

ข่าวกิจกรรมสถานเอกอัครราชทูตฯ: ครีวไทยสู่เนเธอร์แลนด์โดยเชฟกระทะเหล็ก
(21-25 พ.ค. 2559)



เพราะเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่! สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเฮก ร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเฮก และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จัดอบรมการสาธิตการประกอบอาหารไทยในประเทศเนเธอร์แลนด์ ระหว่างวันที่ 21-25 พ.ค. 2559 เพื่อส่งเสริมความนิยมในการบริโภคอาหารไทยในเนเธอร์แลนด์ โดยการจัดสาธิตการทำอาหารไทย เพื่อให้ชาวท้องถิ่นได้ชิมอาหารไทยแท้ๆ ที่ปรุงโดยพ่อครัวไทย แต่ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมให้ชาวต่างชาติคุ้นเคยกับรสชาติของอาหารไทยและเพิ่มความนิยมการบริโภคอาหารไทยในเนเธอร์แลนด์ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบไทยในการประกอบอาหารมากขึ้นด้วย

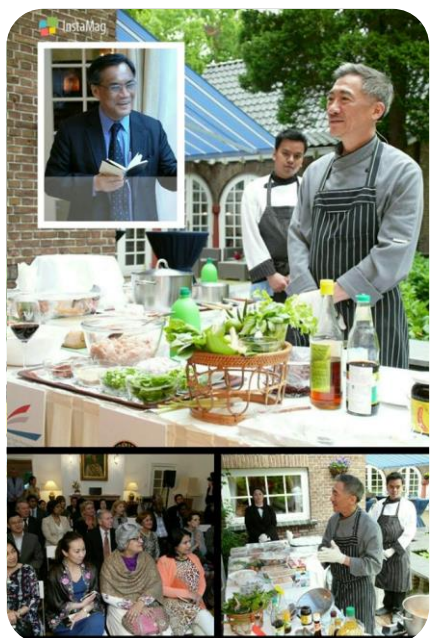
ในการนี้ สถานเอกอัครราชทูตฯ จึงได้เชิญ รศ. ดร. สุรัชย์ จิวเจริญสกุล คณะบดีคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผู้คร่ำหวอดในวงการครัวไทยสู่ครัวโลก และธุรกิจร้านอาหาร รวมทั้งยังได้รับรางวัลชนะเลิศ “เชฟกระทะเหล็ก” ในการแข่งขันประกอบอาหารที่สหรัฐอเมริกา ซึ่งเชฟกระทะเหล็กได้ใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์เพื่อเปลี่ยน “เคล็ดลับ” ให้เป็น “เคล็ดไม่ลับ” ในการปรุงอาหารไทยให้อร่อยถูกปากในเวลาอันรวดเร็ว นอกจากนี้ ยังให้ความสำคัญกับการปรุงอาหารโดยใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และไม่สิ้นเปลือง โดยการนำวัตถุดิบที่เหลือมาประกอบอาหารที่มีรสชาติอร่อยและหลากหลาย

วันแรก 21 พฤษภาคม 2559: Diplomatic Gastronomic Festival ที่ห้าง HANOS เมืองเดลฟท์



เริ่มต้นวันแรกกันด้วยการเข้าร่วมงาน Diplomatic Gastronomic Festival ที่ห้าง HANOS เมืองเดลฟท์ เพื่อหนุนยอดขายสินค้าและวัตถุดิบไทยในเนเธอร์แลนด์ เชฟกระทะเหล็กของเราเดินทางมาถึงกรุงอัมสเตอร์ดัม วันแรกก็ไม่รอช้า ตรงมาที่สถานที่จัดงานทันที ในเวลาไม่นานก็สามารถเนรมิตซุ้มของเราให้คึกคัก โดยเฉพาะ ผักไทยและแกงมัสมั่นเนื้อ ซึ่งเป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ ซึ่งต่างวนเวียนกันชิมไปชิมมาจนอึดอัดกันเลยทีเดียว บางรายเดินมาถามเจ้าหน้าที่เพื่อขอซื้อกลับบ้านก็มี แต่น่าเสียดายที่งานนี้เราแจกชิมฟรีอย่างเดียวค่ะ

วันที่ 23 พฤษภาคม 2559: กิจกรรม Exclusive Cooking Demonstration + งานเลี้ยงคณะทูตานุทูต และ Friends of Thailand



หลังจากได้พักหนึ่งวันเพื่อซื้อวัตถุดิบและเตรียมเครื่องปรุงสำหรับงาน วันที่สอง พวกเราก็เดินทางกันต่อกับกิจกรรม Exclusive Cooking Demonstration + งานเลี้ยงคณะทูตานุทูตและ Friends of Thailand ซึ่งงานนี้จัดเป็นปีที่สองแล้วโดยได้รับเกียรติวิทยากร ท่านเดิม ปีนี้แฟนคลับของเชฟกระทะเหล็กมากขึ้นคับคั่งเช่นเคย บรรยายากจึงเป็นไปอย่างครึกครื้นเป็นกันเอง

ปีนี้วิทยากรได้สาธิตอาหาร 4 อย่าง ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ลาบไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และผัดไทย ทำไปชิมกันไป แล้วไปต่อกับบุฟเฟต์แบบเต็มอิ่มที่วิทยากรเตรียมไว้เลี้ยงผู้เข้าร่วมงาน

วันสุดท้าย 25 พฤษภาคม 2559: กิจกรรมสาธิตการทำอาหารไทยแก่พ่อครัวโรงแรมและชุมชนคนไทย



วันสุดท้ายทีมงานได้ยกครัวกันไปจัดที่อัมสเตอร์ดัม โดยได้รับความอนุเคราะห์จากสถานกงสุลกิตติมศักดิ์ ณ กรุงอัมสเตอร์ดัมให้ใช้สถานที่ โดยงานวันนี้เราจัดกันเต็มวัน ในช่วงเช้า เป็นการบรรยายหลักการเบื้องต้นแก่พ่อครัวโรงแรมชั้นนำ แบบรวบรัด intensive จากนั้นวิทยากรได้สาธิตและถ่ายทอดสูตรอาหารไทยแบบง่าย ๆ เช่น ต้มยำกุ้ง และผัดไทย เพื่อให้พ่อครัวผู้เข้าร่วมนำไปเผยแพร่ได้

ช่วงบ่าย เป็นกิจกรรมของชุมชนไทย มีคนไทยเข้ามาร่วมงานกันเนืองแน่น โดยวิทยากรได้อธิบายหลักการง่าย ๆ ในการใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์มาประกอบอาหาร และได้สาธิตให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ชมและชิม ตั้งแต่อาหารว่าง อาหารหลัก ของหวาน ไปจนถึงเครื่องดื่มเลยทีเดียว



สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเฮก
3 มิถุนายน 2559