

# ฉลองครบรอบ 91 ปี ในงาน Taste of MATER DEI (เทศกาลอาหารแม่เดอี)



รวมเมนูเด็ด เผ็ด อร่อย ของศิษย์เก่า แม่เดอี

ฉลองครบรอบ 91 ปี ในงาน Taste of MATER DEI (เทศกาลอาหารแม่เดอี)

ความรักความผูกพัน ของนักเรียนเก่าและนักเรียนปัจจุบัน กำลังจะกลับมาอีกครั้ง เมื่อ สมาคมนักเรียนเก่าแม่เดอีวิทยาลัย ในพระบรมราชูปถัมภ์ จัดงาน Taste of MATER DEI (เทศกาลอาหารแม่เดอี) งานที่รวมพลังและรวมรส เสน่ห์ปลายจวักอันขึ้นชื่อของศิษย์เก่า ที่พร้อมใจกันมาประกาศศักดาความอร่อยติดอันดับ ระหว่างวันที่ 5 – 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2562 ณ คอเวียร์ อเวนิว ชั้น G ศูนย์การค้าดิเอ็มควอเทียร์ กับเมนูรสชาติเด็ด ท้ารับประทานยาก ท่ามกลางบรรยากาศการพบปะสังสรรค์ และร่วมรำลึกประวัติศาสตร์ ในโอกาสการฉลองครบรอบ 91 ปี โรงเรียนแม่เดอีวิทยาลัย

สุดถนอม กรรณสูต นายกสมาคมนักเรียนเก่าแม่เดอีวิทยาลัย ในพระบรมราชูปถัมภ์ กล่าวเปิดเผยการจัดงานในครั้งนี้ว่า

“ในโอกาสครบรอบ 91 ปี ปีนี้จะเป็นการรวบรวมนักเรียนเก่าแม่เดอี ที่มีฝีมือการทำอาหารและมีความเป็นแม่ศรีเรือนมารวมตัวกัน ประกาศศักดาในเรื่องของเมนูอาหารอร่อยที่พวกเราทำกัน ซึ่งถือเป็นเมนูพิเศษสำหรับนักชิมวัตถุดิบประเสริฐก็คือ เราอยากจะทำให้ได้เห็นศักยภาพของพวกเราชาวแม่เดอี ที่มานำเสนอเรื่องราวของฝีมือการทำอาหารทุกประเภท ทั้งยังให้ความรู้ ได้เห็นความสามารถ และนำเทคนิคดีๆ ในการปรุงอาหารมาเผยแพร่ เป็นการแลกเปลี่ยนกัน เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการต่อยอดความรู้ให้มากขึ้น ขณะเดียวกันยังขยายผลทางธุรกิจได้ในทิศทางที่เหมาะสมด้วย

เนื่องจากในปีที่ผ่านมา เราแนะนำไปหลายเรื่อง ในเรื่องของวิชาการต่างๆ เรื่องการแพทย์ เรื่องกีฬาที่ทำมาแล้ว ปีนี้เราจึงเลือกทำในเรื่องอาหารซึ่งเราเชื่อว่า ชาวแม่เดอี มีฝีมือไม่แพ้ใคร และสิ่งที่โรงเรียนของเราสอนคือให้รู้จักนำความรู้ไปต่อยอด ที่สำคัญคือสอนให้เรารู้จักการรับใช้ การช่วยเหลือ การเสียสละ หรือทำอะไรที่เป็นประโยชน์ ต่อสังคมและสาธารณะ ดังนั้นรายได้จากการจัดงาน ส่วนหนึ่งเราจะมอบให้กับโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เพื่อสนับสนุนการศึกษา และระดมทุนให้แก่โรงเรียนแม่เดอี ในการนำไปปรับภูมิทัศน์อีกด้วย”

อรนุช ว่องปรีชา อุปนายก สมาคมนักเรียนเก่าแม่เดอีวิทยาลัย ได้กล่าวเพิ่มเติมในการจัดงานครั้งนี้ว่า

“งานครั้งนี้เป็นการรวมตัวที่ไม่ธรรมดา เพราะศิษย์เก่าแต่ละคนพร้อมใจและยินดีกันอย่างมาก ในการนำเสนอเมนูที่

รังสรรค์ขึ้นมาจากฝีมือและมันสมอง รวมทั้งพัฒนาจากต้นตำรับ มาให้ชิม ให้ชิมอร่อย และในวาระพิเศษ 91 ปี มาแตร์เดอีฯ จึงไม่ใช่แค่การมาพบปะสังสรรค์ แต่เป็นการรวมพลังของรสชาติแห่งเมนูเด็ด ที่มาจากพวกเราชาวมาแตร์ฯ ไม่อยากให้คุณพลาดเมนูอร่อย ๆ และสุดพิเศษจริง ๆ สำหรับงานนี้”

อัญญา วรรณสุด ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย หนึ่งในศิษย์เก่า รุ่น 79 ได้กล่าวถึง เมนูพิเศษที่ทางนมข้นหวาน มะลิได้ทำขึ้นใหม่ สำหรับงานในครั้งนี้ว่า

“ สำหรับ งานครั้งนี้ บริษัท นมมะลิ หรืออุตสาหกรรมนมไทยได้ร่วมกับ Brix Dessert Bar ซึ่งเป็นร้านที่มีสาขาอยู่ที่สยามพารากอน โดยปกติทางบริษัทจะมีงานออกบูธ และจะมีเมนูใหม่ ๆ ที่ทำจากนมข้นหวานมะลิ และเนยออร์คิด อยู่แล้ว สำหรับครั้งนี้ ทางนมมะลิและ Brix Dessert Bar จะมีเมนูพิเศษสำหรับงานนี้โดยเฉพาะ หาทานที่ไหนไม่ได้ 2 เมนู ในรูปแบบ signature menu คือ ชานมไข่มุก และเค้กเนยสดทุเรียน พร้อมด้วยเมนูนำทานอีกหลาย ๆ เมนู อยากให้ลองมาชิมกันดูได้ภายในงานนะคะ “

Taste of MATER DEI ( เทสต์ออฟมาแตร์เดอีฯ ) งานเดียวที่จะได้สัมผัสกับความอร่อยจากฝีมือนักเรียนเก่า หรือสาว ๆ มาแตร์ฯ สวย เก่ง และเต็มไปด้วยศักยภาพ ที่มาร่วมออกบูธอาหาร ขนม และเครื่องดื่มมากมาย อาทิ ลาซานญ่า เมนูอิตาเลียน สูตรอร่อยล้ำไม่ซ้ำใคร จากร้าน Angel & Stone ( แองเจิ้ล แอนด์ สโตน ) โดย แอนจิลิน สินธวาวีวะ และสุชาดา สโตน รุจฉายา , ข้าวแซ่ ขนมเทียน ตำนานความอร่อยไม่รู้ลืมจากรุ่นสู่รุ่น ของร้าน ข้าวแซ่ขนมเทียนคุณยาย โดย กุลยา ชิตานนท์, คั๊กลิ่ง ราชอาณาจักรใต้ เมนูอันจัดจ้าน เข้มข้น เต็มคำ จากร้าน คั๊กลิ่ง ผัดสด โดย วเรศรา สมิตะสิริ, พายอบ ความอร่อยชั้นสูง ทั้งกรอบนอก และนุ่มใน จากร้าน tessa cafe & craft studio โดย จุฑาทพร เตชะไพบุลย์, ข้าวโพดหวานบั้ง หอม อบอวลละมุนลิ้น เมนูชายตีที่ดังไปไกลถึงยูนิเวอร์แซล ท็อปฮิตติดอันดับในสวนสนุกแฮร์รี่พ็อตเตอร์ ที่ไอซาก้า ประเทศญี่ปุ่น โดย เพชรรินทร์ มีเดช, น้ำผลไม้หลากรสและหลากหลาย อร่อยคลายร้อน จาก Drink me โดย ปัทมณ อติเรกสาร, ตับบด โดย แอน สเตฟฟานี แอน พูนวัตฤ , Aulala ทาร์ตสปะรดพรีเมียม โดย ธฤติมา สุธีระกุลชัย , กล้วยขนมอบจาก café chilli issan Rustic โดย เลิศริณีญณ์ สิปปภาค, หมูหยองโฮมเมด โดย เอ็น สติรพร ลิ้มมณีวิจิตร, คอฟฟี่เจลลี่ชาไทย โดย ชไมพร ใต้ฟ้าวิจิตร ปิดท้ายด้วยครัวซองต์และเบเกอรี่สุดอร่อย จากร้าน Le' Pere โดย สมใจนึก เองตระกูล และ สีนีนารถ เองตระกูล โดย สีนีนารถ เองตระกูล ได้กล่าวถึง ครัวซองต์ ต้นตำรับฝรั่งเศสสไตล์โฮมเมด และสร้างสรรค์จากวัตถุดิบชั้นเลิศ ด้วยสูตรเฉพาะของที่ร้านว่า

“ ด้วยความรักและความใส่ใจในการทำเบเกอรี่ของคุณพ่อ ทำให้ เหล่าบรรดาลูกๆ ของคุณพ่อ มีโอกาสได้ทาน นอกจากอร่อยแล้วยังเต็มเปี่ยมไปด้วยรอยยิ้ม จนวันหนึ่งพวกเรา ก็อยากแบ่งปันความอร่อยและรอยยิ้มให้กับคนอื่นบ้าง จึงเป็นที่มาของเบเกอรี่แบรนด์ “ Le Pere ” ( เลอ แปร์ ) ซึ่งหมายถึงคุณพ่อในภาษาฝรั่งเศส ขนมของเราจะเต็มไปด้วยความอร่อยและรอยยิ้ม เพราะเราใส่ใจในกระบวนการผลิตและคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ และคุณพ่อย้ำเสมอว่าเบเกอรี่ทุกชิ้นต้องอร่อย ในราคาที่ไม่แพง สำหรับงานในครั้งนี้ ก็เลยอยากให้ทุกคนมาอร่อยด้วยกัน และรอยยิ้มของคุณก็คือ ความสุขของครอบครัวเรา”

พลาดไม่ได้กับ Taste of MATER DEI งานที่ รวมอาหารขนม เครื่องดื่ม กว่า 54 ร้าน จัดเต็มทั้งเมนูตั้ง สูตรเด็ด ความอร่อย ของแม่ศรีเรือนศิษย์เก่าชาวมาแตร์ฯ ระหว่างวันที่ 5 – 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2562 นี้ ณ คอเวียร์ อเวนิว ชั้น G ศูนย์การค้าดิเอ็มคอรเทียร์ #ประกาศศักดาเสน่ห์รสมือสาวมาแตร์ #มาแตร์คือครึ่งหนึ่งของชีวิตพวกเรา #พลังเด็กมาแตร์ #เสน่ห์ปลายจวัก