



ผิงชวนน้องเข้าครัว “ปรุงด้วยรัก เพิ่มทักษะการเรียนรู้”

โลกของเด็กๆ เต็มไปด้วยจินตนาการแห่งการสร้างสรรค์ ส่งผลมาจากการมีสุขภาพที่ดี ร่างกายแข็งแรง จิตใจแจ่มใส เบิกบาน บริวาร กลุ่มปาล์มธรรมชาติ จำกัด โดยน้ำมันปาล์มตราผิง ได้ให้ความสำคัญในการที่จะส่งเสริมเยาวชนด้านโภชนาการที่ดีสู่คุณภาพชีวิตอย่างมีคุณภาพ ในปีนี้จึงจัดโครงการ ผิงชวนน้องเข้าครัว “ปรุงด้วยรัก เพิ่มทักษะการเรียนรู้” เพื่อร่วมส่งเสริมคุณค่าด้านโภชนาการที่ดี พร้อมเสริมสร้างทักษะในด้านต่างๆ ที่จะทำให้เกิดการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ ทั้งความรู้ ความสนุกสนาน ความรัก และความภูมิใจที่ได้แสดงออกในโลกแห่งจินตนาการที่สดใส ณ สถาบัน Cake me up BKK



อิศรารัตน์ วรรณธรรม กรรมการบริหาร กลุ่มปาล์มธรรมชาติ กล่าวว่า กิจกรรมนี้เป็นส่วนหนึ่งของความสำคัญในการดำเนินธุรกิจของน้ำมันปาล์มตราผิง ที่ควบคู่ไปกับการส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจในเรื่องโภชนาการที่ดีของเยาวชนไทย และเป็นโครงการต่อยอดแนวคิดมาจากโครงการ ผิงทุนธรรมชาติ เพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียน ที่ได้ทำอย่างต่อเนื่อง และสำหรับปีนี้ จึงสานต่อโครงการดังกล่าว จัดเวิร์คช็อป โครงการ “ผิงชวนน้องเข้าครัว - ปรุงด้วยรัก เพิ่มทักษะการเรียนรู้” สำหรับเด็กๆ วัย 7 ขวบ เพราะเราเชื่อว่า เมื่อเด็กๆ ได้เรียนรู้และลงมือทำในสิ่งที่ตนเองรัก คุณค่าทางใจและกายย่อมเกิดขึ้นอย่างสร้างสรรค์

“เราอยาก让孩子们 มีเวลาว่างทำกิจกรรมที่สร้างสรรค์ โดยมีส่วนร่วมกับครอบครัว พ่อแม่ พี่น้อง หรือเพื่อนๆ และสำหรับเวิร์คช็อป “ผิงชวนน้องเข้าครัว” ในครั้งนี้ เป็นเรื่องราวของเด็กกับการเข้าครัวทำขนมต่างๆ ตามหลักโภชนาการที่ดี ซึ่งเด็กๆ สามารถเรียนรู้ไปพร้อมกับความสนุกสนาน รวมถึงการเสริมสร้างทักษะในหลายๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็น ด้านโภชนาการ ให้ความรู้และความเข้าใจในเรื่องโภชนาการที่ดีและเหมาะสมซึ่งเป็นเรื่องพื้นฐานและสำคัญต่อการมีสุขภาพที่ดีและแข็งแรง ด้านคณิตศาสตร์โดยให้เด็กๆ ได้ตั้งตวงน้ำหนักของส่วนผสม รวมถึงลำดับขั้นตอนในการทำ ด้านภาษา ได้เรียนรู้คำศัพท์ใหม่ๆ จากอุปกรณ์และภาชนะในห้องครัว ทั้งส่วนประกอบต่างๆ ด้านวิทยาศาสตร์ ฝึกในเรื่องของการสังเกต การเปลี่ยนแปลงของเด็กขณะทำ และการดมกลิ่นชิมรสชาติ ด้านวัฒนธรรม เรียนรู้ถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของส่วนประกอบ และด้านศิลปะ

โดยส่งเสริมในเรื่องของจินตนาการและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์...เด็กๆ ได้เรียนรู้ด้วยตนเองและลงมือ จะทำให้เด็กๆ มีจินตนาการสร้างสรรค์ที่สามารถไปกระตุ้นให้เกิดกระบวนการคิด และเป็นการเรียนรู้ที่ต่อยอดจากในห้องเรียนที่มีทั้งประโยชน์และคุณค่ามากมาย”

ว่าแล้วน้องๆ ทั้ง 5 คนในวัยสดใส พร้อมแล้วที่จะร่วมกันบรรเลงขนมแสนอร่อย ‘คัพเค้กผิง’ โดยมีคุณครูใจดี ‘อมม-อัญมณี ภูวกัด’ ที่มีตักรีในการทำอาหารและเบเกอรี่ แนวศิลปะจากประเทศญี่ปุ่น มาช่วยสอนน้องๆ พร้อมเติมเต็มทักษะต่างๆ สู่จินตนาการสร้างสรรค์ที่จะทำให้เด็กๆ ได้ปล่อยพลังกันเต็มที่ โดยเริ่มจากการจัดเตรียมอุปกรณ์ให้กับเด็กๆ คนละ 1 ชุด และส่วนประกอบต่างๆ อาทิ แป้งเอนกประสงค์ ซึ่งตวงน้ำหนักกันอย่างตื่นตัวให้ได้ 144 กรัม แล้วใส่น้ำมันปาล์มผิง ซึ่งมาแทนเนย เพราะขนมสูตรนี้ไม่มีเนย โดยใส่ ¼ ของถ้วยตวง และใส่น้ำเปล่าสะอาด 83 กรัม จากนั้นค่อยใช้ไม้กวดไป 1 ฟอง

เมื่อส่วนประกอบทุกอย่างครบแล้ว ก็ตีส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นตักใส่ถ้วย 2 ซ้อน หรือ 1/3 ของถ้วย จัดเรียงใส่ถาดแล้วนำเข้าตู้อบ โดยใช้ไฟบน-ล่าง ที่อุณหภูมิ 180 องศา ใช้เวลาอบประมาณ 13-15 นาที ยกออกจากเตาแล้วพักไว้



หลังจากนี้ มาจัดเตรียมบัตเตอร์ครีม 15 นาที จะได้อบปิ้งครีมสำหรับใช้ในการตกแต่งคัพเค้ก แล้วนำ ฟองดอง โอซิง (Fondant Icing) ที่เรียกกันว่า มาร์ชเมลโล่ผสมน้ำตาลไอซิง นั่นก็คือแป้งโดว์ นั่นเอง ซึ่งจะมีรสหวานรับประทานได้ โดยจะใช้สำหรับตกแต่งเค้กหรือขนม นำมาชงหรือตีเป็นแผ่นๆ ขึ้นเป็นรูปต่างๆ ตามต้องการ แต่งงานนั้นน้องๆ เป็นตัวผิงน้อย เพื่อใช้ตกแต่งคัพเค้กให้สวยงามและเก๋ตามสไตล์ของตนเอง

แล้วน้องๆ ก็นำคัพเค้กฝีมือของตัวเองมาจัดแต่งด้วยผิงและปักธงเพิ่มความเก๋ไก๋ คราวนี้น้องๆ ส่งเสียงวิ้วว้าว กันยกใหญ่ “ไอ้...มาย ก๊อด ทำได้ไงเนี่ย! คัพเค้กแสนอร่อย” ว่าแล้วยิ้มน้อยยิ้มใหญ่ รับเก็บใส่กล่องเอาไปฝากคุณพ่อคุณแม่ และคนที่บ้านให้ลิ้มลองรสชาติของตัวเอง แดม-ตมิสา ศิริสุข แม่ตัวเล็กที่สุดของทีม แต่ฝีมือไม่เล็กลงะคะ ตั้งใจทำด้วยความสุขอย่างประณีต ปั้นผิงก็สวย จัดวางเป็นระเบียบเรียบร้อย เล่าด้วยความดีใจว่า

“วันนี้หนูสนุกมากเลยคะ เมื่อเข้าหนูทำแพนเค้กที่บ้านด้วยนะคะ หนูชอบทำอาหาร แล้วชอบปั้นด้วย การทำอาหารสนุกดีนะคะ แล้วหนูก็ชอบทานด้วย หนูลองกินคัพเค้กที่ทำแล้วนะคะ อร่อยดีคะ กลับไปบ้านหนูจะไปทำเอง ทำง่าย ๆ ค่ะ ไม่ยากเลย”

พี่เจ-ศรัณย์ สมบัติกรกุล บอกว่า เล่นบอกลายกว่าทำเด็กอีกนะครับ “ทำเค้กสนุกดี หม่าไม่คอยเก่ง แต่ก็ค่อยๆ ทำ ทำไปกินไป แบ่งมาร์ชเมลโล่หวานดีครับ กินเยอะมาก อร่อยดีครับ กินจนอิมเลย แล้วผมจะเอาคัพเค้กนี้ไปให้คุณพ่อคุณแม่ลองชิมฝีมือผมว่าจะอร่อยมั๊ย”

เบเบส-สุภาภัทรการวัฒนาศิริกุล หนูเม่น้อยคนนี้ชอบทำอาหารเลยมาเรียนที่ Cake me up BKK บอกว่า - “เพิ่งมาเรียนได้ไม่กี่ครั้งครับ การทำอาหารมีประโยชน์ ทำให้ได้ฝึกอะไรหลายอย่าง อย่างแรกเลยทำอาหารเป็น ได้ฝึกสมาธิ ใจเย็น แล้วก็สนุกดีด้วย โดยเฉพาะได้กินอาหารที่เราทำ สุดยอดเลยครับ ...สำหรับวันนี้สนุกมากๆ ครับ มีเพื่อนๆ ที่รู้จักมาเรียนด้วย ทำไปด้วยคุยไปด้วย แล้วก็ได้กินด้วยก็ยิ่งสนุกละครับ”

สำหรับสาวน้อยคนเก่ง ทारा-เพียงพุด วรรณธรรม เป็นเด็กชอบทำอาหารทำทางทะเลหมะแวง คล่องแคล่ว บอกเล่าอย่างมีความสุขว่า - “อยู่บ้านหนูก็เข้าครัวทำอาหารกับคุณแม่ค่ะ แล้วหนูจะทำเฉพาะแต่เมนูที่หนูชอบ อย่าง คาโบนาซ่า หนูจะทำเอง แล้วทำบ่อยมาก แต่วันนี้ออกมาทำคัพเค้ก ทำง่ายมากเลยคะ ส่วนผสมก็ไม่ยุ่งยากเลย หาซื้อแบบสำเร็จก็ง่ายเลยคะ กลับไปหนูจะไปลองทำกินเอง ...วันนี้หนูได้ความรู้เยอะเลย รู้จักเครื่องมือ รู้จักสูตรขนม ตอนตั้งตวงก็สนุกดีคะ แล้วรู้จักแบ่งฟองดองไอซิง กินได้ด้วย แดมหัวดีจรรยาที่สุดเลย หนูได้ทำคัพเค้กฝีมือของตัวเอง ชอบมากๆ เลยคะ”

ส่วนติม-ตฤณ ศิริสุข หนูเม่น้อยอารมณ์ดีทำไปร้องเพลงโอเปร่าไปด้วยอย่างสบายอารมณ์ เล่าว่า - “เมื่อเช้าผมช่วยคุณพ่อทำแพนเค้ก กินแล้วก็อร่อยนะ คุณพ่อบอกอร่อย ผมก็อร่อย แต่วันนี้มีความสุขที่สุด ได้ทำเค้ก ...โอ้ว มาย ก๊อด ผมไม่ทำอะไรได้เลย ผมจะเอาไปขอคนที่บ้านว่าเด็กนี้ฝีมือผมนะครับ มาลองชิมกันได้” มหิศรจรยของการ “ปรุงด้วยรัก” เพิ่มทักษะการเรียนรู้ สู่จินตนาการแห่งการสร้างสรรค์ที่ทั้งให้ความรู้ ความสนุก ความรัก และความภูมิใจที่ได้แสดงออก เพื่อเสริมสร้างเยาวชนรุ่นใหม่เปี่ยมคุณภาพ

