

# ไอคิว IQ เกษุฬา

3 นักศึกษาจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คว้า 3 รางวัล ในเวทีประกวดออกแบบเครื่องครัว “ซีทีดีดีไซน์ คอนเทสต์ 2011” จัดโดยบริษัท ไทยสแตนเลสสตีล จำกัด ภายใต้คอนเซ็ปต์ “ก๊อด เมมโมรี ดีไซน์” หรือ “เครื่องครัวที่มีแรงบันดาลใจจากความทรงจำในวันวาน” ที่เปิดโอกาสให้นิสิต นักศึกษาจากทั่วประเทศนำเสนอไอเดียสร้างสรรค์ผลงานที่เป็นประโยชน์ เป็นเครื่องครัวจากคนรุ่นใหม่ แต่ถูกใจคนรุ่นเก่า นำไปพัฒนาเพื่อใช้งานได้จริง จึงเงินรางวัลกว่า 1 แสนบาท

เวทีประกวดนี้มีนิสิต นักศึกษาร่วมส่งผลงานไอเดียเด็ดๆ กว่า 100 คน แต่ที่โดนใจคณะกรรมการจนคว้ารางวัลชนะเลิศอันดับ 1 มาได้ คือ น.ส.ณิชา ม่วงแพรณี นักศึกษาปี 2 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กับผลงานชื่อ “Cocogo Squeezer” เครื่องคั้นกะทิ

ณิชาเล่าว่า ผลงานความงามชิ้นนี้เกิดจากแนวคิดที่ว่าส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทยทั้งในอดีตและปัจจุบันคือ “กะทิ” ความหอม มัน ของกะทิก็คือหัวใจหลัก กรรมวิธีในการคั้นกะทิที่ยุ่งยากอาจเป็นปัจจัยที่ทำให้ผู้ประกอบอาหาร



'Block Brand' เชียงสามชั้น

# เด็กลาดกระบังฯ คว้ารางวัล ดีไซน์เครื่องครัวจากวันวาน



กนกพงศ์ ชูชิต รองอันดับ 2 - ณิชา ม่วงแพรณี ชนะเลิศ - ชินกฤต บุญญาภิวัฒน์ รองอันดับ 1

หันไปใช้กะทิสำเร็จรูปแทนการคั้นกะทิสดคั้นใหม่ หากมีเครื่องคั้นกะทิที่ใช้งานง่าย สะดวก สะอาด การปรุงอาหารให้ได้รสชาติอย่างดั่งตำรับก็ไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป เครื่องคั้นกะทิที่ตนเองออกแบบมีความสะดวกง่ายดายอย่างคนรุ่นใหม่ รสชาติดั่งตำรับถูกใจคนรุ่นเก่า และนำไปใช้ได้จริง

รองชนะเลิศอันดับ 1 ตกเป็นของ นายชินกฤต บุญญาภิวัฒน์ นักศึกษาปี 4 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เจ้าของผลงาน เชียงสามชั้น “Block Brand” เจ้าตัวกล่าวว่า เครื่องครัวในแรงบันดาลใจของตนคือ “เขียงกลม” เนื่องจากในวัยเด็กเคยเห็นคุณแม่ทำอาหารก็มักจะได้อันเสียด้านมีดลงบนเขียงไม้และต้องใช้เขียงหลายแบบ ดังนั้น “Block Brand” คือเขียงที่ประกอบด้วยไม้ 3 ชั้น สามารถนำสายรัดมารัดรวมให้เป็นเขียงหนาได้ ทำให้มีเขียงไม้ให้



'Cocogo Squeezer' เครื่องคั้นกะทิสุดเก๋

สลัดหน้าใช้ถึง 6 หน้าด้วยกัน และยังแยกการหั่นอาหารสุก อาหารดิบ หรือจะแยกหั่นเนื้อกับผักก็ได้ ใช้ได้ทั้งแบบแยกและรวมตามความเหมาะสมของอาหาร



'ห่อข้าว'

ขณะที่ นายกนกพงศ์ ชูชิต รองชนะเลิศอันดับ 2 นักศึกษาปี 3 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เจ้าของผลงาน “ห่อข้าว” เล่าถึงไอเดียว่า สมัยก่อนคนไทยนิยมนำวัสดุจากธรรมชาติมาเป็นภาชนะบรรจุอาหาร วิธีทำข้าวห่อแบบไทยๆ ทำโดยเอาข้าวและกับข้าวใส่ในใบข้าวและห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยม ดังนั้น “ห่อข้าว” เป็นการนำวิถีชีวิตสมัยก่อนมาพัฒนาให้เข้ากับสังคมปัจจุบัน แต่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นใบข้าวไว้ ซึ่งสามารถเสียบปลั๊กไฟสำหรับอุ่นอาหารโดยใช้หัวต่อแบบ USB ทำให้อุ่นอาหารได้ในรถและที่ทำงาน

นอกจากนี้ทั้ง 3 คนกล่าวว่า การประกวดครั้งนี้เป็นเวทีที่เปิดโอกาสให้คนรุ่นใหม่ได้ใช้ความคิดสร้างสรรค์ จากการปฏิบัติในห้องเรียนนำมาสู่ภาคปฏิบัติงานจริง ที่สำคัญยังสามารถต่อยอดเพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตได้ด้วย