

# ม.แม่ฟ้าหลวงชวนชาวไทยเป็นเจ้าของ โตอาร์ครัวสระปทุม 2550/2007

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเชิญชวนประชาชนชาวไทยร่วมเป็นเจ้าของครัวสระปทุมโตอาร์ 2550/2007 พระราชินีพณธิดาในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

มูลนิธิสมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้าจัดทำโตอาร์ฉบับพิเศษ “ครัวสระปทุม” ประจำปี 2550 จำหน่ายเพื่อนำรายได้สมทบทุนก่อตั้งพิพิธภัณฑสถานสมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้าในวังสระปทุมโดยมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับโตอาร์ 2550/2007 มาจำหน่ายแล้ว ภายในเล่มประกอบด้วยตำรับอาหารจำนวน 12 ตำรับ มีคุณค่าทางโภชนาการ และทุกคนสามารถทำได้ง่าย ๆ เช่น มัดสยาเกเชียรสมุท (ปลาช่อนอบ) กุ้งบ่อมรกต (กุ้งเผาสาหร่าย) ผัดพริกอ่อน ยาพอกหัวเด็ก ผักโขมปั่นก้อนอบ ซุปผักทองวัดเด่นเมียร์ อาหารแต่ละตำรับทรงอธิบายการเตรียมเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างละเอียด มีพระฉายาลักษณ์แสดงการประกอบอาหารเป็นขั้นตอนทำให้ผู้อ่านเข้าใจง่าย

โดยทรงกล่าวไว้ในโตอาร์ว่า “ข้าพเจ้ามีของขวัญพิเศษคือตำรับกับข้าว 10 อย่างที่

ข้าพเจ้าเขียนเองทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับข้าวเหล่านี้ ข้าพเจ้าทำเอง ซิมเอง ถ่ายรูปเอง บางรูป รูปที่ไม่ได้ถ่าย เป็นฝีมือพวกผู้ช่วยในครัว ไม่ใช่ช่างภาพอาชีพ” เมื่อทรงนึกตำรับอาหารได้แต่ละตำรับ ก็ทรง “เข้าครัว” ทดลองตั้งแต่ต้นปีที่ผ่านมา ทรงทดลองประกอบอาหารที่ละตำรับในวันอาทิตย์ที่จะพอทรงมีเวลาว่าง มีท่านผู้หญิงจันทิมา พึ่งบารมี ผู้ดูแลพระกระยาหารเป็นผู้ช่วย และมีกลุ่มพระสหายเป็นผู้คอยติชม

ต่อมาเมื่อมีพระราชดำริจะจัดพิมพ์โตอาร์ประจำปี 2550 จึงได้ทรงเพิ่มตำรับอาหารดั้งเดิมของวังสระปทุมอีก 2 ตำรับ คือ Boston Baked Beans และ Boston Brown Bread ซึ่งเป็นพระกระยาหารที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวโปรด สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี ทรงปรุงพระราชทานพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวตั้งแต่ยังทรงพระเยาว์ และเป็นอาหารที่พระราชทานแขกของวังสระปทุมอยู่เป็นประจำ และยังมีพระฉายาลักษณ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงประกอบอาหาร ณ

ครัววังสระปทุมและพระฉายาลักษณ์สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี ทรงเข้าครัวทำอาหารเองอีกด้วย

อาหารแต่ละตำรับ ทรงเล่าความเป็นมาไว้ด้วย ตำรับ “ยาพอกหัวเด็ก” ทรงเล่าว่า “วันหนึ่งไปเฝ้าสมเด็จพระแม่ ห้องเครื่องทำขนมปังหน้าผักขมถวาย รับสั่งว่าแห้งเกินไป ทูลถามว่าโปรดอย่างไร รับสั่งว่า สมัยก่อนคุณยายเคยทำให้ มีวิธีการดังนี้ ผักโขมต้มบดละเอียด 1 ถ้วย ใส่เนย 2 ช้อนโต๊ะ เป็นนมข้นจืด ใส่เนย 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ พริกไทย ใช้ทาขนมปังกรอบ โรยเนยแข็งขูด เป็นอุบายให้เด็กรับประทานผัก ได้โปรดิน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ใยอาหาร” เป็นต้นโดยอาหารแต่ละตำรับ ทรงอธิบายการเตรียมเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างละเอียด มีพระฉายาลักษณ์แสดงการประกอบอาหารเป็นชั้น ๆ ทำให้ผู้อ่านเข้าใจง่าย

ทรงกล่าวไว้ในคำนำว่า “ความที่ไม่ค่อยมีประสบการณ์ในการเขียนตำรับกับข้าว จึงอาจจะใช้คำพูดไม่ถูกต้อง แต่รับรองว่าอาหารที่เขียนไว้ นั้นอร่อยทุกอย่าง” และยังทรงเสริมด้วยพระอารมณ์ขันว่า “ถ้าท่านทำแล้วไม่อร่อย เป็นความผิดของท่านเองที่ทำไม่อร่อย” ซึ่งผู้ที่สนใจ สามารถซื้อได้ที่ ศูนย์หนังสือ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง หรือสั่งจองที่โทรศัพท์ 0-5391-7020 - 24 ต่อหน้ามีจำนวนจำกัด