



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....หาลมไก่ ไข่ป๋าม..... จังหวัด.....พิษณุโลก.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) ...นายภานุทัศน์..ทนก้อนดี.....

สถานที่ตั้ง.....เขื่อนตุน้ำท่า.....(วิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวนครชุม).....

เลขที่...61.....หมู่...8.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....นครชุม.....อำเภอ/เขต.....นครไทย.....

จังหวัด.....พิษณุโลก.....รหัสไปรษณีย์...65120.....

หมายเลขโทรศัพท์...082-1626465.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)วิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวนครชุม.....

สถานที่ตั้ง.....เขื่อนตุน้ำท่า.....

เลขที่...61.....หมู่...8.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....นครชุม.....อำเภอ/เขต.....นครไทย.....

จังหวัด.....พิษณุโลก.....รหัสไปรษณีย์...65120.....

หมายเลขโทรศัพท์...082-1626465.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านประวัติ...

(- ๒ -)

๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต
ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก
ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.นครชุม เป็นชุมชนโบราณ ในหุบเขาสูงของอำเภอ นครไทย ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผักสมุนไพรนานาชนิด.... และมีบ่อเกลือภูเขาโบราณที่ยังมีการผลิตกันอยู่เพื่อใช้บริโภคในครัวเรือนและจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของหมู่บ้าน .หลามไก่ ไช่ปาม ถือว่าเป็นอาหารท้องถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชาวนครชุม นครไทย ได้เป็นอย่างดี .ที่กรรมวิธีการทำยังคงรักษาภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวนครชุม ก็คือใช้กระบอกล้างไม้ไฟในการทำอาหาร ซึ่งเรียกว่าหลาม โดยมีวัตถุดิบเป็นพืชผักสมุนไพรในท้องถิ่น เช่น ใบตะนาว ผักกูด หัวปลี ปรงรสด้วยเกลือภูเขา รับประทานเคียงกับไช่ปามอาหารโบราณ ที่ทอดลงบนใบตองแล้วนำไปนากับกระทะจนสุก ซึ่งไช่ปามนี้ ถือว่าเป็นอาหารสำคัญ ที่ใช้สำหรับพิธีไหว้ปู่หลาง เทวดาอารักษ์ประจำหมู่บ้านอีกด้วย จึงนับว่า อาหารหลามไก่ ไช่ปาม เป็นอาหารที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของชาวนครชุม อำเภอ นครไทย จังหวัดพิษณุโลก ที่สอดคล้องกับลักษณะของ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอย่างแท้จริง

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

..เตรียมวัตถุดิบ พริกแห้งคั่ว โขลกพริกแห้ง หอมแดง ตะไคร้ ข่า ใบมะกูด .พริกสด.....
..ไก่บ้านหั่นชิ้น..ผักกูด หัวปลี ใบตะนาว ปรงรสด้วยเกลือ..มะขามเปียก...นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้า.....
..ให้เข้ากัน จากนั้นจึงนำยัดใส่กระบอกล้างไม้ไฟที่เตรียมไว้ ใส่ไม้ตามไปในกระบอกล้างไม้ไฟพอประมาณ นำใบตอง อุดปิดปากกระบอกล้างแล้วนำไปเผาไฟกลางๆ จนสุกดี วิธีการทำ ไช่ปาม คือ ตีไข่สามฟองให้เข้ากัน ปรงรสด้วย เกลือ น้ำปลาเล็กน้อย นำลงนึ่งในกระทะโดยรองด้วยใบตอง อาจใช้น้ำหล่อในกระทะเล็กน้อยก็ได้ นึ่งไช่ปาม ในกระทะจนกระทั่งไข่สุกดี รับประทานเคียงกับหลามไก่บ้านและข้าวเหนียวหรือข้าวสวยร้อนๆ

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.การใช้ไม้ไฟในการบรรจุและเป็นภาชนะในการปรุง ทำให้หลามไก่ มีกลิ่นหอมเป็นธรรมชาติ นำรับประทาน ...
.ในการเผาไม้ไฟ ให้สุกไฟกลางไม่แรงมาก จะทำให้หลามไก่ สุกกำลังพอดี เนื้อไก่และผักไม่เละจนเกินไป.....
.เคล็ดลับสำคัญในการปรุง คือ การใช้เกลือภูเขาชาวนครชุมปรุง จำทำให้หลามไก่ มีความกลมกล่อมยิ่งขึ้น เพราะ .เกลือภูเขาชาวนครชุม เป็นเกลือที่ไม่เค็มจัด จึงเหมาะกับการใช้ปรุงอาหารอย่างยิ่ง

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

/ ☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น
☐ อื่นๆ (ระบุ)

(- ๓ -)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

/ ☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1.	ใบตะนาว	บำรุงหัวใจ บำรุงโลหิต	มติชน ฉ.11 ปี2563
2.	ผักกูด	ลด ความดัน ลด คอเลสเตอรอลในเม็ดเลือด	สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จ.อำนาจเจริญ
3.	หัวปลี	ลดน้ำตาลในเลือด	Health.kapook.com

4.	เกลือภูเขาพื้นป็นนครชุม	ข้าพยาริ แก่ท้องผูก	ม.อุบลราชธานี

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

/ ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

/ ☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

/ ☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

/ ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

(- ๔ -)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)





<https://drive.google.com/file/d/14feLMsj3s5-F56xM7yQLzyYMBu9ZBKqa/view?usp=drivesdk>

ลงชื่อ...นายชวลิต...ยิ้มประเสริฐ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(..นายชวลิต...ยิ้มประเสริฐ.....)

ตำแหน่ง..เชฟที่ปรึกษาด้านอาหารไทย.....

วันที่....7.....เดือน..กรกฎาคม.....พ.ศ...2567.....