

เซฟวัยใส โซว์ไอเดียสร้างสรรค์ขนมสูตรพิเศษเอาใจ

เด็กแพ้อาหาร by V.M.P.C



“เด็กกับขนมเป็นของคู่กัน” ขนมของ ขนมถุงกรอบกรอบ ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต นมอัดเม็ดต่างๆ ที่หาซื้อได้ทั่วไปตามท้องตลาด เป็นของรางวัล เป็นสิ่งที่สร้างความสุข สนุกสนาน เพลิดเพลินให้กับเด็กๆ แต่สำหรับเด็กที่แพ้อาหาร ขนมเหล่านี้ล้วนเป็นฝันร้ายสำหรับพวกเขา และคงดีไม่น้อยถ้าเด็กๆ ที่แพ้อาหารสามารถรับประทานขนมได้หลากหลายเหมือนเด็กๆ ทั่วไป

ปริญญา เขียวรวร ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท วิ.เอ็ม.พี.ซี. จำกัด บริษัทพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ภายใต้แบรนด์ระดับพรีเมียม “แอสเทรา (Astera)” ผู้มีประสบการณ์ตรงจากลูกสาวซึ่งมีอาการแพ้อาหารมาตั้งแต่แรกเกิด และเป็นแรงบันดาลใจให้หันมาปั้นธุรกิจ “ร้านขนมไม่แพ้” เบเกอรี่ทางเลือกสำหรับเด็กที่แพ้อาหาร เพื่อแบ่งปันและส่งต่อความสุขเล็กๆผ่านขนมให้กับพวกเขา

“การแพ้อาหารเป็นภูมิแพ้ชนิดหนึ่งซึ่งเกิดจากการที่ผู้แพ้รับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้ชนิดรุนแรงสูงสุด 8 ประเภท ได้แก่ นมวัว ไข่ ถั่วลิสง ถั่วเปลือกแข็ง ปลา สัตว์น้ำที่มีเปลือกหุ้ม หอยชนิดต่างๆ ถั่วเหลือง และข้าวสาลี “TOP 8 allergy food” ซึ่งมักเป็นส่วนผสมอยู่ในขนมและอาหารทั่วไป ผมเริ่มหันมาสนใจทำขนมสำหรับเด็กแพ้อาหาร Allergy free sweets จากประสบการณ์ตรงที่เกิดขึ้นกับลูกสาว ตอนที่ลูกไปโรงเรียน และมีงานสังสรรค์ งานวันเกิดของเพื่อนๆ แต่เขาไม่สามารถรับประทานขนมเหมือนอย่างเพื่อนๆได้ เราเห็นสายตาเขามองเพื่อนกินขนมขนมเค้กวันเกิดกันอย่างเอร็ดอร่อย ผมและภรรยาในฐานะของคนที่ เป็นพ่อแม่รู้สึกว่าเป็นเรื่องที่เลวร้ายมาก ด้วยเหตุนี้ทำให้ผมหันมาคิดค้นสูตรทำขนมเค้ก คัพเค้ก คุกกี้ และขนมอื่นๆ ให้ลูกสาวและเด็กคนอื่นๆ ที่มีปัญหาในลักษณะเดียวกันได้รับประทานอย่างเอร็ดอร่อย และมีความสุขกับขนมเหมือนเด็กปกติทั่วไป จึงเกิดเป็นธุรกิจร้านขายขนมสำหรับเด็กแพ้อาหาร ภายใต้ชื่อร้านขนมไม่แพ้” ปริญญา กล่าว

และเพื่อเป็นการส่งต่อความสุขให้กับเด็กที่แพ้อาหาร และส่งมอบโอกาสทางการศึกษา สนับสนุนการเรียนรู้ให้กับเยาวชน บริษัท วิ.เอ็ม.พี.ซี. จำกัด จึงได้ร่วมกับ ภาควิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี จัดโครงการ “ประกวดสูตรขนมสำหรับเด็กแพ้อาหาร By V.M.P.C.” เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาได้คิดค้นสร้างสรรค์เมนูขนมสูตรพิเศษสำหรับเด็กที่แพ้อาหารในระดับสูงสุดทั้ง 8 ประเภท ซึ่งสามารถพัฒนาต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ และธุรกิจสำหรับเซฟรุ่นใหม่ของอนาคต ชิงทุนการศึกษากว่า 30,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตร

งานนี้น้องๆทุกทีมได้สร้างสรรค์ไอเดีย คิดค้นสูตรและโซว์ฝีมือในการทำขนมประชันกันอย่างสุดความสามารถ พร้อม

จัดเสิร์ฟให้คณะกรรมการได้ลิ้มลองรสชาติ และลงคะแนนเพื่อเฟ้นหาผู้ชนะเพียง 3 ทีมเท่านั้นเรามีโอกาสพูดคุยกับหัวหน้าทีมคนเก่ง “น้องแอร์” นายกฤษณพร พุ่มนุ้ม อายุ 17 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้น ปวช.3 สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี เจ้าของสูตรขนม “ลูกชุบมันเทศ” ผู้คว้ารางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับทุนการศึกษา 15,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตรการประกวดสูตรขนม สำหรับเด็กแพ้อาหาร By V.M.P.C น้องแอร์ เล่าให้ฟังอย่างภาคภูมิใจว่า

“การคิดค้นสูตรขนมใหม่ ๆ เป็นเรื่องยากอยู่แล้ว แต่การคิดค้นสูตรขนมที่ต้องไม่มีส่วนผสมหลักอย่าง แป้งสาลี นม ไข่ ถั่ว ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำขนมไทย และเบเกอรี่ต่างๆ เป็นสิ่งที่ยากยิ่งกว่า แต่ก็ใช่ว่าจะทำหายมาก สำหรับทีมของเรา พวกเราเลือกทำขนมไทย ด้วยความชอบส่วนตัว และอยากจะอนุรักษ์ขนมไทยให้น้องๆ รุ่นใหม่ ได้รับประทาน จึงช่วยกันคิดว่าจะทำขนมอะไรดีที่ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบต้องห้ามทั้ง 8 ชนิด ที่สำคัญต้องมีรสชาติอร่อย หน้าตาสวยงาม น่ารับประทาน และเหมาะสำหรับเด็กๆ พวกเราช่วยกันระดมความคิด ศึกษา และหาข้อมูล สุดท้ายก็มาลงตัวที่การทำขนมลูกชุบ ขนมไทยดั้งเดิมที่มีความพิถีพิถัน ขนาดพอดีคำ หน้าตา สีสัน สวยงาม เหมาะสำหรับเด็กและหารับประทานได้ยากในปัจจุบัน เมื่อเลือกเมนูขนมได้แล้ว ก็เข้าสู่การคิดค้น ดัดแปลงสูตร ลองผิดลองถูก เปลี่ยนจากถั่วเขียวและเปลือกซึ่งเป็นวัตถุดิบต้องห้ามมาเป็นมันเทศ จากนั้นก็ทดลองผสม ดัดแปลง จนได้สูตรที่ลงตัว กลายเป็นขนมลูกชุบมันเทศนี้แหละครับ”

พร้อมกันนี้แชมป์คนเก่ง ยังแนะนำเทคนิคการทำอาหารให้ฟังว่า “การทำขนม หรือทำอาหาร มีหัวใจสำคัญอยู่ที่วัตถุดิบที่สดใหม่ กรรมวิธีที่สะอาด โดยเฉพาะเราจะทำขนมหรืออาหารให้กับคนที่แพ้อาหารประเภทต่างๆ รับประทานนั้น เรายิ่งต้องเพิ่มความระวังมากเป็นพิเศษ หากเราเพิกเฉยหรือไม่ใส่ใจ อาจเกิดอันตรายกับผู้บริโภคได้ สำหรับกิจกรรมการประกวดในครั้งนี้ นอกจากจะมอบประสบการณ์ให้ผมกับเพื่อนๆ แล้ว ยังเป็นการมอบโอกาสสำหรับการสร้างอาชีพในอนาคตให้ผมด้วยครับ” น้องแอร์ กล่าว

ตามติดมาด้วยเซฟวีย์ใสอนาคตไกล “น้องจูน” นางสาววิภาวรัตน์ ธีระวัฒน์ อายุ 17 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้น ปวช.2 สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี เจ้าของสูตรขนม “Pumpkin Crepe Cake” กับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับทุนการศึกษา 10,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตร น้องจูน เป็นตัวแทนเพื่อนๆ ในทีมเปิดใจให้ฟังว่า

“เครปเค้ก ขนมที่มีจำหน่ายในร้านเบเกอรี่ ด้วยหน้าตาและสีสันที่น่ารับประทาน เป็นจุดดึงดูดให้เด็กๆ อยากลิ้มลองรสชาติ แต่มีอุปสรรคอยู่ที่วัตถุดิบ ส่วนผสมที่น้องๆ มีอาการแพ้อาหารไม่สามารถรับประทานได้ จึงเป็นแรงบันดาลใจให้พวกเราคิดค้นสูตรเครปเค้กที่ไม่มีส่วนผสมของนม ไข่ แป้ง กลูเต็น และวัตถุดิบต้องห้าม พวกเราจึงเลือกใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด แทนแป้งเค้ก และใช้ฟักทองเป็นส่วนผสมในแป้ง เพื่อสร้างสีสันและเพิ่มคุณค่าสารอาหาร ใช้กะทิแทนครีมและนม ในการทำวิปครีม เพิ่มรสชาติความอร่อยด้วยน้ำราดซอสสตอร์วเบอร์รี่และผลไม้หลากหลายชนิดที่เหมาะสมกับเด็กๆ ค่ะ”

น้องจูน บอกด้วยว่า “การทำอาหาร ทำขนม ให้เด็กๆ ที่แพ้อาหารได้มีโอกาสรับประทานเหมือนเด็กๆ ทั่วไป เป็นสิ่งที่ยาก เราจะต้องมีความตั้งใจมากเป็นพิเศษ ใช้เวลาในการศึกษาหาข้อมูล ทำความเข้าใจ ผักฝน และทดลองทำมากกว่าการทำขนมทั่วไป แต่ทุกคนก็สามารถทำได้ นอกจากเราจะได้ขนมสูตรสำเร็จที่สามารถส่งต่อไปยังน้องๆ ที่แพ้อาหารแล้ว เรายังได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ผักทักษะการคิด พัฒนาฝีมือ และสร้างประสบการณ์ให้กับตัวเองอีกด้วยค่ะ”

ปิดท้ายกันที่ “น้องแป้ง” นางสาวปัญจรัตน์ กอบการ อายุ 19 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้น ปวส.1 สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี เจ้าของสูตรขนม “Choco Rice Thailand” รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับทุนการศึกษา 5,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตร น้องแป้ง เป็นตัวแทนของทีมเล่าให้เราฟังว่า

“การคิดค้นสูตรขนมสำหรับเด็กแพ้อาหาร ทำให้พวกเราต้องระดมความคิด มีการเสนอเมนูกันมากมาย สุดท้ายก็เลือกที่จะนำขนมไทยภาคใต้คือ กระจ่างสารท ที่ใช้ธัญพืชนานาชนิดมากรวมกัน แต่ด้วยข้อจำกัดของวัตถุดิบ เราจึงปรับเปลี่ยนและตัดวัตถุดิบประเภทต่างๆออกไป แล้วใช้เพียงข้าวดอก ข้าวเม่าคั่ว งาคั่ว ปรับเปลี่ยนรูปลักษณะของขนมให้มีความน่าสนใจด้วยการปั้นเป็นก้อนกลมๆ พอดีคำ แล้วนำไปเคลือบช็อกโกแลต เป็นการสร้างจุดสนใจให้กับเด็กๆ และเพิ่มมูลค่าให้ขนมมีความทันสมัยและสะดวกในการรับประทานมากขึ้น”

น้องแป้ง กล่าวเสริมอีกว่า “ปัจจุบันคนที่แพ้อาหารมีปริมาณเพิ่มมากขึ้น ตัวหนูเองก็เป็นอีกหนึ่งคนที่แพ้อาหารทะเล ชนิดรุนแรง การเลือกรับประทานอาหารจึงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก โดยเฉพาะเด็กๆ ที่ยังไม่สามารถแยกแยะหรือควบคุมตัวเองได้ เพราะหากพลาดรับประทานอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้เข้าไปอาจจะก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิต การประกวดสูตรขนมสำหรับเด็กแพ้อาหารในครั้งนี้ถือเป็นจุดเริ่มต้นที่ดี และเป็นการสร้างแรงบันดาลใจให้เซฟรุ่นใหม่อย่างพวกเราได้เริ่มต้นในการคิดและลงมือทำอย่างจริงจังค่ะ”

โครงการ “ประกวดสูตรขนมสำหรับเด็กแพ้อาหาร By V.M.P.C.” ไม่ได้เป็นเพียงแค่การเปิดโอกาสให้นักเรียน นักศึกษารุ่นใหม่ที่จะก้าวไปสู่การเป็นเซฟมืออาชีพ มีความคิดริเริ่มนำเสนอไอเดีย สร้างสรรค์เมนูขนมสูตรพิเศษสำหรับเด็กที่แพ้อาหารในแบบฉบับของตัวเองได้อย่างเต็มที่เท่านั้น แต่ยังเพิ่มทางเลือกให้เด็กๆ ที่แพ้อาหารได้มีโอกาสลิ้มลองและเอร็ดอร่อยกับขนมที่มีความหลากหลายมากขึ้นด้วย และไม่แน่ว่าต่อไปในอนาคตเราจะได้เห็นธุรกิจใหม่ๆ ในด้านอาหาร ที่จะเกิดขึ้นเพื่อเด็กๆ ที่แพ้อาหารประเภทต่างๆ ได้มีโอกาสและทางเลือกที่เท่าเทียมมากขึ้น