



Amiee



มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชูปถัมภ์



อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงพระศพ

พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา

บ.ป.ช., บ.ว.ม., ท.จ.ว.

องค์ประธานกรรมการอำนวยการ พ.ศ. 2536-2541

องค์ประธานกรรมการดำเนินงาน พ.ศ. 2527-2541

มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน

ในพระบรมราชูปถัมภ์

ณ เมรุหน้าพลับพลาอิสริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส

วันเสาร์ที่ 23 พฤษภาคม 2541

มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชูปถัมภ์

จัดพิมพ์ถวาย



ประสูติ วันศุกร์ที่ 16 ธันวาคม 2464  
สิ้นพระชนม์ วันจันทร์ที่ 2 กุมภาพันธ์ 2541









## พระตำหนักที่ประทับ ถนนสุขุมวิทซอย 43

การตกแต่งภายใน - ฝีพระหัตถ์ภาพวาดบนกระเบื้อง - ตุ๊กตาสุนัขที่ทรงโปรด



## พระตำหนักประทุม นนทบุรี

ซึ่งชลอมมาจากวังเพชรบูรณ์  
(ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของเวิลด์เทรดเซ็นเตอร์)



## สารบัญ

❖ พระประวัติโดยย่อ .....	11
❖ แสนอาลัย .....	16
❖ ศูนย์รวมแห่งดวงใจ .....	17
❖ สารจากใจ...นักเรียนทุนมูลนิธิฯ .....	23
❖ พระรูปในกิจกรรมต่าง ๆ ของมูลนิธิฯ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด .....	24
❖ คำบรรยายพระรูปในกิจกรรมต่าง ๆ .....	41
❖ ภาพเขียนฝีพระหัตถ์ .....	45
❖ น้ำพระทัยของพระองค์หญิง สุทิสริโสภา .....	47
❖ “ ร่วมจิตต์การครัว ” - สูตรอาหารที่เปิดสอน .....	48
❖ อาหารที่โปรดเสวย - ทรงปรุงเป็นประจำ - สูตรอาหาร .....	73

## ภาคผนวก

❖ ประวัติและการดำเนินงานของมูลนิธิฯ .....	93
❖ รายพระนาม-รายนามคณะกรรมการอำนวยการมูลนิธิฯ .....	96
❖ รายพระนาม-รายนามคณะกรรมการดำเนินงานมูลนิธิฯ .....	98
❖ รายพระนาม-รายนามประธานคณะกรรมการฝ่าย -ประธานคณะกรรมการโครงการ .....	100
❖ รายนามเจ้าหน้าที่มูลนิธิฯ .....	101
❖ รายนามคณะอนุกรรมการจัดทำหนังสือฯ .....	102
❖ ถ้อยแถลง .....	103
❖ ชุดอาลัยพระองค์หญิงสุทิสริโสภา .....	105
❖ ผู้อุปถัมภ์การจัดพิมพ์ .....	106







## พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา

### พระประวัติโดยสังเขป

พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ทรงเป็นพระธิดาในสมเด็จพระเจ้าฟ้าจุฬาภรณราดิลก กรมขุนเพชรบูรณ์อินทราชัย และหม่อมละออ ศิริสัมพันธ์ นับเนื่องเป็นพระราชนัดดา ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพระพันปีหลวง

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ ทรงมีพระราชโอรสที่ดำรงพระชนม์ชีพ อันทรงคุณประโยชน์อย่างใหญ่หลวงแก่ประเทศชาติ และประชาชน เป็นที่ประจักษ์กันโดยทั่วไปอยู่ 5 พระองค์ คือ

1. พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6
2. สมเด็จพระเจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ
3. สมเด็จพระเจ้าฟ้าอภัยวงศ์เดชาวุฒิ กรมหลวงนครราชสีมา
4. สมเด็จพระเจ้าฟ้าจุฬาภรณราดิลก กรมขุนเพชรบูรณ์อินทราชัย
5. พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 7

พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ประสูติเมื่อวันศุกร์ที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2464 เมื่อแรกนั้น ดำรงพระยศเป็นหม่อมเจ้าหญิง ภายหลังพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ สถาปนาเป็นพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2470 มีพระอนุชาร่วมพระบิดา คือ พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวรานนท์ธวัช

พระองค์หญิงฯ ทรงเสกสมรสกับหม่อมเจ้าสุวินิต กิตติยากร ไอรสพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระจันทบุรีนฤนาถ มีธิดา 2 คน คือ ม.ร.ว.สุวินิตา กิตติยากร และ ม.ร.ว.เสาวนิต กิตติยากร ทรงมีนัดดา 1 คน คือ นางสาวดาภิรมย์ภักดี

พระองค์หญิงฯ สิ้นพระชนม์ เมื่อวันจันทร์ที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2541 ที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ ด้วยโรคพระโลหิตไม่ปกติ สิริพระชนมายุรวม 76 พรรษา 1 เดือน 17 วัน

### การศึกษา และพระภารกิจด้านการศึกษา

พระองค์หญิงฯ ทรงได้รับการศึกษาจากโรงเรียนราชินี ซึ่งสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้จัดตั้งขึ้น เมื่อจบชั้นมัธยมปีที่ 6 แล้ว ในชั้นต้นทรงตั้งพระทัย จะเสด็จไปศึกษาต่อ ยังประเทศสวิตเซอร์แลนด์ แต่เกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 เสียก่อน จึงเปลี่ยนมาทรงศึกษาด้านการเรือน (Finishing Course) แทน จนจบในปี พ.ศ. 2483 จากนั้น จึงทรงเริ่มช่วยงาน ณ โรงเรียนราชินี ในฝ่ายธุรการ ทรงหยุดปฏิบัติหน้าที่ไประยะหนึ่งเนื่องจากทรงมีภารกิจทางครอบครัว

ในปี พ.ศ. 2517 หม่อมเจ้าหญิงสมศรีโสภาค เทวกุล ผู้จัดการโรงเรียนราชินีบน รองประธาน และกรรมการมูลนิธิโรงเรียนราชินี ได้ทรงชักชวนพระองค์หญิงฯ ให้เข้ารับตำแหน่งผู้จัดการโรงเรียนราชินีสืบแทนหม่อมเจ้าหญิงอัจฉราฉวี เทวกุล ที่ทรงชราแล้ว และต่อมาพระองค์หญิงฯ ทรงดำรงตำแหน่งรักษาการครูใหญ่ด้วย เป็นเวลา 1 ปี นับแต่นั้นจนบัดนี้เป็นเวลาเกือบ 30 ปี ที่ทรงปฏิบัติภารกิจเกี่ยวกับการศึกษาของเยาวชนตลอดมา มิได้จำกัดอยู่เฉพาะโรงเรียนราชินีเท่านั้น พระองค์หญิงฯ ทรงส่งเสริมเด็กและเยาวชนให้ได้รับการศึกษา ทั้งในและต่างประเทศ ตามอัธยาศัยจนถึงระดับปริญญาเอก โดยทุนส่วนพระองค์ สืบเนื่องเรื่อยมามิได้ขาด

ด้วยน้ำพระทัยที่เปี่ยมด้วยพระเมตตา และทรงห่วงใยในการศึกษาของเยาวชน พระองค์หญิงฯ จึงทรงพระกรุณาฯ รับเป็นองค์ประธานคณะกรรมการดำเนินงาน มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ แทนหม่อมมาฆะ จิตต์บุรฉัตร ซึ่งถึงแก่อนิจกรรม ตามคำทูลเชิญของคุณหญิงพิมพ์มา สุนทราวงูร รองประธานคณะกรรมการ เมื่อปี พ.ศ. 2527 จนตลอดพระชนม์ชีพ

งานของมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน นี้ เป็นโครงการหนึ่ง ที่ได้รับความเห็นชอบจากรัฐบาล เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตเยาวชน ผู้ยากไร้ทั่วประเทศให้ได้มีโอกาสรับการศึกษาอบรมอย่างต่อเนื่องทุกระดับ โดยให้ทุนการศึกษาแก่เยาวชนปีละกว่า 3,000 คน ซึ่งต้องใช้เงินประมาณปีละ 7 ล้านบาท อันเป็นภาระหนักอย่างยิ่งในการที่จะต้องจัดหาเงินทุนมาให้เพียงพอแก่การใช้จ่าย โดยมีต้องรบกวนงบประมาณแผ่นดิน

ด้วยพระปรีชาสามารถ และน้ำพระทัยอันประเสริฐ ที่แสดงให้เห็นเป็นที่ประจักษ์แก่ผู้ร่วมงานตลอดมา พระองค์หญิงฯ ในฐานะองค์ประธานกรรมการฯ จึงทรงเป็นศูนย์รวมใจของกรรมการมูลนิธิฯ ที่มาจากบุคคลเกือบทุกสาขาวิชาชีพ ต่างช่วยกันระดมสรรพกำลังทั้งมวล ช่วยกันทำงานด้วยความเสียสละ เพื่อเยาวชนของชาติ ทรงทำให้มูลนิธิฯ เจริญก้าวหน้าเป็นปีกแผ่น สามารถให้ทุนการศึกษาต่อเนื่องแก่เยาวชนผู้ยากไร้ในหมู่บ้านทุกอำเภอ ทั่วประเทศปีละกว่า 3,000 คน เพื่อให้เยาวชนได้มีโอกาสรับการศึกษาอบรม ให้เป็นผู้มีทั้งความรู้ และคุณธรรมเติบโตเป็นพลเมืองดี เป็นทรัพยากรที่มีคุณค่า สามารถอำนวยคุณประโยชน์แก่บ้านเมือง และช่วยกันธำรงรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของสถาบันชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์

ปัจจุบัน มีเยาวชนที่กำลังศึกษา และจบการศึกษาแล้ว รวมกว่า 10,000 คน นับเป็นผลงานที่น่าภาคภูมิใจยิ่ง เพราะนอกจากจะได้ช่วยแบ่งเบาภาระของครอบครัวที่ขาดแคลนแล้ว ยังเป็นการช่วยแก้ปัญหาสังคม ด้วยการพัฒนาคุณภาพของเยาวชน ผู้ด้อยโอกาสให้ได้รับการศึกษาอบรมอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เป็นกำลังสำคัญของประเทศชาติสืบไป





## เครื่องราชอิสริยาภรณ์

ม.ป.ช., ม.ว.ม., ท.จ.ว.

## ด้านธุรกิจ

ในด้านธุรกิจ พระองค์หญิงฯ ทรงเคยเป็นองค์ประธานบริษัทแอร์สยาม จำกัด ซึ่งพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวรานนท์ธวัช เป็นผู้ริเริ่มนับเป็นสายการบินเอกชนสายแรก ในประเทศไทย ที่ประกอบธุรกิจการบินข้ามประเทศ

## พระจริยาวัตรในการพัฒนาสังคม

พระองค์หญิงฯ ทรงดำรงพระชนม์ชีพเยี่ยงสามัญชนทั่วไปมีน้ำพระทัยอ่อนโยนเมตตากรุณา โอบอ้อมอารีต่อบุคคลทุกคนโดยเสมอหน้า ทรงมีพระปรีชาสามารถวิเคราะห์วิจารณ์เหตุการณ์ ความเป็นไปต่างๆ ได้อย่างลึกซึ้งเหมาะสม ทรงให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ร่วมงานและองค์กรต่างๆ ที่ทรงมีส่วนช่วยเหลืออย่างเต็มพระสติกำลังจนงานบรรลุผลสำเร็จเป็นปึกแผ่นเสมอมา ปัจจุบันทรงเป็นองค์ประธานขององค์การองค์อุปถัมภ์ และกรรมการที่ปรึกษามูลนิธิฯ ต่างๆ ซึ่งล้วนดำเนินงานเพื่อประโยชน์สุขส่วนรวม อันเป็นการพัฒนาสังคมในด้านต่างๆ ทั้งสิ้น ดังนี้

1. องค์ประธานมูลนิธิสวนหลวง ร.9 ในพระบรมราชูปถัมภ์
2. องค์ประธานมูลนิธิ " สมเด็จพระเจ้าฟ้าจุฬาภรณฯ "
3. องค์ประธานกรรมการอำนวยการมูลนิธิ และองค์ประธานกรรมการดำเนินงานมูลนิธิ " ร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน " ในพระบรมราชินูปถัมภ์
4. องค์ประธานคณะกรรมการราชินีมูลนิธิ
5. ผู้จัดการโรงเรียนราชินี
6. องค์ประธานมูลนิธิศุภกฤต 80
7. องค์ประธานมูลนิธิสุทธธรรมวินิต
8. กรรมการที่ปรึกษาสมาคมนักเรียนเก่าราชินี
9. องค์อุปถัมภ์สมาคมศิษย์เก่าเพาะช่าง
10. องค์อุปถัมภ์วิทยาเขตเพาะช่าง
11. องค์อุปถัมภ์ทุนการศึกษาของวิทยาเขตเพาะช่าง
12. องค์ประธานที่ปรึกษามูลนิธิอนุสรณ์หม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร
13. องค์อุปถัมภ์คณะกรรมการศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมนถ
14. องค์อุปถัมภ์วิทยาลัยพณิชยการอินทราชัย
15. องค์ประธานกองทุน " เจ้าฟ้าจุฬาภรณฯ " วิทยาลัยพณิชยการอินทราชัย



## ความสนพระทัยในศาสตร์ประเภทต่างๆ และการกีฬา

พระองค์หญิง ทรงสนพระทัยในศาสตร์หลายประเภท ทรงศึกษาเมื่อพระชนมายุมากแล้ว และทรงฝึกฝนอย่างจริงจัง รวมทั้งทรงมีพรสวรรค์พิเศษ พระองค์หญิงจึงทรงมีพระอัจฉริยะเป็นเลิศในศาสตร์เหล่านั้น อันได้แก่

1. ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะด้านโภชนาการ ทรงไปเรียนการทำอาหาร และโปรดการทำอาหารตลอดมา

2. ความรู้เกี่ยวกับดนตรี และพ้อนรำ ทรงเริ่มเรียนการเล่นโอเลโทน ประมาณปี พ.ศ. 2526 และทรงเล่นได้ไพเราะ ภายหลังพระภารกิจมากขึ้น จึงไม่ได้ทรงเล่น สำหรับการพ้อนรำ ทรงรำได้งดงาม อ่อนช้อย เมื่อยังทรงพระเยาว์ พระองค์หญิง ทรงเคยรำร่วมกับ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์

พระองค์หญิง ทรงรำนำพระที่นั่งในวโรกาส 6 รอบ วันพระราชสมภพของ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ 6 พฤษภาคม พ.ศ. 2538 โดยทรงรำ 2 ครั้ง ครั้งแรกที่ศาลาศิวาลัยสวนจิตรลดา เมื่อเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2538 ร่วมกับพระญาติ-ข้าราชบริพาร ครั้งที่ 2 ทรงรำร่วมกับสมาชิกสมาคมนักเรียนเก่า ร.ร. ราชินี

3. ความรู้ทางศิลปะ ทรงเรียนวาดภาพบนกระเบื้อง เมื่อประมาณ พ.ศ.2528 ได้ประทานฝีพระหัตถ์หลายชิ้นให้มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ นำไปจัดพิมพ์เป็นบัตร ส.ค.ส. และได้้นำออกแสดงนิทรรศการ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ และวิทยาเขตเพาะช่าง ตามคำขอของผู้จัดงานด้วย

4. ความรู้เกี่ยวกับพลังจักรวาล ซึ่งเป็นวิชาที่ฝึกโดยการทำสมาธิ เพื่อดูแลสุขภาพทางกาย และทางใจ ให้กับตัวเองและผู้อื่น เมื่อพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวิมลฉัตร ทรงชวนพระองค์หญิง ไปทอดพระเนตรวิชานี้ พระองค์หญิง จึงทรงส่งผู้ใกล้ชิดที่สนใจไปเรียนก่อน จนจบระดับ 4 ต่อมาประมาณปลายปี พ.ศ. 2538 จึงทรงไปเรียน และจบระดับ 5/1 ในปี พ.ศ. 2539 การที่พระองค์หญิง ได้ทรงศึกษาถึงระดับ 5/1 ซึ่งน้อยคนนักที่จะเรียนได้ถึงระดับนี้ จึงสามารถดูแลสุขภาพให้แก่ผู้อื่นที่อยู่ไกลๆ ได้ นอกจากนี้ ยังทรงหาโอกาสที่จะพบปะคณะอาจารย์พลังจักรวาลตลอดเวลา เพื่อซักถาม และแลกเปลี่ยนความรู้ในสิ่งต่างๆ พระองค์หญิง สนพระทัยวิชาพลังจักรวาลอย่างมาก ทรงฝึกฝนวิชานี้และดูแลสุขภาพพระองค์เองเป็นประจำ ทั้งยังประทานพระเมตตาดูแลสุขภาพแก่พระญาติ - พระสหาย ผู้คุ้นเคยและข้าหลวงอีกด้วย

5. เรื่องกีฬา พระองค์หญิง ทรงโปรดกีฬาแบบมินตัน นอกจากทรงเล่นเองแล้ว



ยังทรงส่งเสริม และสนับสนุนผู้ที่มีความสามารถทางการกีฬา เพื่อให้ได้รับการพัฒนาจนบางคนมีฝีมือถึงระดับชาติ นอกเหนือจากนี้ ยังทรงสร้างคอร์สแบดมินตัน และอุปกรณ์สมาคมแบดมินตัน รวมทั้งยังทรงเคยเป็นองค์ประธานสหพันธ์แบดมินตันแห่งประเทศไทยด้วย

พระปรีชาสามารถ และพระอัจฉริยภาพของพระองค์หญิง ที่สนพระทัยในศาสตร์ต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น ได้รับการยกย่อง ชื่นชมและศรัทธาแก่ผู้รู้เห็นอย่างกว้างขวาง สมควรที่จะได้เผยแพร่ให้เป็นแบบอย่างแก่นุชนรุ่นหลังที่จะได้เจริญรอยตามพระบาท ในด้านพระวิริยะอุตสาหะ แม้ว่าพระชนมายุมากแล้ว ก็ยังทรงมุ่งมั่นศึกษาทุกอย่างที่สนพระทัยอย่างลึกซึ้ง และปฏิบัติอย่างจริงจัง

### ปริญญากิตติมศักดิ์

- พ.ศ. 2531 - ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยอเมริกัน เมืองนิวยอร์กสหรัฐอเมริกา
- พ.ศ. 2533 - ปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2534 - ปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- พ.ศ. 2536 - ปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาศิลปกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2539 - ปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม





## แสนอาลัย.....

พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ทรงรับตำแหน่งองค์ประธานกรรมการดำเนินงาน มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ต่อจากหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร ซึ่งถึงแก่อนิจกรรมมาเป็นเวลาถึง 14 ปี ทั้งทรงพระกรุณาธิบดีตำแหน่งองค์ประธานกรรมการอำนวยการ สืบแทนศาสตราจารย์ ดร.ก่อ สวัสดิ์พาณิชย์ ซึ่งถึงแก่อนิจกรรมเช่นกัน เมื่อปี 2536 อีกตำแหน่งหนึ่ง พระองค์ท่านได้แสดงให้คณะกรรมการ และผู้ร่วมงานเล็งเห็นถึงพระอัจฉริยภาพและพระปรีชาญาณ อันล้ำลึก นอกเหนือไปจากนี้ยังทรงมีพระเมตตาปราณีต่อบุคคลทุกเหล่าชั้น โดยปราศจากอคติอีกด้วย ทรงริเริ่มให้มูลนิธิ มีกิจกรรมต่างๆ อาทิ เช่น "ร่วมจิตต์การครัว" โดยเปิดรับสมัครแม่บ้านที่ประสงค์จะเรียนทำอาหาร ให้ครอบครัว โดยทรงจัดหาวิทยากร หรือบางครั้งก็ทรงรับเป็นวิทยากรเสียเอง เป็นการหาเงินเข้ามูลนิธิ และเป็นแหล่งให้ความรู้ ความเพลิดเพลินแก่แม่บ้าน ที่สมัครเข้ารับการอบรมเป็นอย่างดี

พระองค์ท่านจะประทานคำแนะนำ และข้อคิดหลายๆ ประการ ให้แก่คณะกรรมการอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้คณะกรรมการนำไปปฏิบัติ เนื่องจากไม่โปรดที่จะแสดงความคิดเห็นในที่ประชุม พระเมตตาและพระบารมีของพระองค์ท่านทำให้กองทุนของมูลนิธิ เพิ่มพูนขึ้นอย่างรวดเร็ว และมีจำนวนมาก สมดังเจตนารมณ์ของหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร ผู้ก่อตั้งมูลนิธินี้ทุกๆ ประการ

การที่พระองค์ท่านสิ้นพระชนม์อย่างกะทันหัน นำความเศร้าสลดใจมาสู่บรรดาผู้ที่ได้รับพระเมตตาจากพระองค์ท่าน และมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ อย่างสุดซึ้ง ยากที่จะบรรยายเป็นตัวอักษรได้ ขอดวงพระวิญญาณของพระองค์ท่านประสบความสุขสงบในสัมปรายภพตลอดกาล

( พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวิมลฉัตร )



ทรงประชุมคณะ  
กรรมการมูลนิธิ  
ครั้งสุดท้าย  
ณ ตึกมหิตล  
เมื่อวันที่ 2 ธ.ค. 40

## ศูนย์รวมแห่งดวงใจ

วันมหาวิปโยคสำหรับคณะกรรมการทุกฝ่าย เจ้าหน้าที่ รวมทั้งเยาวชนผู้รับทุนของมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชนฯ ทุกคนก็คือวันที่ พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา องค์ประธานคณะกรรมการอำนวยการ และองค์ประธานคณะกรรมการดำเนินงานของมูลนิธิฯ เสด็จสู่สวรรคตรวดเร็วเกินกว่าที่พวกเรา ชาวมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชนฯ คนใดจะเข้าใจให้สงบนิ่งได้ ต่างเจ็บเหงาเศร้าสลดหมดแรงไปตามๆ กัน ไม่นึกไม่ฝันเลยว่าทรงจากพวกเราไป โดยไม่มีโอกาสได้เข้าเฝ้าเยี่ยมเยียนยามทรงพระประชวร

คณะกรรมการฯ ทุกคนมีโอกาสดำเนินเข้าเฝ้าในวันครบรอบวันประสูติ 16 ธันวาคม 2540 ทรงจัดเลี้ยงประทานแก่ผู้มาเฝ้าทุกคน ณ พระตำหนักประทุม พระจริยาวัตรของพระองค์งดงามจับตาจับใจแก่ผู้ได้พบเห็นยิ่งนัก ทรงตักอาหารด้วยพระองค์เองแล้วเสด็จมาประทับเสวยร่วมโต๊ะกับคณะกรรมการ ทรงมีพระปฏิสันถารอย่างทั่วถึง แต่วันนั้นสังเกตได้ว่าไม่ทรงพระสำราญเท่าที่ควร เนื่องจากมีพระอาการทรงเบื่ออาหาร ทรงเล่าให้ฟังว่า แพทย์ถวายคำแนะนำให้เสด็จไปให้แพทย์ตรวจอย่างละเอียดที่โรงพยาบาล

เป็นวันนั้น ก็ยังทรงพระสำราญกับบรรดาพระญาติสนิท พระสหาย ผู้ใกล้ชิดเจ้าหน้าที่มูลนิธิฯ และกรรมการมูลนิธิฯ บางคนก็ไปเฝ้าอีกครั้งในตอนค่ำ ต่างพูดเป็นเสียงเดียวกันด้วยความห่วงใยว่า ทรงรับแขกพร้อมทรงดูแลเรื่องอาหาร การรับประทานอาหาร ด้วยพระองค์เอง แสดงให้ประจักษ์ ถึงน้ำพระทัยอันเปี่ยมด้วยพระเมตตา เป็นที่ชื่นชม ยินดี และปลื้มใจแก่ผู้ที่ได้เฝ้าโดยทั่วกัน แต่ต่างก็ไม่วายที่จะรู้สึกวิตกในพระสุขภาพเกรงว่าจะเป็นการตรากตรำพระวรกายจนเกินไป

หลังจากนั้น ได้ทราบจากผู้ใกล้ชิดว่า พระองค์ได้เสด็จไปทรงรับการตรวจพระวรกายที่โรงพยาบาล และได้รับการถวายการรักษา โดยเสด็จกลับมาประทับที่พระตำหนักเป็นระยะๆ กรรมการบางท่านมีโอกาสดำเนินไปเฝ้าในระหว่างที่ทรงเข้ารับการตรวจที่โรงพยาบาล และเมื่อเสด็จกลับมาประทับที่พระตำหนักเพียงไม่กี่ครั้ง ระหว่างนั้นมิได้ทรงแสดงถึงพระอาการที่น่าวิตกแต่ประการใด ยังรับสั่งเล่าถึงการตรวจและผลการตรวจของแพทย์ โดยมีได้มีพระอาการสะทกสะท้านเลย ถึงอย่างไรก็ยังมีใจว่า อีกไม่นานจะทรงหายจากพระอาการประชวรอย่างแน่นอน ดังนั้นกรรมการส่วนใหญ่จึงมิได้ทราบเรื่อง และไม่เฝ้าเลยว่าจะได้เฝ้าครั้งนั้นเป็นวันสุดท้าย เนื่องจากเพียงไม่กี่วัน หลังจากที่ได้ทรงเข้ารับรักษาพระองค์อย่างแท้จริง ก็เป็นระยะที่อยู่ในความดูแลของแพทย์อย่างใกล้ชิดบุคคลภายนอกไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าเฝ้าแล้ว

การสิ้นพระชนม์ขององค์ประธานฯ จึงนำความขึ้นทูลเกล้าฯ ถวายแด่สมเด็จพระราชินีนาถฯ ทรงมีพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้มีพิธีพระราชทานเพลิงศพ และบำเพ็ญกุศลตามประเพณี

มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชนฯ ดำรงความเป็นปึกแผ่นมั่นคง จนสามารถขยายการดำเนินงานได้กว้างขวางยิ่งขึ้น ดังเช่นที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ก็ด้วยน้ำพระทัยอันเปี่ยมล้นด้วยพระเมตตา และพระจริยาวัตรอันประเสริฐของ พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ที่ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้องค์ประธานคณะกรรมการมูลนิธิฯ ตั้งแต่เดือนมีนาคม พ.ศ. 2527 เป็นต้นมาจนถึงวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2541 เป็นเวลาถึง 14 ปีเต็ม ทรงเป็นศูนย์รวมแห่งดวงใจของพวกเราทุกคนตลอดมา

การดำเนินงานของมูลนิธิฯ เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลเยาวชน ผู้ด้อยโอกาสให้ได้รับการศึกษาอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งได้รับความอบอุ่นจากการดูแลทุกข์สุขตลอดถึงสุขภาพกายและสุขภาพจิต ได้รับการอบรมคุณธรรม จริยธรรมควบคู่กันไปด้วย เพื่อให้เจริญเติบโตเป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณค่า และทรงคุณประโยชน์แก่ประเทศชาติได้ ตามเป้าหมายของมูลนิธิฯ นั้น จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือ ช่วยเหลือเกื้อหนุนจากหลายหน่วยงาน และจากบุคลากรหลายฝ่ายที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะในระยะแรกเริ่มซึ่งหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร ได้มุ่งมั่นพากเพียรในการก่อตั้งมูลนิธิฯ จนสำเร็จใน พ.ศ. 2525 โดยมีได้อาศัยงบประมาณแผ่นดินแต่ประการใด หม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร เป็นประธานดำเนินงานคนแรก ได้ติดต่อรับบริจาคจากญาติสนิทมิตรสหาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งจัดทำเหรียญกษาปณ์ และภาพพระบรมฉายาลักษณ์แก่รัชกาล เพื่อมอบเป็นที่ระลึกในการหาทุน ได้เงินกองทุนเบื้องต้นประมาณ 10 ล้านบาท ซึ่งเพียงพอสำหรับจัดเป็นทุนการศึกษาในระยะแรกแก่เยาวชนผู้ด้อยโอกาสทุกระดับชั้น ตั้งแต่ก่อนวัยเรียนจนถึงระดับ





อุดมศึกษา ทุกอำเภอทั่วประเทศ จำนวน 2525 คน เท่ากับปีที่มีการสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี ใน พ.ศ. 2525 จำนวนเงินที่จำเป็นต้องใช้ เพื่อจัดทุนการศึกษาให้เยาวชน ประมาณปีละ 5 ล้านบาท ดังนั้น จึงต้องเร่งแสวงหาทุนเพิ่มเติม ให้มูลนิธิสามารถดำเนินงานให้ทุนการศึกษาอย่างต่อเนื่องได้ตลอดไป โดยต้องจัดกิจกรรมหาทุนประเภทต่างๆ และเพื่อให้มูลนิธิ มั่นคง ต้องมีกองทุนถาวร ใช้แต่เพียงดอกผลเท่านั้น จึงจะเป็นที่มั่นใจได้ว่า มูลนิธิ จะยั่งยืนในการช่วยเหลือเยาวชนได้ตลอดไป แผนงานที่คิดไว้อย่างมีขั้นตอนได้บรรลุผล หม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร ก็ถึงแก่อนิจกรรมเสียก่อน

เป็นบุญของเยาวชนไทยผู้ยากไร้ด้อยโอกาสโดยแท้ ที่ พระองค์หญิงสุทธสิริโสภา ทรงรับเป็นองค์ประธานกรรมการดำเนินงานมูลนิธิฯ ความว่าเหวของคณะกรรมการคอยบรรเทาหลัง กลับมีขวัญและกำลังใจขึ้นมาแทนที่

คณะกรรมการมูลนิธิฯ ทุกคน ตระหนักดีว่า ระหว่างที่มูลนิธิฯ กำลังอยู่ในสภาพไม่มั่นคงนั้น หากมิได้รับพระเมตตาจาก พระองค์หญิงสุทธสิริโสภา ทรงรับเป็นองค์ประธานกรรมการดำเนินงาน มูลนิธิฯ ไม่มีหวังที่จะเจริญก้าวหน้ามั่นคง เป็นที่ศรัทธาของประชาชน จนได้รับความร่วมมืออย่างกว้างขวาง ดังเช่นทุกวันนี้อย่างแน่นอน

การดำเนินงานของมูลนิธิฯ มีขอบข่ายกว้างขวางทุกจังหวัดทั่วประเทศ ต้องได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งจากกระทรวงศึกษาธิการ และกระทรวงมหาดไทย รวมทั้งผู้อุปการคุณจากในประเทศและต่างประเทศ ปัจจัยสำคัญในการเชื่อมโยงให้เกิดความร่วมมือร่วมใจก็คือ **ความศรัทธา**

องค์ประธาน ทรงมีพระจริยาวัตร และน้ำพระทัยที่ทำให้ผู้ร่วมงานเกิดความสบายใจ อบอุ่นในพระเมตตาที่ประทานแก่ทุกคนอย่างทั่วถึง ทรงห่วงใยดูแลทุกข์สุขของเจ้าหน้าที่มูลนิธิฯ ทรงเห็นอกเห็นใจคณะกรรมการที่เหน็ดเหนื่อย ทรงติดตามปัญหาต่างๆ ของเยาวชน และประทานคำแนะนำแก้ไขนานาประการ ดังนั้นจึงทรงเป็นหลัก และมิ่งขวัญโดยแท้จริงของมูลนิธิฯ ทรงเป็นศูนย์รวมใจของคณะกรรมการ และผู้เกี่ยวข้อง รวมทั้งผู้อุปการคุณ และเยาวชนผู้รับทุนของมูลนิธิฯ ทุกคน การดำเนินงานของมูลนิธิฯ ราบรื่น ปราศจากอุปสรรคใดๆ ก็เนื่องจากความรัก ความสามัคคีระหว่างผู้ร่วมงาน ซึ่งต่างก็มีความผูกพัน จงรัก ศรัทธา เกิดทุนในองค์ประธานฯ เช่นเดียวกัน

สิ่งที่ปัจจัยสำคัญที่สุดในการดำเนินงานมูลนิธิฯ ให้บรรลุผลตามเป้าหมาย ดุจเดียวกับ น้ำ เป็นเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต ก็คือ **เงิน**



พระองค์หญิงสุทธสิริโสภา ทรงมีสายพระเนตรอันยาวไกล จึงทรงรับเป็นประธานกรรมการหาทุนด้วย มิใช่ทรงดำรงตำแหน่งเพียงเพื่อสร้างศรัทธา แก่ผู้มีจิตกุศลเท่านั้น ทรงให้ออกคิดเห็นที่เป็นประโยชน์แสดงถึงพระปรีชาสามารถ และพระวิจรรณญาณอันลุ่มรอบคอบ ระหว่างที่มีการประชุมคณะกรรมการทุกครั้งที่มีการเตรียมการ เพื่อจัดกิจกรรมต่างๆ ในการหาทุน ทรงให้ความสำคัญแก่กรรมการทุกคน ทรงเป็นกันเองไม่ถือพระองค์ ทรงมีอารมณ์ขัน มักมีเรื่องขำขันมาทรงเล่าประทานเป็นประจำ ทุกครั้งที่มีการประชุมกลุ่มย่อยที่พระตำหนัก โปรดทรงทำอาหารเลี้ยงด้วยพระองค์เอง มีพระหัตถ์ของพระองค์ในการทำอาหาร เป็นที่ชื่นชอบติดอกติดใจพวกเราทุกคน

ระยะแรกๆ ที่ทรงเป็นประธานหาทุน จำเป็นต้องจัดกิจกรรมต่างๆ ปีสละหลายครั้ง ทรงเห็นเด็ยเคียดเยี่ยงบำเคียดโหล่กับบรรดาคณะกรรมการด้วย ทรงเป็นหลักให้พวกเราได้ยึด เป็นมิ่งขวัญกำลังใจโดยตลอดอย่างแท้จริง ไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมประเภทใด แม้กระทั่งการจัดนำชมศิลปวัฒนธรรม ยังจังหวัดต่างๆ หรือการชมการแสดงคอนเสิร์ต ฯลฯ โดยเฉพาะทรงจัดโครงการ ร่วมจิตต์การควรั เพื่อหาทุนโดยทรงเปิดตำหนักให้ผู้มาเรียนทำอาหารเป็นรุ่นๆ รับสั่งว่าไม่ประสงค์จะทรงรับเงินบริจาค โดยไม่มีสิ่งใดตอบแทน แม้โครงการนี้จะได้อะไรสักอย่างก็ไม่มากมาย แต่สิ่งที่ล้ำค่ากว่านั้นคือ การประชาสัมพันธ์ ที่ยังผลให้มีผู้ศรัทธาบริจาค อุปการะเยาวชน กว้างขวางยิ่งขึ้น

จากการที่ทรงเป็นองค์ประธานหาทุนด้วยพระองค์เอง ด้วยความเต็มพระทัย ทรงเป็นผู้นำในการเสียดสทั้งทรัพย์สินส่วนพระองค์ และทรงอุทิศองค์ตราครุฑพระราชกายโดยมิได้ทรงแสดงถึงความเหน็ดเหนื่อย หรือเบื่อหน่ายแต่ประการใดเช่นนี้ได้สร้างศรัทธาให้เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในบรรดาประชาราษฎร์ทุกหมู่เหล่า มูลนิธิฯ ก็เป็นที่รู้จัก ผู้มีจิตกุศลต่างพอใจที่จะบริจาคเงินอุปการะเยาวชน โดยนำมาถวายองค์ประธานโดยตรงบ้าง มอบผ่านกรรมการมูลนิธิฯ แต่ละคนบ้าง นอกจากนั้น ยังมีผู้จัดงานต่างๆ แล้วรวบรวมเงินมาถวาย บางรายจัดงานในต่างประเทศ นำมาถวายเป็นเงินตราต่างประเทศก็มี ดังนั้นมูลนิธิฯ จึงมีเงินทุนถาวรของผู้อุปการะเพิ่มขึ้น จนเพียงพอแก่การดำเนินงาน ตามเป้าหมาย และถึงกับขยายจำนวนเงินทุน และจำนวนเยาวชนเพิ่มขึ้นได้ จนปัจจุบันมูลนิธิฯ ให้ทุนแก่เยาวชน จำนวนปีละกว่า 3,000 คน และเพิ่มเงินระดับประถม จากทุนละ 1,200 บาท เป็น 1,500 บาท ระดับมัธยมจากทุนละ 2,000 บาท เป็น 2,500 บาท และระดับอุดมศึกษา จากทุนละ 5,000 บาท เป็น 6,000 บาท ฯลฯ

ระยะเวลา 14 ปี ที่ทรงเป็นองค์ประธานดำเนินงานและประธานหาทุนของมูลนิธิฯ ได้รับความศรัทธาเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ จนปัจจุบันมีกองทุนถาวรประมาณ 90 ล้านบาท



ทั้ง ๆ ที่ได้ใช้เงินเป็นทุนการศึกษาเพิ่มขึ้นถึงปีละประมาณ 7 ล้านบาท

ปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่ง ที่ชักนำให้เกิดศรัทธา และไว้วางใจในการปฏิบัติงานของมูลนิธิ ก็คือ ความเข้าใจอันดีระหว่างผู้ปฏิบัติงานแต่ละขั้นตอน ทั้งในส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค แต่ละจังหวัดมีคณะกรรมการทุนการศึกษา ประจำจังหวัด ซึ่งมีผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นประธาน และคณะกรรมการอุปการะเยาวชนประจำจังหวัด ซึ่งมีภรรยาผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นประธาน ความร่วมมือระหว่างผู้ร่วมงานดังกล่าว จำเป็นต้องสร้างความเข้าใจอันดีต่อกัน ให้เกิดการประสานงานอย่างราบรื่น นั้น จะอาศัยแต่เพียงการสื่อสารด้วยตัวอักษร ย่อมเกิดปัญหาและอุปสรรคบ้างเป็นธรรมดา ดังนั้น เพื่อขจัดความไม่เข้าใจกันบางประการ องค์ประธานฯ จึงทรงดำริ ให้มีการประชุมคณะกรรมการมูลนิธิ ร่วมกันทั้งคณะกรรมการในจังหวัด และคณะกรรมการจากกรุงเทพฯ โดยเสด็จเป็นองค์ประธาน กำหนดการประชุมในต่างจังหวัด ตามความเหมาะสมกับระยะที่สะดวกแก่สภาพของท้องถิ่น ดังนี้

ครั้งที่ 1	16 - 20 กุมภาพันธ์ 2532	15 จังหวัดภาคใต้
ครั้งที่ 2	8 - 11 มกราคม 2533	7 จังหวัดอีสานใต้
ครั้งที่ 3	18 - 21 กุมภาพันธ์ 2534	16 จังหวัดภาคเหนือ
ครั้งที่ 4	22 - 26 สิงหาคม 2536	9 จังหวัดอีสานตอนบน

การเสด็จประชุมในต่างจังหวัด นอกจากจะเกิดประโยชน์ด้านการสร้างความเข้าใจอันดีต่อกัน ยังเป็นการนัดหมายการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง มีการประสานงานกันอย่างราบรื่น ได้ผลดี เป็นที่ไว้วางใจแก่ผู้มีจิตศรัทธาบริจาคเพิ่มขึ้น ยังได้ทรงเยี่ยมเยียนกรรมการผู้ร่วมงานในจังหวัดต่างๆ โดยเฉพาะผู้ว่าราชการจังหวัด และภรรยาผู้ว่าราชการจังหวัด รวมทั้งเยาวชนได้มารับของขวัญหรือเงินด้วย

บางจังหวัดที่อยู่ใกล้เคียง นัดหมายมาประชุมพร้อมกันในจังหวัดที่เป็นศูนย์กลาง เพื่อช่วยให้ทรงเหน็ดเหนื่อยในการเดินทางน้อยลง

การเสด็จยังต่างจังหวัดเพื่อทรงเยี่ยมเยียน และทรงประชุมร่วมกับคณะกรรมการในแต่ละจังหวัดเช่นนี้ ช่วยให้การดำเนินงานของมูลนิธิ ราบรื่น ปราศจากปัญหาหรือข้อข้องใจใดๆ โดยสิ้นเชิง และเป็นที่ยืนยันดีแก่ทางจังหวัดอย่างเห็นได้ชัด

เมื่อการติดต่อประสานงานระหว่างมูลนิธิ กับผู้ร่วมงานในต่างจังหวัดทุกขั้นตอน ผ่านพ้นไปด้วยดี ประโยชน์ที่เห็นได้ชัดเจนก็คือ มูลนิธิ ได้รับความไว้วางใจในการดำเนินงานจากประชาชนกว้างขวางยิ่งขึ้น เกิดความศรัทธา ปราบถนอที่จะช่วยเยาวชนให้





ได้รับการศึกษาและพัฒนา โดยผ่านทางมูลนิธิฯ เงินบริจาคจึงหลังไหลมายังมูลนิธิฯ โดยไม่ต้องเหน็ดเหนื่อยในการจัดกิจกรรมเพื่อหาทุนตลอดปีตั้งแต่ก่อน ทั้งนี้มิได้หมายความว่า มูลนิธิฯ สิ้นสุดความต้องการรับบริจาคแล้ว หากหมายถึงการที่ความจำเป็นได้ผ่อนคลายลงจากเป้าหมายเดิม แท้จริงนั้น มูลนิธิฯ รับหน้าที่แทนท่านอุปการะในการให้ทุนการศึกษา ดูแลทุกข์สุข และอบรมคุณธรรม จริยธรรม แก่เยาวชนผู้ด้อยโอกาส ซึ่งยังมีอยู่อีกเป็นจำนวนมากในปัจจุบัน หากมูลนิธิฯ มีกำลังเพิ่มขึ้น ก็สามารถช่วยเหลือแก่กุลเยาวชนได้มากขึ้น เพื่อประโยชน์สุขแก่ประเทศชาติสืบไป

ระลึกถึงพระกรุณาธิคุณของ พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ที่ทรงมีต่อมูลนิธิฯ และคณะกรรมการ เจ้าหน้าที่ ผู้ร่วมงานทุกคน ทั้งในต่างจังหวัดและในส่วนกลาง รวมทั้งเยาวชนผู้รับทุนทุกคน ด้วยความจงรักภักดี ซาบซึ้งในพระเมตตาที่ปรากฏให้เห็นที่ประจักษ์ ทั้งจากสายพระเนตรและจากพระจริยาวัตรเท่าที่พระรณามาแล้ว เพียงบางส่วนเท่านั้น ยังมีอีกมากมายยากที่จะบรรยายได้ครบถ้วน

ด้วยอนุภาพแห่งบุญญาธิการบารมีและคุณงามความดีที่ทรงบำเพ็ญคุณประโยชน์มหาศาลแก่เยาวชน เพื่อสังคมและประเทศชาติ จงเป็นยานวิเศษนำเสด็จพระองค์หญิงสุทธสิริโสภา สู่ทิพยวิมานในสรวงสวรรค์ชั้นวันันตร

สุดท้ายนี้ ขอถ่ายทอดความในใจ ของบรรดาคณะกรรมการมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชนฯ ผู้มีโอกาสดำรงงานใกล้ชิดกับพระองค์หญิงฯ โดยสรุปดังนี้

ดังฟ้าฟาดกลางดวงใจให้ปวดร้าว เมื่อยืนข่าวสูญเสียองค์พระทรงศรี  
พระเมตตากรุณาหลังรินทั่วปฐพี ชุบชีวิตเยาวชนพันทุกข์ภัย  
พระองค์ทรงเป็นศูนย์รวมแห่งดวงจิต ทุกชีวิตเพิ่มพูนขวัญมิหวั่นไหว  
ทรงนำหน้าข้าบาทพร้อมน้อมกายใจ งานยิ่งใหญ่สัมฤทธิ์ผลชนชื่นชม  
ร้อยดวงใจของปวงข้าต่างมาลา เกิดบูชาอาลัยรักสุดชื่นชม  
แม้ในฝันเพียงได้เฝ้าถวายบังคม ก็สุขสมจำหลักใจไม่ลืมเลือน  
ขอรวมพลังตั้งจิตอธิษฐาน หากมีญาณวิถิใดไร้สิ่งเสมือน  
ทรงทราบถึงความจงรักตรึงใจเดือน สุดแดนเดือนเป็นข้าบาททุกชาติเทอญ

คณะกรรมการ และเจ้าหน้าที่  
มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชินูปถัมภ์



# สารจากใจ...นักเรียนทุนมูลนิธิ ฯ

โรงเรียนศรีมาศพิทยาคม หมู่ที่ 1 ต.โดนด

อ. ศรีมาศ จ. สุโขทัย 64160

โทร. (055) 695022

6 กุมภาพันธ์ 2541

เรื่อง ขอแสดงความเสียใจอย่างยืงต่อการสิ้นพระชนม์ของพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา  
เรียน รองประธานมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์  
และประธานคณะกรรมการฝ่ายทุนการศึกษาเยาวชนในระบอบโรงเรียน

จากการที่กระผมได้ทราบข่าวจากหนังสือพิมพ์ ถึงการสิ้นพระชนม์ ของพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ซึ่งพระองค์ทรงเป็นองค์ประธานกรรมการอำนวยการ มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชนแล้ว กระผมรู้สึกเสียใจเป็นอย่างยิ่ง กระผมเคยตั้งความหวังไว้ว่าสักวันหนึ่ง คงจะได้ไปเข้าเฝ้าพระองค์ เพื่อรับพระโอวาทจากพระองค์ กระผมซาบซึ้งที่พระองค์ทรงเป็นผู้ที่มีน้ำพระทัย อ่อนโยนเมตตา โอ้อ้อมอารีต่อทุกคน โดยเฉพาะเยาวชนที่กำลังศึกษาอยู่อย่างเช่นตัวกระผมนี้ กระผมได้อ่านหนังสือพิมพ์แล้วก็ทราบว่า พระปรีชาสามารถของพระองค์มีอยู่หลายด้านด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นการวิเคราะห์วิจารณ์ความเป็นไปต่างๆ อย่างลึกซึ้งเหมาะสม ทรงให้คำปรึกษาแก่ผู้ร่วมงาน และองค์กรต่างๆ ที่ทรงมีส่วนช่วยเหลืออย่างเต็มพระสติกำลังเสมอมา และทรงเป็นองค์ประธานขององค์กร องค์อุปถัมภ์ และกรรมการที่ปรึกษาของมูลนิธิต่างๆ ที่ดำเนินกิจการด้านพัฒนาสังคม และจากการทุ่มเทพระวรกายเพื่อทุกคนนี้เอง ทำให้พระองค์ต้องประชวรด้วยโรคพระโลหิตไม่ปกติ ทรงเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย และในที่สุดพระองค์ก็ทรงสิ้นพระชนม์ เมื่อค่ำวันที่ 2 กุมภาพันธ์ที่ผ่านมา นี้ นำความเศร้าโศกเสียใจมาให้แก่ผู้ได้รับการอุปถัมภ์ช่วยเหลือทุกคนเป็นอย่างยิ่ง รวมทั้งตัวของกระผมนี้ด้วย

ถึงแม้ว่ากระผมจะไม่มีโอกาสได้ไปกราบพระศพของพระองค์ กระผมก็ขอกราบทูลแสดงความเสียใจอย่างสุดซึ้ง น้ำพระทัยที่พระองค์ทรงมีต่อกระผมรวมทั้งเพื่อนๆ เยาวชนทุกคนนั้น กระผมจะขอเก็บไว้ในความทรงจำของกระผมตลอดชีวิต ขอดวงพระวิญญาณของพระองค์ จงไปสู่สวรรคตที่สงบสุขด้วยเทอญ.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

( นายนิรุตต์ ทรัพย์เมือง )

นักเรียนทุนมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชินูปถัมภ์  
โรงเรียนศรีมาศพิทยาคม จังหวัดสุโขทัย



พระรูปในกิจกรรมต่าง ๆ  
ของมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ  
เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชานุอุปถัมภ์  
ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด





# ทรงรับพระราชทาน ปริญญาบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ปีการศึกษา 2533



ทรงรับพระราชทาน  
ปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์  
สาขาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
ปีการศึกษา 2534



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี  
พระราชทานดอกไม้แสดงความยินดี ณ สวนอัมพร



ทรงนำผู้รับทุนมูลนิธิฯ จากต่างจังหวัด ที่ได้รับทุนพระราชทาน ศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัยรังสิต เข้าเฝ้าสมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ ณ วังเลอติส เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2534







ทรงนำคณะกรรมการและเจ้าหน้าที่มูลนิธิฯ วางพวงมาลาสักการะ พระบรมศพสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี ณ พระที่นั่งดุสิตมหาปราสาท เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2538



ทรงร่วมพิธีฝังเด็กถวายสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี ณ พระที่นั่งดุสิตมหาปราสาท และทอดพระเนตร "วังสระปทุม" ซึ่งจำลองด้วยกระดาษ เมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2538

## ทรงประชุมคณะกรรมการ มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชนฯ ในโอกาสต่าง ๆ



1



2



3



4



5



6



7



8

(คำบรรยายพระรูป หมายเลข 1 - 81 ดูได้จากหน้า 41-44)



ทรงประชุมภรรยาผู้ว่าราชการจังหวัดภาคต่าง ๆ ทั่วประเทศ  
และเยี่ยมเยียนเยาวชนผู้ได้รับทุนการศึกษา  
พร้อมกับประทานเงินช่วยเหลือเยาวชน

9



10



11



12



13



14



15



16





## ทรงเป็นขวัญ-กำลังใจ และทรงเป็นประธานหาทุนให้มูลนิธิ ฯ

17



18



19



20



21



22



23



24





## ประธานวโรกาส ให้บุคคลต่าง ๆ เข้าเฝ้าถวายเงินสมทบทุนมูลนิธิฯ

25



26



27



28



29



30



31



32





## ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน



33



34



35



36



37



38



39



40





## ประทานเลี้ยงแก่กรรมการมูลนิธิฯ ผู้ช่วยเหลืองาน และเจ้าหน้าที่มูลนิธิฯ ในโอกาสต่าง ๆ

41



42



43



44



45



46



47





ประธานวโรกาสให้คณะกรรมการมูลนิธิ ฯ  
เข้าเฝ้าถวายพระพร - ถวายความยินดีในโอกาสต่าง ๆ

48



49



50



51



52



53



54



55







งานทำบุญเลี้ยงพระในโอกาสครบรอบ 12 ปีของมูลนิธิฯ  
ณ พระตำหนักประดัม และทำเนียบรัฐบาล 12,13 มีนาคม 2537

56



57



58



59



60





## “ ร่วมจิตต์การครัว ”

61



62



63



64



65



66



67





## “ ร่วมจิตต์ ” นำชมศิลปและวัฒนธรรม

68



69



70



71



72





## ทรงเป็นองค์ประธานจัดงาน “ วันหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร ” 18 ตุลาคม



73



74



75



76



77





พระเมตตาที่ประทานต่อวงการศึกษา  
เสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีประทานปริญญาบัตร ประกาศนียบัตร  
และประทานทุนการศึกษาแก่นักเรียน นักศึกษาสถาบันต่าง ๆ

78



79



80



81





**คำบรรยาย**  
**พระรูปในกิจกรรมต่าง ๆ ของมูลนิธิฯ**  
**ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด**

( หน้า 29 - 40 )

หมายเลข	คำบรรยาย
1 .....	ทรงประชุมครั้งแรก หลังจากทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ อย่างเป็นทางการการดำเนินงานมูลนิธิฯ ณ พระตำหนักสุโขทัย มีนาคม 2527
2 .....	เสด็จเป็นองค์ประธานฯ ประธานในอนุโมทนาบัตร แก่ผู้บริจาคเงินให้มูลนิธิฯ และทรงประชุมใหญ่สามัญประจำปี พ.ศ.2529 ของมูลนิธิฯ ร่วมกับ ศ.ดร. ก่อ สวัสดิ์พานิชย์และคณะกรรมการ ณ หอประชุมบ้านมนังคศิลา
3 .....	เสด็จเป็นองค์ประธานฯ ประชุมจัดงาน "วันหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร" ครั้งที่ 4 ปี 2531 ณ ห้องประชุมตึกมทิตล ซึ่งพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวิมลฉัตร ทรงร่วมประชุมด้วย
4 .....	ทรงหารืองานกับคณะทำงาน เพื่อจำหน่ายน้ำหอมคูลเลอร์โคโลญจน์ ที่ทรงได้รับบริจาค เมื่อปี 2533 ณ พระตำหนักสุโขทัย
5 .....	ทรงประชุมคณะกรรมการฝ่ายจัดหาทุน ปี 2533 เพื่อจำหน่ายน้ำหอมคูลเลอร์ มีคุณอาพันธ์ เป็นารุณ เป็นที่ปรึกษา ณ ห้องประชุมตึกมทิตล
6 .....	เสด็จเป็นองค์ประธานฯ ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานมูลนิธิฯ ณ ห้องประชุมตึกมทิตล ปี 2533
7 .....	เสด็จเป็นองค์ประธานฯ ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานมูลนิธิฯ ณ ห้องประชุมตึกมทิตล ปี 2531
8 .....	ทรงประชุมกับคณะทำงานจัดทำหนังสือ "ต้นไม้แห่งชีวิต" ในโอกาส 12 ปี มูลนิธิฯ ปี 2536 ณ พระตำหนักสุโขทัย
9 .....	ทรงฉายพระรูปร่วมกับประธานคณะกรรมการอุปการะเยาวชนประจำจังหวัดต่างๆ ในภาคใต้ ณ สำนักงานเหล่ากาชาด จังหวัดนครศรีธรรมราช
10 .....	ผู้ว่าราชการจังหวัดตรัง ( ประธานคณะกรรมการทุนการศึกษาของมูลนิธิฯ ประจำจังหวัด ) - ภรรยาผู้ว่าราชการจังหวัด ( ประธานคณะกรรมการอุปการะเยาวชนประจำจังหวัด ) และข้าราชการเฝ้ารับเสด็จขณะทรงเยี่ยมเยาวชนผู้รับทุนมูลนิธิฯ ในจังหวัด
11 .....	ทรงฉายพระรูปร่วมกับประธานคณะกรรมการอุปการะเยาวชนประจำจังหวัดต่างๆ ในภาคเหนือ ณ จังหวัดเชียงใหม่
12 .....	ทรงฉายพระรูปร่วมกับผู้ว่าฯ จ.ลำพูน - ภรรยาผู้ว่าฯ และคณะกรรมการอุปการะเยาวชนประจำจังหวัด ณ ศาลากลางจังหวัดลำพูน
13 .....	เสด็จเยี่ยมเยาวชนผู้รับทุนมูลนิธิฯ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปี พ.ศ. 2535
14 .....	ทรงประชุมร่วมกับผู้ว่าฯ จ.อุดรธานี-ภรรยาผู้ว่าฯ และคณะกรรมการประจำจังหวัด ณ ศาลากลางจังหวัด
15 .....	ทรงฉายพระรูปร่วมกับผู้ว่าฯ จ.ขอนแก่น และเยาวชนผู้รับทุนมูลนิธิฯ ณ ศาลากลางจังหวัด
16 .....	ทรงฉายพระรูปร่วมกับผู้ว่าฯ จ.สกลนคร - เจ้าหน้าที่ และเยาวชนผู้รับทุนมูลนิธิฯ ณ ศาลากลางจังหวัด
17 .....	รับเสด็จ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา เมื่อปี 2530 ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย เสด็จเป็นองค์ประธานคอนเสิร์ตการกุศล แบบเบิร์ด เบิร์ด อีกแบบ จัดโดย คุณหญิงพิมพ์มา สุนทรากร ภิริยา ราม.มหาดไทย และคณะภิริยา รมด.
18 .....	ทรงร่วมแถลงข่าว การจัดทอดผ้าป่าทุนการศึกษาครั้งที่ 2 ของมูลนิธิฯ ปี 2530 ณ สโมสรแม่บ้านทหารบก จัดโดยคุณหญิงพันธ์เครือ ยงโยธธ นายกสมาคมแม่บ้านทหารบก



- 19 ..... เสด็จเป็นองค์ประธาน ทอดพระเนตรแผ่นโซว์การกุศลจากประเทศจีน เมื่อปี 2531 จัดโดยคุณหญิงพิมพ์พา สุนทราวงกูร ภริยา รามว.มหาดไทย ร่วมกับสถานทูตจีน ณ โรงแรมแลนด์มาร์ค
- 20 ..... เสด็จเป็นองค์ประธานทอดผ้าป่าทุนการศึกษาสำหรับสามเณร ณ วัดไร่ขิง จ.นครปฐม ปี 2531 จัดโดย รามว. ศึกษาธิการ ( พลเอก มานะ รัตนโกเศศ ) และทรงฉายพระรูปร่วมกับคณะกรรมการจัดงานของ จ. นครปฐม
- 21 ..... เสด็จเป็นองค์ประธานทอดผ้าป่าทุนการศึกษาสำหรับเยาวชนทั่วประเทศ ปี 2532 ณ หอประชุมบ้านมณีกิตติลา จัดโดยท่านผู้หญิงบุญเรือน ชุณหะวัณ ภริยานายกรัฐมนตรี และคณะภริยา รามต.
- 22 ..... เสด็จพร้อมด้วย ม.จ.สุวณิด กิตติยากร พระสวามี เป็นประธานทอดพระเนตร คอนเสิร์ตบรอดเวย์ ปี 2532 ณ หอประชุมจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จัดโดยคุณหญิงศศิมา ศรีวิกรม์
- 23 ..... เสด็จเป็นองค์ประธานทอดพระเนตร โอเปร่าคอนเสิร์ตการกุศล ปี 2533 จัดโดย ฯพณฯ อานันท์ ปันยารชุน ที่โรงแรมแลนด์มาร์ค
- 24 ..... เสด็จเป็นองค์ประธานเปิดงาน สัปดาห์เลือกสรรของขวัญปีใหม่ ปี 2533 ณ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ สี่แยกคอกวัว จัดโดยคุณสุภาพ สุนทรทรัพย์
- 25 ..... โปรดให้ ภาวรด ตระปะทีป ม.โกลมมาต นำนักเรียนจาก ร.ว.ในเครือมูลนิธิเซนต์คาเบรียล เข้าเฝ้าถวายเงิน ปี 2529 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 26 ..... คุณหญิงอรชร คงสมพงษ์ ถวายเงินที่สมาคมแม่บ้านทหารบกจัดทอดผ้าป่าทุนการศึกษาให้มูลนิธิฯ เมื่อปี 2530 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 27 ..... โปรดให้ คุณหญิงสุชาดา ทิระวัฒน์ นำคุณบุญญา จริยะเวช และบุตรชาย เข้าเฝ้าถวายน้ำหอมคูลเลอร์ โคโลญจน์ 60,000 ขวด เพื่อหารายได้ให้มูลนิธิฯ ปี 2533 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 28 ..... ภาวราดา ตระปะทีป ม.โกลมมาต และกรรมการสมาคมศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ เฝ้าถวายเงินจากการแข่งขันรถการกุศล ปี 2534 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 29 ..... โปรดให้ คุณหญิงจวบ จิรโรจน์ นำคุณเอกบเก็ ดันติพงษ์ ภรรยาผู้ว่าฯ จ.สิงห์บุรี และคณะเฝ้าถวายเงิน ปี 2534 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 30 ..... คุณหญิงสุชาดา ทิระวัฒน์ ประธานมูลนิธิกาญจนนโรทัย นำคุณอุทุม กาญจนนโรทัย เจ้าของมูลนิธิฯ และคณะเฝ้าถวายเงินทั้งหมดของมูลนิธิฯ จำนวน 750,000 บาท ในโอกาสเลิกกิจการ ตามที่ระบุไว้ในตราสาร เมื่อปี 2537 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 31 ..... โปรดให้ คุณเผื่องทิพย์ เกเกสสุต ผู้แทนบริษัท ดั่งกิ้นได้นัท และคณะ เฝ้าถวายเงิน ปี 2538 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 32 ..... โปรดให้ คุณเชาว์ เชาว์เด่นกุล ผู้แทนคุณสมพงษ์ ชินธรรมมิตร เฝ้ารับโล่เกียรติคุณ ที่บริษัท ราชชาอุส บริจาคเงิน 1 ล้านบาท ให้มูลนิธิฯ ในโอกาสดำเนินกิจการครบรอบ 30 ปี พ.ศ. 2540 ณ ห้องประชุมตึกมทิตล
- 33 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ หอประชุมบ้านมณีกิตติลา
- 34 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ พระตำหนักประดุม นนทบุรี
- 35 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ หอประชุมบ้านมณีกิตติลา
- 36 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ หอประชุมบ้านมณีกิตติลา
- 37 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ หอประชุมบ้านมณีกิตติลา
- 38 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ จังหวัดด่ง
- 39 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ จังหวัดลำพูน
- 40 ..... ประทานทุนการศึกษาให้แก่เยาวชน ณ จังหวัดขอนแก่น





- 41 ..... ประทานเลี้ยงกรรมการ - ผู้ถวายเงินสมทบทุนมูลนิธิ ณ พระตำหนักประดม นนทบุรี ปี 2529
- 42 ..... ประทานเลี้ยงคณะกรรมการจัดทอดผ้าป่าทุนการศึกษาสำหรับสามเณร ปี 2533 ณ พระตำหนักประดม
- 43 ..... ประทานเลี้ยงขอบคุณ กรรมการจัดงานคอนเสิร์ตการกุศล รงไชย แมคอินไตย์ ณ พระตำหนักประดม
- 44 ..... ประทานเลี้ยงกรรมการจำหน่ายน้ำหอมคูลเลอร์โคโลญจน์ ณ โรงแรมแอมบาสเตอร์
- 45 ..... ประทานเลี้ยงผู้แทนเยาวชน ผู้รับทุนมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ จาก 70 กว่าจังหวัดทั่วประเทศ ณ พระตำหนักประดม ในโอกาสที่มาทัศนศึกษาในกรุงเทพมหานคร ปี 2537
- 46 ..... ประทานเลี้ยงเจ้าหน้าที่มูลนิธิ ณ พระตำหนักนรินาม หัวหิน ที่ประทานพระอนุญาตให้ตามเสด็จไปพักผ่อน ประจำปี พ.ศ. 2537
- 47 ..... ประทานเลี้ยงกรรมการ ที่ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ และเกียรติยศ เมื่อปี พ.ศ. 2540 ณ โรงแรมเรติสน์
- 48 ..... คณะกรรมการมูลนิธิฯ เช่นเจ้าถวายพระพรเนื่องในวันประสูติ 16 ธันวาคม 2530 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 49 ..... ถวายความกตัญญูกตเวที ที่ทรงรับตำแหน่งองค์ประธานดำเนินงาน เป็นสมัยที่ 3 และองค์ประธานฝ่ายจัดหาทุนมูลนิธิ ปี 2531 ณ ตึกมหิตล
- 50 ..... ถวายพระพรปีใหม่ 2531 และถวายความยินดีที่ทรงได้รับปริญญาดุษฎีบัณฑิต กิตติมศักดิ์ สาขาบริหารการศึกษา จากมหาวิทยาลัยอเมริกัน สหรัฐอเมริกา
- 51 ..... ถวายพระพรวันปีใหม่ พ.ศ.2533 ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 52 ..... ถวายพระพรเนื่องในวันประสูติ 6 รอบ 16 ธันวาคม 2536 ณ พระตำหนักประดม นนทบุรี
- 53 ..... กรรมการร้องเพลงถวาย และคณะเจ้าหน้าที่ได้เดินทางเครื่องถวายในงานเลี้ยงตอนค่ำวันประสูติ 6 รอบ
- 54 ..... ถวายพระพรในโอกาสที่ทรงได้รับพระราชทานปริญญาดุษฎีบัณฑิต กิตติมศักดิ์ จากมหาวิทยาลัยรามคำแหง และในโอกาสวันประสูติ 16 ธันวาคม 2535 ณ ภิตดาการณเรียนนา
- 55 ..... ถวายพระพรล่วงหน้า เนื่องในวันประสูติ 16 ธันวาคม 2540 ณ ตึกมหิตล (ครั้งสุดท้าย)
- 56 ..... งานทำบุญเลี้ยงพระ ในโอกาส 12 ปี มูลนิธิ ณ พระตำหนักประดม 12 มีนาคม 2537
- 57 ..... งานครบรอบ 12 ปี มูลนิธิ ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล 13 มีนาคม 2537
- 58 ..... งานครบรอบ 12 ปี มูลนิธิ ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล 13 มีนาคม 2537
- 59 ..... ทรงรับการถวาย " เข็มพุ่มเพชร " สัญลักษณ์ของมูลนิธิฯ ในโอกาสที่ทรงเป็นองค์ประธานกรรมการดำเนินงาน ครบ 10 ปี
- 60 ..... ทรงฉายพระรูปกับเยาวชนที่ชนะเลิศการประกวดเรียงความ ในโอกาส 12 ปี มูลนิธิฯ
- 61 ..... ทรงอธิบายการทำแพนเค้ก ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 62 ..... ทรงฟังวิธีการทำอาหาร ที่ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ สอน
- 63 ..... กับสมาชิกร่วมจิตต์การควี ณ เรียบพระตำหนักสุขุมวิท
- 64 ..... กับสมาชิกร่วมจิตต์การควี ณ พระตำหนักสุขุมวิท
- 65 ..... ณ พระตำหนักประดม นนทบุรี
- 66 ..... สนพระทัยอาหาร ที่ ม.จ.ดวงทิพย์โชติ แจ้งหล้าภากร ทรงสอน
- 67 ..... อาหารที่ทรงสอน - แพนเค้ก นำมารับประทานมาก
- 68 ..... ทรงนำเสด็จทั่ว พระที่นั่งอนันตสมาคม ปี 2529 เพื่อหารายได้ให้มูลนิธิฯ จัดโดย ดร. สิงห์โต จ่างตะกูล
- 69 ..... ทรงนำเสด็จทั่ว พระบรมมหาราชวัง ปี 2529 จัดโดย คุณหญิงสุนทร พงษ์โสภณ
- 70 ..... ทรงนำเสด็จทั่ว พิพิธภัณฑ์คุณประสาท วงษ์สกุล ปี 2530 จัดโดย ภราดา ดร.ประทีป ม.โกมลมาศ
- 71 ..... ทรงนำเสด็จทั่ว จังหวัดชลบุรี ปี 2531 จัดโดย ดร. สิงห์โต จ่างตะกูล



- 72 ..... ทรงพระกรุณาให้คณะท้าวี่ร่วมจัดตั้ง ชมพระตำหนักประทุม และเครื่องตกแต่งสมัยโบราณ ปี 2532 จัด  
โดย คุณหญิงจวบ จิรโรจน์
- 73 ..... ปี 2531 เสด็จพร้อมด้วยพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวิมลฉัตร พังการอภิปราย " บทบาทของผู้นำสตรี "  
ณ โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า
- 74 ..... ทรงมีรับสั่งกับ พลตรีจำลอง ศรีเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2530
- 75 ..... ปี 2531 เสด็จพร้อมด้วยพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวิมลฉัตร ทรงเปิดนิทรรศการสตรีไทย...ผู้นำสตรีของ  
โลก ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า
- 76 ..... ในฐานะองค์ประธานที่ปรึกษาการจัดงาน หม่อมงามจิตต์ วาลิก..... " วาตรีกุหลาบพรวดาวสุกใส "  
ณ ห้องนาลย์ โรงแรมดุสิตธานี วันที่ 30 ตุลาคม 2534 เพื่อหารายได้ก่อตั้งมูลนิธิอนุสรณ์หม่อมงามจิตต์  
บูรฉัตร
- 77 ..... ทรงฉายพระรูปร่วมกับผู้มีผลงานดีเด่นในด้านต่างๆ ที่ได้รับรางวัล " หม่อมงามจิตต์ บูรฉัตร " ประจำปี  
2535
- 78 ..... เสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีประทานปริญญาบัตร แก่ผู้สำเร็จการศึกษาจาก มหาวิทยาลัยสยาม ปีการ  
ศึกษา 2539 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ในภาพขณะประทานปริญญาคุณูปกตเกิดคิดตักตัก  
แก่คุณตักดา โมกขมรรคกุล ประธานศาลฎีกา
- 79 ..... ประทานประกาศนียบัตรแก่นักศึกษา โรงเรียนการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยวนานาชาติ ปี 2536
- 80 ..... ประทานประกาศนียบัตร แก่นักศึกษาวิทยาลัยพาณิชยการอินทราชัยปี 2539 ณ โรงแรมทาวเวอร์อินทาวน์
- 81 ..... ประทานทุนการศึกษา แก่นักศึกษา สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเพาะช่าง ณ พระตำหนัก  
ประทุม นนทบุรี

## ภาพเขียนฝีพระหัตถ์

ประทานให้มูลนิธิฯ นำมาจัดพิมพ์เป็น ส.ค.ส. ปี พ.ศ. 2529, 2536 และ 2539









# มูลนิธิ“ร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯเพื่อเยาวชน”

ในพระบรมราชินูปถัมภ์

## สารจากองค์ประธานมูลนิธิฯ

ข้าพเจ้ารู้จักกับฟ้างามจิตต์ บุรฉัตร มาตั้งแต่เสกสมรสกับพระองค์เจ้าเปรมบุรฉัตร ตลอดเวลาก็รู้สึกชื่นชมแถมสงสัยว่าฟ้างามจิตต์ทำงานมากมายได้อย่างไร ตั้งแต่ทำหนังสือพิมพ์แสดงนดารัตเป็นต้นมา จนถึงก่อตั้งมูลนิธิต่างๆ หลายแห่ง

เมื่อไม่มีฟ้างามจิตต์ ข้าพเจ้าก็ถูกคุณหญิงพิมพา สุนทรางกูร ชวนให้มาทำงานแทนฟ้างามจิตต์ในมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ เพียงช่วยมูลนิธิฯ เดียว ข้าพเจ้าก็ตกใจมาก เพราะแน่ใจว่าข้าพเจ้าเองนั้น ไม่สามารถที่จะทำงานอย่างฟ้างามจิตต์ได้เลย แต่คุณหญิงพิมพาที่รับรองว่า คุณหญิงและคณะกรรมการมูลนิธิฯ จะช่วยเหลืออย่างเต็มที่ในงานนี้

เมื่อมาช่วยทำงานให้มูลนิธิฯ แล้ว ยิ่งเห็นมากขึ้นว่า ฟ้างามจิตต์สามารถจริงๆ นอกจากในด้านการงานแล้ว ยังเลือกคนได้เก่ง เชื่อเชิญบุคคลหลายท่านมาร่วมทำงานด้วย และทุกคนช่วยเหลือด้วยความจริงใจ ทำให้งานของมูลนิธิฯ ดำเนินต่อไปได้ผลสำเร็จ สมดังปรารถนาของฟ้างามจิตต์



( พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา )

ข้อความใน “สารจากองค์ประธานมูลนิธิฯ” คัดลอกมาจากหนังสือ “หม่อมงามจิตต์บุรฉัตรอนุสรณ์” 18 ตุลาคม 2534 ย่อมเป็นที่ประจักษ์ถึงน้ำพระทัยอันงดงาม และพระปรีชาสามารถในการพิจารณาผู้ร่วมงานรอบข้าง ด้วยพระเมตตาธรรมอันสูงส่ง เป็นที่ประทับใจแก่ผู้มีโอกาสได้ถวายงานใกล้ชิดยิ่งนัก



## “ ร่วมจิตต์การครัว ”

พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ทรงเป็นห่วงมากในเรื่องฐานะการเงินของมูลนิธิร่วมจิตต์ น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ แม้ว่าคณะกรรมการทุกคนจะช่วยกันจัดหาทุนด้วยวิธีต่างๆ รวมทั้งมีผู้ศรัทธาบริจาคเงินมาถวายพระองค์ท่านอยู่เนืองนิตย์

ในฐานะที่พระองค์ท่านโปรดเรื่องการทำอาหาร ทั้งยังทรงเคยไปเรียนการทำอาหารกับท่านผู้หญิง ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ รัชนี้ พระญาติ ซึ่งเป็นเจ้าของร้านกัลปพฤกษ์ ดังนั้น เมื่อมีพระประสงค์จะหารายได้ให้มูลนิธิฯ ด้วยพระองค์เอง จึงทรงเปิด “ ร่วมจิตต์การครัว ” เพื่อสอนทำอาหารที่วัง ที่ประทับ วิชาแรกคือ การทำแพนเค้ก ทรงประเดิมสอนด้วยพระองค์เอง เป็นอาหารที่มีรสชาติดีมาก และทรงพระกรุณาปรุงด้วยพระองค์เอง เพื่อประทานแก่ผู้ใกล้ชิด และแขกผู้มาเฝ้าเสมอๆ สำหรับการสอนครั้งต่อไป ทรงเชิญ พระญาติ-กรรมการมูลนิธิฯ และผู้เชี่ยวชาญมาสอน การสอนมีทั้งสิ้น 3 รุ่น คือ เมื่อปี พ.ศ. 2531 2533 และ 2535

พระองค์ท่านทรงขอให้ผู้ที่มาเรียนบริจาคเงินให้มูลนิธิฯ คนละ 2,000 บาทโดยไม่ทรงหักค่าใช้จ่ายใดๆ มีผู้สมัครเรียนรุ่นละประมาณ 20 คน การที่มีจำนวนน้อยก็เพราะมีพระประสงค์ที่จะให้ทุกคน ได้รับความรู้ทั่วถึง แต่ละรุ่นเรียนสัปดาห์ละ 1 วัน ในช่วงเช้า เป็นเวลา 6 สัปดาห์ และหลังจากเลิกเรียนก็จะประทานเลี้ยงอาหารที่พระตำหนักด้วย ทั้งที่พระตำหนักสุขุมวิท และพระตำหนักเมืองนนท์ ทุกคนที่มาเรียนต่างก็สนุกสนานและปลื้มปิติมากที่ได้มาเฝ้าพระองค์ท่าน บางคนมาไม่ทันเรียนแต่มาขอรับประทาน อาหาร เพราะอาหารที่วังพระองค์ท่านมีรสชาติดีมาก

ก่อนการสอน พระองค์ท่านจะทรงเตรียมการล่วงหน้า ทรงเป็นพระธิดาจัดห้อง จัดโต๊ะ เตรียมอุปกรณ์ทุกอย่างด้วยพระองค์เอง รวมทั้งทรงคิดว่าจะประทานเลี้ยงอาหารอะไรดีแก่ผู้มาเรียน การเปิดสอนร่วมจิตต์การครัวันนี้ ทำให้ผู้ที่ไม่เคยรู้จักพระองค์ท่านมาก่อน ได้มีโอกาสมาเฝ้าพระองค์ท่าน นับว่าโชคดีที่มีโอกาสได้รับพระเมตตาบารมีอย่างใกล้ชิดจากพระองค์ท่าน นอกเหนือจากความรู้ที่ได้รับ ทั้งยังได้รับประทานอาหาร “ฝีมือชาววัง” ได้รับความรู้ด้านการจัดโต๊ะอาหาร และเครื่องครัว ฯลฯ ที่สวยงามมาก กล่าวกันว่า เครื่องครัวของพระองค์ท่านมีมากกว่าซูเปอร์สโตร์บางแห่งและสวยงาม น่าใช้ ซึ่งหาซื้อตามท้องตลาดได้ยาก เมื่อทรงทราบว่าผู้เรียนสนใจอุปกรณ์เครื่องครัวกันมาก จึงทรงพระเมตตาจัดหาซื้ออุปกรณ์ครัวไปซื้ออุปกรณ์ด้วยพระองค์เอง ที่ประเทศสิงคโปร์ และฮ่องกง โดยจัดเป็นกรุปีทัวร์ เพื่อความประหยัด และทรงขอยืมโรงแรมในท้องพระนคร เพราะไม่ต้องพระประสงค์ที่จะให้มีสิ่งใดพิเศษเกินผู้ร่วมคณะ

การเสด็จสิงคโปร์ครั้งนั้น ยังทรงมีพระกรุณาซื้อเครื่องโทรสารประทานให้มูลนิธิฯ ใช้งานด้วย ซึ่งเวลานั้นยังไม่มีใครใช้เครื่องโทรสารมากนัก แต่เพราะทรงเห็นการณ์ไกลว่าจะเป็นประโยชน์ ต้องงานของมูลนิธิฯ





การเปิดสอน “ร่วมจิตต์การครัว” นั้นนอกจากจะทรงปลื้มพระทัยที่ได้ทรงลงแรงหาเงินให้มูลนิธิฯ ด้วยพระองค์เองแล้ว ยังทำให้พระองค์ท่านทรงพระเกษมสำราญ และทรงสนุกสนานมาก ทรงมีรับสั่งว่า แม้จะได้เงินเข้ามูลนิธิฯ ไม่มากก็ไม่เป็นไร แต่ทรงหวังความผูกพันต่อเนื่อง เมื่อมูลนิธิฯ จัดงานกุศลใดๆ สมาชิกร่วมจิตต์การครัวเหล่านี้ จะได้ศรัทธาสันนิษฐานงานมูลนิธิฯ ต่อไป

การสอน “ร่วมจิตต์การครัว” รุ่นสุดท้าย เมื่อปี พ.ศ. 2535 มีความพิเศษกว่ารุ่นก่อนๆ คือ พระองค์ท่านทรงนึกสนุก จัดให้มีการสอบวันสุดท้ายของการเรียน โดยให้ผู้เรียนทุกคนจับฉลากล่วงหน้า เพื่อแบ่งกลุ่ม และทำอาหารตามที่สอนไปแล้ว 1 ชนิด กลุ่มใดไม่สะดวกจะจัดเครื่องปรุง พระองค์ท่านก็ทรงมีพระเมตตาเตรียมหาไว้ให้ ในการสอบทรงใช้ระเบียบพระดำหนักที่สอนทุกครั้งเป็นสถานที่สอบและแบ่งเขตเป็นกลุ่มๆ และพระองค์ท่านจะทรงเตรียม เต้าแก๊ส - หม้อ - กะทะ - จาน - ชาม ฯลฯ ที่สวยงามน่าใช้มากสำหรับแต่ละกลุ่ม การเปิดสอนร่วมจิตต์การครัวรุ่นสุดท้ายจึงทำให้พระองค์ท่านและผู้เรียนสนุกสนานมากเป็นพิเศษ แม้ว่าจะมีผู้ขอร้องให้ทรงเปิดสอนรุ่นต่อไปอีก แต่เนื่องจากทรงมีพระภารกิจมากขึ้น จึงยังไม่ได้เปิดสอนอีก ทั้งๆ ที่โปรด “ร่วมจิตต์การครัว” เป็นที่สุด



คณะท้าวี่ ณ ประเทศฮ่องกง พ.ศ. 2535



อาหารดาว-หวาน ที่สอนในโครงการ

## “ ร่วมจิตต์การครัว ”

มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน

ในพระบรมราชินูปถัมภ์ พ.ศ. 2531, 2533, 2535

อำนวยการโดย พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา องค์ประธานกรรมการฝ่ายจัดหาทุน

ชื่ออาหาร	พระนาม - นามผู้สอน
* แพนเค้ก .....	พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา
* เวอร์จิเนียแฮม .....	ม.จ.ดวงทิพย์โชติ แจ้งหล้าอาภากร
* กล้วยแขกเสวย .....	ม.จ.ดวงทิพย์โชติ แจ้งหล้าอาภากร
* แอมมอ .....	ท่านผู้หญิงดุษฎีวัชร วัชริน
* CRÊPES SUZETTES .....	ท่านผู้หญิงดุษฎีวัชร วัชริน
* TRIFLE .....	ท่านผู้หญิงดุษฎีวัชร วัชริน
* กุ้งต้มกะทิ .....	ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์
* ข้าวผัดโครงการหลวง (ดอยคำ) .....	ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์
* ห่อหมกเห็ด .....	คุณหญิงสุชาดา ภิระวัฒน์
* ขนมจีนน้ำเงี้ยว .....	คุณหญิงแสงเดือน ณ นคร
* ข้าวคั้นจิ้น (ข้าวคลุกเนื้อหนึ่ง) .....	คุณหญิงแสงเดือน ณ นคร
* น้ำพริกอีสาน (แจ่ว) พริกสดและพริกแห้ง .....	คุณหญิงมลิ มูลศาสตรสาทร
* ซุปหน่อไม้ทรงเครื่อง .....	คุณหญิงมลิ มูลศาสตรสาทร
* หลนปูเค็ม .....	คุณหญิงมลิ มูลศาสตรสาทร
* ไก่ซีอิ้ว .....	คุณกมลลา ลิมทอง
* ปีกไก่หม้อดิน .....	คุณกมลลา ลิมทอง
* น้ำพริกเขียงไธ .....	คุณกมลลา ลิมทอง
* ก๋วยเตี๋ยวเขียงไธ .....	คุณกมลลา ลิมทอง
* กระทงทองไส้ต่างๆ .....	คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
* หมี่กรอบ .....	คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
* ถูทง .....	คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
* เป้าฮ้อเห็ดหอมน้ำแดง .....	มร.ชิน กรวีก เพย หัวหน้าพ่อครัว ห้องอาหาร ซูชิ เซียน โรงแรมแลนด์มาร์ค
* หูฉลามผัดแห้ง .....	มร.ชิน กรวีก เพย
* ข้าวเหนียวสังขยา-กุ้ง .....	เจ้าหน้าที่ หสน.วีรส
* เล็กเยลลี่แอปเปิ้ล .....	เจ้าหน้าที่ หสน.วีรส



# แม่แพนเค้ก

โดยพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา

## ส่วนผสมของแป้ง

- แป้ง	3/4	ถ้วย
- เกลือ	1/2	ช้อนชา
- นมสด	1 1/4	ถ้วย
- ไข่	2	ฟอง

## ซอสแดง

- เนย	2	ช้อนโต๊ะ
- แป้ง	2	ช้อนโต๊ะ
- ซอสมะเขือเทศ	1	ช้อนโต๊ะ
- น้ำซุ๊ป	1	ถ้วย
- เกลือ	1/2	ช้อนชา
- พริกไทยเล็กน้อย		

## ซอสขาว

- เนย	2	ช้อนโต๊ะ
- นมร้อน (ซุ๊ป)	1	ถ้วย
- พริกไทย	1/4	ช้อนชา
- แป้ง	2	ช้อนโต๊ะ
- เกลือ	1/2	ช้อนชา

## วิธีทำซอส

เอาเนยใส่กะทะพอละลาย ผัดแป้งให้ร้อน ใส่เนยหรือน้ำซุ๊ป ( หรือซุ๊ป-นม ) ใส่เกลือ พริกไทย คนให้เข้ากันตั้งไฟให้ขึ้น 2 นาที พอสุก ปิดไฟ ใส่ครีมชีส คนให้ทั่ว แอมหั่นชิ้นเล็กๆ แอสพาราากัสหั่นเล็ก ผสมกับซอสขาว ถ้าเค็มไป ให้เอาไก่ต้มหั่นชิ้นเล็กๆ ผสมลงไปด้วย

เอาแป้งแพนเค้กที่เตรียมไว้ ท่อเรียงลงในจานสำหรับที่จะอบ ราดด้วยซอสแดง โรยด้วยเนยแข็งขูด เข้าเตาอบ ความร้อนประมาณ 350-400 องศา





# เวอร์จิเนียแอสบ

โดย ม.จ. ดวงทิพย์โชติ แจ้งหล้าภาการ

## เครื่องปรุง

- |                              |           |
|------------------------------|-----------|
| - แสมรมควัน ประมาณ           | 2 ก.ก.    |
| - สับประตกระป๋องอย่างชิ้น    | 2 กระป๋อง |
| - น้ำตาลยี่ห้อ รอกแคนบิน     | 1 ขวด     |
| - บัวหวาน หรือลูกพรุน ประมาณ | 3 ชีด     |
| - เกลือ                      | 1 ช้อนชา  |

## วิธีทำ

ใช้น้ำสับประตจากกระป๋องแช่แสมที่ซื้อมา ใส่ทั้งก้อน แช่ประมาณ 3 วัน  
ภายหลังจาก 3 วันแล้ว ยกตัวแสมขึ้นอบในเตาอบ เวลาอบต้องหมั่นรดน้ำสับ  
ประตประมาณ 2 ครั้ง เมื่อตัวแสมเหลืองเกรียม ก่อนยกออกจากเตาต้องใช้น้ำตาล  
ยี่ห้อรอกแคนบินราดจนทั่วเนื้อแสมแล้วนำไปอบอีกครั้งหนึ่งประมาณ 10-15 นาที

## เครื่องเคียง

มีแอปเปิ้ล น้ำตาล มะนาว ซอส

ซูดแอปเปิ้ลเป็นฝอยต้มกับน้ำตาลเชื่อม กวนจนสุกได้ที่ บีบน้ำมะนาวใส่  
ประมาณ 1 ช้อนชา

ขึ้นสับประตจากกระป๋องนำไปทอด แล้วใช้ลูกพรุนหรือบัวหวานก็ได้ นำ  
ไปต้มกับน้ำตาลพอสุก



# กล้วยแขกเสวย

โดย ม.จ. ดวงทิพย์โชติ แจ้งหล้าภากร

## เครื่องปรุง

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| - ผีอกสุกขูดเป็นฝอย                   | 2 ถ้วย                                     |
| - มะพร้าวขูดสด                        | 2 ถ้วย                                     |
| - แป้งสาลี                            | 2 1/2 ถ้วย                                 |
| - มะพร้าวคั้น                         | 1 1/2 ถ้วยกับน้ำเป็นหัวกะทิ<br>และน้ำปูนใส |
| - น้ำปูนใส                            | 1/2 ถ้วย                                   |
| - แป้งเบกกิ้งเพอร์เดอร์ (ผงฟู) ประมาณ | 3 ช้อนชา                                   |
| - เกลือ                               | 1 ช้อนชา                                   |
| - ไข่ขาว                              | 4 ช้อนชา                                   |
| - น้ำมันพืช                           |  |
| - น้ำตาลตามชอบ                        |  |

## วิธีทำ

ใส่ผีอกที่ขูดเป็นฝอย แล้วเอาแป้งสาลีละลายกับน้ำปูนใส ให้น้ำหายเป็นลูก เอาน้ำมะพร้าวที่คั้นไว้เทรวมกัน แล้วคนส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน อย่าให้แป้งเป็นลูก เกลือและน้ำตาลตามรสชอบ หลังสุดใส่แป้งผงฟู เมื่อผสมเสร็จแล้วนำกล้วยน้ำว้าผ่าลูกละ 4 ชิ้น คือ ผ่ากลางลูกทางยาว แล้วตัดอีกครั้งผลเป็น 4 ชิ้น นำกล้วยที่ตัดแล้วชุบลงไป กะพืดให้แป้งพอกกับตัวกล้วยให้ทั่ว แล้วทอดลงในน้ำมันพืชร้อนๆ พอเหลืองตักขึ้นใส่จานที่มีตะแกรง เพื่อน้ำมันจะได้ไม่ติดมาก



## แฮมอบ

โดย ท่านผู้หญิงดุษฎีวัชร วัชรน

### Ham สุก

แฮม 1 ก่อน เอามาแช่เบียร์ 1 ชั่วโมง แล้วเอาขึ้นมาดัดที่ยุ่งๆ หิ้ง  
แต่งให้เรียบร้อย แล้วเอาทางด้านมันข้างเป็นดาสีเหลืองขนมเปียก  
ปูน

### สับปะรด

ตัดเป็นชิ้นบางๆ วางตามช่องที่บั้ง แล้วเอากานพลูกับนสับปะรด  
ให้ติดกับแฮม (ใส่ลูกพรุนแทนสับปะรดก็ได้) เอาน้ำผึ้งราดพอทั่ว ถ้า  
ไม่มีใช้น้ำตาลทรายแดงโรย

### มันฝรั่ง

ทั้งเปลือกห่อกระดาษ Foil อบพร้อมกับแฮม หรือทอดเป็นแท่ง ใส่  
ถั่วกระป๋องด้วยก็ได้ เสร็จแล้วเรียงในจานแต่งด้วย Cherry แดงและ  
ผักชีฝรั่ง มันฝรั่งวางพอสวย  
เราจะเสิร์ฟธรรมดา กับมันฝรั่ง ถั่ว หรือเสิร์ฟกับไก่วงอบก็ได้

## Crêpes Suzettes

แป้งสาลี 2/3 ถ้วย นม 1 ถ้วย ไข่ไก่ 2 ฟอง เกลือนิดหน่อย ทั้ง  
หมดรวมกัน เนยละลาย 2 ช้อนโต๊ะ ผัดน้ำตาล 4 ถ้วย (หวานไปใช้ 2 ถ้วย  
ต่อ 1 คนก็พอ)

ใส่ผิวส้มขูด ผัดจนเป็นคาราเมล ใส่ผิวมะนาวขูด น้ามะนาว 2 ช้อน  
ชา น้ำส้มคั้น 1/3 ถ้วย เอาแพนเค้กใส่

ตักน้ำราดๆ พับสี่ ใส่เหล้า 3 อย่างๆ ละ 2 ช้อนชา เคี้ยว มาลาซิโน  
Orange Brandy จดไฟ



# Trifle

โดย ท่านผู้หญิงดุษฎีวัชร วัชรนิ

## Trifle มีบัตเตอร์เค้ก ผลไม้กระป๋อง คัสตาร์ด

### เค้ก

- เนย	1/2 ถ้วย	- แป้ง	1 1/2 ถ้วย	} ร่อนรวมกัน
- น้ำตาล	3/4 ถ้วย	- เกลือ	1/8 ช้อนชา	
- นม	1/2 ถ้วย	- ผงฟู	1 1/2 ช้อนชา	
- วานิลลา	1/2 ช้อนชา	- ไข่ไก่	3 ฟอง (แยก)	

### วิธีทำ

ตีเนยกับน้ำตาลจนขาว ใส่ไข่แดงทีละฟอง ตีให้เข้ากันทุกครั้งทีใส่ไข่ ใส่แป้งที่ร่อนกับเกลือ ผงฟู สลับกับนม ตีไข่ขาว 1 นาที แล้วค่อยๆ ใส่ อบไฟ 350 องศา

### Castard

- ไข่แดง	2 ฟอง	- นมสด	2 ถ้วย
- น้ำตาล	2 ถ้วย	- เกลือ	1/8 ช้อนชา
- วานิลลา	-	- แป้งข้าวโพด	4 ช้อนโต๊ะ
- เนย	3 ช้อนโต๊ะ		

### วิธีทำ

แป้ง น้ำตาล เกลือ นมรวมกัน ใส่เนยตีไฟ คนจนข้น ใส่ไข่แดง วานิลลา ยกลง



# กุ่มตบกะทิ

โดย ม.ร.ว. คณิตศรี สวัสดิวัตน์

## เครื่องปรุง

- |                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| - กุ้งกุลาดำ           | 1/2 กิโลกรัม (ประมาณ 8-10 ตัว) |
| - หัวกะทิ              | 3 ถ้วยตวง                      |
| - หน่อไม้ดอง           | 3 ชีด                          |
| - ตะไคร้               | 3 ต้น                          |
| - พริกชี้ฟ้า แดง เขียว |                                |
| - พริกเหลือง           |                                |
| - น้ำตาลปีก            |                                |
| - น้ำปลาดี             |                                |
| - ใบมะกรูดอ่อน         |                                |

## วิธีทำ

1. ปอกกุ้งกุลาดำไว้หาง ผ่ากลางหลังเล็กน้อยชักเส้นสีด้าออกพักไว้ (ระวังอย่าให้มันกุ้งแตกออกไป)
2. หน่อไม้ดอง เลือกที่ดองไว้ใหม่ๆ ต้มน้ำ เปลี่ยนน้ำสัก 2-3 ครั้ง เพื่อให้กลิ่นจางลง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
3. มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม คั้นน้ำให้ได้ 3 ถ้วยตวง
4. ตั้งกะทิให้เดือดด้วยไฟกลาง ใส่หน่อไม้ดองที่ต้มไว้แล้วคอยให้กะทิเดือดสักครู่ ใส่ตะไคร้ซึ่งทุบพอบุบ หั่นเป็นท่อนขนาดประมาณ 2 นิ้วลงไปปรุงรสด้วยน้ำตาลปีก น้ำปลาดี ใส่พริกชี้ฟ้า เขียว แดง พริกเหลือง ลงไปทั้งเม็ด ชิมรสตามชอบ แล้วจึงใส่กุ้ง ใบมะกรูดอ่อน ถ้าชอบรสเผ็ด บุบพริกชี้หนูใส่ลงไปสักเล็กน้อย



# ข้าวผัดโครงการหลวง

โดย ม.ร.ว.ณัตติศรี สวัสดิวัตน์

ข้าวผัดตอนต้น

ไก่ ๑ กิโลกรัม ๑๐๐ กรัม  
 ไข่ไก่ ๑ ฟอง ๑ ฟอง  
 น้ำมันพืช ๑๐๐ กรัม ๑๐๐ กรัม  
 ไข่ไก่ ๑ ฟอง ๑ ฟอง  
 ข้าว ๑๐๐ กรัม ๑๐๐ กรัม  
 น้ำมันพืช ๑๐๐ กรัม ๑๐๐ กรัม  
 น้ำมันพืช ๑๐๐ กรัม ๑๐๐ กรัม

(พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา ทรงเตรียมภาชนะต่างๆ ล้างหน้าสำหรับการสอนทำอาหารแต่ละครั้ง โดยทรงบันทึกด้วยลายพระหัตถ์ว่า ต้องเตรียมอะไรบ้าง)

## ส่วนประกอบ

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| - ข้าวสวยสำหรับรับประทาน               | 6 คน                                 |
| - พริกแกงเผ็ด                          | 1 ช้อน                               |
| - ไข่เปิดทำเป็นไข่ดาว                  | 6 ฟอง                                |
| - ไข่เค็มอย่างดีสิบเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ | 3 ฟอง                                |
| - เนย                                  | 1 ช้อนโต๊ะ                           |
| - กะหล่ำปลี                            | 1/2 หัว หั่นสี่เหลี่ยมขนาดสองนิ้วมือ |
| - แครอท                                | 2 หัว หั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ            |
| - หน่อไม้ฝรั่ง                         | 3 ช้อน ตัดเป็นท่อนๆ                  |
| - ถั่วลิสงเตา                          | 3 ช้อน ตัดสามท่อน                    |
| - ข้าวโพดต้ม                           | 1 หัว แกะเป็นเม็ดๆ                   |
| - เห็ดฟาง                              | 3 ช้อน หั่นสี่ชิ้น                   |
| - หัวไชโป้ว                            | 2 ช้อน หั่นสี่เหลี่ยม                |

## วิธีทำ

ผัดพริกแกงกับน้ำมันพืชให้มันกลืนหอม ใส่แครอท หัวไชโป้ว หน่อไม้ฝรั่ง กะหล่ำปลี ผัดให้สุกแล้วแหวกตรงกลางกะทะ ใส่เนยพอละลาย ใส่ถั่วลิสงเตา เห็ดฟาง ข้าวโพดต้ม ลงไปคลุกให้เข้ากัน แล้วจึงใส่ข้าวลงไปผัด เมื่อเข้ากันดีแล้ว ใส่ไข่เค็ม คนให้ทั่ว ปรงรสด้วยน้ำตาลทรายและซีอิ้วขาวตราเด็กสมบูรณ์ รับประทานกับไข่ดาว





# ห่อหมกเห็ด

โดย คุณหญิงสุชาดา ภิระวัฒน์

## ส่วนประกอบ

- |              |  |              |                                  |
|--------------|--|--------------|----------------------------------|
| 1. เห็ดฟาง   | 1/2 ก.ก. (ประมาณ 5 ถ้วย<br>ตวงเมื่อหั่นแล้ว) | 4. ใบโหระพา  | 1. กุ้ง หรือผักอื่นๆ<br>ตามใจชอบ |
| 2. มะพร้าว   | 1/2 ก.ก.                                     | 5. ไข่แดง    | 1 ฟอง                            |
| 3. ผักกาดขาว | 1 ต้น  | 6. ซีอิ้วขาว | 2 ช้อนโต๊ะ                       |

## เครื่องปรุงรสน้ำพริก

- |                       |            |                         |            |
|-----------------------|------------|-------------------------|------------|
| 1. ตะไคร้หั่นเป็นแว่น | 6 ช้อนโต๊ะ | 5. กระเทียมหั่นเป็นแว่น | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 2. ผิวมะกรูดหั่นฝอย   | 1 ช้อนโต๊ะ | 6. พริกแห้งเอามล็ดออก   | 10 เม็ด    |
| 3. ข่าหั่นฝอย         | 2 ช้อนโต๊ะ | 7. กะปิ                 | 1 ช้อนชา   |
| 4. หอมหั่นเป็นแว่น    | 2 ช้อนโต๊ะ | 8. เกลือ                | 1/4 ช้อนชา |

## ส่วนประกอบโรยหน้าห่อหมก

- |                      |                       |                    |  |
|----------------------|-----------------------|--------------------|--|
| 1. ไข่ขาว            | 1 ฟอง                 | 5. ผักชี เติบไป    | พอประมาณสำหรับโรยหน้า  |
| 2. หัวกะทิ           | 1 ถ้วยตวง             | 6. ใบมะกรูดหั่นฝอย | 1-2 ช้อนโต๊ะ (แบ่ง<br>เป็น 2 ส่วน ใช้ผสมคลุกกับเห็ดส่วนหนึ่ง ใช้<br>โรยหน้าอีกส่วนหนึ่ง) |
| 3. แป้งมัน           | 1/4 ช้อนชา            |                    |  |
| 4. พริกชี้ฟ้าหั่นฝอย | พอประมาณสำหรับโรยหน้า |                    |  |

## วิธีทำ

ตำเครื่องปรุงรสน้ำพริกตามสัดส่วนที่กำหนดไว้ให้ละเอียด โดยใส่กะปิทีหลังเมื่อตำละเอียดเข้ากันดีแล้วตักขึ้นไว้

คั้นมะพร้าว เก็บหัวกะทิไว้แบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนที่หนึ่ง 1 ถ้วยตวง เก็บไว้สำหรับผสมหอยทอด และอีกส่วนหนึ่ง 1 1/4 ถ้วยตวง สำหรับคลุกกับเห็ด

ล้างเห็ดให้สะอาด แล้วนำมาผึ่งไว้ 1-2 นาที เพื่อให้สะเด็ดน้ำ แล้วหั่นฝอย

นำเครื่องแกงมาคลุกกับเห็ดให้เข้ากัน โดยค่อยๆ เติมหักกะทิที่เตรียมไว้ ใส่ลงไปทีละน้อย ประมาณ 1 1/4 ถ้วยตวง ใส่ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ ใบมะกรูดหั่นฝอยใส่พอหอม ประมาณ 1 ช้อนชา ใส่ไข่แดง 1 ฟอง คลุกเคล้าให้เข้ากัน

ผักกาดขาว หั่นขนาดพอสมควร ลวกน้ำพอสุก ส่วนใบโหระพาไม่ต้องลวกน้ำร้อน

นำผักที่ต้องการคือ ผักกาดขาว หรือใบโหระพา หรือผักอื่นใดตามใจชอบ ใส่รอกงักนากะทะพอสมควร แล้วนำเห็ดที่คลุกแล้วใส่ทับลงไปบนผักให้พูนนากะทะ แล้วหอยทอดส่วนประกอบโรยหน้าแต่พองาม

## วิธีทำส่วนประกอบโรยหน้า

ตีไข่ขาว 1 ฟอง ให้แตกแต่ไม่ถึงกับเป็นฟอง ใส่หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง และแป้งมัน 1/4 ช้อนชา คนให้เข้ากัน แล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ คนอยู่เรื่อยๆ ประมาณ 2 นาที

เมื่อโรยหน้าด้วยกะทิปรุงดังกล่าวข้างต้น และพริกชี้ฟ้า ผักชี ใบมะกรูดหั่นฝอย แต่พองามแล้ว นำห่อหมกไปนึ่งประมาณ 5 นาที



# ขนมจีบน้ำเจียว

โดย คุณหญิงแสงเดือน ณ นคร

## เครื่องปรุง

พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า กะปิ (น้ำพริกแบบแกงส้ม) ซีอิ๊วหมู  
อ่อนดัดเนื้อ หมูสับ มะเขือเทศสีดา ลูกเล็ก (ผ่าครึ่ง) เลือดหมู (หั่นสี่  
เหลี่ยม) ผักรักบี้ ต้นหอม ผักชี (ซอยละเอียด) ถั่วงอกสด(เด็ดก้าน)  
พริกขี้หนูแห้งทอด มะนาว

## วิธีทำ

ซีอิ๊วหมูต้มน้ำแกง  
เครื่องปรุง (น้ำพริก) โขลกให้ละเอียด ตักกะทะใส่น้ำมันชนิดน้อย ใส่  
พริกผัดให้หอม ใส่หมูสับ มะเขือเทศ เลือดหมู พอได้ตักใส่หม้อน้ำ  
แกงปรุงรส ใส่ น้ำปลา (รสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว)

## วิธีรับประทาน

รับประทานกับขนมจีน ใส่ขนมจีนราดน้ำแกง โรยด้วยต้นหอมผักชี  
(หั่นละเอียด) ถั่วงอก พริกทอด กระเทียมเจียว ถ้าชอบเปรี้ยวบีบ  
มะนาว

# ข้าวคั่วจีบ (ข้าวคั่วลูกเนียง)

โดย คุณหญิงแสงเดือน ณ นคร

## เครื่องปรุง

ข้าวสวย เนื้อสับ เลือดหมูสดชนิดน้อย พริกไทย ขอสปรุงรส (หรือ  
น้ำปลา เกลือ)

## วิธีทำ

ขอสปรุงรสคลุกกับเนื้อให้ทั่ว ใส่เลือดหมูให้สัวย ใส่พริกไทย เอา  
มาห่อใบตอง (ห่อแบบแพนม) นำไปนึ่ง

## วิธีรับประทาน

โรยพริกทอด กระเทียมเจียว หอมแดงหั่น รับประทานกับผัก อาทิ  
แตงกวา ต้นหอม



# น้ำพริกอีสาน (แจ่ว) พริกสดและพริกแห้ง

โดย คุณหญิงมลิ มุลศาสตราสาร

## เครื่องปรุง

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. พริกชี้ฟ้าสด หรือแห้ง    | 1/2 กิโลกรัม             |
| 2. หอมแดง                   | 1/2 กิโลกรัม             |
| 3. กระเทียม                 | 1/2 กิโลกรัม             |
| 4. เกลือป่น                 | 1 ช้อนชา                 |
| 5. น้ำปลาร้าอย่างดีเล็กน้อย |                          |
| 6. ปลา ร้าอย่างดี           | 1 ทับพี                  |
| 7. มะเขือเทศหรือมะเขือเครือ | 10 ลูก                   |
| 8. ปลากรอบ                  | 1/2 ไม้ หรือประมาณ 5 ตัว |

**หมายเหตุ** แจ่วทั้ง 2 ชนิดทำเหมือนกัน ต่างกันตรงที่แจ่วพริกสด ไม่ใส่ปลากรอบและโรยหน้าด้วยใบผักชี เมื่อตำเสร็จ แจ่วพริกแห้งใส่ปลากรอบและไม่ต้องโรยผักชี

## วิธีทำ

1. ผ่าหอมและกระเทียม คั่วพริกไฟรมๆ ด้วยเตาถ่าน จะอร่อยกว่าคั่วในกะทะบนเตาแก๊ส (ถ้าไม่มีเตาถ่านจะใส่ในเตาอบก็ได้ แต่ห้ามบั้งบนเตาแก๊สเด็ดขาด เพราะจะเหม็นแก๊ส)
  2. น้ำปลาร้าอย่างดีใส่น้ำนิดหน่อยต้มให้สุก กรองเอาแต่น้ำ
  3. ผ่ามะเขือเทศ มะเขือเครือ
  4. สำหรับแจ่วพริกสด ลอกเปลือกพริกชี้ฟ้าออก หั่นเป็นชิ้นๆ
  5. ลอกเปลือกหอม กระเทียมและมะเขือเทศใส่ครกโขลกรวมกับพริกและเกลือ เหยาะน้ำปลาร้าอย่างดี น้ำปลาร้า ชิมรสให้พอดี ถ้าชอบเปรี้ยวเติมมะเขือเทศอีก ถ้าชอบหวานเติมน้ำตาลเล็กน้อย
  6. ตีผักชีโรยหน้า แจ่วพริกสด
  7. สำหรับแจ่วพริกแห้ง แยกโขลกพริกและปลากรอบต่างหาก แล้วจึงนำมาสสมรวมกัน
- แจ่วพริกแห้งรับประทานกับผักสด แจ่วพริกสดรับประทานกับผักลวก เหมือนด้วย หมูแดดเดียว ปลาทอด หมูทอด หรือปลาดุกย่าง





# ซุบหน่อไม้ทรงเครื่อง

โดย คุณหญิงมลิ มูลศาสตราสาร

## เครื่องปรุง

1. หน่อไม้ไผ่ตง, หน่อไม้ไร่
2. เนื้อหมู หนังหมู
3. งา
4. ต้นยานาง
5. ผักชี ต้นหอม
6. หอมแดง กระเทียม
7. พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนูสวน
8. เกลือ -มะนาว -น้ำตาล -น้ำปลา
9. ปลาร้า (ถ้าต้องการทาน)
10. ใบสะระแหน่

## วิธีทำ

ต้มหน่อไม้ให้จืด ขยำใบยานางกับน้ำเปล่า ใส่ข้าวสารเล็กน้อยแล้วโขลกรวมกับยานาง หั่นหน่อไม้ให้ละเอียด หรือใช้ส้อมข่วนให้เป็นเส้นๆ นำหน่อไม้ไปเคี่ยวกับยานาง จนแห้งมีน้ำขลุกขลิก เผาหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า คั่วแล้วมาโขลกรวมกัน ใส่เกลือเล็กน้อย เนื้อหมูนำมาปิ้งหั่นเล็กๆ หรือจะใช้หมูสับแล้วคั่วให้สุก ไม่ใส่น้ำมันก็ได้ บั้งจะดีกว่า เพราะจะหอมกว่า คั่วงาไฟอ่อนๆ โขลกงาให้ละเอียด หนัหมูต้มและตั้งขุ่นให้หมด หั่นบางๆ จากนั้นผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ปูรสรตามชอบใจ เบียร์ว หวาน เผ็ด ฯลฯ ใครไม่ทานปลาร้าก็เผาะกะปิโขลกไปพร้อมกับหอม กระเทียม พริกที่เผาแล้ว ใครที่ทานปลาร้าต้องต้มให้สุกก่อน (รสอร่อยอยู่ที่งาใหม่ๆ คั่วหอมๆ)



# หอยปูเค็ม

โดย คุณหญิงมลิ มูลศาสตร์สาทร

หอยปูเค็ม  
 ซามใส่รส ผงกลม, พญ. มพวิ 31ป.  
 หอยปูเค็ม  
 หอยปูเค็ม ก.ท. (หอยปู 11ป)  
 หอยปูเค็ม, หอยปูเค็ม.  
 ๕๐4 ต.๔.

(พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา  
 ทรงเตรียมภาชนะต่างๆ ล้างหน้าสำหรับการ  
 การสอนทำอาหารแต่ละครั้ง โดยทรง  
 บันทึกด้วยลายพระหัตถ์ว่า ต้องเตรียม  
 อะไรบ้าง)

## เครื่องปรุง

ปูเค็ม เนื้อหมู มะพร้าว หอมแดง ข้าวอ่อน ตะไคร้ ใบมะกรูด น้ำตาลปี๊ป  
 มะขามเปียก พริกชี้ฟ้า เขียว แดง เหลือง เกลือ

นำหมูมาบดให้ละเอียด แกะปูเค็มแยกกระดอง มะพร้าวคั้นเอาหัวกะทิแยก  
 หางไว้ต่างหาก หอมแดงหั่นชิ้นพอประมาณ ข้าวหั่นเป็นแว่นๆ ตะไคร้ตัดเป็นท่อน  
 3-4 ท่อน ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ มะขามเปียกนำมาช้ำกับน้ำอุ่นแล้วกรองเอาแต่น้ำ  
 น้ำตาล เกลือแล้วแต่ต้องการว่าหวานเค็มแค่ไหน

## วิธีทำ

นำกระดองปูมาใส่เนื้อหมูให้เต็มกระดอง เอาหางกะทิตั้งไฟ นำปูลงไปก่อน ทิ้ง  
 ไว้ประมาณ 10 นาที ให้ปูนิ่มแล้วจึงใส่เกลือ นำหัวกะทิและหมูที่สับไว้ ลงคนพอ  
 ไม่ให้ไหม้เป็นก้อน เทใส่ในหม้อ แล้วนำเครื่องปรุงทั้งหมดที่เตรียมไว้ใส่ลงไปให้ได้  
 รสที่เราต้องการ

# โกสืออัว

โดย คุณกมล ลิมทอง

## เครื่องปรุง

1. เครื่องเทศ 7 อย่าง ห่อด้วยผ้าขาวบางผูกให้แน่น  
- ผิ้วแห้ง - อบเชย - ชะเอม - โป๊ยกั๊ก  
- เทียนขาวเปลือก - ขนเจีย - กานพลู
2. ซื้อมีขาว 3 ถ้วย
3. ซื้อมีดำ 1 ถ้วย
4. น้ำซูปไก่ 3 ถ้วย  
(เวลาต้มใส่ขิงและต้นหอมด้วย)
5. เหล้าขาว 1/3 ถ้วย
6. น้ำตาลกรวด 1 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำมันงา
8. ไก่ 1 ตัว (หนักประมาณ 1.3 ก.ก.)

## วิธีทำ

1. เอาถุงเครื่องเทศแช่ในซื้อมีขาวประมาณ 3 ชั่วโมง แล้วใส่น้ำซูป ซื้อมีดำ น้ำตาลกรวด ตั้งไฟให้เดือดประมาณ 10 นาที แล้วใส่เหล้าขาว ถ้าชอบกลิ่นแรง ก็เพิ่มเครื่องเทศให้นานๆ

2. เอาไก่ทั้งตัวที่แช่สะอาดแล้วใส่ลงในหม้อ ลดไฟให้อ่อนสุด ให้เดือดปุดๆ น้อยๆ ปิดฝาหม้อไว้ประมาณ 7-9 นาที (สำหรับไก่หนัก 1.3 ก.ก.) เมื่อได้เวลา แล้วเปิดฝา กลับไก่ลงอีกข้าง แล้วปิดฝาไว้อีกประมาณ 7-9 นาที เมื่อครบแล้ว ปิดไฟ อบไก่ไว้ในหม้ออีกประมาณข้างละ 5 นาที รวม 10 นาที

3. เมื่อได้เวลาแล้วเอาไก่ขึ้น ทาด้วยน้ำมันงาบางๆ ขณะที่ยังร้อนอยู่ต้องทิ้งไว้ให้ไก่เย็น จึงจะสับได้ง่าย

### น้ำราดไก่

เอาน้ำซูป 1 ถ้วย ผสมกับน้ำซื้อมีที่ต้มไก่ 1 ถ้วย (กรองเสียก่อน) ใส่พริกไทย ซิมดูให้รสเค็มพอควร ตั้งไฟให้เดือด ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำเล็กน้อย น้ำนี้ใช้ราดไก่เมื่อจะรับประทาน

น้ำซื้อมีที่ต้มไก่นั้น ให้เก็บใส่ตู้เย็นไว้ใช้ได้เรื่อยๆ





# ปักไถหม้อดิน

โดย คุณกมล สิมทอง

## เครื่องปรุง

1. ปักไถ	1/2 ก.ก.	9. น้ำมันหอย	1 ช้อนโต๊ะ
2. ขิงทุบ	3 แว่น	10. น้ำซุปล	1 1/2 ถ้วย
3. กระเทียม	6-7 กลีบ	11. เหล้า	1 ช้อนโต๊ะ
4. ต้นหอม	4-5 ต้น	12. เกลือ	1 ช้อนชา
5. พริกไทย	20-25 เม็ด	13. ซีอิ้วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
6. รากผักชี	3 ราก	14. ซีอิ้วดำ	2 ช้อนโต๊ะ
7. ขวนเจีย	1 ช้อนชา	15. น้ำมันงา	1 ช้อนชา
8. มันหมูแข็ง	2 เส้น		

## วิธีทำ

ใส่เครื่องปรุง รายการที่ 1-7 ลงในหม้อดิน โดยเอาน้ำมันหมูรองข้างล่างแล้วจึงผสมเครื่องปรุงรายการที่ 9-15 เข้าด้วยกัน แล้วใส่ในหม้อดิน ตั้งไฟกลาง พอเดือดแล้วตั้งต่อไปอีกประมาณ 20 นาที ในระหว่างนี้ให้เปิดฝา คนให้ไถและน้ำเข้ากัน 1-2 ครั้ง

# น้ำพริกเขียงไผ่

โดย คุณกมล สิมทอง

## เครื่องปรุง

- |                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 1. กระเทียมสับ            | 2. ขิงสับ    |
| 3. พริกชี้ฟ้าแดงตำละเอียด | 4. เค้าเจียว |
| 5. น้ำมันพืช              |              |

## วิธีทำ

เอากระเทียมสับ ขิงสับ พริกชี้ฟ้าแดงตำ และเค้าเจียว อย่างละประมาณเท่าๆ กัน ผัดในน้ำมันมากๆ ถ้าชอบเค็มใส่เกลือป่นเล็กน้อย



# ก๋วยเตี๋ยวเชียงไฮ

โดย คุณกมล ลิมทอง

## เครื่องปรุง

- เนื้อหมูสะโพกติดมันนิดหน่อย ต้มกับต้นหอม 2-3 ต้น ชিং 2 แว่น เหล้านิด หน่อย  
ใส่ น้ำให้ท่วมหมู พอเดือดลดไฟกลางๆ ต้มจนสุก ทั้งให้เย็นเข้าตู้เย็นก่อนหั่นเป็นชิ้น  
บางๆ
- เครื่องปรุงน้ำซอส
 

- กระเทียมสับละเอียด	2	ซอญโตะ	- เกลือ	1/2	ซอญชา
- ซีอิ้วดำ	1	ซอญโตะ	- ซีอิ้วขาว	2	ซอญโตะ
- น้ำมันพริก	1	ซอญโตะ	- น้ำมันงา	1-2	ซอญโตะ
- ผักเสฉวนสับละเอียด	3	ซอญโตะ	- ผักชีสับ	3	ซอญโตะ
- ต้นหอมสับ	3	ซอญโตะ	- ดีดไฉ่	4	ซอญโตะ
- น้ำซุ่ยที่เหลือจาก ต้มหมู	2	ถ้วย			

## วิธีทำ

- ต้มก๋วยเตี๋ยวในน้ำเดือดประมาณ 5 นาที แล้วฉีกหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ จัด  
ใส่จาน
- ชอยเตงกวางเป็นเส้นฝอยๆหรือใช้ผักกาดหอมก็ได้ รองกันจานใส่ก๋วยเตี๋ยว  
ข้างบน และแต่งหน้าด้วยเนื้อหมูหั่นบางๆ
- ผสมเครื่องปรุงน้ำซอส ชิมดูตามชอบ แล้วราดบนก๋วยเตี๋ยว



# กระทงกองไส้ต่างๆ

โดย ภาควิชาอาหารและโภชนาการ  
คณะกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

## ส่วนผสมแบ่งทำกระทง

- แป้งสาหร่ายแล้ว	1/2	ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า	1/2	ถ้วย
- ไข่ไก่ ไข่แดง	1	ฟอง
- น้ำมัน	1	ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
- เกลือ	1/2	ช้อนชา
- น้ำ	1/3	ถ้วย
- น้ำปูนใส	1/3	ถ้วย

สิ่งที่ต้องเตรียม พิมพ์สำหรับชุบแป้งทำกระทง

## วิธีทำ

1. ผสมแป้งทั้งสองอย่างเข้าด้วยกัน ใส่ น้ำตาล เกลือ ไข่แดง น้ำมัน คนให้ทั่ว ค่อยๆ ใส่ น้ำคนให้แป้งเข้ากับส่วนผสม แล้วจึงใส่น้ำปูนใส คนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน

2. ใส่น้ำมันลงในหม้อ (ใช้น้ำมัน 1 ขวด) ยกขึ้นตั้งไฟ นำพิมพ์ที่จะใช้เป็นแบบจุ่มลงในหม้อ พอพิมพ์ร้อนเอาออก ชุบน้ำมันออกจากพิมพ์

3. จุ่มพิมพ์ลงในแป้งที่ผสม (คนให้ทั่วก่อนจุ่มทุกครั้ง) ให้แป้งจับเกือบถึงขอบพิมพ์ (เพราะพิมพ์ร้อนแป้งจึงติด ถ้าไม่เข็ดพิมพ์แป้งจะหลุด) พอแป้งแข็งตัวใช้ส้อมเขี่ยแป้งให้หลุดจากพิมพ์ ทอดต่อจนเหลือง ตักออกวางในกระดาษซับน้ำมันปล่อยให้เย็น เก็บใส่กล่องปิดฝา แล้วจึงใส่ไส้

4. ใส่ไส้ทำอะไรก็ได้ไส้เมี่ยงลาว ไส้ขนมเบี๊ญญวน ไส้ปลาแนม ไส้หมี่กรอบ ไส้ข้าวโพดผัด ไส้ไก่กับซอสขาว ไส้ข้าวเม่าหมี ฯลฯ

วิธีตักใส่กระทง ตักใส่ไส้ให้เต็มกระทงแต่งด้วยผักชีและพริกแดง ใส่ปลาแนม แต่งด้วยผิวส้มซ่าหั่นฝอย หรือวางใบผักชี 1 ใบไว้ข้างบน





# หมักรอบ

โดย ภาควิชาอาหารและโภชนาการ  
คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

## ส่วนผสม

- เส้นหมี่	150	กรัม
- กุ้งสดหั่นชิ้นเล็กๆ	1/4	ถ้วย
- เนื้อหมูหั่นชิ้นเล็กๆ	1	ถ้วย
- เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นเล็กๆ		
เท่ากำปั้นไม้ขีดทอดกรอบ	1	แผ่น
- กระเทียมและหอมสับ,		
เต้าเจี้ยว อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้ม น้ำปลา อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปี๊ป	4	ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันหอย หรือน้ำส้มซ่า	1	ช้อนโต๊ะ
- พริกป่น	1	ช้อนชา
- พริกแกงหั่นฝอย 1 เม็ด ผักชี	1	ต้น
- กระเทียมดองหั่นบางๆ	2	หัว
- ผีเสื้อส้มซ่าหั่นละเอียด	1/2-1	ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันสำหรับทอด	3	ถ้วย

## วิธีทำ

1. ถ้าเส้นหมี่เส้นเล็กมาก ทอดในน้ำมันให้พองเหลืองใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำมัน ถ้าเส้นหมี่ชนิดเส้นหนา แช่น้ำไว้ก่อน 15 นาที จึงสรงขึ้นให้สะเด็ดน้ำทอดทีละน้อยให้เหลืองกรอบ

2. ผัดกระเทียมและหอมกับน้ำมัน 1/4 ถ้วย ให้หอม ใส่หมูและกุ้งลงผัดปรุงรสเต้าเจี้ยว น้ำมัน น้ำปลา น้ำตาล พริกป่น ผัดจนขึ้นเหนียว ใส่ น้ำมันหอย คนให้เข้ากัน ชิมรส 3 รส ใส่เส้นหมี่ลงคลุกไฟอ่อนๆ ให้ทั่วจนเส้นแห้งเกาะกัน ใส่ในกระทงที่ทอดแล้ว โรยกระเทียมดอง ผีเสื้อส้มซ่าหั่นละเอียด ผักชี พริกแดง



# คูกทอง

โดย ภาควิชาอาหารและโภชนาการ  
คณะสหเวชศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

## ส่วนผสม

- แป้งเปาะเปี๊ยะแผ่นเล็ก	- เกลือ	1 ช้อนชา
เส้นผ่าศูนย์กลาง 5 นิ้ว 30 แผ่น	- พริกไทย	1/4 ช้อนโต๊ะ
- ดินชั้นล่าง 3 ดัน	- ซอสแม็กกี้	1 ช้อนชา
- กุ้งสด 1 ถ้วย	- ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนชา
- หมูบด 1/2 ถ้วย	- มันแกวหั่นชิ้นเล็กๆ	1/4 ถ้วย
- รากผักชีโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ	- น้ำมันสำหรับผัด	1/4 ถ้วย
- กระเทียมโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ	- น้ำมันสำหรับทอด	4 ถ้วย

## วิธีทำ

- ผสมกุ้ง หมูบดกับเครื่องปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นกระเทียมสำหรับเจียว
- ใส่น้ำมันสำหรับผัดลงในกระทะ ใส่กระเทียมเจียวพอหอม ใส่เครื่องที่ผสมไว้แล้ว  
(ข้อ 1.) ลงผัด พอสุกตักออกใส่จาน
- ตัดแป้งเปาะเปี๊ยะเป็นรูปครึ่งวงกลม ตักใส่ใส่ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ แล้วจึงจับรวบขึ้น ผูกด้วยเส้นด้ายที่จับเป็นเส้นๆ ใช้เชือกผูก ผูกให้แน่นแต่ให้สวย โดยใช้กรรไกรตัดส่วนที่เกินออกไปบ้าง
- ใส่น้ำมันสำหรับทอดลงในกระทะก้นลึก พอน้ำมันร้อน ใส่คูกทองทอดให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน เสริฟกับน้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะ

## น้ำจิ้ม

- น้ำส้มและน้ำ	1/4+1/4	กรัม
- น้ำตาลทราย	1/2	กรัม
- เกลือ	1	ช้อนชา
- พริกแดงโขลกละเอียด	1/2	เม็ด
- แป้งมัน	2	ช้อนชา
- น้ำละลายแป้ง	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

ผสมน้ำส้ม น้ำตาล เกลือ พริกแดง ตั้งไฟพอเดือด ใส่แป้งมันทีละลายนํ้า เล็กน้อย พอสุกยกลง



# เป่าฮื้อเห็ดหอมน้ำแดง

โดย มร.ชิน กรวีก เพย

หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารซูชิเยน โรงแรมแลนด์มาร์คและพลาซ่า

## ส่วนผสม

- เป่าฮื้อ 1/2 กระป๋อง - เห็ดหอม 10 ดอก
- ผักกาดแก้ว 3 ชีด
- น้ำมันหอย คนอร์ น้ำตาล ปลาตาเดียวป่น ซีอิ๊วดำ แป้งมัน เหล้าจีน

## วิธีทำ

1. นำเป่าฮื้อมาหั่นแฉลบชิ้นพอคำ
2. นำเห็ดหอมมาล้างให้สะอาด หลังจากนั้นนำไปนึ่งให้นุ่ม
3. ตั้งกะทะ แล้วนำเป่าฮื้อมาลวกให้สุก พักไว้สักครู่
4. นำผักกาดแก้วมาผัดกับน้ำมัน ใช้เวลาพอประมาณแล้วตักใส่จาน
5. นำเป่าฮื้อมาใส่เครื่องปรุง น้ำมันหอย คนอร์ น้ำตาล ปลาตาเดียวป่น ซีอิ๊วดำ แป้งมัน เหล้าจีน แล้วผัดให้หอม ใส่ น้ำซุปรนิดหน่อย ใส่เห็ดหอม ตักขึ้นราดบนผักกาดแก้ว ที่ผัดเตรียมไว้

# หูลาลาบผัดแห้ง

โดย มร.ชิน กรวีก เพย

หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารซูชิเยน โรงแรมแลนด์มาร์คและพลาซ่า

## ส่วนผสม

- หูลาลาบ 2 ชีด - เนื้อปู 1/2 ชีด
- ไข่ไก่ 2 ฟอง - เห็ดหอมเส้น 1 ชีด
- ถั่วงอก 1 ชีด
- ต้นหอมซอยนิดหน่อย เกลือ พริกไทย คนอร์ แป้งมัน ซอสตราแม็กกี้ น้ำมันพืช

## วิธีทำ

1. นำหูลาลาบกับเนื้อปูไปลวก
2. ตอกไข่ใส่เครื่องปรุง พริกไทย เกลือ คนอร์ ซอสตราแม็กกี้ ตีให้เข้ากัน
3. นำหูลาลาบกับเนื้อปู มาใส่ในไข่ที่ตีไว้
4. นำลงผัด แล้วใส่ถั่วงอกและหอมซอยพอสุก
5. เวลาเสิร์ฟ รับประทานกับผักกาดแก้ว หรือผักสลัด





# ข้าวเหนียว หยาบสังขยา-กุ้ง

โดย เจ้าหน้าที่ หสน.วีรส

## ส่วนผสมข้าวเหนียวเหลือง

- ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	1	ถ้วยตวง
- กะทิสำเร็จรูป	6	ช้อนโต๊ะ
- น้ำ	1/4	ถ้วยตวง
- ขมิ้น ขนาด 1 ซม.	3	ท่อน
- สีผสมอาหารสีเหลือง	2	หยด

## ส่วนผสมกะทิสำหรับนูน

- กะทิสำเร็จรูป	1/4	ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย	1/4	ถ้วยตวง
- เกลือป่น	1/2	ช้อนชา

## วิธีทำข้าวเหนียวเหลืองนูน

1. แช่วข้าวเหนียวในน้ำอุ่น อย่างน้อย 2 ชั่วโมง
2. ใช้ที่บีบกระเทียมคั้นน้ำมัน จะได้น้ำมันประมาณ 5-6 หยด หากขมิ้นที่คั้นแล้ว  
ใส่ลงผสมกับน้ำส่วนที่จะใส่ลงในข้าวเหนียว แช่วไว้สักครึ่งกรองเอากากออก
3. สรงข้าวเหนียวขึ้นใส่ในภาชนะก้นลึก เติมกะทิสำเร็จรูป น้ำมันและสีผสมอาหาร  
สีเหลือง คนให้เข้ากัน ปิดฝาน้ำเข้าเตาอบไมโครเวฟ ใช้ High เวลา 7 นาที
4. ผสมกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน แล้วนำมาเคล้ากับข้าวเหนียวที่เพิ่งสุก  
ออกมาจากเตา พักทิ้งไว้ 30 นาที เหมาะที่จะรับประทานกับหน้ากุ้ง

**หมายเหตุ** สำหรับหน้าสังขยานิยมรับประทานกับข้าวเหนียวขาว . วิธีทำก็เพียงแต่ตัดส่วน  
ผสมขมิ้นและสีผสมอาหารออก

( ยังมีต่อหน้าถัดไป )



### ส่วนผสมหน้าสังขยา

- น้ำตาลปี๊ป	1/2 ถ้วยตวง	- แป้งสาลี	1 ช้อนชา
- ไข่ขาว	1/2 ถ้วยตวง	- เกลือป่น	1/4 ช้อนชา
- กะทิสำเร็จรูป	1/2 ถ้วยตวง	- ใบเตย	5 ใบใหญ่
- ไข่ไก่	1 ฟอง	- สีเหลืองไข่	2 หยด

### วิธีทำ

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน แล้วขยำด้วยใบเตย

2. กรองส่วนผสมผ่านกระชอน ใส่ในภาชนะ ขนาด  $7 \times 9 \frac{1}{2}$  นิ้ว ปิดฝานำเข้าเตาไมโครเวฟ ใช้ไฟ High 2 นาที แล้วต่อเวลาโดยใช้ Medium 5 นาที พักทิ้งไว้ให้เย็น

### ส่วนผสมหน้ากุ้ง

- กุ้งชีแฮ้หั่นชิ้นเล็ก	1/4 ถ้วยตวง	- พริกไทยป่น	1/4 ช้อนชา
- มะพร้าวขูดขาวละเอียด	1/4 ถ้วยตวง	- เกลือป่น	1/8 ช้อนชา
- น้ำตาลปี๊ป	4 ช้อนชา	- ใบมะกรูดหั่นฝอย	1 ช้อนชา
- น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	- สีส้มอาหารสีส้ม	3 หยด
- สีส้มอาหารสีแดง	1 หยด		

### วิธีทำหน้ากุ้ง

1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นใบมะกรูดและสีผสมอาหาร ปิดฝานำเข้าเตาไมโครเวฟ ใช้ High 1 นาที

2. นำออกมาหยดผสมสีอาหารทั้ง 2 สีลงไปคนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้ง ใช้ High 2 นาที สุดท้ายใส่ใบมะกรูดหั่นฝอยเคล้าให้เข้ากันดี

หมายเหตุ High = 600-700 วัตต์, Medium = 360 วัตต์



# เด็กเยลลี่แอปเปิ้ล

โดย เจ้าหน้าที่ หสน.วีรส

## ส่วนผสม

- แอปเปิ้ล	2 1/2 ถ้วย	- ผงฟู	2 ช้อนชา
- เกลือป่น	1/4 ช้อนชา	- น้ำ	1/3 ถ้วยตวง
- เอส พี	1 ช้อนโต๊ะ	- น้ำตาลทราย	1 ถ้วยตวง
- ไข่ไก่	3 ฟอง	- นมสด	6 ช้อนโต๊ะ
- เนยสด	1/2 ถ้วยตวง	- วานิลลา	1/2 ช้อนชา
- ลูกเกดดำ	1 ถ้วยตวง	- แอปเปิ้ล (แดง)	2 ลูก

## วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ละลายเนยสดพว้อ่อนตัว ใส่ลงในโถเครื่องเตรียมอาหาร (Food Processor) ใช้ใบมีดสับ ใส่น้ำตาล ไข่ นมสด วานิลลา แล้วละลายเอสพี กับน้ำผสมลงไปพร้อมกัน บั่นส่วนผสมให้เข้ากันดี แบ่งแบ่งเป็น 3 ส่วน ใส่ลงไปผสมให้เข้ากันทีละส่วน สุดท้ายจึงใส่ลูกเกด 1/2 ถ้วยตวง
3. เทส่วนผสมลงในพิมพ์เค้กถอดกันได้นขนาด 3 ปอนด์ ไล่อากาศแล้วเกลี่ยหน้าเค้กให้เรียบเตรียมไว้ หั่นแอปเปิ้ลตามยาว หน้า 1/2 ซม. และแช่ในน้ำมะนาว เพื่อป้องกันผิวดำเรียงแอปเปิ้ลลงบนเค้กโดยรอบจนเต็มพิมพ์ โรยหน้าด้วยลูกเกดที่เหลือ นำเข้าเตาอบไมโครเวฟ ใช้ High (600 - 700 วัตต์) 13 นาที
4. ยกเค้กออกจากพิมพ์ ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วทาหน้าด้วยเยลลี่แอปเปิ้ล จะทำให้หน้าเค้กเป็นเงาสวยและเพิ่มรสชาติด้วย

## ส่วนผสมเยลลี่แอปเปิ้ล

- แอปเปิ้ล (แดง)	1/2 ก.ก.(3 ลูก)	- น้ำ	1 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาล	3/4 ถ้วยตวง	- น้ำมะนาว	2 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. หั่นแอปเปิ้ลเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในโถผสมขนาดใหญ่ ใส่ น้ำ ปิดฝา นำเข้าเตาไมโครเวฟ ใช้ High (600-700 วัตต์) 10 นาที พักทิ้งไว้ให้เย็น แล้วบั่นด้วยเครื่องบั่นของเหลว (Elander) ให้ละเอียด
2. เทส่วนผสมใส่ผ้าขาวบาง แล้วผูกห้อยไว้ หากภาชนะรองรับน้ำ ทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง (ห้ามบีบจะทำให้ น้ำขุ่น) จะได้น้ำไซ้ 1 ถ้วยตวง เดิม น้ำมะนาวและน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน ปิดฝานำเข้าต้มในเตาไมโครเวฟ ใช้ High (600-700 วัตต์) 22 นาที นำออกมาในช่วง 3 นาที และ 12 นาทีแรก ส่วนผสมที่ได้เมื่อทิ้งไว้ให้เย็นจะมีลักษณะเป็นเยลลี่ส่วนน้ำแอปเปิ้ลที่ปั่นและกรองน้ำแล้ว จะได้เป็นแอปเปิ้ลซอส (Apple Sauce) นำไปทำแอปเปิ้ลซอสเค้กได้หรือรับประทานกับแพนเค้ก หมูอบ เป็ดอบก็ได้ด้วย





## อาหารที่พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา โปรดเสวย และ ทรงปรุงเอง

..... ★ ★ ★ ★ ★ .....

เป็นที่ทราบโดยทั่วไปว่า พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา โปรดการทำอาหารมาก และโปรดการประทานเลี้ยงอาหารแก่ผู้ใกล้ชิด ผู้ช่วยเหลืองานและผู้มาขอเฝ้าอยู่เบื้องนิตย์ อาหารประจำวันที่พระองค์ท่านประทานเลี้ยงแขกเสมอๆ เช่น หมี่กรอบ น้ำพริกกุ้งสด ชนมนจินกุ้งสด แพนเค้ก แกงพริกขี้หนู ฯลฯ รวมทั้งแกงไก่ ซึ่งแม้ว่าจะเป็นอาหารพื้นๆ แต่รสชาติหาเทียบได้ยาก ผลไม้ในวังก็ประณีตไม่เหมือนใคร เช่นสับปะรด ก็จะปอกจนเหลือชิ้นเล็กๆ นำมารับประทาน และตกแต่งอย่างสวยงาม รวมทั้ง กะทอน ก็จะเสิร์ฟทีละครึ่งลูก และความเมตตาออก เพื่อหยอดน้ำเชื่อม ใส่ให้มีรสชาติหวานกลมกล่อม ซึ่งถ้าใครนำไปทำเอง บางครั้งก็มีรสชาติไม่ดีเท่าที่พระองค์ท่านประทานให้รับประทาน นัยว่าอยู่ที่เทคนิคของแต่ละคน

นอกจากนี้ พระองค์ท่านทรงละเอียดละออมากในการประทานเลี้ยงแต่ละครั้ง จะทรงเตรียมล่วงหน้าว่าจะใช้ จาน - ชาม - แก้ว - ช้อน ฯลฯ ชุดใดในวาระใด

บางครั้งทรงเกรงว่าของจะแตก หรือเกรงว่าแก้วน้ำดื่มจะไม่สะอาดพอ ก็จะทรงล้างเอง เพราะโปรดที่จะทำอะไร ด้วยพระองค์เอง เป็นประจำอยู่แล้ว และที่สำคัญ จะทรงนึกตลอดเวลาว่าผู้ใดชอบหรือไม่ชอบรับประทานอะไร บางคนรับประทานอาหารเจ บางคนรับประทานอาหารทอด บางคนไม่รับประทานอาหารเผ็ด ฯลฯ หรือถ้าทรงทราบว่าใครชอบรับประทานอะไร แม้ที่วังไม่เคยทำ ก็จะทรงพระเมตตาหามาประทานทุกครั้ง

คณะกรรมการมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ และเจ้าหน้าที่ทุกคน ซึ่งได้รับพระเมตตาประทานเลี้ยงอาหารอยู่เสมอ ไม่ว่าจะเป็นโอกาสจัดประชุมที่วัง วันประสูติ วันขึ้นปีใหม่ งานเลี้ยงขอบคุณผู้ช่วยเหลืองาน ณ ที่ประทับต่างๆ เช่นที่พระตำหนักสุโขมวิท พระตำหนักเมืองนนท์ พระตำหนักกาญจนบุรี และพระตำหนักเชิงใหม่ และที่สำคัญเฉพาะคณะมูลนิธิฯ ได้ประทานเลี้ยงครั้งสุดท้าย เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2540 ที่พระตำหนักประดัม โดยมีรับสั่งว่า ทรงขอเชิญในโอกาสที่ "ทรงคิดถึง" แต่ครั้งสุดท้ายจริงๆ ได้ประทานเลี้ยงแก่ผู้ไปเฝ้าถวายพระพรในวันประสูติ ที่พระตำหนักประดัม คือ วันที่ 16 ธันวาคม 2540

คณะกรรมการมูลนิธิฯ และเจ้าหน้าที่ทุกคน ต่างสำนึกในพระกรุณาธิคุณของพระองค์ท่านเป็นล้นพ้น ไม่มีวันเสื่อมคลาย ที่ทรงพระเมตตาแก่มูลนิธิฯ เยาวชน คณะกรรมการและเจ้าหน้าที่ในทุกเรื่องและในทุกสิ่ง จึงคิดว่าหลายๆ ท่าน และคนทั่วไป ผู้ไม่มีโอกาสได้รับพระเมตตาประทานเลี้ยง คงปรารถนาจะทราบสูตรอาหารที่พระองค์ท่านโปรด และทรงปรุงเอง มูลนิธิฯ จึงได้ขออนุญาต ม.ร.ว.สุณิศา กิตติยากร ธิดาในพระองค์ท่าน นำสูตรอาหารดังกล่าวมาพิมพ์เผยแพร่ แม้ว่า



จะมีอาหารอีกหลายอย่างที่ทรงปรุงเอง โดยไม่มีสูตร เช่น การอบแกะ ซึ่งทรงอบได้นุ่มมาก และไม่มีกลิ่นใดๆ การทำสตูว์ สปาเกตตี้ ฯลฯ สำหรับอาหารประเภทซูป จะทรงปรุงประทานแก่พระญาติ - พระสหาย ที่ประชวรหรือป่วย ขอเพียงแต่ทรงทราบว่ามีใครไม่สบายเท่านั้น พระองค์ท่านจะทรงปรุงซูปประทานทันทีอย่างทั่วถึง

นอกจากโปรดการทำอาหารแล้ว พระองค์ท่านยังโปรดที่จะจ่ายตลาดด้วยพระองค์เองด้วย ไม่ว่าจะเป็นซูเปอร์มาร์เก็ต ตามห้าง หรือที่บางลำภู แมคโคร โลตัส ฯลฯ

ท้ายที่สุดนี้ หลายท่านอาจจะอยากทราบว่า พระองค์ท่านโปรดเสวยอาหารประเภทใดบ้าง จึงขอยกตัวอย่างโดยสังเขปดังนี้

**อาหาร.....**โปรดเสวยกุ้ง ไข่ เนื้อ เป็ด กุ้งปู สำหรับน้ำพริกผักสด มักตั้ง

เครื่องถ้วยทุกวัน ที่ไม่โปรดเลยคือ หมู เครื่องในและปลา

**อาหารว่าง..**กล้วยเดี่ยว แห้ง - น้ำ - ราดหน้า ผัดไทย ผัดซีเม่า อีมี เปาะเปี๊ยะสด

ไส้กรอก-ปลาแฉม เมี่ยงลาว พายไข่ ข้าวเหนียวไก่ย่าง ส้มตำ

**ของหวาน....**โปรดผลไม้ ไม่ค่อยโปรดขนมหวาน ยกเว้น เค้กกาแฟ ขนมไทย

ที่ทำด้วยกล้วย (ขนมกล้วย กล้วยบวชชี) เจาก้วย ข้าวเหนียวปิ้ง

ไส้กล้วย ข้าวเหนียวมะม่วง กาละแม กล้วยฉาบ

**ไอศกรีม.....**รสกาแฟ และคุกกี้ ของฮาเก้นดาส ไอศกรีมมะพร้าว (ทำที่วัง)

**เครื่องดื่ม...โคคา-โคล่า Ginger Beer น้ำแร่ น้ำแข็งใสน้ำชาอ่อนๆ**

เมื่อใดที่พวกเราได้รับประทานอาหารเหล่านี้จากที่ใดก็ตาม หรือมีโอกาสดำรงที่นั่น ก็เว้นเสียมิได้ที่จะ **คิดถึงพระองค์ท่าน** ด้วยความรักเทิดทูนบูชาตลอดไป

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## รายการอาหารที่โปรดเสวย และทรงปรุงเอง

1. แกงไตปลา
2. แกงเห็ดจอง
3. น้ำพริกขี้กา
4. ยำถั่วพู
5. ขนมจีนกุ้งสด \*
6. ยำมะม่วง
7. เนื้ออบ
8. ซุปหัวหอม
9. ชีสเค็ก
10. แกงเนื้อพริกขี้หนู \*
11. น้ำพริกกุ้งสด \*
12. ข้าวแช่
13. น้ำยาไก่ \*
14. ปลาไร้สับ \*
15. น้ำพริกไข่เค็ม \*
16. ซุปผักขม
17. น้ำพริกสงเรือ

\* ทรงปรุงประทานเลี้ยงแขกเป็นประจำ





# แกงไตปลา

## เครื่องปรุง

- ปลาเนื้ออ่อนย่างกรอบแกะเอาแต่เนื้อ	1	ตัว
- ไตปลาเอาแต่เนื้อ	1/2	ถ้วย
- หน่อไม้หั่นชิ้นเล็กๆ	1/2	ถ้วย
- กุ้งเผาปอกเปลือกจิกเป็นชิ้นเล็ก	15	ตัว
- น้ำตาล	1	ช.ช.
- ส้มมะขาม	1	ช.ช.

## เครื่องแกง

- ผิวมะกรูดหั่นฝอย	1	ช.ช.	- ตะไคร้หั่นฝอย	1	ช.ต.
- ข่าหั่นฝอย	1	ช.ต.	- กระเทียม	15	กลีบ
- หอมแดง	3	หัว	- ขมิ้น	1	ช.ต.
- กะปิ	1/2	ช.ช.	- พริกไทย	20	เม็ด
- พริกชี้หนูแห้ง	10	เม็ด	- พริกชี้หนูสด	15	เม็ด
- พริกเหลือง	6	เม็ด			

## วิธีทำ

โขลกเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียด (ใช้เครื่องบดก็ได้) ต้มไตปลากับน้ำ 1 ถ้วยละลายดีแล้วใส่เครื่องแกง คนให้เข้ากัน ใส่ปลาเนื้ออ่อนเคี้ยวจนหอม ใส่กุ้ง หน่อไม้ พริกเหลืองทั้งเม็ด ใบมะกรูด ต้มไฟอ่อนต่ออีก 15 นาที เติมน้ำส้มมะขาม น้ำตาลชิมรส กลมกล่อม ยกลง



## แกงเหลือ้ง

ปลา - ใช้ปลากะพง ปลาทุสดี ปลาเก๋า

ผัก - หน่อไม้ ถั่วฝักยาว กะหล่ำปลี แดงอ่อน ไหลบัว

น้ำพริก

- |                   |     |      |                                |     |                |
|-------------------|-----|------|--------------------------------|-----|----------------|
| - พริกชี้หนูสด    | 30  | เม็ด | - พริกชี้หนูแห้ง               | 20  | เม็ด           |
| - หอมแดงขนาดกลาง  |     |      |                                | 5-6 | หัว (1/4 ถ้วย) |
| - กระเทียมหันหยาบ |     |      |                                | 1/2 | ถ้วย           |
| - กะปิ            | 2   | ช.ต. | - ขมิ้น                        | 2   | นิ้วฟุต        |
| - ส้มแขกหันขาว    | 7-9 | ชิ้น | - ส้มมะขามเปียกหรือมะนาวตามชอบ |     |                |

ส่วนสำหรับปลา

- แร่ หั่น 2 ถ้วย ปลาต้มสุก ไชลก 1/2 ถ้วย น้ำประมาณ 5 ถ้วยตวง

## น้ำพริกยี่กา

- ปลาทุงหนึ่ง 10 ตัว กลางๆ ปิ้งไฟหรืออบ แกะเอาแต่เนื้อ
- หอมแดง 15 หัว กระเทียม 10 หัว
- พริกเหลือง พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า ตามใจชอบ ( เผาไฟทั้งหมด )
- กะปิ 4 ช.ต. มะขามเปียก 4 ฝัก หรือมะดัน ( ปิ้งไฟทั้งหมด )

โขลกแล้วชิมดูตามชอบ ใส่น้ำตาลปี๊ป

ส่วนหอมเผาประมาณ 3/4 ถ้วย กระเทียม 1/2 ถ้วย พริกแห้ง 1 1/2 ถ้วย

( ตำราคุณหญิงพรณี วินิจนัยภาค )



## ยำด้วยชู

### เครื่องปรุง

- ถั่วพู	200 กรัม	- มะพร้าว	50 กรัม
- เนื้อหมู <sup>๑</sup> นึ่งแล้วหั่นเล็กๆ			75 กรัม
- หอมเจียว	2	ช้อนโต๊ะ	- ถั่วลิสงคั่ว
			โขลกหยาบๆ
			2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	- น้ำตาล
			1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- มะนาว	2	ช้อนโต๊ะ	- น้ำพริกเผา
			1 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. ใส่น้ำให้เดือด ใส่ถั่วพู 3 นาที ตักขึ้น
2. คั้นมะพร้าว ใส่น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ คั้นให้ได้ 1/4 ถ้วย ตั้งไฟให้เดือด (ใช้น้ำกะทิ<sup>๑</sup>ก็ได้สะดวกดี)
3. ผสม น้ำตาล น้ำปลา น้ำมะพร้าว น้ำพริกเผา เข้าด้วยกัน
4. ผสมถั่วพู เนื้อหมู กับน้ำปรุงรส เข้าด้วยกัน ใส่ถั่วลิสงคั่ว หอมเจียว คลุกให้เข้ากัน จัดใส่จาน

## ขนมจีบกุ้งสด

### ส่วนประกอบ

- ขนมหินประมาณ	1 1/2	ก.ก.
- ขนาดรับประทาน	10-12	คน
- กุ้ง	1/2	ก.ก.
- มะเขือเทศ	1/2	ก.ก.
- หอมแดง	1	ถ้วย
- พริกชี้ฟ้า เขียว แดง	10-18	เม็ด
- พริกหยวกเขียว	5-6	เม็ด

### วิธีทำ

ทุกอย่างเผาหมด แล้วจึงหั่น พริกถ้าไม่ชอบเผ็ด แกะเม็ดออก ของทุกอย่างหั่นหยาบๆ รวมกัน ใส่น้ำปลา ประมาณ 1/2 ถ้วย มะนาว 6 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 4 ช้อนโต๊ะ น้ำสุก 3/4 ถ้วย ถ้าแห้งเติมอีกได้ ชิมตามชอบ ตักใส่ซาม โรยพริกชี้หนู





# ยำมะม่วง

## เครื่องปรุง

- มะม่วงดิบ	2	ผล	- เนื้อหมู	75	กรัม
- กุ้งแห้งป่น	3	ช้อนโต๊ะ	- มะพร้าว	130	กรัม
- ถั่วลิสงคั่วโขลก	2	ช้อนโต๊ะ	- กระเทียมเจียว	2	ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ	- น้ำตาลปี๊ป	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. ซอยมะม่วง คั้นน้ำเกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ ให้คลายเกลียว บีบให้แห้ง
2. เนื้อหมูให้สุก หั่นชิ้นเล็กๆ
3. โขลกกุ้งแห้งให้ละเอียด
4. คั้นมะพร้าว ใส่ น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ คั้นให้ได้น้ำกะทิ 1/4 ถ้วย ตั้งไฟให้เดือด (ใช้กะทิถุงก็ได้)
5. ผสมน้ำปลากับน้ำตาลปี๊ปรวมกัน
6. คลุกมะม่วง เนื้อหมู กุ้งแห้ง และน้ำปรุงรสให้เข้ากัน ชิมรสดีแล้วใส่ถั่วลิสง กระเทียมเจียว คลุกเบาๆ จัดเสิร์ฟ



## เบื่อบ

### เครื่องปรุง

- เนื้อน่อง	3 กิโลกรัม
- ซีอิ๊วขาว	1/2 ถ้วย
- ซีอิ๊วดำ	1/4 ถ้วย
- เกลือ (เม็ด)	4 ช้อนชา
- น้ำมันหอยประมาณ (เกือบ)	1 ถ้วย (ตราแม่ครัว)
- อบเชย	1 แท่ง
- เหล้าจีน เล็กน้อย	
- น้ำตาลทรายแดง	3 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่นมากๆ (เกือบ)	1/4 ถ้วย

### วิธีทำ

ของทุกอย่างรวมกัน คลุกให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 20 นาที น้ำมันพืชใส่  
กะทะ เอาเนื้อซุบของที่หมักไว้ทอดพอเหลือง เอาน้ำที่สุกมาเทใส่ เติมน้ำ  
ท่วม ใส่ต้นหอม 5 ต้น รากผักชี 6 ราก ตั้งไฟอ่อนๆ ต้มนุ่มประมาณ  
1 ชม. (น้ำจะเป็น.....) หั่นตามขวาง



## Onion Soup

### เครื่องปรุง

- |                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| ส่วน 2 คน                             |                                     |
| - หอมใหญ่                             | 1 หัว                               |
| - เนย                                 | 3 ช้อนโต๊ะ                          |
| - น้ำสต็อก                            | 2 ถ้วย (ซุปเนื้อ 1 ถ้วย น้ำ 3 ถ้วย) |
| - แป้งสาลี                            | 1 ช้อนโต๊ะ                          |
| - เหล้า Wine ขาว                      | 1 ช้อนโต๊ะ                          |
| - เกลือ พริกไทย เนยแข็งชูด ชนมปังปิ้ง |                                     |

### วิธีทำ

หอมผ่า 4 ตามขวาง ผัดกับเนยจนนุ่ม สุกดี ใส่แป้งสาลี คนให้เข้ากัน ใส่ซุป เคี่ยวต่อไปจนหอมเปื่อย

เวลาจะเสิร์ฟ เอาขนมปัง french bread หั่นเป็นแว่นๆ ปิ้ง วางกันชามทนไฟ ตักซุปใส่ โรยเนยแข็ง Parmisan อบ

ถ้าจะให้เร็ว เอาขนมปังโรยเนยแข็งอบเสียก่อน แล้วตักซุปราดไม่ต้องอบอีก





# ข้าวแช่

## การเตรียมข้าว

ข้าวสารข้าวกับน้ำ 2-3 ครั้ง หุงข้าวแบบธรรมดาให้สุกขนาดเป็นตากบเสร็จแล้วรินน้ำออกให้หมด แช่น้ำเย็นสักครู่ เทใส่ตะแกรงแล้วใช้มือขยี้ข้าวโดยลูบไปทางเดียว จนข้าวเมล็ดเรียบ การขัดไม่ต้องทำมากนักเสร็จแล้วห่อด้วยผ้าขาวบาง นึ่งในลังถึงจนสุก นึ่งประมาณครึ่งชั่วโมง ทิ้งไว้จนเย็นอบด้วยมะลิ ดอกกุหลาบมอญ แล้วใส่ตู้เย็นไว้

## น้ำสำหรับข้าวแช่

ต้องเตรียมไว้ก่อน 1 คืน โดยใช้มะลิลอยน้ำ พร้อมกุหลาบให้น้ำหอม

## การทำพริกหยวกสอดไส้

### การทำไส้

1. ใช้พริกหยวกเมล็ดตามๆ ตรงๆ 20-25 เม็ด
2. หมูสับ 1/2 กิโลกรัม
3. กระเทียม พริกไทย รากผักชี
4. ไข่ 1 ฟอง
5. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ

โขลกกระเทียม 2 หัว พริกไทย 1/2 ช้อนชา หรือประมาณ 10 เม็ด รากผักชีประมาณ 2 รากใหญ่ๆ โขลกจนแหลก เอาหมูลงเคล้า ใส่ น้ำปลา คลุกกันให้ทั่ว ใส่ไข่ 1 ฟอง คลุกกันให้ทั่ว ชิมรสตามชอบที่ต้องการ ทำไส้แล้วนำพริกหยวกล้างน้ำให้สะอาด ผ่าพริกตรงกลางเม็ด ยาวประมาณ 1 1/2 นิ้ว แล้วนำไส้หมูบรรจุจนเต็มเม็ด

ใช้ลังถึงที่ปูใบตองไว้จนทั่ว นึ่งประมาณ 10-15 นาที ยกลงใส่ถาดไว้

## วิธีการโรยฝอย

- ไข่ไข่เปิด ประมาณ 7-8 ฟอง
- น้ำมันประมาณ 1 ขวด

ต่อยไข่ใส่ชามใหญ่ ใช้มือกวานให้เข้ากันเบาๆ ห้ามใช้ภาชนะอื่นตีเป็นอันขาด

เอาน้ำมันใส่กะทะพอให้ท่วมเม็ดพริก ไฟไม่ต้องแรงนัก น้ำมันต้องไม่ร้อนจัด ใช้มือชุบไข่ในชามแล้วโรยไข่ลงในกะทะ โรยกลับไปกลับมาจนไข่เป็นตะแกรงโตกว่าเม็ดพริก



## Cheese Cake

### แป้ง Crust ข้างล่าง

ใช้เนยสด 1/2 แท่ง พอลละลาย ใส่ขนมปัง Cracker  
ทุบให้ละเอียด ( หยาบๆ ) 2- 2 1/2 ถ้วย ใส่ลงในเนยละลาย  
คนให้เข้ากัน ใส่ Icing 1/2 ถ้วย คนให้เข้ากัน ใส่ในพิมพ์ที่ถอดได้  
อัดให้แน่นเสมอกันโดยรอบพิมพ์

### หน้า

ไข่ไก่ 3 ฟองตีจนฟู แล้วใส่น้ำตาลทรายขาว 3/4 ถ้วย ตีต่อไปแล้วลด  
ความเร็วของเครื่องต่ำสุด ตี Philadelphia Cream Cheeses มา 2 แท่ง  
ตัดบางขนาดนิ้วก้อย ใส่ลงในเครื่องตี จนหมด แล้วเพิ่มความเร็วขึ้นเบอร์  
5 ตีต่อไป 2 นาที ใส่น้ำหอม Vanilla 2 ช้อนชา เทลงในพิมพ์ที่ทำ Crust  
ไว้แล้ว เกลี่ยเสมอกัน ใส่เตาอบไฟ 350 - 400 องศาประมาณ 50 นาทีแล้ว  
เปิดเอา Sour Cream ใส่บนหน้าจนทั่ว ประมาณ 2 ถ้วย อบอีก 10 นาที  
เอาออกจากเตา ทิ้งไว้ให้เย็นสนิท ถอดจากพิมพ์ แล้วเอา Cherry Jelling  
1 กระป๋อง เทราดหน้า



## แกงเปื้อนพริกขี้หนู

### เครื่องปรุง

- ข่า	2	ซอสนชา	- ผีวมะกรูด	2	ซอสนชา
- ตะไคร้	2/3	ถ้วย 2 ครั้ง	- หัวหอมแดง	12	หัว
- กระเทียม	20	กลีบ	- กะปิ	2	ซอสนโตะ
- ขมิ้น	6	แวน	- พริกขี้หนูแห้ง	2	กำ
- เนื้อวัว	2	ก.ก.	- กะทิ	2	ก.ก.

### วิธีทำ

ตำน้ำพริกแกงให้ละเอียด ละลายกับกะทิ ใส่เนื้อวัวที่เคี้ยวไว้แล้ว กับน้ำกะทิใส่ๆ ใส่น้ำตาล น้ำปลา ชิมดูรสดี ใส่พริกขี้หนูสด ยกลง

## ยำพริกกุ้งสด

### เครื่องปรุง

- กุ้ง ประมาณ	1/2	ก.ก. ( ต้มแกะเปลือก ฉีกเล็กๆ )		
- กะปิ	2	ซอสนโตะ	- กระเทียม	6 กลีบ
- พริกแดง	2	เม็ด	- น้ำตาล	
- น้ำปลา			- มะนาว	
- พริกขี้หนูสวน			- ส้มเขียวหวาน	2 ลูก

### วิธีทำ

- โขลกพริก - กระเทียม - พริกแดง
- ใส่กะปิ เติมน้ำปลา น้ำตาล มะนาว
- ชิมรสตามชอบ
- ใส่ส้ม ( ส้มเขียวหวาน )
- ผีวมหั่นหั่นดุน้อย
- ใส่กุ้ง ที่หั่นไว้แล้ว





นำเอาพริกที่ทำไว้ชุบไข่ก่อน แล้ววางลงบนตะแกรงไข่ไข่ไม้ยาวบัด  
ไข่หุ้มเม็ดพริกจนมิด วางไว้ในตะแกรงโปร่ง จนกว่าจะจัดใส่จาน

## หัวหอม

### การเตรียม

เลือกหัวหอมใหญ่ๆ หอมสีม่วง

### ใส่หอมเครื่องปรุง

1. มะพร้าวขูด 1/2 ถ้วย
2. กระชาย ปอกแล้วตำละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
3. กุ้งแห้งป่น 1/2 ถ้วย
4. น้ำตาลนิดหน่อย

ผสมเครื่องปรุง คลุกให้เข้ากันทั้งหมด ชิมรสตามชอบ เสร็จแล้วผ่า  
หัวหอม 3 กลีบ ใส่ใส่ตามกลีบหอม เสร็จแล้วต้องใส่ลังถึงนี้เวลาประมาณ  
10-15 นาที ยกลง

### แบ่งที่ชุบ

- ไข่แบ่งสาละ ประมาณ 1 ถ้วย
- น้ำมันทิพ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเย็นพอสมควร

ผสมแบ่ง น้ำมันและน้ำพริกอื่นๆ เอาหอมลงชุบพอแบ่งติด ลงทอด  
ในกะทะให้น้ำมันร้อน ไม่แรงจัดนัก

## กะปิ

### เครื่องปรุง

- |                   |        |                      |               |
|-------------------|--------|----------------------|---------------|
| - กะปิ            | 1 ถ้วย | - ปลาตุ๋น            | 1 ก.ก.        |
| - กระชาย          | 5 ถ้วย | - หัวหอม             | 2 ถ้วย        |
| - กระเทียม        | 3 ถ้วย | - ตะไคร้ หั่นละเอียด | 4 ถ้วย        |
| - ข่า             | 5 แว่น | - พริกแห้ง แกะเม็ด   | 1 เม็ด        |
| - ผีวมะกูดินดน้อย |        | - มะพร้าว            | 1 ผล          |
|                   |        | ขูดแล้วคั้นกะทิ      | ประมาณ 4 ถ้วย |

### วิธีทำ

ทุกอย่างปอกล้างน้ำ เอาเครื่องปรุงทั้งหมดหั่นละเอียด ตำหรือปั่น  
ด้วยเครื่องไฟฟ้า ระหว่างตำต้องคอยใส่กะทิไปทีละน้อยๆ จนละเอียดดี



## ปลาดุก

ประมาณ 1 ก.ก. ย่างไฟจนสุกและแห้งแกะเอาแต่เนื้อใส่ในเครื่องที่ตำแล้ว กวนเข้าด้วยกัน ลงกวนในกะทะให้แห้งจนเหนียวการกวน นานประมาณ 1-2 ชั่วโมง ไม่เช่นนั้นจะไม่เหนียว ยกลงทิ้งไว้

การทำกะปินี้ รสต้องขมเอง เพิ่มหรือลดตามชอบ ควรทำไว้ก่อนหนึ่งวัน ถ้าชอบใส่ชูรสด้วยก็ได้

## วิธีทำผักต่าง ๆ

ทำกระชาย พริก ต้นหอม มะม่วงดิบ แตงกวา

## การทำพริกแห้ง

เลือกพริกแห้งชี้ฟ้า ต้องเลือกพริกอ่อน

## เครื่องปรุง

- ปลาร้าแห้ง 1 ถ้วย
- หอม 1/2 ถ้วย
- กระเทียม 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ ตามชอบ

## วิธีทำไส้

ปลาแห้งย่างแล้วป็นจนละเอียด หอม กระเทียมหั่นฝอย ทอดจนกรอบ ทอดผสมกับปลาร้า ใส่ น้ำตาลปี๊บ รสต้องใส่ตามชอบ พริกผ่าเอาเม็ดออกให้หมด ใช้ส่วนผสมใส่ใส่ชุปแบ่งที่ผสมไว้ ทอดจนเหลือง



# นํ้ายาไค

## เครื่องปรุง

- เนื้อไก่สัน	1	ก.ก.
- ปลาเค็ม	2	ชิ้น
- กระชายปอกแล้ว	1/2	ก.ก.
- กระเทียม	1/2	ถ้วย
- หอมแดง	1/2	ถ้วย
- ข่า	10	แวนบางๆ
- ตะไคร้หั่น	1	ถ้วย
- พริกแห้งเม็ดใหญ่	12	เม็ด (แกะเม็ดออก)
- พริกขี้หนูแห้ง	15	เม็ด
- มะพร้าว	1	ก.ก. (ต้มน้ 3 ครั้ง)
- เกลือปน	2-3	ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ต้มไก่ใส่เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ สุกแล้วตักขึ้น
- เอาเครื่องนํ้าพริกทั้งหมดใส่ต้มลงไปใต้นํ้าต้มไก่ เคี่ยวจนเปื่อย ปลาเค็ม  
ปิ้งแกะเอาแต่เนื้อใส่ลงไป พอเปื่อยตักขึ้น ไซลกลให้ละเอียด
  - เอามะพร้าวคั้น
    - ครั้งแรก ใส่ นํ้า 2 ถ้วย เก็บไว้
    - ครั้งสอง 6 ถ้วย
    - ครั้งสาม 6 ถ้วย
- เอานํ้าพริกที่ปั่นแล้วใส่ในกะทิ ครั้งที่ 2-3 ตั้งไฟเคี่ยว เอาไก่ต้มสุก  
ไซลกลละเอียดใส่ลงไปด้วย พร้อมกับใส่เกลือลงไปด้วย 2 ช้อนโต๊ะ ชิมรส  
ตามชอบ ใส่หั่วกะทิที่เตรียมไว้ เคี่ยวไฟอ่อนจนแตกมัน ยกลง

## เครื่องทานกับนํ้ายา

มะระ ผักกาดตอง ถั่วงอก ใบแมงลัก





## ปลาร้าสับ

### ส่วนประกอบ

- ปลาช่อน	1	ตัว
- ปลาร้า	1/2	ถ้วย
- กระชาย	1/2	ถ้วย
- หอมแดงซอย	1/2	ถ้วย
- ข่า	1/3	ถ้วย
- ตะไคร้	1/3	ถ้วย
- ผิวมะกรูด	1	ชิ้น
- น้ำมะกรูด - มะนาว - มะขามเปียก		
- พริกขี้หนู	20	เม็ด
- ผักชีฝรั่ง	5	ต้น
- ใบมะกรูด	5	ใบ
- สะระแหน่		

## ยำพริกไข่เค็ม

### เครื่องปรุง

- ไข่เค็ม	6	ฟอง (เอาแต่ไข่แดง)
- พริกเหลือง	2	เม็ด
- กระเทียม	4	กลีบ
- มะนาว	4	ลูก
- น้ำตาลปี๊ป - น้ำปลา		
- พริกขี้หนูสวน ประมาณ	10-15	เม็ด บวบ
- มะเขือพวง นิดหน่อย		

### วิธีทำ

- พริกเหลือง กระเทียม โขลกให้ละเอียด
- ไข่เค็มเอาแต่ไข่แดง โขลกจนเนียน
- เติมน้ำตาล น้ำปลา มะนาว ชิมตามชอบ
- ใส่มะเขือพวง บวบ
- ทานกับผักสด และปลาดุกฟู



# ชุดฝึกขม

## เครื่องปรุง

- เนย	1/2	ถ้วย
- เบคอน	1	ถ้วย
- หอมใหญ่	1	ถ้วย
- เกลิอปัน	1	ช้อนชา
- นมคาร์เนชั่น	1	กระป๋องใหญ่
- คอนอร์โก	3	ก้อน
- น้ำซูปโก	6	ถ้วย
- ผักขม	1	ก.ก.

## วิธีทำ

เนยละลายในกะทะ หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ลงผัดในกะทะ ผัดไฟกลางให้พอนุ่มสีน้ำตาล นำเบคอนลงผัด ผักขมหั่นให้ละเอียดลงผัดไปด้วย พอให้สุก ระวังอย่าผัดให้ผักไหม้ ควรให้ผักขมมีสีเขียว เดิมเกลือบั่นลงไปผัดพร้อมกัน ก่อนยกลงเติมน้ำซูป 1 ถ้วย แล้วนำไปใส่เครื่องปั่น บั่นให้ละเอียด แล้วกรองใส่ลงในหม้อ นำไปตั้งไฟ เติมน้ำซูปที่เหลือทั้งหมดเทลงในหม้อ เทนมลงไปให้หมดทั้ง 1 กระป๋อง ใส่คอนอร์ คอยคนให้ทั่ว ระวังอย่าให้เป็นลูก ต้องคนอยู่เสมอ ใช้ไฟกลางพอเดือดยกลง รับประทานได้ชิมรสตามชอบ

ส่วนซูปชนิดอื่นๆ ก็ทำเหมือนกัน เพียงเปลี่ยนผักตามใจชอบเฉพาะซูปผักทอง - ซูปมันฝรั่ง ซูปผักทองต้องปอกเปลือก และนำมาต้ม ซูปมันฝรั่งก็ต้มก่อนเช่นเดียวกัน ไม่ต้องไปผัด



# น้ำพริกกลงเรือ

## เครื่องปรุง

- กระเทียม	5	กลีบ
- กะปิ	2	ช้อนโต๊ะ
- พริกแดง	2	เม็ด
- พริกเหลือง	1	เม็ด
- พริกขี้หนู	7	เม็ด
- มะอึก	1	ช้อนโต๊ะ
- มะเขือเหลือง	1	ช้อนโต๊ะ
- มะเขือพวง	10	เม็ด
- มะม่วงสับฝอยยาวๆ	2	ช้อนโต๊ะ
- มะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
- ส้มเขียวหวาน	2	ลูก
- น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล	1	ช้อนโต๊ะ
- ปลาดุกฟูหั่น	1	ถ้วย
- หมูหวาน	1/2	ถ้วย
- กระเทียมดอง	1/2	ถ้วย
- ไข่เค็ม ( ผ่าระดับหน้า )		

## วิธีทำ

- ตำกระเทียม พริกแดง พริกเหลือง พริกขี้หนู ละเอียดแล้วใส่กะปิ น้ำตาล
- ใส่มะเขือพวง ตำพอหยาบ ใส่มะม่วงตำพอหยาบ
- ใส่มะอึก มะเขือเหลือง คลึงเบาๆ ห้ามตำ
- ปั่นรสด้วยส้มเขียวหวาน น้ำมะนาว น้ำปลา
- ก่อนรับประทานใส่ปลาดุกฟูหั่น หมูหวานและกระเทียมดอง คลุกให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ แล้วใส่ภาชนะ ผ่าไข่เค็มเป็นชิ้นเล็กๆ ( เหลือไข่ขาว ตัดไข่แดงนิดหน่อย ) ประดับหน้าไข่เค็ม

# ภาคผนวก





# มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์

## ความเป็นมา

ในปีพุทธศักราช 2525 ซึ่งเป็นปีสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี รัฐบาลและเยาวชนต่างร่วมมือกันจัดงานเฉลิมฉลองด้วยโครงการต่างๆ เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระมหากษัตริยาธิราชเจ้า แห่งพระบรมราชจักรีวงศ์ทุกพระองค์ ผู้ทรงพระคุณอันใหญ่หลวงแก่ประเทศชาติ และประชาชนชาวไทย

คณะกรรมการประชาสัมพันธ์งานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี ของรัฐบาล ซึ่งมี ฯพณฯ พลโทชาญ อังคุโชติ เป็นประธาน ได้เชิญผู้แทนองค์การเอกชนไปประชุม เพื่อร่วมในการสมโภชฯ ที่รัฐบาลจัดขึ้น ทุกองค์การได้เสนอโครงการที่จะปฏิบัติเป็นเอกเทศของแต่ละองค์การ รวมหลายร้อยโครงการ ล้วนเป็นประโยชน์ในระยะการฉลอง 200 ปี นายสตี ศรีบุญเรือง ผู้แทนสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการจัดงานสมโภชฯ 200 ปี จึงได้ปรารภกับหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร ว่า ใครจะให้องค์การเอกชนร่วมการฉลองนี้จัดทำโครงการถาวร เพื่อสร้างสรรค์เยาวชนให้เป็นพลเมืองดีเพิ่มขึ้น

## กำเนิด “ มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ”

สถิติของเยาวชนที่ไม่มีโอกาสได้ศึกษาต่อจากการศึกษาภาคบังคับ ในขณะนั้นสูงถึง 60 % แม้จะมีเอกชน องค์กรเอกชน สมาคม และมูลนิธิต่างๆ ได้พยายามช่วยเหลืออยู่บ้างแล้วก็ตาม เยาวชนส่วนหนึ่งใน 60% นั้น ได้สร้างปัญหาให้กับสังคมนานาประการ เริ่มจากการมั่วสุม การถูกล่อลวงไปดำเนินชีวิตในทางที่ไม่ถูกต้อง การติดยาเสพติด จนถึงการทำอาชญากรรมในที่สุด

ด้วยดำริแน่วแน่ที่จะลดปัญหาดังกล่าว โดยสร้างโอกาสให้เยาวชนเหล่านั้นได้ศึกษาต่อเนื่องเพื่อวันข้างหน้าจะได้มีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาชีพต่อไป หม่อมงามจิตต์ฯ จึงได้เชิญองค์การใหญ่ๆ ที่มีสาขาทั่วประเทศ 10 องค์กร มาประชุม ได้แก่

1. สภาสังคมสงเคราะห์แห่งประเทศไทยฯ
2. สภาสตรีแห่งชาติฯ
3. สภาอุตุพุทธิกสมาคมแห่งประเทศไทย
4. คณะกรรมการบริหารลูกเสือแห่งชาติ
5. สภาผู้ปกครองและครูแห่งประเทศไทยฯ
6. พุทธสมาคมแห่งประเทศไทยฯ
7. สันนิบาตมูลนิธิแห่งประเทศไทย
8. กุรุสภา
9. ศูนย์ปฏิบัติการลูกเสือชาวบ้าน
10. ชมรมลูกเสือชาวบ้านกรุงเทพมหานคร



ที่ประชุมได้มีมติให้จัดทำโครงการถาวร ชื่อ “**ห้องเกล้าเพื่อเยาวชน**” ไม่นาน รัฐบาลก็ ยอมรับเข้าเป็นโครงการหนึ่งในการสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ครบรอบ 200 ปี โดยมีคณะอนุกรรมการและ หน่วยงานต่างๆ ให้ความร่วมมือ และให้กระทรวงศึกษาธิการ รับเป็นเจ้าของเรื่องดำเนินงานสืบไป ซึ่ง ศาสตราจารย์นายแพทย์ บุญสม มาร์ติน ปลัดกระทรวงศึกษาธิการสมัยนั้น ได้มอบหมายให้คุณหญิงสุชาดา ถิระวัฒน์ ผู้ตรวจราชการกระทรวงศึกษาธิการ เป็นผู้ดำเนินการแทน

ปลัดกระทรวงมหาดไทย สมัยนั้น คือ นายพิศาล มุลศาสตราสาร ได้แนะนำว่า ควรจัดตั้งเป็น มูลนิธิ หม่อมงามจิตต์ฯ เห็นชอบด้วย จึงให้ชื่อว่า “**มูลนิธิร่วมจิตต์ห้องเกล้าฯ เพื่อเยาวชน**” โดยได้เชิญศาสตราจารย์ ดร.ก่อ สวัสดิ์พานิชย์ ดำรงตำแหน่งประธานอำนวยการ ในขณะนั้น หม่อม งามจิตต์ฯ ยอมรับเพียงตำแหน่ง “ประธานกรรมการดำเนินงาน” ปัจจุบัน พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า สุทธสิริโสภา ทรงพระกรุณาฯ รับเป็นองค์ประธานกรรมการอำนวยการมูลนิธิฯ และองค์ประธานกรรมการ ดำเนินงานมูลนิธิฯ

## ความหมายอันยิ่งใหญ่

มูลนิธิร่วมจิตต์ห้องเกล้าฯ เพื่อเยาวชน มุ่งหวังที่จะสร้างอนาคตอันสดใสให้กับเยาวชนไทย ด้วยการให้การศึกษา มิใช่เพียงแต่เยาวชนคนใดคนหนึ่ง แต่หมายถึงเยาวชนทั่วประเทศ ความหมายอัน ยิ่งใหญ่ที่เปี่ยมล้นอยู่ในคำต่างๆ ต่อไปนี้

“**ร่วมจิตต์**” หมายถึง การรวมจิตใจกันระหว่างองค์กรเอกชน ที่มีสาขาทั่วประเทศ 10 องค์กร อาทิ สมาคมสตรีแห่งชาติ สมาคมสงเคราะห์แห่งประเทศไทย โดยมี หม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร เป็นศูนย์กลางให้เกิดความร่วมมือร่วมใจกัน เพื่อช่วยเหลือเยาวชนที่ขาดโอกาสทางการศึกษาทั่วประเทศ

“**ห้องเกล้า**” หมายถึง การห้องเกล้าฯ ถวายเป็นความรักภักดีอย่างสูง ต่อสถาบันพระมหากษัตริย์ เนื่องในวโรกาส 200 ปี กรุงรัตนโกสินทร์ จึงได้ก่อตั้งมูลนิธิฯ ขึ้น เพื่อเป็นการสักการะบูชาแด่ บรมพมหากษัตริราช และพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวองค์ปัจจุบัน

“**เพื่อเยาวชน**” หมายถึง ความมุ่งมั่นของหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร ที่ปรารถนาจะช่วยเยาวชน ที่ขาดแคลน ด้วยโอกาสทางการศึกษา ให้ได้รับการศึกษาอบรมให้เป็นพลเมืองดีในอนาคต

## เจตนารมณ์ที่ตั้งงาม

มูลนิธิฯ มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยเด็กและเยาวชน (รวมทั้งสามเณร) ที่ประพฤติดี ยากไร้ขัดสน จากหมู่บ้านต่างๆ ทุกระดับการศึกษา และทุกอำเภอทั่วประเทศ เริ่มต้นด้วย 2525 คน ให้ได้มีโอกาส ทางการศึกษา และการอบรมคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง จนสามารถประกอบอาชีพที่สุจริตได้ตามอัธยาศัยของตน เพื่อจะได้เป็นกำลังสำคัญช่วยกันรับช่วงสืบทอด รักษาเอกราช วัฒนธรรม และพัฒนาประเทศชาติ ให้เจริญรุ่งเรืองสืบไปในอนาคต

ปัจจุบัน มูลนิธิฯ ได้ให้ทุนการศึกษาปีละกว่า 3,000 คน เป็นเงินปีละประมาณ 7 ล้านบาท



ชื่อ “มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน” มีความหมายว่า ประชาชนทุกคนที่เห็นความสำคัญของการให้การศึกษา และการอบรมคุณธรรมแก่เยาวชน ร่วมใจกันน้อมเกล้าฯ ถวายความกตัญญูต่อพระมหากษัตริย์ และแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษของเรา ผู้เสียสละเลือดเนื้อและชีวิต เพื่อสร้างความเป็นปึกแผ่น และพัฒนาประเทศชาติสืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน

มูลนิธิฯ นี้เป็นสัญลักษณ์แห่งความกตัญญูของประชาชนชาวไทย ทั้งภายในและภายนอกประเทศ ที่ระลึกถึงคุณงามความดี และพระคุณของ ชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์และบรรพบุรุษที่ได้รับการเอกราช และความมั่นคงของประเทศไว้ให้ชาวไทยสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยความภาคภูมิใจในเอกราช ประชาธิปไตยของประเทศตลอดมาจนถึงทุกวันนี้ จึงเป็นหน้าที่ของเราชาวไทยทุกคน ที่จะต้องร่วมมือร่วมใจกัน ช่วยเยาวชนที่ยากไร้ และประพฤติดี ให้ได้รับการศึกษาอบรม เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตตามอัธยาศัยของตน จนสามารถรับช่วงพิทักษ์รักษาประเทศชาติสืบต่อไปได้

หลักการสำคัญของการช่วยเหลือเยาวชน ให้ได้รับการศึกษาอย่างต่อเนื่อง ก็คือ การให้ทุนการศึกษา “เยาวชนที่มีความประพฤติดี” สมควรได้รับการสนับสนุนให้เงินทุนช่วยการศึกษา โดยกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย และทบวงมหาวิทยาลัย เป็นผู้คัดเลือก ด้วยความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับต่าง ๆ

## สืบสานงานด้วยอาทร

มูลนิธิฯ สามารถดำเนินงานได้ราบรื่นอย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจาก ได้รับความสนับสนุนจาก สภาสังคมสงเคราะห์ฯ ในด้านสถานที่ตั้งสำนักงานมูลนิธิฯ ณ ตึกสงเคราะห์ชุมชน/ตึกมหิดล และได้รับความสนับสนุนด้านค่าใช้จ่ายเบื้องต้นในการจัดสำนักงาน และจัดบุคลากร จาก นายยงศักดิ์ คณาธนะวณิชย์ และบุตรสาว ( น.ส.อรพินท์ คณาธนะวณิชย์ )





# รายพระนาม - รายนามคณะกรรมการอำนวยการ มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์

★ ★ ★ ★ ★

## องค์ประธานที่ปรึกษา ● สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

องค์ประธาน	● พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา	ประเภทผู้ทรงคุณวุฒิ
รองประธาน	● ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ	ประเภทหน่วยราชการ และรัฐวิสาหกิจ

### รองประธานและเลขาธิการ

	● ประธานสภาผู้ทรงคุณวุฒิแห่งชาติ	ประเภทถาวร
รองประธาน	● ประธานมูลนิธิคณาชนวนิชย์	ประเภทองค์การเอกชน
รองประธาน	● คุณหญิงสุธาดา ธีระวัฒน์	ประเภทผู้ทรงคุณวุฒิ

กรรมการ

### ประเภทถาวร

- ประธานสภาสังคมสงเคราะห์แห่งประเทศไทยฯ
- ประธานสภาสตรีแห่งชาติฯ
- เลขาธิการสภาผู้ปกครองและครูแห่งประเทศไทยฯ
- เลขาธิการคุรุสภา
- เลขาธิการคณะกรรมการบริหารลูกเสือแห่งชาติ
- นายกสภามูลนิธิแห่งประเทศไทย
- นายกพุทธสมาคมแห่งประเทศไทย
- ผู้อำนวยการศูนย์ปฏิบัติการลูกเสือชาวบ้าน ฯ
- ประธานชมรมลูกเสือชาวบ้านกรุงเทพมหานคร

### ประเภทหน่วยงานรัฐบาล และรัฐวิสาหกิจ

- ปลัดกระทรวงมหาดไทย
- ปลัดกระทรวงกลาโหม
- ปลัดกระทรวงการคลัง





- ปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี
- ปลัดกรุงเทพมหานคร
- อธิบดีกรมประชาสัมพันธ์
- เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาเอกชน
- กรรมการผู้อำนวยการใหญ่ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
- ผู้ว่าการการปิโตรเลียมแห่งประเทศไทย

#### ประเภทองค์การเอกชน

- นายกสมาคมแม่บ้านทหารบก
- นายกสมาคมแม่บ้านมหาดไทย
- ประธานสภาการศึกษาคาทอลิกแห่งประเทศไทย
- นายกสมาคมนักข่าวแห่งประเทศไทย
- ประธานสภาผู้ว่าการไลออนส์สากลภาค 310
- ผู้ว่าการภาค 3350 สโมสรโรตารีสากล
- นายกสมาคมสหพันธ์โรงเรียนราษฎร์แห่งประเทศไทย
- นายกสมาคมชาวเหนือ
- นายกสมาคมเพชร พลอย เงิน ทอง

#### ประเภทผู้ทรงคุณวุฒิที่มีจิตศรัทธา

- คุณหญิงพิมพ์า สุนทรากรูร
- ศาสตราจารย์ คุณหญิงสุภาพ วีรวรรณ
- ศาสตราจารย์เกียรติคุณ คุณดวงเดือน พิศาลบุตร
- คุณหญิงจวบ จิรโรจน์
- นางกมลลา ลิ้มทอง
- ศาสตราจารย์ ดร.สิงห์โต จ่างตระกูล
- ร.ท.(หญิง) วุจิราภรณ์ จุณณานนท์
- ดร.อรุณ ปรีดีติลล



รายพระนาม - รายนามคณะกรรมการดำเนินงาน  
มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชินูปถัมภ์  
พ.ศ. 2539 - 2541

★ ★ ★ ★ ★

องค์ประธาน	● พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา
รองประธาน	● คุณหญิงพิมพ์ฯ สุนทรางกูร ● คุณหญิงสุชาดา ธีระวัฒน์ ● ศาสตราจารย์ คุณหญิงสุภาพ วีรวรรณ ● คุณหญิงแสงเดือน ณ นคร ● คุณหญิงจวบ จีระโรจน์ ● คุณหญิงมลิ มูลศาสตรสาทร ● คุณหญิงพันธ์เครือ ยงไญยุทธ ● คุณหญิงฉวีภา สารสิน
เลขาธิการ	● นายสมพร เทพสิทธา
รองเลขาธิการ	● คุณหญิงสุชาดา ธีระวัฒน์
เหรัญญิก	● นางกมล ลิมทอง
กรรมการ	● ผู้แทน สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ ● ผู้แทน สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย ● ผู้แทน ทบวงมหาวิทยาลัย ● ผู้แทน กรุงเทพมหานคร ● ผู้แทน กรมประชาสัมพันธ์ ● ผู้แทน สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมและประสานงาน เยาวชนแห่งชาติ ● ผู้แทน กรมการปกครอง ● ผู้แทน กรมสามัญศึกษา ● ผู้แทน กรมการศึกษานอกโรงเรียน ● ผู้แทน สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ



## กรรมการ

- ผู้แทน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน
- ผู้แทน กรมพลศึกษา
- ผู้แทน กรมอาชีวศึกษา
- ผู้แทน สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ
- ผู้แทน กรมการพัฒนาชุมชน
- ผู้แทน กรมการศาสนา
- ผู้แทน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
- ผู้แทน กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน
- ผู้แทน สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- ผู้แทน กรมศิลปากร
- ผู้แทน การปิโตรเลียมแห่งประเทศไทย
- ผู้แทน สมาคมแม่บ้านมหาดไทย
- ผู้แทน สมาคมแม่บ้าน บ.ก.ทหารสูงสุด
- ผู้แทน สมาคมแม่บ้านทหารบก
- ผู้แทน สมาคมภริยาทหารเรือ
- ผู้แทน สมาคมแม่บ้านทหารอากาศ
- ผู้แทน สมาคมแม่บ้านตำรวจ
- ผู้แทน สมาคมภริยาข้าราชการสำนักงานปลัดกระทรวงกลาโหม
- ศ.เกียรติคุณ คุณดวงเดือน พิศาลบุตร • ภราดา ดร.ประทีป ม.โกมลมาศ
- ศ.ดร.สิงห์โต ช่างตระกูล • ม.ล.อนงค์ นิลอุบล
- นายนคร จันทรวัดพงษ์ • พ.ต.(หญิง) ศิริลักษณ์ ศรีเมือง
- คุณหญิงศศิมา ศรีวิกรม์ • คุณหญิงพรรณชื่น รื่นศิริ
- คุณหญิงวิบูลวรรณ พันธุ์กระวี • คุณหญิงส่องแสง เมฆสวรรค์
- คุณหญิงพรรณิ ปิยะวรรณ • นางสุภาพ สุนทรทรัพย์
- นายศิลปชัย ชาญเฉลิม • ร.ท.(หญิง)รุจิราภรณ์ จุณณานนท์
- นางสุวิมล เตรยาภรณ์ • รศ.นเรศวรณ จินตกานนท์
- ดร.อรุณ ปรีดีติติก • นางพนอศรี มะกะระวัช
- นางผาณิต พูนศิริวงศ์

## ผู้ช่วยเลขาธิการและผู้ช่วยเหรัญญิก

- น.ส.กาญจนา รังคะอุไร

## ผู้ช่วยเลขาธิการ • น.ส.อรพินท์ คณาชนะวนิชย์



รายพระนาม - รายนาม

## ประธานคณะกรรมการฝ่าย ประธานคณะกรรมการโครงการ

พ.ศ. 2539 - 2541

★ ★ ★ ★ ★

พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา	- องค์ประธานคณะกรรมการฝ่ายจัดหาทุน
คุณหญิงสุชาดา ภิระวัฒน์	- ประธานคณะกรรมการฝ่ายทุนการศึกษาเยาวชน ในระบบโรงเรียน
นายสมพร เทพสิทธา	- ประธานคณะกรรมการฝ่ายทุนการศึกษาเยาวชน นอกระบบโรงเรียน
ร.ท.(หญิง) รุจิราภรณ์ จุณณานนท์	- ประธานคณะกรรมการฝ่ายการเงิน และบัญชี
อธิบดีกรมประชาสัมพันธ์	- ประธานคณะกรรมการฝ่ายประชาสัมพันธ์
นายกสมาคมแม่บ้านมหาดไทย	- ประธานคณะกรรมการอุปการะเยาวชนส่วนภูมิภาค
ภรรยาผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร	- ประธานคณะกรรมการอุปการะเยาวชน ประจำกรุงเทพมหานคร
คุณหญิงศศิมา ศรีวิกรม์	- ประธานคณะกรรมการโครงการเยาวชนช่วย เยาวชน
คุณหญิงจวม จิรโรจน์	- ประธานคณะกรรมการโครงการ นำชมศิลปวัตถุ และสถานที่น่าสนใจ
ศ.ดร.สิงห์โต จ่างตระกูล	- ประธานคณะกรรมการโครงการเผยแพร่ความรู้
คุณหญิงแสงเดือน ณ นคร	- ประธานคณะกรรมการโครงการกิจกรรมพิเศษ
ภราดา ดร.ประทีป ม.โกมลมาศ	- ประธานคณะกรรมการโครงการส่งเสริมศิลป และวัฒนธรรมไทย
คุณหญิงมลิ มูลศาสตรสาทร	- ประธานคณะกรรมการฝ่ายประสานการจัดประชุม และเยี่ยมเยาวชนในส่วนภูมิภาค

### ประธานคณะกรรมการระดับจังหวัด

ผู้ว่าราชการจังหวัด	- ประธานคณะกรรมการทุนการศึกษา ของมูลนิธิฯ ประจำจังหวัด
ภรรยาผู้ว่าราชการจังหวัด	- ประธานคณะกรรมการอุปการะเยาวชน ประจำจังหวัด





รายนามเจ้าหน้าที่  
มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชินูปถัมภ์  
( เรียงตามลำดับอายุงาน )

★ ★ ★ ★ ★

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. นางสาวกรรณภรณ์ วงศ์ปิยะกุล   | - ผู้อำนวยการบริหาร                      |
| 2. นางสาวจิตทิพย์ พุ่มศรี       | - ฝ่ายทุนการศึกษา - ทั่วไป               |
| 3. นางสาวสำรวย เตยโพธิ์         | - ฝ่ายทุนการศึกษา - กองทุน               |
| 4. นางสาวสมจิตต์ ครุฑกระโทก     | - ฝ่ายทุนการศึกษา - กองทุน - คอมพิวเตอร์ |
| 5. นางสาวดาริณี อิ่มจิตต์       | - ฝ่ายทุนการศึกษา - ชุรการ               |
| 6. นางสาวรัชนี ศรีช้างสาร       | - ฝ่ายทุนการศึกษา - การเงิน              |
| 7. นายสมศักดิ์ เจริญกุล         | - รับส่งเอกสาร - ทั่วไป                  |
| 8. นางสาวพรทิพย์ อโนมาศ         | - ฝ่ายทุนการศึกษา - กองทุน               |
| 9. นางสาวหทัยรัตน์ มลรัฐ        | - ฝ่ายคอมพิวเตอร์ - การเงิน              |
| 10. นายอมเรศ อิศรางกูร ณ อยุธยา | - ฝ่ายธุรการ - ทั่วไป                    |
| 11. นางสาวนุจรีย์ บันทอง        | - ฝ่ายธุรการ - กองทุนและอื่นๆ            |



รายนามคณะอนุกรรมการ จัดทำหนังสืออนุสรณ์  
พระราชทานเพลิงพระศพ  
องค์ประธานมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชินูปถัมภ์

★ ★ ★ ★ ★

นายสมพร เทพสิทธา	ที่ปรึกษา
ศาสตราจารย์คุณหญิงสุภาพ วีรวรรณ	ประธาน
คุณหญิงสุชาดา ทิระวัฒน์	รองประธาน
คุณหญิงแสงเดือน ณ นคร	รองประธาน
คุณหญิงจวบ จิรโรจน์	รองประธาน
นายประพัฒน์ แสงวณิช	รองประธาน
ภราดาประทีป ม.โกมลมาศ	อนุกรรมการ
ดร.สิงห์โต จ่างตระกูล	อนุกรรมการ
คุณหญิงพรณี ปิยะวรรณ	อนุกรรมการ
นางมานิดา ยั่วบุรณ	อนุกรรมการ
ดร.เกษลย์ มงคลวนิช	อนุกรรมการ
น.ส.กาญจนา รังคะอุไร	อนุกรรมการและเลขานุการ
น.ส.กรรณภรณ์ วงศ์ปิยะกุล	ผู้ช่วยเลขานุการ
นางพรสวรรค์ พานิชชีวะ	ผู้ช่วยเลขานุการ
น.ส.สมคิด คร่ำกระโทก	ผู้ช่วยเลขานุการ



# ถ้อยแถลง.....



พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา องค์ประธานกรรมการอำนวยการ และองค์ประธานคณะกรรมการดำเนินงานของมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ทรงเป็นที่เคารพรักเกิดทุนและภาคภูมิใจของทุกคนที่ได้รู้จักพระองค์ท่าน แม้ผู้ที่ได้มีโอกาสเข้าเฝ้าและทรงวิสาสะด้วยเพียงระยะเวลาอันสั้น ก็จะมีความรู้สึกเช่นเดียวกัน เนื่องด้วยพระองค์ท่านทรงเปี่ยมไปด้วยพระเมตตาจิต รวมทั้งทรงเอื้ออาทรและทรงเป็นกันเองกับบุคคลทั่วหน้า รอยพระพักตร์ที่ทรงแย้มสรวลอยู่เป็นนิจ เป็นภาพที่ติดตาของทุกคนทุกขณะที่เราได้ถึงพระองค์ท่าน

เป็นที่ยอมรับกันทั่วไปว่า พระองค์ท่านทรงมีพระปรีชาสามารถสูงยิ่ง ทรงมีพระปณิธานกว้างไกล ทรงมีพระหัตถ์ที่ยอดเยี่ยมในศิลปหลายด้าน ดังที่บางด้านของพระองค์ท่านปรากฏในหนังสือเล่มนี้ เช่นฝีพระหัตถ์ทางการวาดภาพและการประกอบอาหาร นอกจากนั้นพระองค์ยังทรงเป็นผู้รอบรู้ในเหตุการณ์ทั่วไปอย่างกว้างขวาง ทรงทราบเรื่องราวเหตุการณ์ของบ้านเมืองปัจจุบันทุกขั้นตอน จะทรงวิจารณ์ด้วยพระปฏิภาณอันเฉียบแหลม กว้างไกล และลึกซึ้งทุกเรื่อง ผู้ที่เคยได้รับฟังพระดำรัสของพระองค์ท่านทั้งหลาย อดที่จะนึกสรรเสริญพระองค์ท่านมิได้อย่างแน่นอน

คณะกรรมการมูลนิธิฯ พร้อมใจกันดำริให้จัดทำหนังสืออนุสรณ์ เพื่อมอบเป็นบรรณาการในวันพระราชทานเพลิงพระศพ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจาก ม.ร.ว.สุณิดา กิตติการธิดาผู้เป็นเจ้าภาพพระศพแล้ว ก็ได้เร่งดำเนินการรวบรวมข้อมูล ที่มีอยู่มากมายหลายด้าน รวมทั้งพระฉายาลักษณ์ ที่ทรงปฏิบัติพระกรณียกิจต่างๆ ซึ่งล้วนแสดงให้เห็นถึงพระปรีชาสามารถ และพระจริยวัตรอันงดงามของพระองค์ทั้งสิ้น และเมื่อได้รวบรวมข้อเขียนคำอาลัยของหลายท่านแล้ว ก็ได้จัดพิมพ์เป็นเล่มดังที่เห็นอยู่

คณะกรรมการขอกราบขอบพระทัย พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าวิมลฉัตร พระญาติที่สนิทและใกล้ชิดพระองค์ท่าน ที่ได้ประทาน “แสนอาลัย” ซึ่งทรงยืนยันถึงการเสียสละของพระองค์ท่านที่มีต่อมูลนิธิฯ และขอขอบคุณคุณหญิงสุชาติดา นิระวัฒน์ ที่ได้เขียน “สุนทรียรวมแห่งดวงใจ” บรรยายถึงพระกรณียกิจ ที่องค์ประธานทรงเสียสละ เพื่อความมั่นคงของมูลนิธิฯ อย่างละเอียดถี่ถ้วนที่ กับได้ถอดใจคณะกรรมการที่สวดอาลัยพระองค์ท่าน เป็นตัวอักษรที่ตรงกับความรู้สึกของกรรมการทุกท่านอย่างไพเราะซาบซึ้ง ทำให้หนังสือเล่มนี้สมบูรณ์และมีค่าคู่ควรแก่การประทับใจตลอดไป

ด้วยระลึกในพระกรุณาธิคุณอันใหญ่หลวงของพระองค์ท่าน คณะกรรมการมีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้มีส่วนร่วมในการเป็นเจ้าภาพงานสวดพระอภิธรรมพระศพ ถวายพระกุศลเป็นเงิน 33,800 บาท ส่วนมูลนิธิฯ ได้ร่วมเป็นเจ้าภาพ 30,000 บาท กับได้สมทบกองทุน



" พระวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา " หนึ่งในแสนบาท เพื่อเป็นการศึกษาและวิจัยของแผนกโลหิตวิทยา โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย และเป็นเจ้าภาพบำเพ็ญกุศลถวายภัตตาหารเพล เมื่อวันที่ 20 เมษายน 2541 ด้วย

คณะกรรมการฝ่ายจัดทำหนังสือ ขอขอบคุณ ดร.เกษลย์ มงคลวนิช ที่ยินดีรับเป็นผู้อุปถัมภ์การจัดพิมพ์หนังสืออนุสรณ์ฉบับนี้ทั้งหมด ด้วยระลึกในพระกรุณาธิคุณของพระองค์ท่าน ที่ได้ประทานแก่ มหาวิทยาลัยสยาม เสมอมา กับทั้ง ดร.เกษลย์ มงคลวนิช ได้เคยทราบทูลพระองค์ท่านไว้ว่า จะขอจัดพิมพ์ตำราอาหารถวายเพื่อประทานแจกในวันขึ้นปีใหม่ แต่ยังมีท่านได้จัดทำ ดร.เกษลย์ ฯ จึงขอถือโอกาสจัดทำหนังสือเล่มนี้ถวายพระองค์ท่าน ในการนี้ ย่อมแสดงให้เห็นได้ว่า พระกรุณาธิคุณของพระองค์ท่าน เปรียบประดุจสายธารที่หล่อไหลไปทั่วทุกสารทิศ

คณะกรรมการฝ่ายจัดทำหนังสือฯ ขอขอบคุณ คุณสมพร เทพสิทธา ที่กรุณาให้คำแนะนำ และอำนวยความสะดวกในการดำเนินงาน ของคณะกรรมการจัดทำหนังสืออนุสรณ์ทุกประการ ขอขอบคุณคุณกรรณภรณ์ วงศ์ปิยะกุล ซึ่งเป็นผู้ที่ถวายงานใกล้ชิดพระองค์ท่านมาก ได้เป็นกำลังรวบรวมข้อมูลทั้งสิ้น และประสานงานทุกเรื่อง ทำให้การดำเนินงานเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว กับขอขอบคุณ คุณพรสวรรค์ พานิชชีวะ ที่ช่วยประสานงานด้านการจัดพิมพ์อย่างดี และขอขอบคุณ คุณฐานิสร์ วัชรโรทัย คุณวัชรกิติ วัชรโรทัย และคุณมาลินี เหมะชุลินทร์ ที่กรุณาส่งพระรูปพระกรณียกิจของพระองค์ท่านมาสมทบ และขอขอบคุณ ดร.สมบุญ ดวงสโมสร ที่กรุณาประพันธ์คำกลอน " สุตาลัยพระองค์หญิง " ตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

อนึ่งปรากฏว่า เยาวชนที่ได้รับทุนหลายคน เมื่อได้ทราบข่าว ได้จดหมายแสดงความอาลัยมายังมูลนิธิฯ คณะกรรมการได้คัดเลือกฉบับของ นายนิรุจน์ ทรัพย์เมือง พิมพ์ไว้ในหัวเรื่อง " สารจากใจ " ด้วย

มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ขอตั้งจิตอธิษฐานขออาราธนาพระปญฺญาบารมี แห่งพระองค์ท่าน และพระมหากุศลทั้งปวง ที่ทรงบำเพ็ญโปรดนำเสด็จดวงพระวิญญาณอันล้ำค่าของพระองค์ท่าน ขึ้นสถิตย์เสวยสุขในสวรรคาลัยในวันดี.....

( ศาสตราจารย์ คุณหญิงสุภาพ วีรวรรณ )  
ประธานคณะกรรมการจัดทำหนังสืออนุสรณ์ฯ  
มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชนฯ



คณะกรรมการมูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ และมูลนิธิอนุสรณ์หม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร  
เป็นเจ้าภาพถวายพระกุศลสวดพระอภิธรรมพระศพพระองค์ท่าน  
เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2541 ณ ศาลาบัณณรศภาค วัดเบญจมบพิตรฯ



## สุตอาลัยพระองค์หญิงสุทธสิริโสภา

ได้อังคฺทญฺยังอุณการุณเจต  
ทรงกรอุรํภิเษกกิจงานการกุศล  
ธารพระทัยไฉ่ซึ่งดริ้งมอ  
ไท่อล้งคตอสุขอ้าล้ำอัญญา  
แสร้งไยคโศกสฺยพระพลันเลื้อน  
แทบแดตั้นตบดอชมอัยังขาร์  
สุตอาลัยในองคร้งพะงา  
พระดณณาจากเวาเศร้าฤดี  
ขอผอบุญหนุนอัสัพระองคเเจ้า  
เสด็จเนาอถานอุมานศรี  
ทวยเทอญขึ้นฟ้าโปรดปราณี  
รับ " เทอ " สกิต " ดุสิต " เทอญ

คณะกรรมการและเจ้าหน้าที่  
มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน ในพระบรมราชินูปถัมภ์



## พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา สดุดี

ทรงเปี่ยมพระเมตตา

"สยาม" พระสนพระทัย

ประทานปริญญบัตร

ม.สยามเทิดบูชา

ต่อมหาวิทยาลัย

อนุเคราะห์ตลอดมา

ทรงพัฒนาการศึกษา

ในพระกรุณาธิคุณ

คฤมิตกรแล้วแต่จะโปรด

คณะบริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษามหาวิทยาลัยสยาม



**มูลนิธิร่วมจิตต์น้อมเกล้าฯ เพื่อเยาวชน  
ในพระบรมราชินูปถัมภ์**

ก่อตั้งในโอกาสสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี

สำนักงาน : ตึกมหิตล ชั้น 4 ถนนราชวิถี กรุงเทพมหานคร 10400

โทร. 245-9904, 245-8072, 248-1115 โทรสาร 248-1115