

'A Spoonful of Love'

ช้อน...รักส่งมอบความรัก-ความห่วงใยกันและกัน

"A Spoonful of Love: ช้อน...รัก" ชื่องานง่ายๆ ที่ต้องการสื่อถึงความรักที่สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ พระราชทานให้กับราษฎร และเป็นช้อนรักที่พลกนิกรชาวไทยทุกคน ได้ตกความรักจากช้อนรักนี้มอบให้กันและกัน

เพื่อเป็นการเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 12 สิงหาคม 2559 นี้ สยามสินธรผู้สนับสนุนโครงการพระราชดำริ ได้จัดงาน A Spoonful of Love ช้อนรัก แะนำผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจากโครงการตามพระราชดำริ ซึ่งจัดจำหน่ายภายใต้ชื่อ "คิลปอาชีพ" ณ คาเฟ่ ปารีเซียง เดอะกลาสเฮาส์ แอทสินธร ถนนวิทยุ เมื่อเร็วๆ นี้

ภายในงานมี ท่านผู้หญิงจรัสจิตต์ ทิษระ รองราชเลขาธิการในพระองค์สมเด็จพระบรมราชินีนาถ, ดร.จรัสชดา กรรณสูต ที่ปรึกษาสำนักราชเลขาธิการ และ ดร.สมชาย ธรณิศร มาร่วมพูดคุยถึงผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรของโครงการตามพระราชดำริ ในสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ รวมถึงการสาธิตการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์โดยเชฟแอร์เว เฟรราต์ แห่งคาเฟ่ ปารีเซียง

"ท่านผู้หญิงจรัสจิตต์ ทิษระ" รองราชเลขาธิการ



บรรยากาศในงาน



ผลิตภัณฑ์ใหม่ภายใต้ชื่อ "คิลปอาชีพ"

ในพระองค์สมเด็จพระบรมราชินีนาถ กล่าวว่า "...ตลอดระยะเวลาที่ได้ถวายงานตามเสด็จฯ สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ นอกจากการส่งเสริมเรื่องศิลปหัตถกรรมต่างๆ แล้ว พระองค์ท่านทรงห่วงใยไปถึงการทำมาหากินของราษฎรในด้านอื่นๆ โดยเฉพาะการสร้างงาน สร้างรายได้ ตลอดจนการสร้างแหล่งอาหารในชุมชนควบคู่ไปกับการรักษาป่า ซึ่งเป็นมาของโครงการตามพระราชดำริ อาทิ โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ โครงการฟาร์มตัวอย่าง และ สถานีพัฒนาการเกษตรที่สูง เป็นต้น ...โครงการต่างๆ เหล่านี้ปัจจุบันได้พัฒนาเป็นแหล่ง



สร้างงาน สร้างรายได้ และแหล่งความรู้ด้านการเกษตร แก่ราษฎร อีกทั้งยังเป็นแหล่งผลิตอาหาร ทั้งผลิตภัณฑ์จากข้าว พืชผัก สมุนไพร และการเลี้ยงสัตว์ชนิดต่างๆ ซึ่งก่อประโยชน์มากมายสมดังพระราชปณิธานของสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ที่จะให้ราษฎรมีแหล่งอาหารอันบริบูรณ์ รักถิ่นฐานบ้านเกิด ช่วยกันปกป้องรักษาทรัพยากรในพื้นที่ และดำรงชีพอยู่ได้อย่างมั่นคงพอเพียงและยั่งยืน"

ขณะที่ "ดร.จรัสชดา" เผยว่า จากความสำเร็จในการเพาะเลี้ยงปลาเรนโบว์เทราต์ ต่อมาในปี 2550 ได้มีพระราชดำริให้ศึกษาพันธุ์ปลาต่างประเทศชนิดอื่นๆ มาเพาะเลี้ยงเพิ่มเติม "...ด้วยความสัมพันธ์อันดีระหว่างสองประเทศ สหพันธ์รัฐรัสเซียได้ทูลเกล้าฯ ถวายไข่ปลาไซบีเรียนสเตอร์เจียน และพระราชทานให้กรมประมงนำไข่มาฟักที่โรงเพาะฟักบนเคอียอนหนนท์ และนำไปทดลองเลี้ยงที่โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ตามพระราชดำริ โดยคำ ด้วยสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นตลอดทั้งปี ทำให้สามารถเพาะพันธุ์ปลาสเตอร์เจียนได้สำเร็จเป็นแห่งแรกในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หลังจากใช้เวลาเพาะเลี้ยงกว่า 8 ปี จึงได้ผลผลิตที่สำคัญคือ คาเวียร์จากปลาสเตอร์เจียน ซึ่งเป็นอาหารราคาแพงและมีชื่อเสียงระดับโลก นอกจากนี้ไข่ปลาสเตอร์เจียนยังสามารถนำมาบริโภคได้ ทั้งรสชาติดี ไม่เค็ม และมีคุณค่าทางโภชนาการสูงด้วย"

พร้อมกันนี้ "ดร.สมชาย ธรณิศร" ผู้อำนวยการสำนักงานโครงการฟาร์มตัวอย่างในสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ กล่าวเสริมว่า "...ด้วยความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่าง ไทย-จีน ในปี 2551 สาธารณรัฐประชาชนจีน ได้ทูลเกล้าฯ ถวายไข่ห่านหัวสี จำนวน 100 ฟอง เพื่อทรงใช้ในโครงการตามพระราชดำริฯ โดยพระราชทานให้กรมปศุสัตว์นำไปดำเนินการฟักไข่ และทดลองเลี้ยงในโครงการฟาร์มตัวอย่างบ้านยางกลาง



เชฟแอร์เว เฟรราต์ รังสรรค์เมนูเบคคัต สเตอเจียน, ฟิลเลต

จังหวัดอ่างทอง จนสามารถเพาะพันธุ์เองได้ และเจริญเติบโตได้ในทุกภาคของประเทศไทย อีกทั้งเป็นพันธุ์ที่ทนทานมากที่สุดในโลก โดยเพศผู้โตเต็มที่จะมีน้ำหนัก 10-12 กิโลกรัม ส่วนเพศเมีย 8-9 กิโลกรัม สามารถนำมาประกอบอาหารได้ทั้งแบบตะวันออกและตะวันตก"

จากนั้นเป็นการสาธิตเมนูอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนโดย เชฟแอร์เว เฟรราต์ แห่งคาเฟ่ ปารีเซียง ที่ใช้ไข่ปลาสเตอร์เจียนจากโครงการตามพระราชดำริ มาเป็นวัตถุดิบหลักของอาหารจานพิเศษ คือเมนูเบคคัต สเตอเจียน ฟิลเลต, เมดิเตอร์เรเนียน สไตล์ เวเจเทเบิลส์ และแซฟฟรอน เบอร์ บลองก์ โดยเนื้อปลาสเตอร์เจียนนั้นมีความชุ่มฉ่ำนุ่มลิ้น ให้รสสัมผัสพิเศษ โดยเฉพาะหนังปลาที่มีความยืดหยุ่นแตกต่างจากปลาชนิดอื่นๆ

นอกจากนี้ผู้ร่วมงานยังได้ชิมอาหารคาวหวานที่ใช้วัตถุดิบจากโครงการตามพระราชดำริ อาทิ



คาเวียร์จากปลาสเตอร์เจียน

เห็ด คาเวียร์ ห่านหัวสิงห์ กาแฟอาราบิก้าปางขอน มาสร้างสรรค์เป็นเมนูต่างๆ ได้แก่ มัชรูม เฟยเยเต้, แป้งพัฟสอดไส้เห็ด,คาเวียร์ มาโลสซอล,เฟรช ซี เออร์ชิน ยูซูครีม หอยเม่นทะเล ครีมส้มยูซู, โรสเทด ซีโถว กูส (ห่านหัวสิงห์) ฟิลเลต กุ้ง แรตเท โฟแทโท และเลมอน ไชม์ จูส,, ซ็อกโกแลต ฟิงเกอร์, วา

นิลลา เอสปูมา, ปางขอนคอฟฟี่ ชาเบล

ทั้งนี้ มูลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพฯ ยังมีผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่ออื่นๆ จากโครงการตามพระราชดำริ อาทิ ดอกเกลือและเกลือแกง จากโครงการฟาร์มทะเลตัวอย่างตามพระราชดำริ, กาแฟอาราบิก้า จากสถานีพัฒนาการเกษตรที่สูง บ้านปางขอน จ.เชียงราย และสถานีการเกษตรที่สูงฯ ดอยม่อนล้าน จ.เชียงราย, ผักเมืองหนาวปลอดสารพิษ จากสถานีการเกษตรที่สูงฯ ต่างๆ ในพื้นที่ภาคเหนือ เป็นต้น



เมนูชวนชิมด้วยวัตถุดิบจากผลิตภัณฑ์ "ศิลปาชีพ"