



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ข้าวตูโบราณ ณ ระยอง.....จังหวัด.....ระยอง.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนางสุนันทา สุขวารี.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านขนมไทยโบราณ ณ ระยอง

เลขที่.....๕๙/๙.....หมู่.....-.....ถนน.....สุขุมวิท.....

ตำบล/แขวง.....เชิงเนิน.....อำเภอ/เขต.....เมือง.....

จังหวัด.....ระยอง.....รหัสไปรษณีย์.....๒๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๖-๙๐๒๓๓๙๙.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านขนมไทยโบราณ ณ ระยอง.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านขนมไทยโบราณ ณ ระยอง.....

เลขที่.....๕๙/๙.....หมู่.....-.....ถนน.....สุขุมวิท.....

ตำบล/แขวง.....เชิงเนิน.....อำเภอ/เขต.....เมือง.....

จังหวัด.....ระยอง.....รหัสไปรษณีย์.....๒๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๖-๙๐๒๓๓๙๙.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ขนมข้าวตูปเป็นขนมโบราณของไทย ทำจากข้าวสุกที่เหลือแล้วนำมาตากแห้ง ก่อนจะนำมาคั่วให้หอมและตำละเอียด นิยมทำกินกันในครัวเรือน ซึ่งมีการนำวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น น้ำตาลมะพร้าว และกะทิสด มาใช้เพื่อเพิ่มความหอม หวาน กลมกล่อม

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

การนำข้าวสุกเหลือจากมื้ออาหารมาแปรรูปเป็นขนม เป็นการสะท้อนภูมิปัญญาการไม่ทิ้งของเหลือ และยังมีการถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินอยู่แบบพอเพียงของคนในท้องถิ่น

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. นำข้าวสารล้างและแช่น้ำทิ้งไว้อย่างน้อย ๖ ชั่วโมง ตากแดดพอแห้ง คั่วให้หอม และบดให้ละเอียด
๒. ผสมกะทิ น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ ตั้งไฟพอให้น้ำตาลละลาย
๓. เทข้าวคั่วบดลงบนส่วนผสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๔. ปั้นเป็นก้อนพอดีคำ อบควันเทียน คลุกเคล้าด้วยข้าวคั่วบดละเอียดก่อนรับประทาน

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ข้าวคั่ว	ให้พลังงาน เสริมใยอาหาร	ท้องถิ่นระยอง
๒	กะทิ	เพิ่มความหอมมัน มีไขมันดี กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน	ท้องถิ่นระยอง
๓	น้ำตาลมะพร้าว	ความหวานจากธรรมชาติ มีแร่ธาตุต่างๆ และลดอาการอ้วนเพลีย	ท้องถิ่นระยอง
๔	น้ำตาลทราย	ให้ความหวานเพิ่มเติม ช่วยใ้ร่างกายตื่นตัว และลดอาการเครียด	ร้านค้าในพื้นที่
๕	เกลือ	ช่วยชูรส	ร้านค้าในพื้นที่

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....นางสุนันtha สุขวารี.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....นางสุนันtha สุขวารี.....)

ตำแหน่ง.....ร้าน ณ ระยอง.....

วันที่.....๓๐.....เดือน.....เมษายน.....พ.ศ..... ๒๕๖๘.....

