ไทยแลนด์ พริวิเลจ คาร์ด ชวนสมาชิก ล่องเรือกินลม ชมสวนสมุนไพร ทำอาหารไทยสูตรโบราณ

ไทยแลนด์ พริวิเลจ คาร์ด ชวนสมาชิกร่วมสืบสานตำนานไทย
ล่องเรือกินลม ชมสวนสมุนไพร ร่วมทำอาหารไทยสูตรโบราณ

ตำรับอาหารไทยโบราณ ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ ด้วยเอกลักษณ์ที่หลากหลายโดดเด่นตามแต่ละภูมิภาค รสชาติจัดจ้านและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพื่อตอกย้ำเสน่ห์ของอาหารไทยโบราณ บริษัท ไทยแลนด์ พริวิเลจ คาร์ด จำกัด ผู้ดำเนินโครงการบัตรเอกสิทธิ์พิเศษ “ไทยแลนด์อีลิทคาร์ด” จึงได้จัดกิจกรรม “Thailand Elite Cooking Class” สำหรับสมาชิกบัตรอีลิทคาร์ด เพื่อร่วมรณรงค์และอนุรักษ์ความเป็นไทย เปิดประสบการณ์สืบสานตำนานอาหารไทยโบราณ ให้เหล่าสมาชิกได้สัมผัสเสน่ห์ของการทำอาหารไทยเมนูต่างๆ ด้วยตัวเอง ณ โรงเรียนสอนทำอาหารไทยอมิตา ซอยวุฒากาศ ธนบุรี เมื่อเร็วๆ นี้
นางสาวรัชดาวรรณ เลิศศิลาทอง รักษาการผู้จัดการใหญ่ บริษัท ไทยแลนด์ พริวิเลจ คาร์ด จำกัด กล่าวว่า การจัดกิจกรรม “Thailand Elite Cooking Class” ในครั้งนี้ จัดขึ้นเพื่อต้องการสร้างความสัมพันธ์อันดีกับสมาชิก พร้อมส่งเสริมให้ชาวต่างชาติได้รู้จักอาหารไทย และวิธีการทำอาหารไทย สืบเนื่องมาจากการไปร่วมงานองค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ที่ผ่านมา ได้มีการแลกเปลี่ยนเรื่องการท่องเที่ยวและศาสตร์การทำอาหารในแต่ละชาติ ที่เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารหรือ “Gastronomy Tourism” ที่เป็นเพิ่มคุณค่าของการท่องเที่ยว โดยนำอาหารในแต่ละท้องถิ่นมาเป็นตัวชูโรงตามสไตล์นักท่องเที่ยวสายกิน ที่ถือว่า “กินเที่ยวเรื่องเดียวกัน...ไปเที่ยวแล้วไม่ได้กินอดฟินแย่” จึงอยากให้สมาชิกของเราซึ่งเข้ามาอยู่บ้านเราได้มาเรียนรู้วิถีชีวิต และกรรมวิธีการทำอาหารของคนไทยอย่างแท้จริงว่าเป็นอย่างไร พวกเขาจะได้นำสูตรกลับไปทำที่บ้าน ถือเป็นการเผยแพร่อาหารไทยออกไปได้อีกช่องทางหนึ่งด้วย
สำหรับกิจกรรมครั้งนี้ ทางโรงเรียนสอนทำอาหารไทยอมิตา ซึ่งเป็นพันธมิตรคู่ค้าของบริษัทฯ ได้จัดให้สมาชิกได้ล่องเรือไปตามแม่น้ำเจ้าพระยาผ่านวัดอรุณ และเข้าสู่คลองบางกอกใหญ่ เป็นโอกาสในการสำรวจทัศนียภาพของวิถีชีวิตที่เงียบสงบและเรียบง่ายของชุมชนริมแม่น้ำ เมื่อไปถึงโรงเรียน ก็ได้นำสมาชิกทำความรู้จักกับสมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ ที่ใช้สำหรับการทำอาหารด้วยการเดินชมสวนสมุนไพร ชิมไปด้วย ดมกลิ่นไปด้วยเพื่อสอดแทรกความรู้และประโยชน์ของสมุนไพรแต่ละชนิดที่เป็นส่วนประกอบของการทำอาหารไทย อีกทั้งยังเป็นการผ่อนคลายก่อนเริ่มทำอาหารไทยเมนูต่างๆ ด้วยตัวเอง ในบรรยากาศแบบไทยๆ สบายๆ เหมือนอยู่บ้าน กับเมนูสุดฮิตที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย อย่าง ต้มยำกุ้ง ผัดไท ข้าวมันส้มตำ และทับทิมกรอบสยาม ของหวานยอดนิยมที่ถูกปากเหล่า

สมาชิกเป็นอย่างมาก งานนี้นอกจากจะอิ่มท้องแล้ว ยังได้ทั้งรอยยิ้ม สนุกสนานรวมถึงความตื่นเต้นจากการเข้าครัวครั้งแรกของสมาชิกไปเต็มๆ

คุณแทม- ปิยะวดี จันทร์ตรูผล ครูสอนทำอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหารไทยอมิตา เปิดเผยว่า เสน่ห์ของอาหารไทยอยู่ที่วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ ซึ่งเป็นพืชผักสมุนไพร และส่วนผสมต่างๆที่หลากหลาย ทำให้มีความกลมกล่อมของรสชาติ มีเปรี้ยว มีหวาน มีเค็มลงตัว ขั้นตอนการปรุงในแต่ละเมนูก็มีเคล็ดลับและรายละเอียดที่แตกต่างกันเพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปาก ทำให้ชาวต่างชาติชื่นชอบอาหารไทยเมื่อได้ลิ้มลอง ในขณะที่อาหารต่างชาติส่วนใหญ่เครื่องปรุงของเขาจะแค่เกลือกับพริกไทย โดยกลุ่มลูกค้าของโรงเรียนจะเป็นชาวยุโรปและเอเชียประมาณ 99% มีบ้างที่เป็นคนไทย ส่วนใหญ่จะเป็นคนที่จะไปเรียนต่อต่างประเทศ เพื่อหัดไปทำรับประทานเองหรือรับรองเพื่อนฝูงที่ต่างประเทศ สิ่งสำคัญสำหรับการเปิดสอนทำอาหารแก่ชาวต่างชาติก็คือ สถานที่ต้องสะอาด เป็นสัดเป็นส่วน ทั้งสถานที่และอุปกรณ์ โดยเฉพาะวัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพ สดใหม่ ปลอดสารพิษ ซึ่งเสน่ห์ของการทำอาหารไทย อยู่ที่ความใส่ใจ ส่วนพืชสวนครัวเราปลูกเองตามธรรมชาติไม่ใส่ปุ๋ยหรือสารเคมีใดๆ เพื่อให้ผู้เรียนเห็นว่าพริก ต้นเป็นแบบไหน พริกไทยสด โหระพา มะกรูด ส้มซ่า เป็นอย่างไร เวลาสอนจะสอนแบบต้นตำรับ ขณะเดียวกันก็จะแนะนำว่าถ้าที่บ้านเมืองของเขาไม่มีจะใช้อะไรทดแทนได้บ้าง ที่ทำให้ไม่เสียรสชาติและอรรถรสไป

ด้านสมาชิกโครงการบัตรเอกสิทธิ์พิเศษ “ไทยแลนด์ อีลิทการ์ด” ชาวอังกฤษ บอกว่ารู้สึกตื่นเต้นกับกิจกรรมในครั้งนี้มาก จากที่เคยร่วมกิจกรรมกับโครงการมาแล้วหลายครั้ง ครั้งนี้สนุกที่สุดเพราะได้ลงมือทำครัวด้วยตัวเองเป็นครั้งแรก พวกเราชอบอาหารไทยกันมาก แต่ก็ไม่สามารถทำกินเองได้เลย เพราะเราไม่รู้ว่ามันมีวิธีทำอย่างไร ปรุงยังไงถึงจะอร่อย มาวันนี้เราก็ได้สูตรกลับไป พร้อมทำต้อนรับเพื่อนๆ ที่มาเยี่ยมเยียน และกลับไปจะทำให้ลูกของเราได้ลองชิม

ส่วนสมาชิกฯ ชาวญี่ปุ่น บอกว่า โครงการบัตรฯ ไทยแลนด์ อีลิทคาร์ด จัดกิจกรรมให้พวกเราได้มาร่วมสนุกอยู่บ่อยครั้ง ไม่ว่าจะเป็นล่องเรือ ดูมวย ขี่ม้า หรือตีกอล์ฟ ครั้งนี้เป็นกิจกรรมเบาๆ แต่อิ่มท้องหนักมาก พวกเราสนุกมาก ได้มาทำอาหารไทยในเมนูที่พวกเราชอบ ได้มารู้จักสมุนไพรในการทำอาหาร มีบางอย่างคล้ายๆ กับที่ญี่ปุ่น และบางอย่างก็ไม่มี แต่เชฟได้แนะนำของท้องถิ่นเรา ที่สามารถใช้ทดแทนได้ เค้าเก่งมาก ทำอาหารอร่อยมาก และพวกเราก็ได้เรียนรู้จากเชฟไปเยอะมากเช่นกัน ขอบคุณกิจกรรมดีๆ ที่จัดให้พวกเราอยู่เสมอ

สื่อมวลชนต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ;
คุณบุษบา สุขบัติ (บุษ) / คุณชลียาพันธุ์ นุ่นสวัสดิ์ (กิ๊ฟฟู่) Tel. 02 718 3800-5 ext. 141 / 144 หรือ มือถือ 085 803 6222