



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ขนมมะพร้าว.....จังหวัด.....อุทัยธานี.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนางยวน วงษ์ปาน.....

สถานที่ตั้ง.....ขนมหวานแม่ยวน.....

เลขที่.....๒๕/๖.....หมู่.....-.....ถนน.....วงศ์ศาโรจน์.....

ตำบล/แขวง.....อุทัยใหม่.....อำเภอ/เขต.....เมืองอุทัยธานี.....

จังหวัด.....อุทัยธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๖๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๙ ๕๖๒ ๗๘๒๑.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ขนมหวานแม่ยวน.....

สถานที่ตั้ง.....ขนมหวานแม่ยวน.....

เลขที่.....๒๕/๖.....หมู่.....-.....ถนน.....วงศ์ศาโรจน์.....

ตำบล/แขวง.....อุทัยใหม่.....อำเภอ/เขต.....เมืองอุทัยธานี.....

จังหวัด.....อุทัยธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๖๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๙ ๕๖๒ ๗๘๒๑.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ขนมมะพร้าว เป็นขนมไทยโบราณ ทำจากแป้ง มะพร้าว และน้ำตาล มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

- นำแป้งข้าวเจ้า ผสมกะทิ ในอัตราส่วน แป้ง ๑ ส่วน กะทิ ๒ ส่วน
- นำเนื้อมะพร้าวขูดใส่ลงไป
- ใส่น้ำตาลลงไป
- คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน (คนจนแป้งเหนียว)
- ตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อนคนไปเรื่อยๆจนกว่าจะเหนียว ไม่ติดกระทะ
- คนจนสุกได้ที่ จากนั้นเทลงภาชนะที่เตรียมไว้
- ร่อนขนมเย็น เช็ดตัว ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ พร้อมรับประทาน

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง (เคล็ดลับความอร่อย)

- เนื้อมะพร้าวที่ใช้ ต้องเป็นมะพร้าวน้ำหอม จะทำให้ขนมมีความหอมและอร่อยมากยิ่งขึ้น
- ต้องคนขนมเรื่อยๆ ตลอดเวลา จะทำให้ขนมไม่ติดกระทะ

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	แป้งข้าวเจ้า	- อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุ - เพิ่มแคลเซียมและสังกะสี มีเส้นใยสูง ไขมันอิ่มตัวคอเลสเตอรอลและโซเดียมต่ำ	
๒	กะทิ	- กะทิมีกรดลอริก ซึ่งเป็นกรดที่สามารถช่วยต่อต้านเชื้อไวรัส และป้องกันเชื้อแบคทีเรีย - กะทิมีฤทธิ์ในการช่วยต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง	
๓	เนื้อมะพร้าว	- ช่วยในการป้องกันการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด - รับประทานบำรุงกำลัง ขับพยาธิ	
๔	น้ำตาลปีบ	- มีแคลเซียม ฟอสฟอรัส และธาตุเหล็ก	

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☒ อื่นๆ (ระบุ)เป็นอาหารที่มีประโยชน์ หาทานได้ตามงานบุญต่างๆ รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย.....

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ยวน วงษ์ปาน.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....นางยวน วงษ์ปาน.....)

วันที่.....๒๕.....เดือน.....เมษายน.....พ.ศ.....๒๕๖๘.....