



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร...แกงกะทิกระตอมคอกหมูย่าง.....จังหวัด.....ตราด.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☒ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล ... Zong Zi Pad Pad Rustic Cuisine • Lounge.....

สถานที่ตั้ง.....อ.เกาะช้าง จ.ตราด.....

เลขที่.....20/8.....หมู่.....4.....ถนน.....

ตำบล เกาะช้าง.....อำเภอ.....เกาะช้าง.....

จังหวัด.....ตราด.....รหัสไปรษณีย์.....23170.....

หมายเลขโทรศัพท์.....0946979297.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)เหมือนซ็อบน.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

กระตอม ผักพื้นบ้าน ในจังหวัดตราด ที่ตอนนี้หาได้ยากมากแล้ว มีสรรพคุณทางยามากมาย ส่วนรสชาติจะออกขมๆ นิดหน่อยเมื่อทำการแกงแล้ว

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

กระตอมขึ้นในสวนยางระหว่างต้นยาง ซึ่งเป็นพืชที่คนในท้องถิ่นปลูกเพื่อกรีดตัดยาง

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

- ตั้งกระทะตั้งไฟ ใส่พริกแกงกะทิ ผัดให้หอม ใส่หัวกะทิลงไปผัด
- เมื่อพริกแกงและหัวกะทิเข้ากันดีแล้ว ใส่คอหมูที่ย่างสุกแล้วหันเป็นชิ้นลงไป
- ผัดกับพริกแกงให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบ รอเดือดอีกรอบ
- ใส่กระตอมที่ลวกน้ำร้อนแล้ว คนให้เข้ากันตามด้วยหางกะทิ
- ชิมให้น้ำแกงออกรสหวาน มัน เค็ม เผ็ด
- รอน้ำแกงงวดออกขลุกขลิก ตักเสิร์ฟได้

เคล็ดลับการปรุง

- คอหมูย่างควรย่างด้วยเตาถ่าน จะได้กลิ่นหอมอร่อย
- กระตอม จะต้องแช่น้ำเกลือทิ้งไว้และต้องลวกน้ำร้อนทิ้งไปก่อนหนึ่งน้ำ เพื่อลดความขม (มากกว่ามะระขึ้นถึงสิบเท่า) และกลิ่นเหม็นเขียว

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	กระตอม	บำรุงน้ำดี . แก้กี้แห้ง ดีฝ่อ ดีเดือด . ช่วยทำให้เจริญอาหาร . ทำให้โลหิตเย็น . ช่วยดับพิษโลหิต . บำรุงมดลูก	กรมการแพทย์แผนไทย

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

- ☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) ...เป็นเมนูประจำถิ่น ประจำฤดูกาล อาหารเป็นยา มาแล้วต้องลอง.....

๖. ด้านโภชนาการ

- ☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ณภัทร.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(..นายณภัทร ประศาสน์ศิลป์...)

ตำแหน่ง.....ผู้จัดการร้าน.....