



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร หมกหน่อไม้ทรงเครื่องสมุนไพร..... จังหวัด..... สระแก้ว.....
ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นางสมจิตร รามทรัพย์.....
สถานที่ตั้ง บ้านไร่ทานตะวัน.....
เลขที่ ๑๔๑/๕.....หมู่.....๙.....ถนน.....-.....
ตำบล/แขวง วังน้ำเย็น.....อำเภอ/เขต วังน้ำเย็น.....
จังหวัด สระแก้ว.....รหัสไปรษณีย์ ๒๗๒๑๐.....
หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๐-๗๖๓-๔๐๖๔.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) บ้านไร่ทานตะวัน อำเภอวังน้ำเย็น และหน้าร้านที่ ลาซานอเวนิว นางนา กทม.
สถานที่ตั้ง บ้านไร่ทานตะวัน.....
เลขที่ ๕๘๒/๑.....หมู่.....ถนน.....-.....
ตำบล/แขวง วังน้ำเย็น.....อำเภอ/เขต วังน้ำเย็น.....
จังหวัด สระแก้ว.....รหัสไปรษณีย์ ๒๗๒๑๐.....
หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๐-๗๖๓-๔๐๖๔.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

อามะฮังน้ำเย็นเป็นพื้นที่ปลูกไผ่เป็นจำนวนมากและมีเกือบทุกบ้าน ชาวบ้านจึงนำมาแปรรูปในรูปแบบของอาหารแบบต่าง ๆ ทั้งต้ม นึ่ง และดอง เนื่องจากครอบครัวเป็นคนอีสานพลัดถิ่นมาอยู่จังหวัดสระแก้วจึงนำอาหารอีสานผสมผสานกันกะทิที่มีความเป็นภาคกลาง ทำให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของครอบครัว

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. เตรียมหน่อไม้เผาไฟทั้งเปลือก แล้วนำไปแกะเปลือกออกทำความสะอาด และนำหน่อไม้เตรียมเป็นเส้นสำหรับปรุง

๒. เตรียมกะทิ พริกแกง และน้ำปลาร้า (สูตรต้นตระกูล) ปรุงรสและผสมคล้าให้เข้ากันใส่หมุสามชั้น แล้วนำท่อใส่ใบตอง

๓. โรยหน้าด้วยใบแมงลักและพริกขี้หนูสวน นำไปนึ่งให้สุก เสิร์ฟคู่กับข้าวสวย

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

๑. พริกแกงจะต้องโขลกเองใหม่ ๆ ทุกการปรุง เพื่อได้รสชาติที่อร่อยของสมุนไพรและความหอมอร่อยของหอมหม

๒. ใบส้มกก ลูกก่าจัด ทำให้มีรสชาติกลมกล่อมขึ้น

๓ ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	หน่อไม้	บำรุงสุขภาพลำไส้ ช่วยการควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือด บำรุงสุขภาพหัวใจ ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน ช่วยรักษาบาดแผลในร่างกาย ป้องกันภาวะโลหิตจาง	แปลงเกษตรภายในครัวเรือน
๒	ใบส้มกบ/ใบอุโลก	เป็นยาเย็นดับพิษ เป็นยาธาตุ ช่วยให้เจริญอาหาร แก้ฝีในคอ แก้ต่อมทอนซิลอักเสบ แก้เจ็บคอ แก้ไข้ เป็นยาถอนพิษทั่วไป	แปลงเกษตรภายในครัวเรือน
๓	ลูกก่าจัด/พริกพรานมะขวน	เป็นยาขับลมในลำไส้ แก้ลมวิงเวียน ดับกลิ่นคาว	แปลงเกษตรภายในครัวเรือน

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

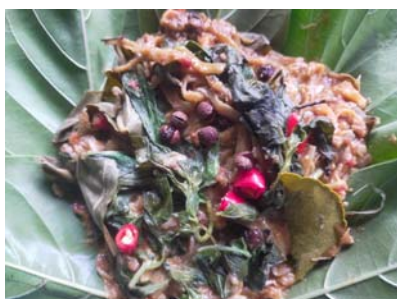
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



(นางสมจิตร รามทรัพย์)

ตำแหน่ง รองประธานวิสาหกิจชุมชนบ้านไร่ทานตะวัน

วันที่ ๑๗ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

