



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ขนมหิ่วใบหยก(ขนมหิ่วนาดี) จังหวัด ปราจีนบุรี

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล นางสาว อารณ ภูมิทอง และ นาง ศิริพร คอยเอื้อชาติ

สถานที่ตั้ง บ้านลำพันดาเลขที่ 578 หมู่ 1 ตำบล ลำพันดา อำเภอ นาดี จังหวัด ปราจีนบุรี

รหัสไปรษณีย์ 25220 หมายเลขโทรศัพท์ 082 1153669 092 5141558

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านขนมหิ่วใบหยก(ขนมหิ่วนาดี) ของสภาวัฒนธรรมอำเภอนาดี

สถานที่ตั้ง ที่ทำการสภาวัฒนธรรมอำเภอนาดี บ้านเลขที่ 578 หมู่ 1 บ้านลำพันดา ตำบล ลำพันดา อำเภอ นาดี จังหวัด ปราจีนบุรี รหัสไปรษณีย์ 25220 หมายเลขโทรศัพท์ 082-115-3669,092-514-1558

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ขนมเปียกใบหยก(ขนมเปียวนาคี) เป็น เมนูขนมพื้นบ้าน ที่หาถิ่นยาก ตัวแป้งมีสีเขียวสวย หอมกลิ่นใบเตย เหนียว นุ่ม หนึบ ๆ ใส้ทำจากถั่วเขียว มะพร้าว และน้ำตาล วิธีการห่อจะคล้าย ๆ กับข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นขนมที่คนโบราณของจังหวัดปราจีนบุรีโดยเฉพาะอำเภอนาคีที่นิยมทำในเทศกาลต่างๆ มีชื่อเสียงในฐานะขนมไทยที่มีรสชาติหวานน้อย มันและมึนกลื่นหอมของใบเตย ซึ่งมักจะพบได้ในงานเทศกาลและพิธีการต่างๆ เช่น งานวันเกิด งานแต่งงาน และทำบุญต่างๆ การมีขนมเปียกใบหยก(ขนมเปียวนาคี) ในงานเหล่านี้หมายถึงการต้อนรับและความอ่อนน้อม สะท้อนถึงความเชื่อและวัฒนธรรม ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ในการสร้างสรรค์อาหารที่มีความหมาย วัตถุดิบหาง่ายในชุมชน ขนมเปียกใบหยก(ขนมเปียวนาคี) มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน และยังคงเป็นที่นิยมในปัจจุบัน เพราะเป็นการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบธรรมชาติและเทคนิคการทำขนมที่เป็นเอกลักษณ์

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ขนมเปียกใบหยก(ขนมเปียวนาคี) ถือเป็นหนึ่งในขนมไทยที่มีเสน่ห์และความเป็นเอกลักษณ์อย่างแท้จริง ด้วยรสชาติที่หอมหวานน้อยและเนื้อสัมผัสที่ละมุนละไมถือเป็นของอร่อยและขึ้นชื่อของอำเภอนาคี ขนมเปียกใบหยก(ขนมเปียวนาคี) ไม่ได้เป็นเพียงแค่ขนมสำหรับทานเล่นเพื่อให้คุณสามารถลิ้มลองความอร่อยนี้ได้ด้วยตัวเอง แต่ยังสะท้อนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ในสมัยก่อนที่นิยมปลูกใบเตย ปลูกข้างรودหนี่และมะพร้าวไว้ทำขนมหลากหลายชนิดรวมทั้งขนมเปียกใบหยกด้วย รวมทั้งวัฒนธรรม ความเชื่อและประวัติศาสตร์ที่ยาวนานของประเทศไทย โดยเฉพาะชาวอำเภอนาคี จังหวัดปราจีนบุรี เป็นขนมที่ใช้การผสมผสานระหว่างวัตถุดิบธรรมชาติและเทคนิคการทำที่พิถีพิถันละเอียดอ่อน จนเกือบจะทำให้ขนมชนิดนี้เกือบจะสูญหายไปจากชุมชน แต่มีป้าปุกและสามีชาวตำบลลำพันตา อำเภอนาคี และสภาวัฒนธรรมอำเภอนาคี ได้นำกลับมารื้อฟื้นใหม่จนกลับมาเป็นที่นิยมและขึ้นชอของ คนทั่วไปในปัจจุบัน การทำขนมใบหยก ถ้าทำร่วมกับครอบครัวจะเป็นกิจกรรมที่สนุกสนานและเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

วิธีทำไส้ขนมเปียกใบหยก(ขนมเปียวนาคี)และการผสมไส้

ส่วนผสมของการทำไส้

- ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก 500 กรัม
- น้ำตาลทราย 300 กรัม
- มะพร้าวทึนทึก 2 ลูก
- เกลือป่น (ไทย) 1/2 ช้อนชา

วิธีการผสมไข่:

- นำอ้วนเชียวที่นึ่งสุกแล้วมาผสมกับน้ำตาลทราย
- เติมมะพร้าวขูดที่นึ่งแล้วและเกลือป่นลงไป
- คลุกเคล้าให้เข้ากันจนได้ไส้ขนมที่มีรสชาติหวานมัน
- พักทิ้งไว้

ส่วนผสมของแป้งขนมเปียกโยโย่

- แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม
- แป้งมันสำปะหลัง 200 กรัม
- น้ำตาลทราย 300 กรัม
- หัวกะทิ 130 กรัม
- ใบเตย 300 กรัม
- น้ำปูนใส 800 กรัม

วิธีทำแป้งขนมเปียกโยโย่

1. การเตรียมน้ำใบเตย:

- นำใบเตยที่หั่นแล้วลงไปตำหรือปั่น กับน้ำปูนใส 800 กรัม ปั่นให้ละเอียด
- นำมากรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อใช้แต่น้ำใบเตย

2. การผสมแป้ง:

- ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำตาลทรายลงไปแล้วค่อยๆ ใส่หัวกะทิและน้ำใบเตยจนหมด
- คนจนแป้งเป็นเนื้อเดียวกันและพักไว้

3. การนึ่งแผ่นแป้ง:

- นำน้ำใส่หม้อนึ่งมัดปากด้วยผ้าขาวสะอาด
- นำหม้อนึ่งตั้งไฟให้เดือดปิดฝาหม้อ
- ตักแป้งละเลงให้เป็นแผ่นกลมบางๆ
- ปิดฝาแล้วนึ่งจนแป้งสุก

4. การห่อขนม:

- เมื่อนึ่งแป้งสุกแล้วตักใส่ภาชนะที่ทำด้วยน้ำกะทิเช่นก้นจานสเตนเลส
- นำไส้ขนมใส่บนแป้งแล้วพับครึ่ง
- ใส่ภาชนะบรรจุหรือจานหรือพานะอื่น
- จัดเสิร์ฟตามต้องการได้ทั้งร้อนและเย็นตามความชอบของแต่ละบุคคล

เคล็ดลับ

- ควรใช้ไฟปานกลางในการนึ่งแป้งเพื่อให้แป้งสุกทั่วถึงและไม่แข็งกระด้าง
- การเก็บรักษา: หากต้องการเก็บขนมเปียกไว้ สามารถใส่ในภาชนะที่ปิดมิดชิดและเก็บในตู้เย็นเพื่อรักษาความสดใหม่

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	แป้งข้าวเจ้า		หาซื้อได้ตามร้านค้าในชุมชน
2	แป้งมัน		หาซื้อได้ตามร้านค้าในชุมชน
3	มะพร้าว	ปรับสมดุลของน้ำตาลในเลือด กระดูกแข็งแรง บำรุงผิวพรรณ ป้องกันโรคหัวใจ	ซื้อจากคนในชุมชนที่ปลูกไว้ตามบ้านเรือน
4	ใบเตย	เป็นสมุนไพรสดเย็น แก้อ่อนในขับปัสสาวะ บำรุงหัวใจ ขับพิษร้อน สดชื่น แก้อ่อนเพลีย กระตุ้นระบบขับถ่าย กลิ่นหอม นำสีผสมอาหารทำให้สีสรรสวยงาม น่ารับประทาน	ซื้อจากคนในชุมชนที่ปลูกไว้ตามบ้านเรือน
5	ถั่วเขียว กระเทียม เปลือก		หาซื้อได้ตามร้านค้าในชุมชน

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

.....

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

.....

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางรัตนภรณ์ เทวสถิตพงษ์)

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอหาดใหญ่

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียดยก) 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 @สวช.

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. ๐๒ ๒๔๓ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๕, ๑๔๑๔ FAX: ๐๒ ๖๔๕ ๒๕๕๘

ผู้ประสานงานโครงการ คุณเอกชัย เกื้อทอง (ต้น)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๓ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๕, ๑๔๑๔

คุณกษณัฐ สุขสวัสดิ์ (แก้ว)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๓ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๕, ๑๔๑๔

