวชนไทย



คุณณัฐพล วิสุทธิไกรสิทธิ์ และผู้ที่ได้รับรางวัล



ปีที่แล้วผมได้ไปร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสิน  
การประกวดการทำอาหารไทยจากห้วกะท้อัมพวา ที่  
จัดโดยบริษัท เอเชียติคอุตสาหกรรมเกษตร จำกัด  
เนื่องในโอกาสที่บริษัทดำเนินธุรกิจผลิตและแปรรูป  
อาหารจากกะท้อจำหน่ายต่างประเทศครบรอบ 20  
ปี ซึ่งเป็นการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและสนับสนุน  
เยาวชนด้วยทุนห้วกะท้อัมพวา

ในปีนีทางบริษัทฯ โดยคุณณัฐพล วิสุทธิไกรสิทธิ์  
กรรมการผู้จัดการ ซึ่งเป็นผู้ที่เห็นอาหารไทยเป็นมรดก  
ล้ำค่าที่คนไทยในปัจจุบันได้รับตกทอดมาจากคน  
รุ่นก่อน ได้จัดการแข่งขันขึ้นมา  
อีกครั้ง ซึ่งก็มีนักศึกษาจากสถาบัน  
ต่าง ๆ เกี่ยวกับด้านอาหารที่สอนระดับ  
ปริญญาตรี ส่งเมนูอาหารสมัครเข้า  
ประกวดเกือบ 100 เมนู ทำความ  
ลำบากใจให้กับคณะกรรมการ ที่มี  
อ.สง่า ตามาพงษ์ คุณณัฐพล วิสุทธิไกรสิทธิ์  
และตัวผมเองต้องคัดเลือกเมนูอาหาร  
รอบแรกให้เหลือเพียงแค่ 30 เมนู และ  
รอบที่สองให้เหลือเพียง 9 เมนู เพื่อ  
มาปรุงอาหารโชว์กันสด ๆ ให้คณะ  
กรรมการตัดสินครั้งสุดท้ายที่สถาบันค้นคว้าและพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
การแข่งขันปรุงอาหารรอบสุดท้ายใช้เกณฑ์  
การตัดสินจากรสชาติอาหารเป็นอันดับแรก รองลงมา



รางวัลชนะเลิศ



รองชนะเลิศอันดับที่หนึ่ง

เป็นคุณค่าทางโภชนาการ ความคิดสร้างสรรค์ ความสะอาด ฯลฯ หลังจากที่คณะกรรมการได้ดูกรรมวิธีการทำ ชิมรสชาติอาหารแล้ว ต่างก็มีความเห็นตรงกันว่าทุกสูตรอาหารมีความน่าสนใจ โดดเด่น และรสชาติอร่อย โดยผลของการตัดสินชนะเลิศได้แก่ เมนูชื่อ สามเกลอเที่ยว (กะทิ) อัมพวา ของคุณวรคุณย์ ประสม จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เมนูนี้มีส่วนไก่ตุ๋นมัน ข้าวหมกพะเนาง ปลาสดกรอบ กะทิ อัมพวา และห่อหมกเขียวหวานทะเลมะพร้าวอ่อน รวมอยู่ในจานเดียวกัน ซึ่งทางผู้แข่งขันได้บอกว่าการทั้งสามอย่างนี้ถ้าอยู่รวมกันแล้วจะขาดกันไม่ได้ เมื่อลองอยู่ในกะทิอัมพวา เมื่อแข่งขันเสร็จเรียบร้อย คุณวรคุณย์ ประสม ก็ได้เดินทางเป็นตัวแทนประเทศไทยไปแข่งขันทำอาหารที่ประเทศลักเซมเบิร์ก โดยที่ยังไม่รู้ว่าผลการแข่งขันนั้น ทีมของตัวเองได้รางวัลชนะเลิศ

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่หนึ่งเป็นเมนูชื่อ ล่องเรือหากระท่อมพวา ของคุณธรรมาถ หวานเสรีจ จากอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ซึ่งเมนูนี้เป็นการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผสมกับลูกเต๋ายและเมล็ดบัวที่สุกแล้ว อัดใส่พิมพ์ใส่จาน ราดด้วยน้ำแกงมันมันใส่มาในกาบของห้วปลีกินคู่กับ ไก่ม้วนผักโขม ได้ชิมแล้วรสชาติอร่อย ยิ่งกินก็ยิ่งเพลินครับ

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่สอง เป็นเมนูชื่อ จี๊กะทิอัมพวานะสหาย ของคุณวรวรรณ สุทธิทรัพย์ จากคณะวิทยาศาสตร์ สาขาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ซึ่งให้คำจำกัดความของอาหารชนิดนี้ว่า แกงเขียวหวานรสชาติไทย หอมไม่เผือกลิ้นรียวจวนข้าวจี๊รสนุ่มนวล เย้ายวนชวนให้ลอง โดยทำเป็นห่อหมกปลากลายเขียวหวานใส่ในกระบอกไม้ไผ่ไปเผาจนสุกหอม กินกับข้าวจี๊ที่เวลากินแล้วจะหอมกลิ่นของไม้ไผ่อย่างชัดเจนและห่อหมกปลากลายเขียวหวานรสชาติอร่อยมาก

นอกจากนี้ยังมีเมนูเด็ด ๆ อีก 6 เมนู ที่รสชาติอร่อยมีการสร้างสรรค์ดี จนแทบจะไม่น่าเชื่อว่าเป็นฝีมือของนักศึกษาที่ปัจจุบันกำลังศึกษาอยู่

อาจารย์สง่า ดามาพงษ์ ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้



รองชนะเลิศอันดับที่สอง

และประสบการณ์เรื่องโภชนาการอาหารชั้นแนวหน้าของประเทศไทย ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับกะทิว่า กะทิจัดเป็นอาหารประเภทไขมันที่อยู่ในอาหารหลักหมู่ที่ 5 ที่ให้พลังงานและสร้างความอบอุ่นแก่ร่างกายและนำวิตามินที่ละลายได้ในไขมันเข้าร่างกาย จนทำให้ร่างกายสามารถดำรงชีพอยู่ได้เป็นปกติสุข เมื่อเรานำกะทิมาเป็นส่วนผสมของอาหาร เราจะรับประทานอาหารอย่างไรให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกายในปริมาณที่เหมาะสม กิจกรรมนี้เป็นการฝึกฝนให้เยาวชนได้นำคุณประโยชน์จากอาหารไทยมาสร้างสรรค์เป็นสูตรแบบต่าง ๆ สิ่งสำคัญคือ เราต้องภูมิใจในความเป็นไทยที่สืบทอดมาแต่บรรพบุรุษจากรากฐานการดำรงชีวิตและวัฒนธรรมอย่างไทยที่มีมายาวนาน

ต้องขอแสดงความยินดีกับบริษัทเอเชียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด ที่ศิริเริ่มจัดโครงการประกวดแข่งขันสูตรอาหารไทยใส่กะทิอัมพวาขึ้นเป็นครั้งที่สองนี้ นับว่าได้ช่วยสร้างสีสันให้กับวงการอาหารไทยเป็นอย่างมากและยังเป็นการต้อนรับการเข้าสู่ AEC อีกด้วย ผมเชื่อว่าในอนาคตนักศึกษาเจ้าของผลงานที่เข้าแข่งขันทั้งหมดนี้จะต้องเติบโตเป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณค่าต่อวงการอาหารไทยของเราอย่างแน่นอน

