



## ผิงชวนน้องเข้าครัว “ปรุงด้วยรัก เพิ่มทักษะการเรียนรู้”

โลกของเด็กๆ เต็มไปด้วยจินตนาการแห่งการสร้างสรรค์ ส่งผลมาจากความมีสุขภาพที่ดี ร่างกายแข็งแรง จิตใจแจ่มใส เมื่อบาน บริษัท กลุ่มปาล์มธรรมชาติ จำกัด โดยนำน้ำมันปาล์มตราผึ้ง ได้ให้ความสำคัญในการที่จะส่งเสริมเยาวชนด้านโภชนาการที่ดีสู่คุณภาพชีวิตอย่างมีคุณภาพ ในปีนี้จึงจัดโครงการ ผิงชวนน้องเข้าครัว “ปรุงด้วยรัก เพิ่มทักษะการเรียนรู้” เพื่อร่วมส่งเสริมคุณค่าด้านโภชนาการที่ดีพร้อมเสริมสร้างทักษะในด้านต่างๆ ที่จะทำให้เด็กเกิดการเรียนรู้ซึ่งสร้างสรรค์ ทั้งความรู้ ความสนุก ความรัก และความภูมิใจที่ได้แสดงออกในโลกแห่งจินตนาการที่สดใส ณ สถาบัน Cake me up BKK



ธิดารัตน์ ควรทรงธรรม กรรมการบริษัท กลุ่มปาล์มธรรมชาติ กล่าวว่า กิจกรรมนี้เป็นส่วนหนึ่งของความสำคัญในการดำเนินธุรกิจของน้ำมันปาล์มตราผึ้ง ที่ควบคู่ไปกับการส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจในเรื่องโภชนาการที่ดีของเยาวชนไทย และเป็นโครงการต่อยอดแนวคิดมาจากโครงการ ผิงชวนน้องเข้าครัว เพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียน ที่ได้ทำอย่างต่อเนื่อง และสำหรับปีนี้ จึงสานต่อโครงการดังกล่าว จัดเวิร์คช็อป โครงการ “ผิงชวนน้องเข้าครัว -- ปรุงด้วยรัก เพิ่มทักษะการเรียนรู้” สำหรับเด็กๆ วัย 7 ขวบ เพราะเราเชื่อว่า เมื่อเด็กๆ ได้เรียนรู้และลงมือทำในสิ่งที่ตนเองรัก คุณค่าทางใจและกายย่อมเกิดขึ้นอย่างสร้างสรรค์

“เราอยากให้เด็กๆ มีเวลาร่วมทำกิจกรรมที่สร้างสรรค์ โดยมีส่วนร่วมกับครอบครัว พ่อแม่ พี่น้อง หรือเพื่อนๆ และสำหรับเวิร์คช็อป “ผิงชวนน้องเข้าครัว” ในครั้งนี้ เป็นเรื่องราวของเด็กกับการเข้าครัวทำขนมง่ายๆ ตามหลักโภชนาการที่ดี ซึ่งเด็กๆ สามารถเรียนรู้ไปพร้อมๆ กับความสนุกสนาน รวมถึงการเสริมสร้างทักษะในหลายๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็น ด้านโภชนาการ ให้ความรู้และความเข้าใจในเรื่องโภชนาการที่ดีและเหมาะสมซึ่งเป็นเรื่องพื้นฐานและสำคัญต่อการใช้สุขภาพที่ดีและแข็งแรง ด้านคณิตศาสตร์โดยให้เด็กๆ ได้ชั่งตวงน้ำหนักของส่วนผสม รวมถึงลำดับขั้นตอนในการทำ ด้านภาษา ได้เรียนรู้คำศัพท์ใหม่ๆ จากอุปกรณ์และภาชนะในห้องครัว ทั้งส่วนประกอบต่างๆ ด้านวิทยาศาสตร์ ฝึกในเรื่องของการสังเกต การเปลี่ยนแปลงของเด็กขณะทำ และการดมกลิ่นชิมรสชาติ ด้านวัฒนธรรม เรียนรู้ถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของส่วนประกอบ และด้านศิลปะ

โดยส่งเสริมในเรื่องของจินตนาการและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์...เด็กๆ ได้เรียนรู้ด้วยตนเองและลงมือจะทำให้เด็กๆ มีจินตนาการสร้างสรรค์ที่สามารถไปกระตุ้นให้เกิดกระบวนการคิด และเป็นการเรียนรู้ที่ต่อยอดจากในห้องเรียนที่มีทั้งประโยชน์และคุณค่ามากมาย”

ว่าแล้วน้องๆ ทั้ง 5 คนในวัยสดใส พร้อมแล้วที่จะร่วมกันบรรเลงขนมแสนอร่อย ‘คัพเค้กผึ้ง’ โดยมีคุณครูใจดี ‘ออม-อัญมณี ภูวกักดี’ ที่มีดีกรีในการทำอาหารและเบเกอรี่ แนวศิลปะจากประเทศญี่ปุ่น มาช่วยสอนน้องๆ พร้อมเติมเต็มทักษะต่างๆ สู่จินตนาการสร้างสรรค์ที่ทำให้เด็กๆ ได้ปล่อยพลังกันเต็มที่ โดยเริ่มจากการจัดเตรียมอุปกรณ์ให้กับเด็กๆ คนละ 1 ชุด และส่วนประกอบต่างๆ อาทิ แป้งเอนกประสงค์ ชั่งตวงน้ำหนักกันอย่างตื่นตัวให้ได้ 144 กรัม แล้วใส่น้ำมันปาล์มผึ้ง ซึ่งมาแทนเนย เพราะขนมสูตรนี้ไม่มีเนย โดยใส่ ¼ ของถ้วยตวง และใส่น้ำเปล่าสะอาด 83 กรัม จากนั้นค่อยๆ ไข่ไป 1 ฟอง

เมื่อส่วนประกอบทุกอย่างครบแล้ว ก็ตีส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นตักใส่ถ้วย 2 ชั้น หรือ 1/3 ของถ้วย จัดเรียงใส่ถาดแล้วนำเข้าตู้อบ โดยใช้ไฟบนล่างที่อุณหภูมิ 180 องศา ใช้เวลาอบประมาณ 13-15 นาที ยกออกจากเตามาวางพักไว้



หลังจากนี้มาจัดเตรียมบัตเตอร์ครีม 15 นาที จะได้อบปิ้งครีมสำหรับใช้ในการตกแต่งคัพเค้ก แล้วนำ ฟองดอง ไอซิ่ง (Fondant Icing) ที่เรียกกันว่ามีมาร์ชเมลโล่ผสมน้ำตาลไอซิ่ง นั่นก็คือแป้งโดว์ นั่นเอง ซึ่งจะมีส่วนหวาน รับประทานได้โดยจะใช้สำหรับตกแต่งเค้กหรือขนม นำมาขยี้หรือรีดเป็นแผ่นๆ ปั้นเป็นรูปต่างๆ ตามต้องการ แต่งานนี้น้องๆ ปั้นเป็นตัวผึ้งน้อยๆ เพื่อใช้ตกแต่งคัพเค้กให้สวยงามและเก๋ตามสไตล์ของตนเอง

แล้วน้องๆ ก็นำคัพเค้กฝีมือของตัวเองมาจัดแต่งด้วยผึ้งและปักธงเพิ่มความเก๋ไก๋ คราวนี้น้องๆ ส่งเสียงวิววิว กันยกใหญ่ - -

“โอ้...มาย ก็อด ทำได้ไงเนี่ย! คัพเค้กแสนอร่อย” ว่าแล้วยิ้มน้อยยิ้มใหญ่ รีบเก็บใส่กล่องเอาไปฝากคุณพ่อคุณแม่ และคนที่บ้านให้ลิ้มลองรสชาติของตนเอง ตาม-ตมสิสา ศิริสุข แม่ตัวเล็กที่สุดของห้อง แต่ฝีมือไม่เล็กลงนะค่ะ ตั้งใจทำด้วยความสุขอย่างประณีต บั้นผึ้งก็สวย จัดวางเป็นระเบียบเรียบร้อย เล่าด้วยความดีใจว่า - - “วันนี้หนูสนุกมากเลยคะ เมื่อเข้าครัวทำขนมที่บ้านด้วยนะค่ะ หนูชอบทำอาหาร แล้วชอบปั้นด้วย การทำอาหารสนุกดีนะค่ะ แล้วหนูก็ชอบทานด้วย หนูลองกินคัพเค้กที่ทำแล้วนะค่ะ อร่อยดีคะ กลับไปบ้านหนูจะไปทำเอง ทำง่าย ๆ ค่ะ ไม่ยากเลย”

พีเจ-ศรณีย์ สมิทธิกรกุล บอกว่า เล่นบอลง่ายกว่าทำเค้กอีกนะครั้น “ทำเค้กสนุกดี แต่ทำไม่ค่อยเก่ง แต่ก็ค่อยๆ ทำ ทำไปกินไป แป้งมาร์ชเมลโล่หวานดีครับ กินเยอะมาก อร่อยดีครับ กินจนอิ่มเลย แล้วผมจะเอาคัพเค้กนี้ไปให้คุณพ่อคุณแม่ลองชิมฝีมือผมว่าจะอร่อยมั๊ย”



เบบเมส-สุชภัทริการวัฒนาศิริกุล หนูน้อยคนนี้ชอบทำอาหาร เลยมาเรียนที่ Cake me up BKK บอกว่า - “เพิ่งมาเรียนได้ไม่กี่ครั้งครับ การทำอาหารมีประโยชน์ ทำให้ได้ฝึกอะไรหลายอย่าง อย่างแรกเลยทำอาหารเป็น ได้ฝึกสมาธิ ใจเย็น แล้วก็สนุกดีด้วย โดยเฉพาะได้กินอาหารที่เราทำ สุดยอดเลยครับ...สำหรับวันนี้สนุกมากครับ ครั้น มีเพื่อนๆ ที่รู้จักมาเรียนด้วย ทำไปด้วยคุยไปด้วย แล้วก็ได้กินด้วยก็ยิ่งสนุกครับ”

สำหรับสาวน้อยคนเก่ง ทारा-เพียงพุด ควรทรงธรรม เป็นเด็กชอบทำอาหาร ทำทางทะเลหมึกแดง คล่องแคล่วบอกเล่าอย่างมีความรู้ ว่า - “อยู่บ้านหนูก็เข้าครัวทำอาหารกับคุณแม่ค่ะ แล้วหนูจะทำเฉพาะแต่เมนูที่หนูชอบ อย่าง คาโบนาร่า หนูจะทำเอง แล้วทำบ่อยมาก แต่วันนี้อ่านคัพเค้ก ทำง่ายมากเลยคะ ส่วนผสมก็ไม่ยุ่งยากเลย หาซื้อแบบสำเร็จก็มีขายเยอะแยะ กลับไปหนูจะไปลองทำกินเอง...วันนี้หนูได้ความรู้เยอะเลย รู้จักเครื่องมือ รู้จักสูตรขนม ตอนชั่งตวงก็สนุกดีคะ แล้วรู้จักแบ่งฟองดองไอซิ่ง กินได้ด้วย แต่มหัศจรรย์ที่สุดเลย หนูได้ทำคัพเค้กฝีมือของตัวเอง ชอบมากๆ เลยคะ”

ส่วนตม-ตฤณ ศิริสุข หนูน้อยอารมณ์ดีทำไปร้องเพลงโอเปร่าไปด้วยอย่างสบายอารมณ์ เล่าว่า - “เมื่อเช้าผมช่วยคุณพ่อทำแทนเด็ก กินแล้วก็อร่อยนะ คุณพ่อบอกอร่อย ผมก็อร่อย แต่วันนี้มีความสุขที่สุด ได้ทำเค้ก

...โอ้ว มาย ก็อด ผมไม่ทำอะไรเลย ผมจะเอาไปขอคนที่บ้านว่าเด็กนี้ฝีมือผมนะครั้น มาลองชิมกันได้” มหัศจรรย์ของวงการ “ปรุงด้วยรัก” เพิ่มทักษะการเรียนรู้ สู่จินตนาการแห่งการสร้างสรรค์ให้ทั้งความรู้ ความสนุก ความรัก และความภูมิใจที่ได้แสดงออก เพื่อเสริมสร้างเยาวชนรุ่นใหม่เปี่ยมคุณภาพ

