



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร... ข้าวก้นกระทะ.....จังหวัด....สระบุรี.....

ประเภท อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☒ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล ..นางสาวจินตนาภรณ์ จิจิตศิลป์

สถานที่ตั้ง.....หอวัฒนธรรมพื้นบ้านไทยวนจังหวัดสระบุรี

เลขที่.....๔๘หมู่.....๖.....ถนน.....สระบุรีปากบาง.....

ตำบล/แขวง.....ดาวเรือง... ..อำเภอ/เขต.....เมืองสระบุรี.....

จังหวัด.....สระบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....๑๘๑๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖๒ ๙๙๖ ๔๕๙๓

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง หอวัฒนธรรมพื้นบ้านไทยวนสระบุรี

สถานที่ตั้ง หอวัฒนธรรมพื้นบ้านไทยวนสระบุรี เลขที่..๔๘ หมู่. ๖ ถนน...สพ. ๓๐๕๐ (สระบุรีปากบาง) ตำบล ดาวเรือง อำเภอ เมืองสระบุรี จังหวัด .สระบุรี....รหัสไปรษณีย์...๑๘๑๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖๒ ๙๙๖ ๔๕๙๓

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ข้าวกันกระหะเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน คุณแม่จิตรา จิตตศิลป์ นามสกุลเดิมหนูเงิน (เกิด พ.ศ. ๒๔๘๗) ชาวบ้านพระยาทอ อ.เสนาห์ จ.สระบุรี เล่าเรื่องขนมและของกินพื้นบ้านสมัยยังเป็นเด็ก ตัวอย่างเช่น อาหารพื้นเมืองของชาวไทยยวนเสนาห์ อาทิ น้ำปู๋ แกงร้อน ขนมจีนน้ำพริก ขนมกันกระหะ(ขนมครกแบบโบราณทำในกระหะ) ข้าวกันกระหะ เป็นต้น โดยได้เล่าถึงข้าวกันกระหะ ซึ่งมีที่มาจากวิธีการหุงข้าวเหนียวด้วยหม้อดินในครีวเรือน และรวมถึงการหุงข้าวโดยกระหะใบบัวซึ่งเป็นกระหะใบใหญ่เพื่อให้ได้ข้าวครั้งละจำนวนมากไว้ใช้สำหรับเลี้ยงแขกในงานทำบุญหรือประเพณีต่าง ๆ

การหุงข้าวเหนียวด้วยหม้อดินเผาหรือกระหะใบบัวใบใหญ่แบบโบราณนี้ เมื่อข้าวสุกเป็นตากบจะเทน้ำข้าวออกและนำไปตั้งไฟอ่อนเพื่อให้ข้าวระอุเรียกว่าการดองข้าว เมื่อดองข้าวเสร็จจะทำให้กันหม้อดินหรือกันกระหะใบบัวจะมีข้าวติดที่กันหม้อดินหรือกันกระหะ หลังจากตักข้าวออกไปแล้วแทนที่จะขูดข้าวกันหม้อทิ้งไป ชาวบ้านจะย่างข้าวที่ติดกันกระหะให้แห้งเกรียมได้เป็นข้าวแผ่นกรอบนำมากินเล่นได้รสมันเค็ม บางครั้งอาจปรุงรสเพิ่ม ด้วยการใส่เกลือโรย หรือปรุงเพิ่มด้วยน้ำกะทิ เกลือ น้ำตาล ไข่ ชาวบ้านเรียกกันว่าข้าวกันกระหะ ข้าวกันกระหะเป็นอาหารกินเล่นที่มีรสชาตอร่อย ตัวแผ่นข้าวที่ย่างด้วยไฟอ่อนจนกรอบมีกลิ่นหอม ทำให้เป็นอาหารว่างที่นิยม คุณแม่เล่าว่าทำข้าวกันกระหะที่ไรชาวบ้านแย่งกันตักไม่นานก็หมดกระหะ

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

เป็นภูมิปัญญาในการนำอาหารและวัตถุดิบที่เหลือทิ้งมาดัดแปลงเป็นอาหารของว่างจานใหม่

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

ข้าวกันหม้อ หรือ ข้าวเจ๊กเซยเสนาห์หุงแล้วทิ้งให้เย็น นำมาบดกับกะทิให้ละเอียดใส่เกลือเล็กน้อย นำไปจี่หรือย่างในกระหะหรือพิมพ์จนกรอบดี ทาหน้าด้วยไข่ โรยกุ้งแห้งป่นหรือปลาป่น ตกแต่งด้วยผักชี ย่างให้ส่วนประกอบสุกดี ผึ่งให้หายร้อนก่อนบรรจุใส่โหลหรือภาชนะปิดฝากันลม

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ข้าวเจ๊กเขยเส้าไห้	มีดัชนีน้ำตาลต่ำ 49 บำรุงสมอง	เกษตรกรเส้าไห้และหนองแขง
๒	ผักซี	มีสรรพคุณช่วยบำรุงหัวใจ บำรุงธาตุในร่างกาย	กลุ่มเกษตรกรสระบุรี
๓	กุ้งแห้งป่น ปลาแห้งป่น	มีแคลเซียมสูง บำรุงกระดูก	กลุ่มแปรรูป
๔	กะทิ	เป็นไขมันดี ให้รสหวานมัน มีกลิ่นหอมช่วยให้เจริญอาหาร	ชุมชนพระยาทต /สวนคร่ำ

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☒ เป็นอาหารว่างที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ช่วยส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ สามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาหารว่างที่ทำจากวัตถุดิบพื้นถิ่น และเป็นภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบอาหารให้เป็นประโยชน์ไม่เหลือทิ้ง

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร ให้คาร์โบไฮเดรต ไขมันดี เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☒ อื่นๆ (ระบุ) ...เป็นการนำอาหารกันหม้อ หรือ อาหารส่วนเกิน นำมาแปรรูป ลดปริมาณการทิ้งอาหาร ...

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ข้าวก้นกระทะ

ลงชื่อ จินตนาภรณ์ จิกิตศิลป์ ผู้เสนอเมนูอาหาร
นางสาวจินตนาภรณ์ จิกิตศิลป์
ตำแหน่ง เจ้าของสูตรอาหาร
วันที่ ๓๐ เดือนเมษายน พ.ศ.๒๕๖๘

/๓.หมายเหตุ...

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียดย) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๑.๒ ส่งรูป ขนาดไฟล์ภาพจากกล้อง DSLR, Mirrorless และ Compact ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ ภาพ / ๑ เมนู)

๑.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๒. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ 31 พฤษภาคม ๒๕๖๘

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดมาที่กลุ่ม LINE: ส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ @สวธ.

หรือ E-mail : thelosttastess3@gmail.com



๒.๒ ส่งรูปเล่มแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food



โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔ FAX: ๐๒ ๖๔๕ ๒๙๕๘

ผู้ประสานงานโครงการ คุณเอกชัย เกื้อทอง (ต้น)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔

คุณกษณัฐ สุขสวัสดิ์ (แก้ง)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔