



67 ปี

28 เมษายน วันมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ข่าวจากหนังสือพิมพ์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000

ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

ข่าวจากหนังสือพิมพ์สยามรัฐ ฉบับประจำวันวันที่ 22 เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2560 หน้า 8

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



มร.เบน คิง (ที่ 4 จากซ้าย) และ ผศ.ชวลิต สูงใหญ่ (ที่ 5 จากซ้าย) ถ่ายภาพร่วมกับตัวแทนเยาวชน

‘นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ’ เพ็ญคาเชฟวัยทีน



รายงานพิเศษ

“อาชีพเชฟ” ถือเป็นหนึ่งอาชีพในฝันของน้องๆ ยุคใหม่ เพื่อสานฝันเยาวชนไทยที่มีใจรักการทำอาหาร หน่วยงานการศึกษา นิวซีแลนด์ ร่วมกับ โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) จัดโครงการ “New Zealand Young Genius Chef Culinary Competition ค้นหาเชฟวัยทีน...ที่มีใจรักในการทำอาหาร” เพื่อค้นหาสุดยอดเชฟรุ่นเยาว์ที่มีอายุตั้งแต่ 13 ปีขึ้นไป ซึ่งรางวัลการศึกษาสูงอันดับ 1 ของการประกอบอาหารที่สถาบันการศึกษาในประเทศ นิวซีแลนด์ ซึ่งมีน้องๆ สมัครเข้าแข่งขันทั้งหมด 50 คน จาก 27

โรงเรียน

โดยเมื่อเร็วๆ นี้ทางโครงการฯ ได้จัดปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับผู้เข้าแข่งขัน โดยได้รับเกียรติจากมร.เบน คิง เอกอัครราชทูตนิวซีแลนด์ประจำประเทศไทย เป็นประธาน นอกจากนี้ เชฟท็อป - กิตติ ครุภาณุจันทฤติ สุดยอดเชฟที่มักสร้างว้าว ศิษย์เก่าจากนิวซีแลนด์ มาสาธิต ยังได้มาร่วมโชว์ทักษะด้านการประกอบอาหาร พร้อมให้ความรู้และเทคนิคในการทำอาหารให้แก่ น้องๆ ผู้เข้าแข่งขัน รวมทั้งเปิดโอกาสให้ซักถามกันอย่างใกล้ชิด ณ ห้องประชุม โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

มร.เบน คิง เอกอัครราชทูตนิวซีแลนด์ประจำประเทศไทย เปิดเผยว่า ประเทศนิวซีแลนด์มีสถาบันการศึกษา



ด้านการประกอบอาหารชั้นหลายแห่งที่ เปิดรับนักเรียนและนักศึกษาจากทั่วโลก



ได้มาเรียนรู้และศึกษา สำหรับโครงการแข่งขันประกอบอาหาร “นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ” ในครั้งนี้ หน่วยงานการศึกษา นิวซีแลนด์ มีความยินดีที่ โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ให้ความร่วมมือในการเป็นเวทีจัดประกวดการแข่งขัน เพื่อยกระดับทางการศึกษาให้กับนักเรียน และเปิดโอกาสให้สร้างความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างครูกับนักเรียนของโรงเรียนในเครือข่ายต่างๆ ที่มีหลักสูตรการประกอบอาหารภายในประเทศไทยได้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ซึ่งกัน



แอบตื่นเต้นกับรอบ
แบล็กบ็อกซ์ เพราะไม่รู้ว่
วัตถุประสงค์ข้างในจะเป็นอะไร



และกันด้วย

ด้าน ผศ.ชวลิต สูงใหญ่ ผู้อำนวยการโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) กล่าวว่า นับเป็นโอกาสอันดีที่จะได้เปิดโอกาสให้กับนักเรียนได้เรียนรู้ทางด้านความสามารถเฉพาะตนของเด็กๆ และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ซึ่งกันและกันในฐานะที่โรงเรียนเป็นห้องทดลองค้นคว้าวิจัยทางการศึกษา ก็ยินดีที่ได้เป็นส่วนหนึ่งที่ได้ส่งเสริมและผลักดันให้นักเรียนได้แสดงออกซึ่งความสามารถอย่างเต็มที่ เพื่อพัฒนาฝีมือให้ก้าวไปสู่อาชีพที่รักในอนาคต

ลูกจรรยา - น.ส.บุญยวีร์ ภาคย์วิศาล อายุ 16 ปี โรงเรียนนานาชาติกรุงเทพบอกว่าหนูเตรียมตัวเยอะมากเพราะผู้เข้าแข่งขันเยอะมาจากหลายที่ด้วยพอรู้ว่าวัตถุประสงค์เป็นอะไรก็ไปลองชิม แล้วก็ซ้อมทำให้ชำนาญ แอบตื่นเต้นกับรอบแบล็กบ็อกซ์ เพราะไม่รู้ว่วัตถุประสงค์ข้างในจะเป็นอะไร ก็ต้องลองทำอาหารให้หลากหลาย



เชฟท็อป สาธิตการปรุงอาหาร



ภูฟ้า - จีรวัดพงศ์

หลายเข้าไว้ ซึ่งลูกจรรยาคิดว่าการมาแข่งครั้งนี้จะทำให้เราได้เพื่อนใหม่ๆ ไว้คอยแลกเปลี่ยนประสบการณ์กันด้วย แม้ว่า จะยังไม่มั่นใจว่าการแข่งครั้งนี้จะชนะหรือเปล่า แต่ก็ทำให้เต็มที่และแอบหวังลึกๆ ว่าจะได้ไปเปิดประสบการณ์ที่นิวซีแลนด์ละ

ส่วน ภูฟ้า-ด.ช.ภูฟ้า สิทธิพาณิชย์ และ ด.ช.จีรวัดพงศ์ ณ เชียงใหม่ อายุ 13 สองหนุ่มน้อยเล็ก โรงเรียนปรินทร์รอยแยลส์วิทยาลัยจ.เชียงใหม่ บอกว่า แม้ว่าพวกผมจะอยู่แค่ ม.1 แต่พี่ๆ จะประมาทเราไม่ได้นะครับ เพราะเราซ้อมทำอาหารกันบ่อยมาก แม้จะต้องมาแข่งกันเองเรา

ก็ไม่กลัวเพราะถือเป็นการหาประสบการณ์ร่วมกัน การได้ออกสนามแข่งบ่อยๆ ก็จะทำให้เรามั่นใจในการทำอาหารมากขึ้น ถ้าชนะในงานนี้ก็จะดีใจมากๆ ครับ

ทั้งนี้การแข่งขันจะจัดขึ้นในวันที่ 17 สิงหาคม 2560 โดยแบ่งการแข่งขันเป็น 2 รอบ คือ สร้างสรรค์เมนูจากหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ และรอบที่ 2 สร้างสรรค์เมนูวัตถุดิบปริศนา (Black Box) ใช้เวลาการแข่งขันรอบละ 45 นาที ณ โรงแรมอาคราเฉลิมพระเกียรติ โรงเรียนสาธิต มศว. ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)