



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ลابلาคั้งแม่น้ำโขงสมุนไพร จังหวัด อำนาจเจริญ

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นางพิมพ์สุภา เณร

สถานที่ตั้ง เคพีฟาร์ม นาฮีตา

210 ซอย 6 ตำบล ชานุมาน อำเภอ ชานุมาน อำนาจเจริญ 37210

หมายเลขโทรศัพท์ 064 661 5897

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)**จำเป็นต้องมี**)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) เคพีฟาร์ม นาฮีตา

210 ซอย 6 ตำบล ชานุมาน อำเภอ ชานุมาน อำนาจเจริญ 37210

หมายเลขโทรศัพท์ 064 661 5897

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติ...

(- ๒ -)

๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต

ที่มีการสืบทอดกันมาผ่าน

วัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

เนื่องจากพื้นที่อำเภอชานุมาน เป็นพื้นที่อำเภอของจังหวัดอำนาจเจริญที่ติดกับแม่น้ำโขง ทำให้มีปลาแม่น้ำโขงจำหน่ายตลอดทุกฤดู การทำอาหารต่าง ๆ จึงผูกพันกับปลาแม่น้ำโขงด้วย ด้วยการทำอาหารที่ผูกพันกับปลาแม่น้ำโขงตลอด จึงทำให้มีสูตรการทำอาหารแต่ละบ้านที่แตกต่างกันออกไป เป็นสูตรความอร่อยเฉพาะบ้าน โดยหากนักท่องเที่ยวเดินทางมายังชานุมาน หากไม่ได้ลองเมนูปลาลำน้ำโขงถือว่ายังไม่ถึงอำเภอชานุมานดังกล่าว

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

1. พอได้ตัวปลาจากชาวบ้านที่แหล่งขาย จะทำการไล่เลือดปลาออกก่อน เพื่อไม่ให้ปลามีกลิ่นคาว กลิ่นเลือดของปลาจะทำให้ปลามีกลิ่นคาว (สูตรจากทางร้านเฉพาะ)
2. ซ้ำแหละปลา และล้างความคาวด้วยเกลือและน้ำเปล่า จากนั้นลวกปลาโดยต้มน้ำเปล่ากับเนื้อปลาเข้าด้วยกัน ไม่คนเนื้อปลา เพื่อป้องกันความคาว
3. ปรุงรสปลาด้วยหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่าคั่ว เกลือ (จะไม่ใช้น้ำปลาเพื่อป้องกันความคาว) และปรุงรสตามความชอบ วัสดุในการปรุงทางร้านจะทำเองทุกอย่าง เช่น ข่าคั่ว ฯลฯ
4. ทานพร้อมกับเครื่องเคียง เช่น ข้าวอ่อนซอย ไบมันปู ใบชะพลู เป็นต้น

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

1. ไม่ปรุงรสชาติด้วยน้ำปลา
2. วัสดุในการปรุงทำเอง เช่น ข่าคั่ว ฯลฯ
3. ไล่เลือดปลาก่อนซ้ำแหละปลา

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบต่อรุ่นสู่รุ่น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	ปลาดัง	โปรตีน พลังงานสูง	ชุมชน
2	เครื่องเคียงสมุนไพร	วิตามิน	ชุมชน
3	ผักเคียง	วิตามิน โปรตีน	ชุมชน

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่...

(- ๓ -)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- ☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- ☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



แหลมไผ่มะยม

แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร แหลมไผ่มะยม จังหวัด อำนาจเจริญ

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) ร้านสมพร ของฝาก

สถานที่ตั้ง ร้านสมพร ของฝาก

288/ 1 – 2 ต.บึง อ.เมืองอำนาจเจริญ จ.อำนาจเจริญ

หมายเลขโทรศัพท์ 081 547 5103

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถจัดหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดหาทานได้ หลังจากที่ได้พิจารณาจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านสมพร ของฝาก

สถานที่ตั้ง 288/ 1 – 2 ต.บึง อ.เมืองอำนาจเจริญ จ.อำนาจเจริญ

หมายเลขโทรศัพท์ 081 547 5103

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านประวัติ...

(- ๒ -)

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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

หมมโสมบมของสมพรเป็นที่รู้จักกันดีในจังหวัดอำนาจเจริญและทั่วประเทศ ด้วยประวัติการทำขายมากกว่า 100 ปี รสชาติอร่อยถูกใจผู้บริโภค โดยเฉพาะคอสุราที่นิยมทานเป็นกับแกล้ม ไม่ว่าจะเป็นยำหมมหรือทานสดๆ แกล้มโสมบมก็อร่อยไม่แพ้กัน ถ้าใครไปอำนาจเจริญแล้วไม่ได้ชิมหมมโสมบมของสมพร ถือว่าไปไม่ถึงอำนาจเจริญเลยทีเดียว

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

นำเนื้อหมูส่วนสะโพก มาเลาะเอ็นและมันออก ให้ได้แต่เนื้อหมูอย่างเดียว จากนั้น นำไปใส่เครื่องบดให้ละเอียด และเครื่องตี ต่อมา นำหนังหมูที่หั่นเป็นเส้นแล้ว ใส่ในกะละมังพร้อมเนื้อหมูที่บดเสร็จแล้ว จากนั้น ใส่เครื่องปรุง เช่น เกลือ น้ำตาล กะเทียม ต่อมา คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้น ปั่นเป็นก้อน ขนาดเล็กและใหญ่ ตามต้องการ ต่อมา นำไปทอดกับโสมบมและใบตองกล้วยแห้งย่างจัดให้แน่น

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

- หมูส่วนสะโพก
- ตีเนื้ออย่างละเอียด

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็น ภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบต่อรุ่นสู่รุ่น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวน กี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	โสมบม	เพิ่มรสชาติ ช่วยระบายและเป็นยาสมุนไพร	ชุมชน

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

(- ๓ -)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลาบไก่โบราณ



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ลาบไก่โบราณ จังหวัด อำนาจเจริญ

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) ร้านลาบไกรสเด็ด

สถานที่ตั้ง ร้านลาบไกรสเด็ด

ที่ตั้ง 385 ถนนดุมใหญ่ - นongแสง ตำบล โนนหนามแท่ง

อำเภอเมืองอำนาจเจริญ อำนาจเจริญ 37000

โทรศัพท์ 099 1928262

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านลาบไกรสเด็ด

385 ถนนดุมใหญ่ - นongแสง ตำบล โนนหนามแท่ง

อำเภอเมืองอำนาจเจริญ อำนาจเจริญ 37000

โทรศัพท์ 099 1928262

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านประวัติ...

(- ๒ -)

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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

เนื่องจากใช้ไก่บ้านที่มีการทำมานาน ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น และเป็นสูตรที่หาทานยาก โดยมีเคล็ดลับอยู่ที่ความสดใหม่ของวัสดุที่ใช้ปรุงอาหาร

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

- นำเนื้อไก่ลงไปลวกในกระต่อน้ำร้อน ตั้งไว้จนกว่าจะสุก
- วางไว้รอจนกว่าเนื้อไก่เย็น
- นำเนื้อไก่ที่สุกแล้วใส่ในภาชนะเพื่อปรุงรส
- ปรุงด้วยพริกป่น ขาวคั่ว หอมแดง ผักชีฝรั่ง น้ำมันาวสด น้ำกระเทียมดอง ผักชีหอม ใบมะกรูด
- วัสดุปรุงใหม่

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

2. ไข่ไก่บ้านแท้
3. ฝีมือ และส่วนผสม

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบต่อกันรุ่นสู่รุ่น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

- ☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวน ทัศนิต อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	ไก่บ้าน	โปรตีนสูง	ชุมชน
2	หอมแดง	ช่วยในการรักษาอาการโรคหวัด	ชุมชน
3	น้ำมะนาวสด	ช่วยบรรเทาอาการปวดศีรษะ ช่วยแก้ไอ	ชุมชน
4	น้ำกระเทียมดอง	ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย ช่วยแก้	ชุมชน
5	ใบมะกรูด	อาการวิงเวียนศีรษะ อาการมีน้ำมูก	ชุมชน
		ปวดศีรษะ หูอื้อ	
		ใบมะกรูด แก้ไอ แก้	ชุมชน
		อาเจียนเป็นโลหิต แก้ไข้ใน กัด	
		เสมหะในคอ	

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่...

(- ๓ -)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- ☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- ☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

