แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร **ขนมคาบหมู** จังหวัดนครนายก

ประเภท ☐ อาหารคาว ☑ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☑ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

***เลือกเพียง ๑ รายการ**

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล **นางระเบียบ จันทป**

สถานที่ตั้ง **บ้านกุดรัง**

เลขที่ ๘๐/๔ หมู่ ๔ ถนนสาริกา-นางรอง ตำบลสาริกา อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก

รหัสไปรษณีย์ ๒๖๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๒๓๔๑๘๗๔๓ (ยายระเบียบ) , ๐๙๒๘๓๙๗๔๘๙ (ปอย)

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) **บ้านกุดรัง**

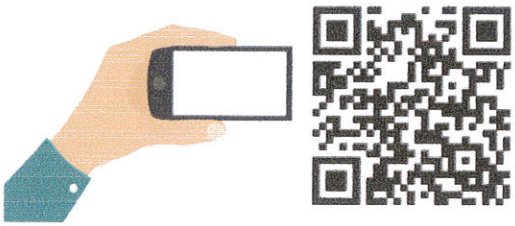
สถานที่ตั้ง

เลขที่ ๘๐/๔ หมู่ ๔ ถนนสาริกา-นางรอง ตำบลสาริกา อำเภอเมืองนครนายก

จังหวัดนครนายก ๒๖๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๒๓๔๑๘๗๔๓ (ยายระเบียบ) , ๐๙๒๘๓๙๗๔๘๙ (ปอย)

QR Code พิกัดที่ตั้ง*



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

เนื่องจากชุมชนบ้านกุดรัง เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ลาวญ้อ เป็นกลุ่มที่อพยพมากจากประเทศลาว เดินทางผ่านมาทางโคราช ตามแหล่งน้ำมาจนเจอคุ้งน้ำที่มีรังนกเยอะคิดว่าทำเลตรงนี้เหมาะสม มีความอุดมสมบูรณ์ จึงลงหลักปักฐานและใช้ชื่อชุมชนว่า บ้านกุดรัง โดยในชุมชนมีวัดที่เป็นวัดโบราณ และวัฒนธรรมการใช้ชีวิตของคนในชุมชน ยังมีบ้านโบราณให้เห็น ภาษาพูด และอาหารที่ตกทอดมาสู่รุ่นลูกหลาน คือ ขนมคาบหมู นิยมทำในช่วงเทศกาลงานบุญ เช่น บุญผ้าป่า กฐิน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ เพราะเชื่อว่าเป็นขนมมงคล ไม่สามารถหาทานได้ทั่วไปเหมือนขนมอื่น ๆ อาจจะเป็นกุศโลบายให้ชุมชนมีความรักและสามัคคี เพราะการทำขนมคาบหมู นั้นทำยาก จะต้องใช้หลายคนทำ จึงต้องมาตุ้ม มาโฮม ช่วยกันทำให้พี่น้องเพื่อนฝูง ได้มาเจอกันพูดคุยกันแลกเปลี่ยนข่าวสารกัน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ขนมคาบหมู นิยมทำในช่วงเทศกาลงานบุญ เช่น บุญผ้าป่า กฐิน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ เพราะเชื่อว่าเป็นขนมมงคล ไม่สามารถหาทานได้ทั่วไปเหมือนขนมอื่น ๆ อาจจะเป็นกุศโลบายให้ชุมชนมีความรักและสามัคคี เพราะการทำขนมคาบหมู นั้นทำยาก จะต้องใช้หลายคนทำ จึงต้องมาตุ้ม มาโฮม ช่วยกันทำให้พี่น้องเพื่อนฝูง ได้มาเจอกันพูดคุยกันแลกเปลี่ยนข่าวสารกัน

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

เมื่อเตรียมวัตถุดิบครบ ให้นำหอมมาเจียวให้เหลือง ตักหอมเจียวมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน นำหมูบดลงไปรวนในน้ำมันหอมเจียว พอหมูสุก ใส่แป้งที่ปรุงไว้ลงไปในกระทะที่รวนหมู แล้วกวนด้วยไฟกลาง จนขนมเซ็ตตัว ใส่ถั่วคั่วลงไป กวนต่อจนขนมไม่ติดกระทะแล้วใส่หอมเจียวลงไป กวนให้หอมผสมเป็นเนื้อเดียวกับขนม (ใช้เวลาประมาณ ๑ - ๒ ชั่วโมง) แล้วนำมาบรรจุใส่ถาด ตกแต่งด้วยถั่วและหอมเจียว

เคล็ดลับการปรุง

- ใช้วัตถุดิบที่มีในชุมชน เช่นมะพร้าวที่แก่จัดและนำมาคั้นเอง ใช้เตาถ่านในการทำขนม เพราะความร้อนจะสม่ำเสมอ ค่อย ๆ ดึงกลิ่นของขนมออกมา
- ถั่วคั่วเอง เพราะจะหอมมาก ไม่มีกลิ่นหืน

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
☑ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
☑ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☑ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	มะพร้าว/กะทิ	เป็นไขมันดี ช่วยต้านไวรัส	ปลูกเองในชุมชน
๒	น้ำตาลมะพร้าว	ช่วยให้ค่าแร่ธาตุในเลือดสมดุล	ตลาดชุมชน
๓	หอมเจียว	ลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ บรรเทาอาการหวัด	ตลาดชุมชน
๔	หมูบด	เป็นแหล่งโปรตีน	ตลาดชุมชน
๕	แป้งข้าวจ้าว	เส้นใยสูง ไขมันอิ่มตัว คอลเลสตอรอล และโซเดี้ยมต่ำ	ตลาดชุมชน (สมัยก่อนนิยมโม่เอง)
๖	ถั่วคั่ว	โปรตีนสูง บำรุงหัวใจ	ชุมชนบ้านกุดรัง

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☑ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☑ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

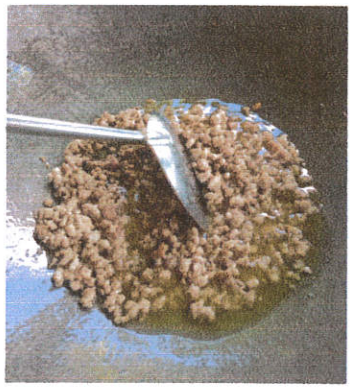
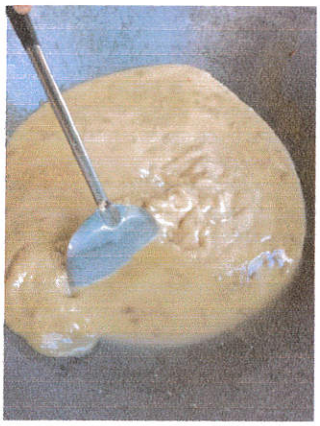
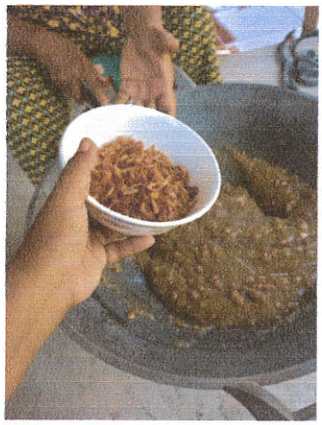
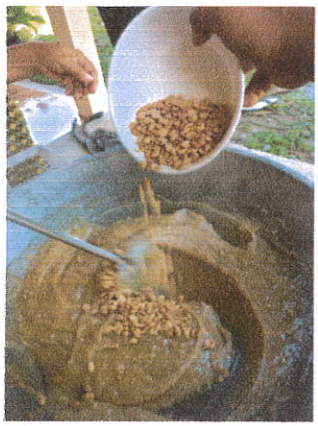
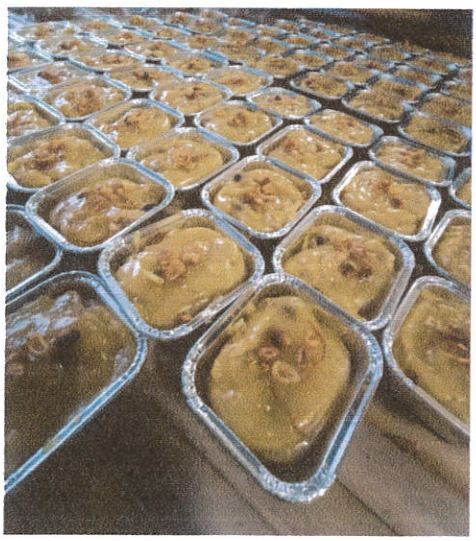
☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๖. ด้านโภชนาการ

☑ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๗. ภาพถ่าย และคลิปวีดิโอของเมนูอาหาร (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ รูป)

ลงชื่อ ปรวรรณ โสภี ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางสาวปรวรรณ โสภี)

วันที่ ๓ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘