



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ข้าวผัดข้าวเจ๊กเขย เส้าไห้... จังหวัด.....สระบุรี.....

ประเภท / อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐/ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นางสาว วนิดา ศรีเม่น

สถานที่ตั้ง.....หอชามวาคอนาคัย

เลขที่.....๓๐/๑.....หมู่ ๘ ถนน.....

ตำบล/แขวง.....ม่วงงาม.....อำเภอ/เขต.....เส้าไห้.....

จังหวัด สระบุรี รหัสไปรษณีย์...๑๘๑๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๕๕๔๔๙๑๙๗.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)หอชามวาคอนาคัย.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่๓๐/๑หมู่๘ ถนน....

ตำบล/แขวงม่วงงามอำเภอ/เขต.....เส้าไห้.....

จังหวัด.....สระบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....๑๘๑๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๕๕๔๔๙๑๙๗.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.ข้าวเจ๊กเซยเสาไห้ เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมือง ของคนจังหวัดสระบุรีมา๑๐๐ กว่าปี และได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI เอามาทำเมนูควาหรือหวาน ก็อร่อย คุณสมบัติ มากมาย เช่น อิ่มนาน น้ำตาลน้อย เหมาะกับคนที่รักษาสุขภาพ ขึ้นหม้อเป็น ๒ เท่า ทำได้ฤดูกาลเดียว คือนาปี เป็นข้าวไวแสง ใช้น้ำฝนในการทำนา เป็นข้าวปลอดสารพิษทานแล้วสบายใจ

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.๑.นำข้าวสารที่เป็นข้าวเจ๊กเซย แห้งๆ ไปหุงให้เมล็ดสวยงาม

๒.ไข่ผ่า Swamp aigae ที่ขึ้นในชุมชน สรรพคุณแน่นอนันต์ จัดเป็นซูเปอร์ฟู้ด

๓.เครื่องปรุง

๔.ผัดด้วยสูตรเฉพาะของชุมชน

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

๑.ต้องผัดด้วยไฟถ่านจะหอม แล้วใช้น้ำมันหมูผัดจะหอม โรยหน้าด้วยกากหมูกรอบๆ และต้องทานกับพริกน้ำปลาเป็นพริกผง ต้องคั่วใหม่ๆ

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

/ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

/ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑.	ข้าวพื้นเมือง เจ๊กเซย เสาไห้	อิ่มนาน น้ำตาลน้อย	กรมการข้าว
๒	ไข่ผ่า	ซูเปอร์ฟู้ด	

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

๗.เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

/ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

□ ឈ្មោះ (របស់)

๒. ด้านโภชนาการ

✓เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

/ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ วนิดา ศรีเม่น ผู้เสนอเมนูอาหาร

(...นางสาววนิดา ศรีเม่น.....)

ตำแหน่ง ประธานวิสาหกิจชุมชนโคกหนองนาโมเดลตำบลม่วงงาม

วันที่๒๒ เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ...๒๕๖๗....