



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ปาดหรือแป้งปิ้งโบราณ-เซาอ้ง

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นายณัฏฐชัย เกรวิรัตน์

สถานที่ตั้ง บ้านตาตุ่ม (แขวงวิลเลจ)

เลขที่ ๙๙ หมู่ที่ ๙ ถนน -

ตำบล/แขวง ห้วยใต้ อำเภอ/เขต ชูขันธุ์

จังหวัด ศรีสะเกษ รหัสไปรษณีย์ ๓๓๑๔๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๕ ๕๑๕ ๑๓๑๘

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

๑) ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านขนมเซาอ้ง ขนมดังเส้เผ่าไทย ของดีศรีสะเกษ

สถานที่ตั้ง วงเวียนแม่ศรีสะเกษ (หน้าวัดพระโต และใกล้สถานีรถไฟศรีสะเกษ)

เลขที่ ๔๙๙/๖ หมู่ - ถนน -

ตำบล/แขวง เมืองเหนือ อำเภอ/เขต เมืองศรีสะเกษ

จังหวัด ศรีสะเกษ รหัสไปรษณีย์ ๓๓๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๕ ๕๑๕ ๑๓๑๘

QR Code พิกัดที่ตั้ง*



๒) ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ศูนย์จำหน่ายสินค้าโอท็อปจังหวัดศรีสะเกษ

สถานที่ตั้ง ตรงข้ามศาลหลักเมืองจังหวัดศรีสะเกษ

เลขที่ - หมู่ - ถนน หลักเมือง

ตำบล/แขวง เมืองเหนือ อำเภอ/เขต เมืองศรีสะเกษ

จังหวัด ศรีสะเกษ รหัสไปรษณีย์ ๓๓๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ -

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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

“ปาดหรือแบ่งปิ้งโบราณ-เซาอัง” เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชนเผ่าเขมร จังหวัดศรีสะเกษ ที่นับวันจะเลือนหายและหาทานได้ยาก ในอดีตตายายจะใช้ครกขนาดใหญ่ตำข้าวและนำมาทำขนมให้ลูกหลานกิน เดิมเรียกว่า นมปาด นมปาดในอดีตไม่มีไส้ และใช้แบ่งขนมจิ้น ปั้นแบ่งกำปะหลาด เรียกปาดโบราณ นมปาดเดิมชาวบ้านจะนิยมทำทานในครอบครัว ปัจจุบันลูกหลานคนรุ่นใหม่ เรียกว่า “ขนมเซาอัง” ซึ่งคำว่า เซาอัง เป็นชื่อภาษาเขมร เขา มาจากคำว่า อัลเซา แปลว่า แบ่ง และ อัง แปลว่า ปิ้ง “ขนมเซาอัง” จึงเป็นขนมไทยอันทรงคุณค่าที่ควรสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย โดยปัจจุบันได้เริ่มพัฒนาต่อยอดด้วยการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรมาทำเป็นไส้ อาทิ ไส้มะพร้าว ไส้เผือก เป็นต้น เพื่อให้ได้รับความนิยมมากขึ้น โดยขนมยังสัมผัสได้ถึงรสชาติและประสบการณ์การทานแบบดั้งเดิม

“นมปาดหรือแบ่งปิ้งโบราณ”

นมปาดในอดีตไม่มีไส้และใช้แบ่งขนมจิ้น	ปั้นแบ่งกำปะหลาด เรียก ปาดโบราณ
ตั้งเตาจักราน	อังโยยจะเอน
ค้องกราวเวียกรอบ	ค้องกะนงเวียไปร ะ
โกนเงาบองทะลัย	มัวเด้อโฮปปาด

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

วิธีการทำแบ่ง

๑) แบ่งและผงฟูร้อนเข้าด้วยกันสองครั้ง จากนั้นเติมน้ำตาลทรายและยีสต์ลงไปผสมให้เข้ากัน แล้วทำเป็นหลุมตรงกลางไว้

๒) ใส่เนยหรือน้ำมันพืชและน้ำในหลุมตรงกลางที่ทำไว้ ค่อยๆ ต่อมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน นวดแบ่งให้เนียน จากนั้นก็หาผ้าหรือพลาสติกคลุมไว้

๓) เมื่อแบ่งขึ้นดีแล้ว แบ่งเป็นก้อนเล็ก ๆ ขนาดเท่าๆ กัน จากนั้นกดเป็นแผ่น แล้วใส่ไส้ลงไปตรงกลาง

๔) ปั้นห่อไส้ให้มิด ปั้นเป็นก้อนกลม จากนั้นค่อยๆ กดให้เป็นชิ้นแบนๆ

๕) ใส่น้ำมันลงในกระทะเล็กน้อย แล้วเอาขนมลงไปทอด พอให้แบ่งสุกเหลืองไม่ถึงกับเกรียม

/ภาพการทำแบ่ง...



ภาพการทำแป้งขนมเซอฮัง

ตารางที่ ๑ วัตถุดิบในการทำแป้งขนมไทยพื้นบ้าน “เซอฮัง”

ส่วนผสมการทำแป้ง “เซอฮัง”	น้ำหนัก
๑) แป้งสาลีอเนกประสงค์	๒๕๐ กรัม
๒) ผงฟู	๒ กรัม
๓) ยีสต์	๓ กรัม
๔) น้ำตาลทราย	๔๐ กรัม
๕) น้ำเปล่า	๑๒๐ กรัม
๖) น้ำมันพืช หรือเนยเค็มละลาย	๕๐ กรัม
๗) เกลือ	๑/๒ ช้อนชา

ตารางที่ ๒ วัตถุดิบในการทำไส้มะพร้าว

วัตถุดิบในการทำไส้มะพร้าว	น้ำหนัก
๑) มะพร้าวทึนทึก	๕๐๐ กรัม
๒) น้ำตาลทราย	๒๐๐ กรัม
๓) เกลือ	๑/๒ ช้อนชา

วิธีการทำไส้มะพร้าว

- ๑) นำมะพร้าวมาขูดเป็นเส้น
- ๒) นำกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำตาลลงไป ผัดให้น้ำตาลละลายดี แล้วค่อยใส่เนื้อมะพร้าว ผัดไปเรื่อยๆ จนแห้งดี ดับไฟ พักไว้ให้คลายร้อน
- ๓) ทิ้งให้คลายร้อนระดับที่มือสัมผัสได้ ก็นำมาปั้นเป็นลูกกลม ขนาด ๑๕ กรัม

/๓. ด้านคุณค่า...

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☒ เป็นขนมที่ได้รับความนิยม สามารถพัฒนาต่อยอดเป็นขนมของฝากประจำจังหวัดศรีสะเกษได้

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	มะพร้าวทึนทึกและมะพร้าวอ่อน	อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ ปรับสมดุลควบคุมน้ำตาลในเลือด และมะพร้าวอ่อนมีไขมันอิ่มตัวที่มีคุณสมบัติละลายน้ำดี มีหน้าที่ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน	ปลูกในชุมชนจำนวนมาก

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (ถ้ามี)



ลงชื่อ ณัฏฐชัย เกียรติ์ ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นายณัฏฐชัย เกียรติ์)