



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ต้มโคล้งปลาอย่างลุ่มแม่น้ำสะแกกรัง จังหวัด อุทัยธานี

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....นางสมคิด จีระดิษฐ์.....

สถานที่ตั้ง.....ตลาดนัดชุมชน ต.ดอนกลอย.....

เลขที่.....๒๔.....หมู่.....๑.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....ดอนกลอย.....อำเภอ/เขต.....หนองขาหย่าง.....

จังหวัด.....อุทัยธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๖๑๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๖๔ ๓๕๘ ๓๘๑๖.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ตลาดนัดชุมชน ต.ดอนกลอย.....

สถานที่ตั้ง.....ที่ทำการหมู่บ้าน หมู่ ๑ (บ้านใหม่).....

เลขที่.....๒๔.....หมู่.....๑.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....ดอนกลอย.....อำเภอ/เขต.....หนองขาหย่าง.....

จังหวัด.....อุทัยธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๖๑๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๖๔ ๓๕๘ ๓๘๑๖.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

จังหวัดอุทัยธานี มีแม่น้ำสะแกกรังที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยพันธุ์ปลาน้ำจืด มีชุมชนชาวแพที่อาศัยอยู่มาช้านาน และมีการทำปลาร้าอย่างรมควันที่มีชื่อเสียง ชาวบ้านจึงนิยมประกอบอาหารต่าง ๆ โดยเฉพาะต้มโคล้งปลาร้า ที่มีรสชาติจัดจ้านหอมชวนกิน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ปลาร้าของชาวแพสะแกกรังมีกลิ่นหอม และเนื้อแน่น เพราะใช้ปลาธรรมชาติ สด ใหม่ สะอาด

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. ตั้งน้ำในหม้อพอประมาณ นำขึ้นตั้งไฟ ใส่ข่า ตะไคร้ เกลือ มะขามเปียก ปล่อยให้เดือดหอม

๒. ใส่ปลาร้า ปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว ชิมรสตามชอบ

๓. ใส่ใบมะกรูด ผักชีฝรั่ง พร้อมเสิร์ฟ

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน

☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหาปรับปรนยาก

☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ปลาร้า	เสริมแคลเซียม	ตลาดสะแกกรัง
๒	น้ำตาลทราย	ดับร้อน ถอนพิษ	ร้านชำ
๓	เกลือ	แก้ไอ แก้เสมหะ	ร้านชำ
๔	มะขามเปียก	กระตุ้นการขับถ่าย	หาได้ตามท้องถิ่น
๕	ตะไคร้	กระตุ้นระบบเผาผลาญ	หาได้ตามท้องถิ่น
๖	ใบมะกรูด	ช่วยความดันโลหิต	หาได้ตามท้องถิ่น
๗	ข่า	ช่วยในการย่อยอาหาร	หาได้ตามท้องถิ่น

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ..... สมคิด จีระดิษฐ์ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสมคิด จีระดิษฐ์)
วันที่.....๒๕.....เดือน.....เมษายน.....พ.ศ.....๒๕๖๘.....