

พบแล้ว...สุดยอดเชฟวัยทีน “นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ”



พบแล้ว...สุดยอดเชฟวัยทีน “นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ”

ประกาศผลไปเรียบร้อยแล้ว สำหรับโครงการแข่งขันประกอบอาหารระดับเยาวชน “นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ” (New Zealand Young Genius Chef Culinary Competition) ค้นหาเชฟวัยทีน...ที่มีใจรักในการทำอาหาร” ซึ่งหน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ ร่วมกับ โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) และ Otago Polytechnic Central Campus ได้ร่วมกันจัดขึ้นเพื่อสานฝันเยาวชนไทยที่มีใจรักการทำอาหารและมีความใฝ่ฝันอยากเป็นเชฟ หนึ่งในอาชีพในฝันของน้องๆ ยุคใหม่ ค้นหาสุดยอดเชฟรุ่นเยาว์ที่มีอายุตั้งแต่ 13 ปี-18 ปี โดยมีน้องๆ สมัครเข้าแข่งขันทั้งหมด 50 คน จาก 27 โรงเรียนเข้าร่วมแข่งขัน อาทิ รร.ราชินีบน รร.นานาชาติกรุง เทพ รร.วัฒนาวิทยาลัย รร.วชิราวุธวิทยาลัย รร.มัธยมวัดนายโรง รร.เทศบาลปลายบางวัดสุนทรธรรมิการาม รร.แก่งคอย รร.พระโขนงพิทยาลัย และ ดอนเมืองทหารอากาศบำรุง เป็นต้น โดยจัดการแข่งขันที่โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) เมื่อเร็วๆนี้

ทั้งนี้การแข่งขันแบ่งเป็น 2 รอบ คือ เมนูสร้างสรรค์จากหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ และ เมนูสร้างสรรค์วัตถุดิบปริศนา (Black Box) ใช้เวลาการแข่งขันรอบละ 45 นาที ผู้ชนะเลิศได้รางวัลการศึกษาดูงานหลักสูตรการประกอบอาหารที่ และ Otago Polytechnic Central Campus ซึ่งเป็นสถาบันการศึกษาชั้นนำของประเทศนิวซีแลนด์ และ ประกาศนียบัตรจากเอกอัครราชทูตนิวซีแลนด์ ประจำประเทศไทย มูลค่ารวมกว่า 380,000 บาท โดยผู้ชนะเลิศที่ทั้ง 2 คน คือ

น้องลูกจรรย์-นางสาวบุญยวีร์ ภาคย์วิศาล เรียนอยู่ ชั้นม.5 Grade 11 โรงเรียนนานาชาติกรุงเทพ (International School of Bangkok) ผู้ชนะเลิศในรอบเมนูสร้างสรรค์จากหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ในชื่อ The Jewels of New Zealand “คอนเซ็ปต์ก็คือ ภูมิณีของประเทศนิวซีแลนด์ค่ะ หนูพยายามนำจุดเด่นต่างๆของนิวซีแลนด์มารวมกัน ในอาหารจานนี้ค่ะ ภูมิณีที่หนึ่งก็คือหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่โดดเด่นของประเทศ นอกจากนั้นหนูก็ทำให้มัน เหมือนกับภูมิณีจริงๆด้วยการมาห่อแป้งเพื่อให้ดูเงางาม และมีความใสค่ะ ภูมิณีที่สองก็คือตัวซอสซึ่งหนูตั้งชื่อว่า Chili Rotorua sauce ค่ะ ซอสนี้มีสีส้มและรสชาติที่เผ็ดร้อนเปรี้ยวเหมือนปอน้ำร้อน Rotorua ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวขึ้นชื่อของประเทศนิวซีแลนด์ค่ะ ส่วนภูมิณีที่สามก็คือกีวีซึ่งเป็นผลไม้ประจำชาติก็ว่าได้ ซึ่งหนูก็ได้นำกีวีมา ทำเป็น kiwi jelly ค่ะ เมนูนี้ก็ประกอบด้วยหอยที่เอาไปยัดไส้ด้วยเพสโต้ชีส ห่อด้วยแป้ง dumpling เสริฟกับซอส chili rotorua, มุสฟักทอง, เยลลี่กีวี, แฝนชีสกรอบ และถั่วพิสตาชิโอ้ค่ะ หนูคิดว่าที่เมนูนี้ชนะเพราะว่าคอน

เช็ปต์มันน่าจะมีควมสร้างสรรค์ แล้วก็อาจเป็นเมนูที่แปลกและแตกต่างหน่อย และก็คิดว่ารสชาติพอทานทุกอย่าง
รวมกันแล้วมันลงตัวพอดีค่ะ” น้องลูกจรรย์ กล่าว

และ น้องพริม-นางสาวพริมา ณ ป้อมเพ็ชร (Prim-Parima Na Pompetch) ชั้นม. 6 โรงเรียนราชินีบน (Grade12)
ผู้ชนะเลิศเมนูสร้างสรรค์วัตถุดิบปริศนา (Black Box) คือเมนูปลาแซลมอน ที่น้องให้ชื่อเมนูว่า Simple Salmon “ที่
เลือกชื่อนี้เพราะว่าเรารู้สึกว่างานของเรานั้นดูธรรมดามากถ้าเทียบกับงานที่คนอื่นทำ แล้วการจัดงานของเราก็ยังไม่
เก่งนัก ส่วนตัวแซลมอนที่ไม่ได้เอาลงไปคลุกกับตัวซอสฉูดี้เพราะตั้งใจจะชูรสชาติของตัวเนื้อปลาให้ถึงที่สุด โดย
เฉพาะเนื้อแซลมอนที่มีรสชาติดีอยู่ในตัวแล้ว ถ้าพูดถึงจุดเด่น ก็คงเป็นแซลมอนอีกล่ะค่ะ เราตั้งใจทำเนื้อของมันให้
ออกมาแบบ Medium rare เพราะคิดว่าเนื้อสัมผัสคงเข้ากับซอสได้ดีค่ะ”

เซฟจ่านงค์ นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทย หนึ่งในคณะกรรมการตัดสิน ให้คำแนะนำว่า ในการประกวดอาหาร
ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องมีการเตรียมตัวและซักซ้อมให้คล่องให้ทันเวลา ที่สำคัญต้องตั้งใจในการแข่งขันให้ดีและ
ทำตามโจทย์ สำหรับการแข่งขันที่ต้องเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มาเอง ควรดวงมาจากที่
บ้าน เพื่อความรวดเร็ว

นางสาวช่อทิพย์ ประมูลผล ผู้จัดการฝ่ายการตลาดและยุทธศาสตร์ความสัมพันธ์ หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์
ประจำประเทศไทย กล่าวว่า ประเทศนิวซีแลนด์มีสถาบันการศึกษาด้านการประกอบอาหารชั้นนำหลายแห่งที่เปิดรับ
นักเรียนและนักศึกษาจากทั่วโลก โดยการจัดโครงการ “นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เซฟ เพื่อค้นหาเซฟวัยทีน...ที่มีใจรัก
ในการทำอาหาร” ในครั้งนี้เป็นการเปิดโอกาสให้เยาวชนได้พัฒนาทักษะลงมือปฏิบัติจริงและเสริมศักยภาพในสิ่งที่
ตนเองชอบ ซึ่งสอดคล้องกับระบบการศึกษาของนิวซีแลนด์ ที่มุ่งเน้นให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงและพัฒนาทักษะ
ในด้านต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนค้นพบศักยภาพของตนเอง โดยวัตถุประสงค์หลักของการศึกษาในนิวซีแลนด์ คือ การ
เสริมสร้างพัฒนาการของผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยคณาจารย์จะให้ความสนใจและดูแลอย่างเต็มที่ เพื่อให้ผู้เรียนได้
เรียนรู้ เติบโต และประสบความสำเร็จ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ:

บริษัท คอมมูนิเคชั่น แอนด์ มอร์ จำกัด คุณบุษบา สุขบัติ และคุณชลิยาพันธ์ นุ่นสวัสดิ์ โทร. 02 718 3800