

เนชั่นสุดสัปดาห์

The Nation Weekly
Circulation: 300,000
Ad Rate: 450

Section: First Section/-

วันที่: ศุกร์ 11 - พุธสัปดาห์ 17 กรกฎาคม 2557

ปีที่: 23

ฉบับที่: 1154

Col.Inch: 105.39 Ad Value: 47,425.50

หน้า: 51(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 142,276.50

หัวข้อข่าว: ลมหายใจสีเขียว: โรงเรียนทำขนมในฝันของ "จาดี้"

กชฉ./สธ.พศ. ๕๗
(สีเขียว)

คลิป: สีสี่

ลมหายใจสีเขียว

กระบวนการภาพ : เรือง / Chef Jadee : กว



โรงเรียนทำขนมในฝัน ของ 'จาดี้'



เชฟจาดี้ กับลูกศิษย์

"จริงๆ จาดี้ไม่ได้ทำขนมเก่ง
มากมายเลยคะ เพียงแค่ จาดี้กับขนม...
เราสนิทกัน พังดูอาจจะบ๊องๆ นะ
แต่ลองคิดว่า เราเป็นเพื่อนกับขนมสิ
แล้วเราจะมองเห็นอีกมุมที่ต่างไป"

จาดี้ กิรติพันธ์ หรือ Chef Jadee
เชฟคนดังทำขนมในโลกออนไลน์ ช่อง
youtube มาหลายปี มีมุขในการแนะนำ
ตัวในรายการต่างๆ ที่มาสัมภาษณ์เธอ
เสมอ เช่น รายการ 'Food Travel TV'
หรือรายการ 'Chef Dee Design' รวม
ทั้งรายการของเธอเอง 'I am Jadee'
ที่เพิ่งเริ่มต้นขึ้นด้วย ไม่นานนัก เธอก็มี
มุขจินตนาการสุดๆ เกี่ยวกับการทำขนม
ให้เด็กๆ และทุกคนติดตาม เช่น คัพเค้ก
เจ้าหญิง เด็กสระว่ายน้ำ เด็กโรลฮอนไม
ซลลๆ ที่จะทำให้เรามองขนมที่แตกต่าง
ไปจริงๆ กานพลูด้วย ก็เช่นกันคะ เลย
ขอตัวน้องจาดี้มาสนทนากันสักหน่อย

"จาดี้เรียนจบสถาปัตยกรรม จาก
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ
ทหาร ลาดกระบังคะ เมื่อหลายปีก่อน
แล้วล่ะ แต่ชอบทำอาหาร เลยมาเปิด
ร้านทำขนมซะเลย ชื่อร้าน 'Little
sweet' ความเป็นมาก็คือว่า คุณแม่
อาจารย์อุษณี กิรติพันธ์ เป็นครูสอน
คหกรรม และหัดทำอาหารกับคุณแม่มา
ตั้งแต่เด็กๆ แล้วก็ชอบวาดรูปด้วย"

เรื่องการวาดรูปนี้ได้จากใครคะ

"อเล็กคะ หรือคุณน้า อัญชลี ศิริสมรรถการ ซึ่งเป็นน้องสาวของคุณแม่ ตอนเด็กจาดิก็อยู่กับอเล็ก ซึ่งจบสถาปัตยกรรมสาขาออกแบบตกแต่งภายใน จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เช่นเดียวกัน อเล็กเป็นเพื่อนกับอาจารย์ที่สอนจาดิด้วยคะ ตอนเด็กๆ อเล็กชอบเอากะดาษให้วาดรูปอยู่ข้างๆ อเล็กก็ทำงานไปด้วย และสอนจาดิมาตั้งแต่เด็กๆ..."

"งานวาดรูปชิ้นแรกที่ได้อะไรก็เพราะอเล็กสอนระบายสี จากนั้น อเล็กก็ไปปฏิบัติธรรม ตั้งแต่จาดิยังเล็กๆ และยังสอนให้นั่งสมาธิ สวดมนต์ก่อนนอนด้วย แล้วอเล็กก็ปฏิบัติมากขึ้นเรื่อยๆ เอาหนังสือธรรมะมาฝากเสมอ แต่จาดิยังไม่เคยไปปฏิบัติแบบเข้มข้นกับอเล็กเลย"

นั่นคือที่มาและความลับการเรียนดี และมีไอเดียทำขนมอย่างมีความสุข จากการปั้นแบบไม่บังคับของคุณแม่และ

อเล็กเลยกลายเป็นเชฟจาดิ ที่มีแฟนคลับมากมายในโลกสื่อออนไลน์ และด้วยความที่เรียนมาทางออกแบบผลิตภัณฑ์ ก็เอาวิชาความรู้มาออกแบบขนม และผลิตภัณฑ์ใส่ขนมด้วย ทำให้ขนมของเธอ แตกต่าง...

นอกจากนี้ จาดิ เล่าว่า ที่ร้านสอนทำขนมด้วย เป็นชั้นเรียนเล็กๆ ชื่อว่า 'little class' สอนครั้งละ 5 คนคะ

"บางวันก็มีการถ่ายทำรายการทีวีในร้าน ยิ่งปิดเทอมก็มีน้องๆ มาเรียนมากขึ้น ตอนแรกก็ไม่คิดจะสอนทำขนม แต่เด็กๆ มาที่ร้าน มักจะถามอยู่เรื่อยๆ ว่า เมื่อไหร่ที่จาดิจะสอนก็เลยเปิดสอน จึงเปิดสตูดิโอขึ้นมา"

ร้านขนมของจาดิอยู่ในซอยเสรีไทย จากเดอะมอลล์

บางกะปิ มาประมาณ 10 กิโลเมตรคะ มีขนมสุขภาพ เช่น เต้าหู้นมสด และขนมที่ร้านเป็นสูตรหวานน้อย ไม่ใช้มาการีน หรือเนยเทียม แต่จะใช้เนยสดทั้งหมด เพื่อสุขภาพคะ

เห็นความสดใสของน้องจาดิแล้ว

กานพลูก็อยากรู้ว่า เธอดูแลสุขภาพอย่างไร

"อาหาร กับการออกกำลังกายนี่แหละคะ สำคัญมาก แล้วก็ต้องออกกำลังกายไม่ซ้ำกันในแต่ละวัน จะได้ไม่เบื่อ ตอนเช้า ถ้าไม่มีเวลาก็ 15 นาที ถ้ามีเวลาก็ 1 ชั่วโมง ตอนเย็นๆ ก็วันละครึ่งชั่วโมง ถึงหนึ่งชั่วโมง การออก

กำลังกายทำที่บ้านได้คะ อเล็กก็จะส่งคลิปวิดีโอทีวี ในยูทูปเกี่ยวกับการออกกำลังกายมาให้ ก็ทำตามนั้น มีฝึกหายใจเข้าๆ ออกกำลังกาย sit up บ้าง เปลี่ยนไปเรื่อยๆ...

"ร้านขนมของจาดิเปิดมาได้ 3-4 ปีแล้วคะ เธอเล่าว่า ตอนแรกดูเหมือนว่าจะไม่ได้ใช้วิชาชีพสถาปัตยกรรม มาทำงาน เพราะมาเปิดร้านขนม แต่จริงๆ แล้วได้ใช้เยอะมาก

เพราะเรียนมาทางออกแบบผลิตภัณฑ์ บัน ทำเซรามิกส์ เวลาการทำขนม ก็ขึ้นรูปเป็นเจ้าหญิง เป็นรูปต่างๆ ได้ มุมสตูดิโออเล็กก็ช่วยออกแบบให้...

"เดี๋ยวนี้มีสื่อทางเลือกเยอะ สมัยก่อนเรามีช่องทางดูทีวี กระแสหลักอย่างเดียว หลังจากจาดิไปเรียนทำขนมมาในอินเทอร์เน็ต มียูทูป ตอนแรก จาดิไม่รู้จัก ไม่เคยคิดจะโพสต์อะไรลงไปไหนนั้น ต่อมาก็มียายการ food travel มาสัมภาษณ์ นั่นคือก้าวแรกที่เข้าไปในยูทูป ต่อมาก็ถ่ายเอง โพสต์ลงยูทูปเอง เป็นยูทูปของสื่อทางเลือกแล้ว เราไม่มีรายได้จากรายการเพียงแต่เด็กๆ ที่มาเรียนเขาอยากให้เราโพสต์ลงไป เขาจะได้ไปเปิดดูว่าขนมชนิดๆ นี้ทำอย่างไรบ้าง ก็สนุกดี"

นั่นคือที่มาของเชฟจาดิ ที่เป็นแนวทางสร้างสรรค์ของใครอีกหลายๆ คน ที่อยากจะทำอะไรในฝันให้เป็นจริงโดยไม่ต้องรอ! ■