



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร **ผู่ฉี่แมงอีนูน** จังหวัดกำแพงเพชร

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☒ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล นายทศพล พิงสูงเนิน

สถานที่ตั้ง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านคลองบางทวน

เลขที่ ๑๐๑/๑๑ หมู่ ๓ ถนน หนองปลิง-ท่าไม้แดง

ตำบล/แขวง หนองปลิง อำเภอ/เขต เมืองกำแพงเพชร

จังหวัดกำแพงเพชร รหัสไปรษณีย์ ๖๒๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๓๑๔๘ ๑๕๕๑

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) บ้านคลองบางทวน

สถานที่ตั้ง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านคลองบางทวน

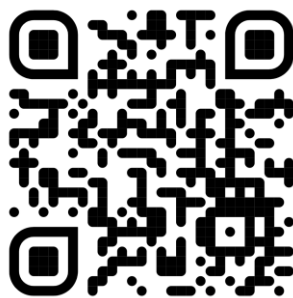
เลขที่ ๑๐๑/๑๑ หมู่ ๓ ถนน หนองปลิง-ท่าไม้แดง

ตำบล/แขวง หนองปลิง อำเภอ/เขต เมืองกำแพงเพชร

จังหวัดกำแพงเพชร รหัสไปรษณีย์ ๖๒๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๓๑๔๘ ๑๕๕๑

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

แมงอินูนเป็นแมงพื้นบ้านของจังหวัดกำแพงเพชร อาศัยอยู่ในทรายตามเกาะต่าง ๆ ในลำน้ำปิง ประมาณเดือนพฤษภาคม แมงอินูนจะออกมาผสมพันธุ์ ประชาชนจำนวนมากจะออกไปจับแมงอินูน โดยเฉพาะชาวบ้านในจังหวัดกำแพงเพชร บางครอบครัวนำแมงอินูนมาทำอาหารรับประทานอย่างง่าย ๆ คือนำไปต้ม แล้วใส่เกลือเล็กน้อย หรือแกะปีกและหัวออก ผัดกับน้ำพริกแกงคั่วน้ำแกงขลุกขลิก เรียกกันว่า ฉู่ฉี่แมงอินูน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตของคนในท้องถิ่น

วัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวจังหวัดกำแพงเพชร สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เป็นอาหารเพื่อดำรงชีวิต

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง/เคล็ดลับการปรุง

๑. นำน้ำมันพืชผัดในกระทะเปิดไฟระดับกลาง นำพริกแกงเผ็ดลงผัดกับน้ำมันให้มีกลิ่นหอม
๒. ใส่น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ผัดให้เข้ากัน จนมีกลิ่นหอม จะได้พริกแกงเผ็ดที่มีรสชาติหวานเล็กน้อย
๓. ใส่แมงอินูนคั่วในพริกแกงคั่วเผ็ด คั่วให้แห้ง
๔. โรยใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าแดง พร้อมเสิร์ฟ

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้สูญหายและหารับประทานยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	แมงอินูน	เป็นแหล่งโปรตีน	วัตถุดิบในท้องถิ่น
๒	พริกแกงเผ็ด	เจริญอาหาร	วัตถุดิบในท้องถิ่น
๓	พริกชี้ฟ้าแดง	เสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย	วัตถุดิบในท้องถิ่น
๔	น้ำปลา	เป็นแหล่งโปรตีน และแร่ธาตุ	ตลาดชุมชน
๕	น้ำตาลปี๊บ	ให้พลังงาน	ตลาดชุมชน
๖	ใบมะกรูด	ขับลมในลำไส้	วัตถุดิบในท้องถิ่น

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

✓ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

✓ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย หรือคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



ลงชื่อ ทศพล พึ่งสูงเนิน ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นายทศพล พึ่งสูงเนิน)

ตำแหน่ง ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านคลองบางทวน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ :

๑. แนบรูป ขนาดไฟล์ภาพจากกล้อง DSLR, Mirrorless และ Compact ขนาด ๒๔๐๐ x ๔๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ ภาพ)
๒. คลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่น จำนวน ๑ คลิป ความยาวไม่เกิน ๕ นาที โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์
๓. คลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที
๔. ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม หรือเสนอเมนูอาหารถิ่น ได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร โทร. ๐ ๕๕๗๐ ๕๐๘๙