

เยาวชนสะท้อนมุมมองด้านอาหาร

นักศึกษาไทยจาก 35 สถาบันทั่วประเทศ และนักศึกษาจาก 4 ประเทศ ได้แก่ เกาหลี มาเลเซีย ไต้หวัน และออสเตรเลีย เข้าร่วมกิจกรรม “การแข่งขันปรุงอาหารและแกะสลักระดับนานาชาติ ประจำปี 2563” ซึ่งด้วยพระราชทาน

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

งานนี้เป็นความร่วมมือระหว่าง วิทยาลัยเทคโนโลยีอีอีอีวีวันดี ร่วมกับ สถานศึกษาระดับมัธยมศึกษา อาชีวศึกษาและอุดมศึกษา จากในประเทศและต่างประเทศ เพื่อส่งเสริมสร้างโอกาสให้เยาวชน

ไทยที่รักการทำอาหารและ

อยากพัฒนาทักษะการปรุง

อาหารและแกะสลักให้ได้

มาตรฐานสากล การแข่งขัน

แบ่งเป็น 6 ประเภท คือ

อาหารไทยชาววัง, อาหาร

อาเซี่ยนร่วมสมัย, อาหารริมทาง

พร้อมบรรจุภัณฑ์, แกะสลักผักผลไม้

แบบฟรีสไตล์, อาหารตะวันออก

ผสมผสานอาหารตะวันตกแบบฟรีสไตล์ และ

การแข่งขันทำซูชิ โดยด้วยพระราชทานา เป็น

ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้รับ

2 เหรียญเงิน 4 เหรียญทองแดง

จูเนียร์-นายภูมิมิ่ง ชื่นบาน ชั้นปีที่ 4 มหาวิทยาลัย

ราชภัฏอุตรดิตถ์ รางวัลชนะเลิศการแข่งขันประเภทแกะ

สลักผักผลไม้แบบฟรีสไตล์ กล่าวว่า ดีใจและภูมิใจกับรางวัล

เพราะเป็นเวทีแรกที่ลงแข่งและทำอย่างเต็มที่ ผลงานครั้งนี้

ได้รับแรงบันดาลใจมาจากเอกลักษณ์ความเป็นไทย จึงได้นำ

เรือสุพรรณหงส์จำลองมาเป็นองค์

ประกอบ และแกะสลักลวดลายที่

เป็นเอกลักษณ์ของไทย ใช้ความ

เป็นไทยให้สอดคล้องผู้ชม เทคนิคคือ

แกะสลักให้หลากหลายหาจุดเด่น

ของเราให้เจอ เพื่อนำจุดเด่นมานำ

เสนอ ผักชิ้นอย่างสม่ำเสมอ

สุดท้ายก็ออกแบบดิสเพลย์ให้เข้า

กับชิ้นงานแกะสลักเมื่อนำชิ้นงาน

เข้ามาจัดวางแล้วดูเด่น

“ผมเริ่มแกะสลักมาตั้ง

แต่อายุ 13 ปี เริ่มจากความชอบ

อยากลองทำ พอได้ทำก็สนุก เกิด

ความรักในงานแกะสลัก ทำแล้ว

มีความสุข คือสามารถอยู่กับมัน

ได้นานไม่เบื่อ ทำให้ได้พัฒนาตัว



เองมาเรื่อย ๆ ครับ”

ด้าน พยก-นางสาวกมลชนก ขำพร้อม ชั้นปีที่ 3 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ รางวัลชนะเลิศการแข่งขันประเภทอาหารอาเซี่ยนร่วมสมัย ที่บอกว่า อาหารเป็นแรงบันดาลใจของตนเอง จึงอยากนำเสนออาหารไทยในรูปแบบที่ทันสมัย โดยใช้เทคนิคที่หลากหลาย เมนูที่ทำคือ New Style Prawn Curry, Seabass Reduction Fish Sauce with Blue Rice.

Mr.J