



เซฟเลิครส

อีกหนึ่งกิจกรรมสนับสนุนเด็กไทยส่งเสริมประสบการณ์ พัฒนาฝีมือ กล้าคิด กล้าแสดงออกอย่างสร้างสรรค์ในการปรุงอาหาร โดยบริษัท หยั่น หว่อ หยุ่น คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป ได้เปิดโอกาสให้เยาวชนไทยจากสถาบันต่างๆ ในระดับอุดมศึกษาได้โชว์ฝีมือการแข่งขันปรุงอาหาร ในโครงการ “Deksomboon World Food Challenge 2011 ครั้งที่ 6” ซึ่งด้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อค้นหาสุดยอดเชฟเยาวชนไทยที่มีความคิดสร้างสรรค์ในการจัดตกแต่งและออกแบบจานอาหารอย่างมีสไตล์ พร้อมด้วยการปรุงอาหารรสเลิศ ภายใต้คอนเซ็ปต์ “อาหารไทย เศรษฐกิจพอเพียง”

หลังจากน้องๆ ผ่านการคัดเลือกจำนวน 20 ทีม ทีมละ 2 คน ก็แบ่งเป็น 2 สาย คือ สาย A และสาย B สายละ 10 ทีม โดยกติกาการแข่งขันนั้น ผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำเมนูอาหารทั้งหมด 3 รายการ เมนูจานแรกคือเมนูทรงโปรดของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งสาย A จะได้โจทย์การแข่งขันคือ ผัดเผ็ดปลาดุก และสาย B คือ บูเค็มต้มกะทิ เมนูจานที่สองคือ เมนูผักโครงการหลวงเพื่อสุขภาพ และเมนูจานสุดท้ายคือ เมนูเครื่องปรุงสำเร็จจากผู้สนับสนุน “ไอ-เชฟ” ซึ่งมีด้วยกัน 5 สูตร โดยแต่ละทีมต้องจับสลากในการเลือกใช้เครื่องปรุงสำเร็จจาก “ไอ-เชฟ” สูตรใดสูตรหนึ่งในการประกอบอาหารเมนูจานที่ 3 โดยมีตัวแทนจากสมาคมพ่อครัวไทย, โรงเรียนครัววันดี, ตัวแทนจากมูลนิธิหัวใจแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ และบริษัท หยั่น หว่อ หยุ่น คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสิน

ผลการแข่งขันปรากฏว่า ทีม “ต้นสาทร” นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาธุรกิจอาหาร สมาชิกทีมประกอบด้วย นายนพสิทธิ์ เกียรติพนมแพ และ นายสานิต มะณีวงษ์ ที่โชว์ฝีมือเหนือคู่แข่งคว้ารางวัลชนะเลิศมาครองด้วยชื่อ “อาหารของพ่อ” กับ 3 เมนูที่มาพร้อมเอกลักษณ์ของความ เป็นไทย ภายใต้ชื่อของอาหารแต่ละเมนู เมนูจานแรก ผัดเผ็ดมะงั่ว หรือ ผัดเผ็ดปลาดุก-เมนูทรงโปรดของในหลวง

นพสิทธิ์ และ สานิต บอกว่า กว่าจะลงตัวทั้งในเรื่องรสชาติของอาหาร การนำเสนอรวมถึงการตกแต่งแล้ว ต้องหาร้านปลาดุกที่สดตัวมากที่สุด รวมถึงการคิดค้นสูตรพิเศษในการทำให้ปลาดุกที่ทอดมีความกรอบอยู่ได้นาน และไม่มันเกินไป เราลองผิดถูกมานับครั้งไม่ถ้วน ต้องทำออกมาให้ดีที่สุดให้เหมือนกับที่เป็นเมนูทรงโปรดของในหลวง อีกทั้งต้องจัดแต่งจานอาหารให้มีลักษณะคล้ายตัวปลา แต่งหน้าด้วยไข่แดงเดือน เพิ่มสีสันของอาหารด้วยการนำผักหลากสีมาแกะสลักให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

“พวกเรา 2 คนรู้สึกเป็นเกียรติอย่างมากครับ และรู้สึกตื่นเต้นที่ได้ รับรางวัลชนะเลิศการแข่งขันเวทีเด็กสมบูรณ์ฯ ในปีที่แล้วเพื่อน จากมหาวิทยาลัยเดียวกันก็ได้รับรางวัลชนะเลิศจากการแข่งขันในโครงการนี้ ปีนี้เรา 2 คนเลยมีความมุ่งมั่นและตั้งใจกับการแข่งขันในครั้งนี้ค่อนข้างสูง เราเตรียมตัวในการแข่งขันมากกว่า 2 สัปดาห์ สำหรับพวกเรา สิ่งสำคัญสำหรับคนทำอาหารหรือเชฟคือ ในการทำอาหารแต่ละครั้ง เราต้องไม่นึกถึงมูลค่าที่จะได้รับเพียงอย่างเดียว แต่สิ่งสำคัญคือ การทำด้วยใจรัก ต้องมีความจริงใจกับสิ่งที่ทำ ต้องมีความอดทนอดกลั้น เพียรพยายาม และมันฝึกฝน พัฒนาทักษะให้กับตัวเอง พร้อมทั้งเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ อยู่เสมอ” และขอทิ้งท้ายด้วยทกลอนที่ใช้นำเสนอคณะกรรมการ

“ผัดเผ็ดมะงั่ว”

อันผัดเผ็ดมะงั่วรสเลิศ
ไข่แดงเดือนจับใส่อย่างละมัย

แสนบรรเจิดเพียงพิศนาหลงใหล
สมฤทัยได้ชิมเป็นพลัดพลิน

“หลนกุ้งทรงเสวย”

หลนกุ้งทรงเสวยแสนโอชา
รสชาติเด็ดถูกใจทั่วทั้งปวง

รวมนานาพิชพรรณโครงการหลวง
ติดในทรงจจดจำไม่ลบไป

“ลุยทะเล”

ลุยทะเลขอสหมัดดินไอเชฟเด็ด
รสชาติถูกใจคนมิเสื่อมคลาย

ทำได้เสร็จรวดเร็วสมดังหมาย
ยังไม่สายต้องหามาลิ้มลอง

“ข้าวกล้อง”

ข้าวกล้องไทยอุดมคุณประโยชน์
ให้ร่างกายแข็งแรงได้ทุกวัน

ไม่มีโทษไร้โรคพาสุขสันต์
คุณค่ามันสารพันจะบรรยาย