



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

จังหวัดชัยนาท

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....หม้อแกงชิฟฟอนเผือกอบโบราณ.....จังหวัด.....ชัยนาท.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลเด็กหญิงศรันย์พร ศรีปันเป้า.....

สถานที่ตั้ง.....โรงเรียนหัตถการราษฎร์รังสฤษดิ์.....

เลขที่.....๔๑.....หมู่.....๗.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สามง่ามท่าโบสถ์.....อำเภอ/เขต.....หันคา.....

จังหวัด.....ชัยนาท.....รหัสไปรษณีย์.....๑๗๑๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๖๑-๓๕๑๒๐๘๑.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ตลาดสามง่ามท่าโบสถ์.....

สถานที่ตั้ง.....โรงเรียนหัตถการราษฎร์รังสฤษดิ์.....

เลขที่.....๑๗๐.....หมู่.....๒.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สามง่ามท่าโบสถ์.....อำเภอ/เขต.....หันคา.....

จังหวัด.....ชัยนาท.....รหัสไปรษณีย์.....๑๗๑๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๕๖-๔๘๙๑๑๕ หรือ ๐๙๑-๙๙๗๐๑๒๓.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์....



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....หม้อแกงซีฟ่อนเผือกอบโบราณ.....จังหวัด.....ชัยนาท.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลเด็กหญิงศรณพัทธ์ ศรีปันเป้า.....

สถานที่ตั้ง.....โรงเรียนหัตถการราษฎร์รังสฤษดิ์.....

เลขที่.....๔๑.....หมู่.....๗.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สามง่ามท่าโบสถ์.....อำเภอ/เขต.....หันคา.....

จังหวัด.....ชัยนาท.....รหัสไปรษณีย์.....๑๗๑๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๖๑-๓๕๑๒๐๘๑.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่ได้เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ตลาดสามง่ามท่าโบสถ์.....

สถานที่ตั้ง.....โรงเรียนหัตถการราษฎร์รังสฤษดิ์.....

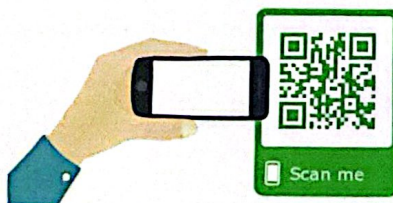
เลขที่.....๑๗๐.....หมู่.....๒.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สามง่ามท่าโบสถ์.....อำเภอ/เขต.....หันคา.....

จังหวัด.....ชัยนาท.....รหัสไปรษณีย์.....๑๗๑๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๕๖-๔๘๔๑๑๕ หรือ ๐๙๑-๔๙๗๐๑๒๓.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่าน วัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ขนมหม้อแกง เป็นขนมไทยโบราณที่เก่าแก่มากและยังมีทำขายอยู่ใน ปัจจุบันนี้ ซึ่งขนมหม้อแกงฟังเป็นชื่อ ไทยแต่ความเป็นจริงเป็นขนมที่ได้ตำรามาจากฝรั่ง กล่าวคือเป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา และมีชื่อที่เรียกกัน แต่เดิมนั้นเรียกว่า “ ขนมกุมภมาศ ” หรือ “ ขนมหม้อทอง ” มีส่วนผสมหลักคือถั่วเขียวบดละเอียด น้ำตาลโตนด กะทิ แป้งข้าวเจ้า และไข่ขาว ส่วนกรรมวิธีการทำนั้นทำโดยนำไข่ขาวและกะทิผสมกัน แล้วนำไปตวงฉีกฝอยขยายลงไป ในไข่ขาวกับกะทิให้เข้ากัน เติมน้ำตาลโตนดจนกระทั่งความหวานเป็นที่พอใจ จึงเท ใส่หม้อทองเหลือง หรือหม้อทองคำ นำไปผิงไฟอ่อน ๆ ซึ่งจะต้องใช้ผู้ที่มีความชำนาญมากและคอยเฝ้าอยู่ตลอดเวลา เมื่อได้ที่แล้วจึงโรยหน้าด้วยหอมเจียว

ปัจจุบันขนมหม้อแกงทำจากมะพร้าวขูด น้ำตาลโตนด ไข่เป็ด หัวหอมแดง น้ำมัน ซึ่งเรียกว่า “ ขนมหม้อแกง ไข่ ” ถ้ามีส่วนผสมของลูกบัวหนึ่งสูกบดละเอียดเรียก “ ขนมหม้อแกงลูกบัว ” ถ้าใส่ถั่วเขียวเลาะเปลือกหนึ่งสูกบดเรียก “ ขนมหม้อแกงถั่ว ” การทำขนมหม้อแกงเริ่มต้นด้วยการนำมะพร้าวขูดคั้นเป็นกะทิข้น ๆ ใส่ น้ำตาลโตนด ต่อยไข่ใส่ ลงไป แล้วใช้ใบเตยสดฉีกฝอยขยายส่วนผสมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ถ้าเป็นขนมหม้อแกงลูกบัว ขนมหม้อแกงถั่ว ก็ใส่ลูก บัวหรือถั่วลงไป หลังจากขยำไข่ น้ำตาล และกะทิจนเข้ากันดีแล้ว จากนั้นเทขนมลงในกระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟ กวนไฟ อ่อนจนกระทั่งขนมสุกตักขึ้นเทใส่ถาดขนมหม้อแกง นำไปผิงโดยใช้ความร้อนระดับ ปานกลางไม่อ่อนหรือแรง จนเกินไปจะทำให้ขนมไหม้ก่อนสุก ในขณะที่กำลังผิงขนมนั้นให้ปอกเปลือกหอมแดงซอยบาง ๆ ตามยาว เจียวกับ น้ำมันให้เหลืองหอม เมื่อขนม สุกดีแล้วจึงโรยด้วยหอมเจียวให้ทั่ว เมื่อจะรับประทานตัดเป็นชิ้น ๆ ตามต้องการ

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ในปัจจุบันแหล่งทำขนมหม้อแกงที่มีชื่อว่าอร่อยและถือว่าเป็นขนมชั้นดีประจำประเทศไทยเลยก็ว่าได้มี ให้เลือกตามความชอบมากมายหลายอย่าง อาทิเช่นในจังหวัดชัยนาท หม้อแกงไข่ซึ่งมีไข่ล้วน ๆ หม้อแกงเผือกมี รสชาติหวานมันหอมเป็นพิเศษ หม้อแกงเผือกซึ่งมีรสมันของเผือก แต่จะแตกต่างซึ่งมีเม็ดบัวแช่อิ่มหวานกรอบโรยอยู่ ตรงหน้าขนม แต่ขนมหม้อแกงชัยนาทนี้เป็นหม้อแกงที่มีส่วนผสมแตกต่างไปจาก ดันตำรับเดิมหลายอย่าง จนอาจ กล่าวได้ว่าเป็นสูตรราชนิกูลในชัยนาทที่คิดค้นการอบหน้าขนม การอบด้วยสังกะสีไฟล่าง ไฟบน ส่วนมากในจังหวัดชัยนาท ใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมด้วยการอบเชื้อไฟจากกากมะพร้าวโดยเฉพาะ นับตั้งแต่การเพิ่มผลไม้ต่าง ๆ ตัดการโรยหอมเจียว ออกไป และใช้ไข่ทั้งฟองแทนการใช้เฉพาะไข่ขาวตามตำรับดั้งเดิม นอกจากนี้ยังประกอบด้วยเคล็ดลับการทำหลาย อย่าง เช่น ไข่ น้ำตาลโตนด กะทิ ต้องใช้ในปริมาณเท่ากันหรือส่วนผสมอื่น เช่น เผือก ถั่ว ต้องบดให้ละเอียดและทำให้ สุกก่อนจึงจะนำไปผสมในน้ำกะทิหรือการตัดส่วนผสมแบ่ง หอมเจียวออกไปที่ส่วนผสมน้ำตาลโตนดของดีในอำเภอ ห้วยกรด เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านและเอกลักษณ์ของชาวอำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท เพราะชาวหันคามักนิยมทำ ขนมในงานมงคล งานทำบุญต่างๆ ด้วยการทำขนมหม้อแกงโบราณ เราจึงนำเสนอขนมหม้อแกงเผือกโบราณใน รูปแบบร่วมสมัย ที่เป็นเอกลักษณ์ชัยนาท

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. ใส่น้ำตาลทราย และน้ำตาลในถ้วยตวงของเหลวขนาด ๒ ถ้วยตวง นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High(๘๐๐ - ๙๐๐ วัตต์) เวลา ๒ นาที นำออกมาสายไปมาให้เข้ากัน (ห้ามคน)

๒. นำเข้าต่ออีก ๒ - ๓ นาที ให้ได้คาราเมลสีทองเข้ม เทลงพิมพ์ซิลิโคนสี่เหลี่ยมขนาด ๘ x ๘ นิ้ว พักไว้ประมาณ ๓ - ๕ นาที

๓. ผสมกะทิกับน้ำตาลมะพร้าว คนให้ละลายเข้ากันก่อน ค่อยเติมเกลือแล้วปั่นด้วยเครื่องผสมอาหาร Hand Blender ให้ส่วนผสมละเอียดเนียนเข้ากันก่อน

๔. เติมส่วนผสมที่เหลือ ปั่นต่อให้ส่วนผสมเข้ากันดี (ระวังอย่าให้เกิดฟองเยอะ) เทลงในพิมพ์ที่มีคาราเมลเตรียมไว้ พักไว้

๕. ชั่งแบ่งทั้ง ๒ ชนิดและตวง ผงฟู เกลือป่น ตามส่วน แล้วร่อนเข้าด้วยกัน พักไว้

๖. ปั่นเปลือกกับกะทิ ด้วยเครื่องผสมอาหาร Hand Blender จนส่วนผสมเนียนเข้ากันดี เติมนมสด น้ำมันรำข้าว ไข่แดง คนต่อด้วยตะกร้อมือให้เข้ากันดี เทลงส่วนผสมข้อ ๑ คนพอส่วนผสมเข้ากัน เติมน้ำตาล ผสมให้เข้ากันดี พักไว้

๗. ตีไข่ขาว และ ครีมออฟฟัทธาร์ ในชามผสมด้วยเครื่องตีไข่มือถือ ระดับความเร็วสูงสุด พอไข่ขาวเริ่มเป็นฟองละเอียด ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งจนหมด ตีต่อจนตั้งยอดอ่อนเกือบแข็ง ให้เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำสุดตีต่ออีก ๑ นาทีเพื่อตัดฟองอากาศ

๘. แบ่งส่วนผสมไข่ขาวออกเป็น ๒ ส่วน ตักที่ละส่วนลงในส่วนผสมไข่แดง ตะล่อมด้วยตะกร้อมือเบาๆให้เข้ากัน ใช้พายซิลิโคนปาดให้เข้ากันดี เทลงในพิมพ์ที่มีคาราเมลและหม้อแกงเตรียมไว้แล้ว เกลี่ยหน้าให้เรียบเสมอกัน เตรียมอบโดยวางพิมพ์เค้กในถาดหล่อน้ำร้อน โดยให้น้ำร้อนสูงขึ้นมา ๑/๒ ซม.ของพิมพ์

๙. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๑๖๐ °C เวลา ประมาณ ๔๕ - ๖๐ นาที หรือจนกระทั่งสุก นำเค้กออกมาพักไว้บนตะแกรงประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที จึงคว่ำเค้กออกจากพิมพ์ ระวังจะมีคาราเมลไหลเยิ้มออกมาบ้าง

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน

☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก

☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ส่วนที่๑ (คาราเมล) น้ำตาลทราย ๗๐ กรัม	ดับร้อน ถอนพิษ	สุพรรณบุรี
๒	น้ำสะอาด ๓๐ กรัม	ช่วยป้องกันท้องผูก	-
๓	ส่วนที่๒(หม้อแกงเผือก)กะทิสด ๒๐๐ กรัม	ต้านไวรัส ป้องกันแบคทีเรีย	ท้องถิ่น
๔	ไข่ไก่เบอร์๒ ๓ ฟอง	วิตามินบี	ท้องถิ่น
๕	น้ำตาลโตนด ๘๕ กรัม	ป้องกันโรคอ้วน	ห้วยกรด
๖	เผือกนึ่ง ๑๕๕ กรัม	สร้างภูมิคุ้มกัน	ท้องถิ่น
๗	น้ำมันหอมเจียว ๑๕ กรัม	บำรุงร่างกาย	ทำเอง
๘	ส่วนที่๓ (ชีฟอนเผือก) ไข่แดงเบอร์ ๐ ๔ ฟอง	บำรุงประสาท	ท้องถิ่น
๙	กะทิ ๕๒ กรัม	ต้านไวรัส ป้องกันแบคทีเรีย	ท้องถิ่น
๑๐	นมสด ๕๒ กรัม	เพิ่มพลังงานให้แก่ร่างกาย	กาญจนา
๑๑	น้ำมันพืช ๖๓ กรัม	ต้านอนุมูลอิสระ	ท้องถิ่น
๑๒	แป้งเค้ก ๘๐ กรัม	เสริมคาร์โบไฮเดรต	ตราฟัดโบก
๑๓	แป้งข้าวโพด ๑๐ กรัม	เป็นแหล่งอาหารให้ร่างกาย	ครัวปรุงทิพย์
๑๔	เผือกนึ่งสุก ๘๐ กรัม	สร้างภูมิคุ้มกัน	ท้องถิ่น
๑๕	ผงฟู ½ ช้อนชา	แก้กระหาย	เบสฟู้ดส์
๑๖	เกลือ ๑/๘ ช้อนชา	เสริมไอโอดีน	สมุทรสงคราม
๑๗	ไข่ขาวเบอร์ ๐ ๔ ฟอง	สร้างความแข็งแรงของมวลกล้ามเนื้อ	ท้องถิ่น
๑๘	น้ำตาลไอซิ่ง ๑๐๕ กรัม	บำรุงร่างกาย	มิตรผล
๑๙	ครีมออฟฟัททาร์ ¼ ช้อนชา	ช่วยเจริญอาหาร	แม็กกาแรต
๒๐	ส่วนที่๔ (แต่งหน้า) หอมเจียว	บำรุงร่างกาย	ทำเอง
๒๑	ใบเตย	แก้ร้อนเพลีย	ท้องถิ่น

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

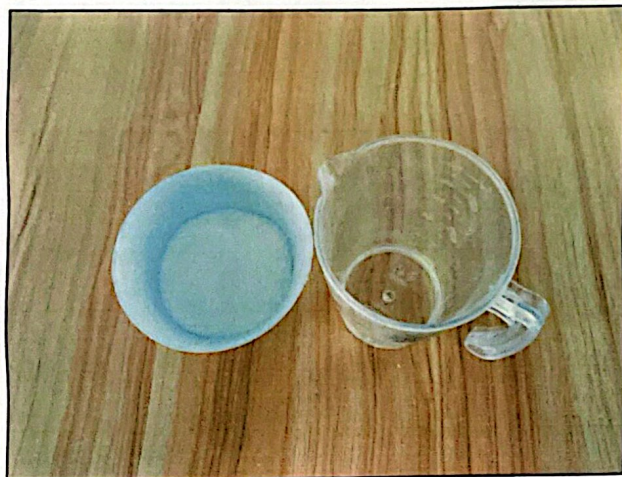
๖. ด้านโภชนาการ

☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

<https://youtu.be/x7v6jNXbjsI>





ลงชื่อ.....ศรัณณพงศ์ ศรีปิ่นเป้า.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(.....เด็กหญิงศรัณย์พัทธ์ ศรีปิ่นเป้า.....)
ตำแหน่ง.....ประชาชนทั่วไป.....
วันที่.....๓๐.....เดือน.....เมษายน.....พ.ศ.....๒๕๖๘.....