



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร..... ข้าวไก่..... จังหวัด..... บึงกาฬ.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นางจิรภัทร ศรีคำพล.....

สถานที่ตั้ง.....กลุ่มทอผ้าสาวภูไทถ้ำเจริญ.....ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านถ้ำเจริญ.....

เลขที่.....๒๐๙.....หมู่.....๑.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....ถ้ำเจริญ.....อำเภอ/เขต.....โซ่พิสัย.....

จังหวัด.....บึงกาฬ.....รหัสไปรษณีย์.....๓๘๑๗๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙ ๐๙๒๔ ๙๐๓๒.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่งร้านอาหารในชุมชนบ้านถ้ำเจริญ และ กลุ่มทอผ้าสาวภูไทถ้ำเจริญ.....

เลขที่.....๒๐๙.....หมู่.....๑.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....ถ้ำเจริญ.....อำเภอ/เขต.....โซ่พิสัย.....

จังหวัด.....บึงกาฬ.....รหัสไปรษณีย์.....๓๘๑๗๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙ ๐๙๒๔ ๙๐๓๒.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านประวัติ...

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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ในพิธีกรรมการทำขวัญ บวงสรวง หรือพิธีกรรมที่เป็นสิริมงคลของคนอีสานจะมีพานบายศรี หรือภาษาถิ่นเรียกว่า “พาขวัญ” หรือ “พานพาขวัญ” เป็นเครื่องถวายประกอบพิธีกรรมต่างๆ คนภูไทมีความเชื่อว่าเป็นเครื่องบูชาถวายเทพยดาตามลัทธิพราหมณ์และยังเป็นสิ่งสำคัญที่มีคุณค่า ซึ่งพานบายศรีเปรียบเสมือนเครื่องหมายของความเป็นสิริมงคล ความดีงาม ความปรารถนาดี และความยินดีต่างๆ หลังจากเสร็จสิ้นพิธีกรรมคนภูไทจะนำเครื่องประกอบภายในพานแจกจ่ายให้ทุกคนได้รับประทาน เนื่องจากมีความเชื่อว่า “เมื่อได้รับประทานแล้วจะมีความเป็นสิริมงคล” แต่ด้วยไก่ต้มมีรสชาติจัดทำให้คนภูไทดัดแปลงปรุงรสชาติเพิ่มความอร่อยมากยิ่งขึ้น จึงกลายเป็น “ข้าวไก่” ในปัจจุบัน

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. นำหม้อต้มน้ำให้เดือดใส่ข้าว ตะไคร้ เกลือ น้ำปลา ผสมให้เข้ากัน แล้วนำไก่ต้มทั้งตัว ๑๐ นาทีก่อน เมื่อไก่สุกจะมีลักษณะเนื้อเปื่อย นุ่ม ทำการปิดไฟแล้วยกหม้อลง พักน้ำต้มไก่ให้เย็น

๒. นำไก่ที่ได้ฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ พอดีคำ

๓. นำเนื้อไก่ที่ได้ผสมลงกับน้ำต้มไก่อีกครั้ง ปรุงรสด้วยพริกผง ข้าวคั่ว มะขามเปียก ใบมะขามอ่อน ผงชูรส ผสมให้เข้ากัน แล้วเติมผักชีสอย ต้นหอมสอย ใบสาระแหน่ และผักแพรวคนผสมอีกครั้ง พร้อมเสิร์ฟใส่จาน

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

ต้มข้าวไก่มีจุดเด่นที่ผักแพรวเป็นส่วนผสมหลักที่ขาดไม่ได้

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ไก่บ้าน	ให้โปรตีนสูง แต่ไขมันต่ำ มีประโยชน์ต่อร่างกาย	ตลาดสด/ เลี้ยงในท้องถิ่น
๒	ข่าแก่	ข่ามีซินีเออล (Cineole) การบูร และยูจีนอล (Eugenol) ที่มีฤทธิ์ช่วยลดการบีบตัวของลำไส้ ส่วนน้ำมันหอมระเหยจากเหง้าข่าก็ช่วยขับลมได้ดี	ปลูกในท้องถิ่น
๓	ตะไคร้	ทำให้เจริญอาหาร แก้ปวดกระเพาะอาหาร แก้ท้องเสีย	ปลูกในท้องถิ่น
๔	ใบมะขามอ่อน	รสเปรี้ยวฝาด สรรพคุณ ขับ (ล้าง) เสมหะในลำไส้ แก้บิด แก้ไอ	ปลูกในท้องถิ่น
๕	มะขามเปียก	"น้ำมะขามเปียก" เป็นยาล้างเลือดที่ตกค้างภายในของหญิงหลังคลอดใหม่ ๆ	ปลูกในท้องถิ่น
๖	ผักชีฝรั่งสอย (หอมเป)	มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระสูง	ปลูกในท้องถิ่น
๗	ต้นหอมสอย (หอมบัว)	รสชาติเผ็ดร้อน มีช่วยในการขับเหงื่อ ช่วยบำรุงหัวใจ ช่วยป้องกันโรคหัวใจ	ปลูกในท้องถิ่น
๘	ใบสาระแหน่	ช่วยบำรุงและรักษาสายตา ช่วยบรรเทาอาการเครียด ช่วยบรรเทาอาการและแก้หวัด น้ำมูกไหล อาการไอ	ปลูกในท้องถิ่น
๙	ใบผักแพรว	ป้องกันและต่อต้านมะเร็ง ป้องกันโรคหัวใจ	ปลูกในท้องถิ่น

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

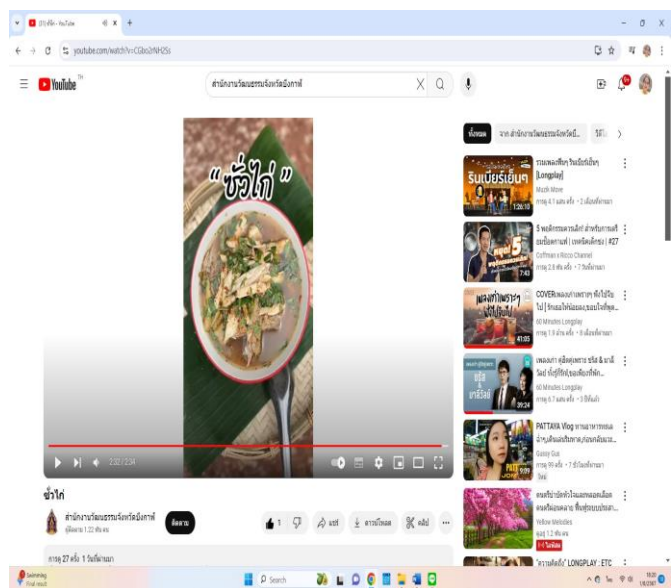
๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

(- ๔ -)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



<https://www.youtube.com/watch?v=CGbo๒rNH๒Ss>

เมนู ข้าวไก่ กลุ่มทอผ้าสาวภูไทถ้ำเจริญ อำเภอยะโฮรี

ลงชื่อ.....จิรภัทร.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....นางจิรภัทร ศรีคำพล.....)

ตำแหน่ง.....ประธานกลุ่มทอผ้าสาวภูไทถ้ำเจริญ...

วันที่.....๑๗.....เดือน.....กรกฎาคม.....พ.ศ.....๒๕๖๗.....