



# 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

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ข่าวสด ฉบับประจำวันที 27 เดือนสิงหาคม พ.ศ.2560 หน้า 20

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

# สูตรเด็ดเชฟน้อย

## แซนด์วิชต้มยำกุ้ง



แซนด์วิชต้มยำกุ้ง

เพื่อสนับสนุนให้เยาวชนทำกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ หรือส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องคุณค่าทางโภชนาการอาหารที่ดีต่อร่างกาย บริษัท เทรซิคเนทท์ เบเกอร์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตขนมปังและเบเกอรี่ตราฟาร์มเฮาส์ จัดเวทีเปิดโอกาสให้เยาวชนแสดงความสามารถด้วยการประกวดสูตรแซนด์วิช จากเด็กคนเก่ง ครั้งที่ 16

จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า การประกวดสูตรแซนด์วิชในปีนี้จัดขึ้นภายใต้แนวคิด "Open Sandwich แซนด์วิชเปิดหน้าหลากหลายสี" เพื่อเปิดโอกาสให้เยาวชนปลดปล่อยจินตนาการสร้างสรรค์สูตรแซนด์วิชของตัวเอง

### สดจากใจเยาวชน

การประกวดรอบชิงชนะเลิศในปีนี้มีจัดขึ้นที่ห้องบอลรูม ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ภายในงานสัปดาห์แฟร์ ครั้งที่ 21 โดยมีชมรมรุ่นเยาว์ อายุ 8-12 ปี ที่ผ่านการคัดเลือกเข้ามาโชว์ฝีมือในรอบชิงชนะเลิศ จำนวน 30 สูตร จากทั้งหมดกว่า 500 สูตร เพื่อชิงโลรางวัลและทุนการศึกษารวมมูลค่ากว่า 150,000 บาท

นายอภิชาติ ธรรมมโนมัย กรรมการผู้อำนวยการ บริษัท เทรซิคเนทท์ เบเกอร์



น้องณัฐดี รองอันดับ 1



บรรจงสูตรเด็ด



น้องกัญญา รองอันดับ 2



อย่างเต็มที่ อีกทั้งยังส่งเสริมให้เยาวชนฝึกทำแซนด์วิชซึ่งเป็นอาหารง่ายๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ และสนับสนุนช่วงเวลาดีๆ ที่ครอบครัวจะได้ทำกิจกรรมร่วมกัน หลังจากนี้ทุกๆ ทั้ง 30 คน โชว์ฝีมือทำแซนด์วิชกันอย่างเต็มที่แล้ว ผลปรากฏว่า รางวัลชนะเลิศ ในปีนี้เป็นของ ด.ญ.ณภัทร อนันต์ฐานิต จากโรงเรียนอัสวราง





น้องณภัทร ชนะเลิศ

ข้าวโพด ข้าว ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกเผา น้ำปลา มะนาว และครีมสด พอรู้ว่าได้เข้าร่วมสุดท้ายหนูก็ฝึกซ้อมทุกวันเลยคะ ตั้งใจเต็มที่ ดีใจมากที่ได้รางวัลที่ 1 การประกวดครั้งนี้ให้ประสบการณ์ที่ดีกับหนู ทำให้รู้ว่าถ้าเราตั้งใจเราก็สามารถชนะได้คะ” น้องณภัทร กล่าว

ด้าน ค.ช.ณัฐวิภา ยิ้มจันทร์ โรงเรียนประชาณีเวศน์ เจ้าของสูตรแซนด์วิชทาโกะ ไม่ยักลี รองชนะเลิศอันดับ 1 บอกเล่าที่มาของสูตรเด็ดนี้ว่า ได้แรงบันดาลใจมาจากความชอบทาโกะจากอยู่แถวจึง

นำมาต่อ ยอดเป็นสูตรแซนด์วิชโดยเน้นส่วนผสมที่มีประโยชน์ ทั้งจึง แครอท กะหล่ำปลี กุ้ง ปลาหมึก นายของเบส สาหร่าย

“ผมรู้สึกสนุกที่ได้ร่วมประกวด ทำให้ตั้งใจฝึกซ้อมมาก พอได้รางวัลจึงรู้สึกภูมิใจที่เราพยายามจนสำเร็จ อยากฝากถึงเพื่อนๆ ที่จะมาประกวดในปีหน้า ขอให้เลือกสูตรที่เราชอบจะทำให้เรามีความสุข สนุก และฝึกซ้อมด้วยเพราะเวลาทำจริงจะได้ไม่ตื่นเต้น”

ปิดท้ายที่ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ค.ณ.กัณตา บุญฤทธิลักษณ์ โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ ซึ่งมาพร้อมสูตรแซนด์วิชน้ำพริกอ่องเบอร์รี่ เล่าถึงประสบการณ์ที่ได้จากการประกวดว่า “ เป็นกิจกรรมที่ดีมาก ทำให้หนูพบเพื่อนใหม่ เรียนรู้สูตรเด็ดจากเพื่อนๆ ต่างโรงเรียน สำหรับสูตรของหนูได้ไอเดียมาจากพ่อแม่ เคล็ดลับเด็ดอยู่ที่รสชาติน้ำพริกอ่องที่ใส่ผลไม้นี้ใคร่ดูแลเบอร์รี่ทำให้มีความหอมและรสเปรี้ยวจากผลไม้ ได้ประโยชน์ต่อร่างกาย หนูตั้งใจว่าจะมาประกวดอีกในปีหน้า และจะชวนเพื่อนๆ มาด้วย เพราะเป็นกิจกรรมที่สนุกและได้ประโยชน์คะ”

สำหรับน้องๆ ที่พลาดรางวัล ยังมีโอกาสมาแก้มือใหม่ในปีหน้า ติดตามข้อมูลได้ทาง [www.farmhouse.co.th](http://www.farmhouse.co.th) หรือเฟซบุ๊ก FarmhouseThai

พัฒนาพัฒนาเยาวชน อ.ทาดใหญ่ จ.สงขลา ที่นำสูตรแซนด์วิช Richy Mushroom Tomyum Koong Toast มาคว้าที่ 1 ไปครอง

“ตื่นตื่นมากคะ เพราะเป็นการแข่งขันครั้งแรก ไม่คาดหวังว่าจะชนะ แต่คิดว่าต้องทำให้ดีที่สุด สำหรับไอเดียสูตรแซนด์วิชมาจากความชอบต้มยำ เลยปรึกษาคูณแม่และช่วยกันคิดสูตรนี้ขึ้นมา ส่วนผสมหลักจะมีเห็ด

