



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ชว้าไก่..... จังหวัด.....กาฬสินธุ์.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นายณาริ ศรีกำพล.....

สถานที่ตั้ง.....บ้านกุดหว้า.....

เลขที่.....๓๐๓.....หมู่.....๘.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....กุดหว้า.....อำเภอ/เขต.....กุฉินารายณ์.....

จังหวัด.....กาฬสินธุ์.....รหัสไปรษณีย์.....๔๖๑๑๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๙ ๙๓๙๒ ๙๑๕๕.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ชุมชนคุณธรรมวัดกกต้อง.....

สถานที่ตั้ง.....บ้านกุดหว้า.....

เลขที่.....๓๐๓.....หมู่.....๘.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....กุดหว้า.....อำเภอ/เขต.....กุฉินารายณ์.....

จังหวัด.....กาฬสินธุ์.....รหัสไปรษณีย์.....๔๖๑๑๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๙ ๙๓๙๒ ๙๑๕๕.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

บ้านกุดหว้า หรือ บ้านคำหว่า เดิมผู้คนอาศัยอยู่กันบริเวณบ้านนากะแตบ ซึ่งตั้งอยู่ในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เป็นหมู่บ้านชาติพันธุ์เผ่าผู้ไท มีอาชีพทำนาทำสวน เลี้ยงสัตว์ และล่าเนื้อเพื่อยังชีพ บ้านนากะแตบนี้อยู่ระหว่างกลางเมืองบก กับเมืองวัง คือถ้าจะออกเดินทางจากเมืองบกไปเมืองวัง จะต้องผ่านบ้านนากะแตบเสียก่อน ที่บ้านนากะแตบนี้มีพี่น้องสามคนเป็นนายพรานล่าเนื้อและจับสัตว์ป่าขาย ซึ่งมีอายุอยู่ในวัยหนุ่มฉกรรจ์ รู้จักภูมิประเทศจากเมืองวังจนถึงเมืองลำน้ำแดนแกว เมื่อครั้งเกิดศึกสงครามในเมืองวังจนทำให้เมืองแตกทั้งสามพี่น้องพร้อมด้วยครอบครัวญาติพี่น้องประมาณ ๖๐ กว่าคน ได้อพยพหนีสงคราม ขึ้นไปถึงหลุบเพ็กซึ่งเป็นสถานที่ที่มีภูเขาล้อมรอบมีทางขึ้นลงเขาเพียงทางเดียว จึงตั้งหลักอยู่ที่นั่น เพื่อดูความเคลื่อนไหวของข้าศึกและเขาทั้งสามพี่น้องได้สู้รบกับข้าศึกจนได้รับชัยชนะหลายครั้ง ด้วยการใช้อาวุธเพียงหน้าไม้และปืนเพลิง จนข้าศึกไม่กล้าเข้ามารุกรานอีก หลังจากนั้นจึงพาครอบครัวและญาติพี่น้องอพยพกลับมายังบ้านนากะแตบ หลังจากศึกเจ้าอนุวงศ์เวียงจันทน์ สมัยรัชกาลที่ ๓ ในปี พ.ศ. ๒๓๗๐ ราชวงศ์เมืองวังก็แตก ปี พ.ศ. ๒๓๘๗ ชาวผู้ไทจากเมืองวัง จำนวน ๓,๔๔๓ คน ถูกกวาดต้อนมาที่เมืองกุดสิมนารายณ์ (อำเภอกุฉินารายณ์ในปัจจุบัน) เจ้าเมืองวัง ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นเจ้าเมืองกุดสิมนารายณ์นามว่า พระธิเบศวรค์ษา (กอ) พอได้ทราบข่าวราชวงศ์ เมืองวังต่างก็พากันยินดียิ่งนัก จึงอพยพครอบครัวและญาติพี่น้องข้ามแม่น้ำโขงตามมาฝั่งไทย ตั้งบ้านเรือนกระจายกันอยู่หลายแห่ง เช่น บึงเหือก บึงทรายวังน้ำเย็น หนองแสง และสามพี่น้องได้ตั้งบ้านเรือนอยู่ที่บ้านหนองแสง โดยมีอาชีพล่าสัตว์ป่าเพื่อเป็นอาหารและขายได้ เที้ยวออกล่าเนื้อเป็นประจำในเขาภูผาผึ้ง ภูมะตูม ภูผาโง สามพี่น้องได้มาเห็นภูมิประเทศบริเวณ คำหว่า ซึ่งเป็นป่าไม้สูงหนาทึบ มีสัตว์ชุกชุม มีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะที่คำหว่ามีต้นหว้าใหญ่ขนาดสามคนโอบต้นหนึ่ง มีน้ำพุไหลออกจากโคนต้น มีได้ขาด สัตว์หลายชนิดชอบมาอยู่อาศัยในบริเวณนี้มาก เมื่อเห็นดังนั้นแล้วจึงกลับไปบ้านหนองแสงจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ได้ มาตากแห้งแจกจ่ายแก่ญาติพี่น้องได้กินกัน ต่อมาวันหนึ่งสามพี่น้อง คือบ่าวโง้ง (พี่ชายคนโต) บ่าวโด้น (พี่คนกลาง) และบ่าวเต้ง (น้องสุดท้อง) ได้ปรึกษากันว่า บ่าวโด้นผู้เป็นพี่ชายคนโตกล่าวว่า เราทั้งสามคนพี่น้องไม่มีที่พึ่งพาอาศัย ถ้าอยู่ที่บ้านหนองแสงต่อไปก็อาจเกิดความทุกข์ยากตามมา การทำมาหากินก็ฝืดเคืองเพราะเราอพยพมาที่หลังทำให้มีที่ทำกินน้อย ที่นาก็มีน้อยไม่พอที่จะแบ่งปันให้ลูกหลาน ดินก็เป็นดินที่ไม่อุดมสมบูรณ์ ทำนาไม่ค่อยได้ผล เราควรไปหาแหล่งที่ทำมาหากินใหม่ บ่าวโด้น (พี่คนกลาง) ก็เห็นด้วยกับที่พี่ชายคนโต เพราะว่าที่อยู่อาศัยมีแหล่งน้ำไม่สมบูรณ์ บ่าวโด้นจึงได้เสนอสถานที่ทำมาหากินแหล่งใหม่ ซึ่งได้ไปพบทำเลแห่งหนึ่งทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ คือ แอດหนองห้าง ซึ่งบ่าวโด้นได้ขีดห้าง เพื่อยิงสัตว์ริมหนองน้ำ เป็นทำเลที่เหมาะสมที่จะปลูกบ้านแปลงเมืองได้ บ่าวโง้งจึงถามต่อว่า ที่ตรงนั้นเป็นดงป่ายาง หรือเป็นโคกป่ากุงมีน้ำตลอดปีหรือไม่ บ่าวโด้นได้ตอบว่าที่พบนั้นเป็นโคกป่ากุงไม่มีบ่อน้ำ แต่มีลำห้วยไหลผ่าน (ห้วยหลักทอด) บ่าวโง้งจึงถามบ่าวเต้งว่า ได้พบที่ใดเหมาะสมอีกบ้าง บ่าวเต้งจึงตอบว่า ยังมีอีกที่หนึ่งอยู่ไม่ไกลกันนัก คือบริเวณคำหว่า อยู่ใกล้ภูผาผึ้ง มีลำห้วยอยู่ทางตะวันออก (ห้วยจุมจัง) เป็นดงป่าทึบต้นไม้สูง ห้วยเล็ก ๆ ล้อมรอบ มีน้ำบ่อน้ำไหลอยู่ตลอดเวลา ทั้งสามพี่น้องปรึกษากัน แล้วจึงเตรียมการตั้งบ้านใหม่จัดเสบียงอาหาร เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้พร้อมแล้วออกเดินทาง ได้มีการลากถาป่าเตรียมสถานที่เหนือต้นหว้าใหญ่ไปทางทิศตะวันออก เมื่อถึงฤกษ์ยามยามตีก็พาเพื่อนบ้านรวมกันเดินทางมาตั้งบ้านเรือนในวันรุ่งขึ้น คือวันอังคารขึ้น เดือน ๔ ปีมะเส็ง พ.ศ. ๒๓๙๙ มีชื่อว่า บ้านคำหว่า ตั้งแต่นั้นมา เชื้อสายของคนบ้านคำหว่าเป็นผู้ไทกะแตบ ซึ่งต่างจากผู้ไทเวียง ผู้ไทวัง ผู้ไทหอ ผู้ไทโฮง ชาวผู้ไทกะแตบ เป็นชาวบ้านธรรมดาที่มีความเป็นอยู่อย่างเรียบง่าย กินสบาย ๆ ใช้ชีวิตแบบพอเพียง จะพึ่งตนเอง

เป็นคนขยันขันแข็ง สร้างฐานะของตนเองด้วยลำแข้งของตนเองไม่ขอความช่วยเหลือจากใคร ทำมาหาเลี้ยงชีพด้วยความสุจริต เมื่อมีภัยมาถึงมักจะหลบหลีกไม่ต่อสู้ ในตอนแรก ๆ ที่มาตั้งบ้านเรือนในครั้งนั้น มีผู้คนน้อย การสร้างตัวเองให้เป็นหลักฐานนั้นลำบากมาก อาศัยประสบการณ์ที่ผ่านมาเป็นสำคัญ ขนบธรรมเนียมประเพณีของชาวผู้ไทที่เคยปฏิบัติกันมาอย่างไรรู้ก็ยังคงยึดปฏิบัติสืบทอดกันมายาวนาน ในช่วงเวลา ๑๕ ปีแรกที่ตั้งหมู่บ้านนั้นยังไม่มีบ้านเรือนมากนัก ต่อมาจึงเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ อย่างรวดเร็วเนื่องจากการแต่งงานและการขยายครอบครัว การออกเรือนของชาวผู้ไทเมื่อจะมีการแต่งงาน เจ้าบ่าวจะต้องปลูกเรือนหอขึ้นมาก่อนจึงจะเข้าพิธีแต่งงานได้ จึงมีบ้านเรือนมากขึ้นมาเรื่อย ๆ นับตั้งแต่ พ.ศ. ๒๓๙๙ มีบ้านเรือนรูปทรงทันสมัยเพิ่มขึ้นอีก นับไม่ถ้วน รวม ๆ แล้วเป็นพันกว่าหลังคาเรือนและจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ประมาณ ๕,๐๐๐ กว่าคน ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๔๙๐ ทางราชการได้ยกฐานะอำเภอเมืองกาฬสินธุ์ ขึ้นเป็นจังหวัดกาฬสินธุ์ อำเภอกุฉินารายณ์จึงโอนมาขึ้นกับจังหวัดกาฬสินธุ์และเปลี่ยนให้บ้านคำหว่ามาเป็นบ้านกุดหว้า ตำบลกุดหว้า อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

คนในชุมชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ชุมชนกุดหว้ามีประเพณีที่คนในหมู่บ้านได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ คือ ฮีตสิบสอง ประเพณีทั้ง ๑๒ เดือนของสังคมอีสาน นอกจากบุญทั้ง ๑๒ เดือนที่คนในชุมชนกุดหว้าปฏิบัติกันแล้ว ประเพณีที่ชุมชนทำกันในทุก ๆ ปี คือ ประเพณีบุญบั้งไฟตะไลล้าน โดยจัดพิธีบวงสรวงขึ้นที่วัดกกต้องบ้านกุดหว้า ทุกอาทิตย์ที่ ๓ ของเดือนพฤษภาคมของทุกปี และประเพณีบุญพวงมาลัยไม้ไผ่ (บุญข้าวประดับดิน) ที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวผู้ไทที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน

ประเพณีเพื่อเสริมสิริมงคลของชาวผู้ไท คือ การบายศรีสู่ขวัญ นิยมทำกันในแทบทุกโอกาส ทั้งในคราวประสพโชคและประสบเคราะห์ คราวที่ต้องพลัดพรากจากไกล คราวกลับมาสู่ถิ่นฐานบ้านเกิด คราวที่เจ้านายหรือพระสงฆ์ผู้ใหญ่มาเยือน คราวที่มีการเปลี่ยนแปลงสำคัญในชีวิต เช่น การบวช การแต่งงาน การเข้ารับราชการทหาร การได้งานใหม่ การได้เลื่อนขั้นเลื่อนตำแหน่งที่สูงขึ้น การเกษียณอายุราชการ ตลอดทั้งคราวเจ็บไข้ได้ป่วย เป็นต้น เครื่องใช้ในพิธีสู่ขวัญเรียกว่า บายศรี ซึ่งทำด้วยใบตองกล้วยเย็บเป็นกรวยเรียงกันประดับด้วยดอกไม้สด เช่น ดาวเรือง ดอกพุท ดอกบานไม่รู้โรย ดอกกรัก จัดเป็นระเบียบอยู่บนพานหรือโตก ใส่รูปเทียน และเส้นด้ายไว้สำหรับผูกข้อมือ (ผูกแขน) โดยมีการวางไว้อย่างเป็นระเบียบตามช่องดอกไม้ รวมถึงข้าวต้มมัด ไข่ต้ม ไช้ต้ม รวมเรียกว่าพาขวัญ หรือพานบายศรี การผูกข้อมือต้องหยิบไข่ไก่ต้ม หรือฉีกเนื้อไก่ต้ม หรือข้าวต้มมัดจากพาขวัญมาวางบนมือเจ้าของขวัญด้วย เมื่อผูกข้อมือเสร็จแล้วจึงมีการเลี้ยงข้าวปลาอาหารกันตามที่จัดไว้จนอิ่มหน้าสำราญก็เป็นอันเสร็จพิธี

ในวันขึ้น ๓ ค่ำ เดือน ๖ ของทุกปี ชาวบ้านกุดหว้าจะจัดงานประเพณีเลี้ยงปู่ตา เพื่อความเป็นสิริมงคลโดยชาวบ้านทุกครัวเรือน และค่ายชุมบั้งไฟต่าง ๆ จะนำไก่ต้มทั้งตัว พร้อมด้วยเหล้าขาว มาไหว้ปู่ตา เมื่อทำพิธีเสร็จก็จะนำไก่ไหว้ มาทำ ข้าวไก่ กินกันในบริเวณหอปู่ตา จะไม่นำไก่กลับบ้าน และข้าวไก่จะเป็นอีกหนึ่งในอาหารในการเลี้ยงแขกในพิธีกรรมบายศรีสู่ขวัญของชาวผู้ไท ซึ่งเป็นการแปรรูปมาจากไก่ต้มในพาขวัญ นำมาทำข้าวไก่ โดยการนำไก่ขวัญเป็นตัวมาฉีกเนื้อให้พอดีคำ เติมน้ำต้มไก่ ต้นหอม ผักชี และ ผักแพว และมาปรุงรสด้วยพริกป่น น้ำปลา แล้วตักเสิร์ฟแขกในงานจนอิ่มหน้าสำราญ ปัจจุบันสามารถทำข้าวไก่กินได้ตลอด ไม่ต้องรอให้มีพิธีบายศรีสู่ขวัญ

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. เตรียมเครื่องปรุงน้ำต้มไก่ ข้าวอ่อนหั่น ต้นตะไคร้ทุบพร้อมใบ ใบมะกรูด เกลือ ยอดชะมวง ยอดมะขามอ่อน

๒. นำไก่บ้าน ถอนขน เอาเครื่องในออก แล้วล้างให้สะอาด

๓. ตั้งหม้อน้ำ เพื่อต้มไก่ ใส่ข้าวอ่อน ต้นตะไคร้ทุบพร้อมใบ ใบมะกรูด เกลือ กระเทียมทุบ พอน้ำเดือด ใส่ไก่สดทั้งตัว ใส่ยอดชะมวง และยอดมะขามอ่อน

๔. ต้มประมาณ ๔๕ นาที เนื้อไก่เปื่อยดีแล้ว ยกหม้อลงจากเตา

๕. นำไก่ออกมาวางให้เย็นลง แล้วฉีกเนื้อไก่ออกจากกระดูกไก่ เป็นชิ้นให้พอดีคำ

/๖. เตรียมหัน...

๖. เตรียมหั่นต้นหอม ผักชี ผักแพว สะระแหน่ ผักชีฝรั่ง

๗. นำเนื้อไก่ที่ได้ใส่ลงไปใต้น้ำต้มไก่ที่พักไว้ แล้วนำต้นหอม ผักชี ผักแพว สะระแหน่ ผักชีฝรั่ง ที่หั่นเตรียมไว้แล้ว ตามลงไป นำพริกป่น ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปั่นรสตามชอบ ตักใส่ถ้วย พร้อมเสิร์ฟ

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

ในการทำซัวไก่ จะต้องใช้ไก่บ้าน ไก่สาว อายุไม่เกิน ๖ เดือน ซึ่งจะมีเนื้อแน่น ไขมันน้อย และพริกป่น จะต้องคั่วและตำใหม่ ๆ ใส่ในซัวไก่จะทำให้กลิ่นหอมชวนรับประทาน

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ไก่บ้าน หรือ ไก่พื้นเมือง	- เนื้อไก่ตัวเมียมีคุณสมบัติเย็น ทำให้ประจำเดือนมาตามปกติ และบรรเทาอาการระดูขาว มากกว่าปกติ ช่วยบำรุง กล้ามเนื้อและเส้นเอ็น ทำให้ เคลื่อนไหวได้ดี - โปรตีนสูง กล้ามเนื้อของไก่มี ขนาดสั้น ทำให้กินง่ายย่อยง่าย ไม่มีอาการท้องอืด - ช่วยบำรุงสายตา เนื่องจาก มีเรตินอล, ไลโคปีน, อัลฟา, เบต้าแคโรทีน - ป้องกันโรคโลหิตจาง จากธาตุ เหล็ก ซึ่งมีอยู่มากในตับไก่ - ช่วยในการผลิตเซลล์เม็ด เลือดแดง จากวิตามิน เอ, อี และเค ที่พบมากในตับไก่ - เสริมสุขภาพของช่องปาก ซึ่งไก่มีฟอสฟอรัสสูง ทำให้ฟัน และเหงือกแข็งแรง	https://www.facebook.com/SALADDPHITSANULOK/posts/ https://www.kroobannok.com/๖๖๖๐๙

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๒	ผักแพว	- ช่วยเจริญอาหาร - ช่วยให้เลือดลมเดินดี - ขับลมในกระเพาะอาหาร - แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ - ลดการอักเสบ	https://www.disthai.com/
๓	ข่า	- ลดการบีบตัวของลำไส้ - เนื่องจากข่ามีซิเนอล (Cineole) การบูร และยูจีนอล (Eugenol) - บรรเทาอาการอาหารไม่ย่อย - ลดอาการแน่นจุกเสียด - ท้องอืดท้องเฟ้อ มีแก๊สในกระเพาะอาหารมากเกินไป	https://www.disthai.com/ https://hdmall.co.th/c/benefits-of-galangal
๔	สระระแห่	- รักษาอาการปวดศีรษะ - ไมเกรน - ช่วยให้สมองปลอดโปร่ง - แก้อาการจุกเสียดในท้องเด็ก	https://www.disthai.com/
๕	ตะไคร้	- แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ แน่นจุกเสียด ขับลมในลำไส้ บำรุงไฟธาตุ - ทำให้เจริญอาหาร แก้ปวดกระเพาะอาหาร แก้ท้องเสีย	https://www.rspg.or.th/ https://www.capital-organic.com/Blog/๘
๖	ใบมะกรูด	- ช่วยแก้ไอ แก้อาการอาเจียน - เป็นเลือด - ช่วยแก้อาการขำใน - เบต้าแคโรทีนช่วยในการชะลอการขยายตัวของเซลล์มะเร็งและช่วยต่อต้านมะเร็งได้	https://www.disthai.com/ https://www.tcc-chaokoh.com/
๗	ใบชะมวง	- ช่วยแก้กระหายน้ำ - แก้อาการเหน็บชา - ช่วยย่อยอาหาร และแก้ท้องผูก - ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด - ช่วยลดระดับไขมันในเลือด	https://www.sgethai.com/article/ https://apps.phar.ubu.ac.th/phargarden/ https://www.disthai.com/

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่...

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการอนุรักษ์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....นายรี ศรีกำพล.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นายนายรี ศรีกำพล)

ตำแหน่ง.....ผู้ใหญ่บ้านกุดหว้า หมู่ ๘.....

วันที่.....๑๒.....เดือน.....กรกฎาคม.....พ.ศ....๒๕๖๗.....