แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ขนมวง..... จังหวัด.....เชียงใหม่.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☑ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☑ อื่นๆ (ระบุ) เคยมีขายในตลาดสดชุมชน ทุกช่วงฤดู

*****เลือกเพียง ๑ รายการ**

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) .....นางพรรษา บัวมะลิ.....

สถานที่ตั้ง...ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยไตลื้อ บ้านใบบุญ ....

เลขที่.....๑๔๒.....หมู่.....๔.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง....ลวงเหนือ.....อำเภอ/เขต.....ดอยสะเก็ด.....

จังหวัด.....เชียงใหม่.....รหัสไปรษณีย์.....๕๐๒๒๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑ ๙๕๑ ๙๓๒๐.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (*จำเป็นต้องมี)**

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) .ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยไตลื้อ บ้านใบบุญ...

สถานที่ตั้ง...ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยไตลื้อ บ้านใบบุญ ....

เลขที่.....๑๔๒.....หมู่.....๔.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง....ลวงเหนือ.....อำเภอ/เขต.....ดอยสะเก็ด.....

จังหวัด.....เชียงใหม่.....รหัสไปรษณีย์.....๕๐๒๒๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑ ๙๕๑ ๙๓๒๐.....

***** QR Code พิกัดที่ตั้ง ******

พิกัดที่ตั้ง https://maps.app.goo.gl/FAKssPbYtckyoUAY8

/๒. ด้านประวัติ...

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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

คนเชียงใหม่ รับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก ดังนั้นเวลาทำขนมหวานจึงนำแป้งข้าวเหนียวมาทำขนมกัน เป็นขนมที่ทุกบ้านสามารถทำกินกันเองได้ โดยนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีกันทุกบ้าน นั่นคือกล้วยน้ำว้า ที่เหลือกินจนแก่จัดแล้ว แทนที่จะทิ้งให้นกให้กากิน ด้วยภูมิปัญญาของชาวบ้านที่เห็นคุณค่าของกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดจนออกรสหวาน ก็จะนำมานวดผสมกับแป้งข้าวเหนียว แล้วปั้นให้เป็นวง นำไปทอดให้ลูกหลานกิน หรือนำไปทอดขายที่ตลาดสด เรียกว่า ขนมวง เป็นขนมที่ไม่ต้องผสมน้ำตาลหรือน้ำอ้อยใด ๆ เลย หากแต่อาศัยความหวานจากกล้วยน้ำว้านั่นเอง

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

วัตถุดิบ

๑. กล้วยน้ำว้าสุกงอม ๘ ลูก
๒. แป้งข้าวเหนียว ๕๐๐ กรัม
๓. แป้งข้าวจ้าว ๑๐๐ กรัม
๔. เกลือป่น ๑ ช้อนชา
๕. น้ำเปล่า
๖. น้ำมันพืช
๗. น้ำอ้อย สำหรับทำน้ำราด

วิธีการทำ

๑. นำแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวจ้าว เกลือป่น มาผสมกัน
๒. แกะกล้วยน้ำว้าใส่ในแป้งแล้วนวดให้เข้ากัน ค่อยๆ เติมน้ำเปล่าลงไปทีละน้อย นวดจนเป็นเนื้อเดียวกันให้พอปั้นเป็นก้อนกลมๆได้ หมักไว้ ครึ่งชั่วโมง
๓. นำแป้งมาคลึงกับมือให้เป็นเส้นเท่ากับลำเทียน แล้วนำหัวกับปลายมาติดชนกันให้เป็นวง แล้วนำไปทอดด้วยไฟกลาง พอเหลือง ยกขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
๔. นำน้ำอ้อยผสมกับน้ำเปล่าเล็กน้อย เคี่ยวไฟให้น้ำอ้อยละลาย จนเหนียวสามารถหยดลงได้
๕. นำขนมวงที่เย็นแล้วมาแตะกับน้ำอ้อยที่เคี่ยวไว้เพียงด้านเดียว รับประทานได้เลย แต่หากไม่ชอบหวานก็ไม่ต้องเอาแตะน้ำอ้อย

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

๑. ต้องควบคุมความร้อนของไฟ อย่าให้ร้อนจนเกินไป เพราะหากไฟร้อนเกินไปจะทำให้ขนมไม่กรอบ และหากไฟอ่อนจนเกินไปจะทำให้ขนมแข็งมาก เนื้อขนมต้องกรอบนอกนุ่มใน

๒. ขนมวงเมื่อแตะน้ำอ้อยเสร็จแล้ว สามารถนำมาตกแต่งและเพิ่มรสชาติได้โดยการนำงาขาวคั่วมาโรยลงบนตัวขนมได้

/๓. ด้านคุณค่า...

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☑ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสียงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบต่อรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☑ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา

๑	แป้งข้าวเหนียว	คาร์โปไฮเดรตให้พลังงาน	ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒	แป้งข้าวจ้าว	คาร์โปไฮเดรตให้พลังงาน	ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓	กล้วยน้ำว้า	วิตามินให้พลังงานเคลือกระเพาะ	ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๔	น้ำอ้อย	เจริญอาหารแก้อ่อนเพลีย	ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕	น้ำมัน	ไขมัน	ภูมิปัญญาท้องถิ่น

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☑ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☑ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☑ อื่นๆ (ระบุ) .....

๖. ด้านโภชนาการ

☑ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☑ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

/๘. ภาพถ่าย...

๘. ภาพถ่าย และคลิปวีดิโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....นางพรรษา บัวมะลิ.....)

ตำแหน่ง.....ผู้อำนวยการศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยไตลื้อ บ้านใบบุญ.....

วันที่.....๒๙.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.....๒๕๖๗.....