

แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ไก่ตะไคร้ (ข้าวสาเอ็ก).....จังหวัด.....สระแก้ว.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายพิศิษฐ์ วณิชนะพัฒน์.....

สถานที่ตั้ง.....ชุมชนมิตรสัมพันธ์.....

เลขที่.....๒๔/๓.....หมู่.....ถนน.....ตอนการทาง.....

ตำบล/แขวง.....อรัญประเทศ.....อำเภอ/เขต.....อรัญประเทศ.....

จังหวัด.....สระแก้ว.....รหัสไปรษณีย์.....๒๗๑๒๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑-๘๖๔๔๗๐๖.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ชุมชนมิตรสัมพันธ์.....

สถานที่ตั้ง.....ที่ทำการชุมชนมิตรสัมพันธ์.....

เลขที่.....๒/๒-๓.....หมู่.....ถนน.....มิตรสัมพันธ์.....

ตำบล/แขวง.....อรัญประเทศ.....อำเภอ/เขต.....อรัญประเทศ.....

จังหวัด.....สระแก้ว.....รหัสไปรษณีย์.....๒๗๑๒๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑-๘๖๔๔๗๐๖.....



ชุมชนมิตรสัมพันธ์

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

กลุ่มชาวเวียดนามที่อพยพมาจากเมืองพระตะบอง หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยเดินทางมาทางรถไฟและถนน หลังทางการไทยประกาศรับผู้อพยพจากเมืองพระตะบอง หลังเสียดินแดนให้แก่ประเทศฝรั่งเศส โดยมาตั้งรกรากอยู่ที่ถนนนิคมญวน หรือที่รู้จักกันในชื่อซอยบ้านญวน ซึ่งเป็นชุมชนที่ชาวเวียดนามอยู่อาศัย และทำการค้าขายมาจนถึงปัจจุบัน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ชาวเวียดนามนิยมปลูกผักสวนครัว เลี้ยงหมู ไก่ เป็ด เพื่อใช้บริโภคในครัวเรือน และเพื่อค้าขาย ทำให้วัตถุดิบในการประกอบอาหารปลอดภัยและมีรสชาติดีต่อสุขภาพ

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. เตรียมเครื่องพริกแกงสำหรับผัด โดยการโขลกขมิ้น กระเทียม ตะไคร้ พริกขี้หนู จนเนื้อเนียนละเอียด
 ๒. หั่นเนื้อไก่บ้านออกเป็นชิ้น พร้อมไข่ของไก่ เตรียมลงผัดหลังกระเทียมเจียวจนได้สีเหลืองสวย
 ๓. หลังจากผัดไก่จนใกล้สุกแล้ว นำพริกแกงลงผัด พร้อมปรุงรสด้วยซอสเห็ดหอม ซอสปรุงรส พริกไทย น้ำตาลทราย แล้วผัดให้เข้ากัน
 ๔. ใส่หอมใหญ่ลงผัดเล็กน้อย โรยกระเทียมเจียวแล้วตักเสิร์ฟ
- #### เคล็ดลับการปรุง
๑. เลือกใช้ไก่บ้าน เพราะเนื้อจะแน่น นุ่ม กว่าไก่ทั่วไป
 ๒. ตะไคร้สับละเอียดเพื่อให้เวลาโขลกเครื่องแกงจะออกมาละเอียด นานขึ้น

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ตะไคร้	บำรุงไตและขับปัสสาวะ บรรเทาอาการปวดและการอักเสบ แก้อาการนอนไม่หลับ แก้หวัด รักษาโรคเบาหวาน ลดคอเลสเตอรอล บำรุงระบบประสาทและสมอง แก้เวียนศีรษะ หน้ามืด	ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดสระแก้ว

๒	ขมิ้น	ฤทธิ์ด้านการอักเสบ ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ บรรเทาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยบำรุงตับ เสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน อาจช่วยลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรัง ช่วยบำรุงผิวพรรณ อาจช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด อาจช่วยลดระดับไขมันในเลือด	ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดสระแก้ว
๓	หอมใหญ่	บำรุงหัวใจ มีสารต้านอนุมูลอิสระ มีสารต้านมะเร็ง ช่วยควบคุมน้ำตาลในเลือด เพิ่มความหนาแน่นของกระดูก ต้านเชื้อแบคทีเรีย ช่วยให้ระบบทางเดินอาหารทำงานได้ดี บำรุงผิวพรรณ และบำรุงผมแข็งแรง	ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดสระแก้ว
๔	กระเทียม	แก้ปัญหาผมหลุดร่วง รักษาสิว ป้องกันและรักษาโรคหัวใจ บรรเทาอาการอักเสบจากโรคสะเก็ดเงิน ช่วยควบคุมน้ำหนัก กำจัดกลิ่นเท้า รักษาโรคผิวหนัง	ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดสระแก้ว
๕	พริกขี้หนู	ช่วยลดน้ำหนัก บำรุงสายตา เสริมภูมิคุ้มกัน ช่วยให้เจริญอาหาร ลดน้ำตาลในเลือด ช่วยให้ระบบไหลเวียนเลือดดีขึ้น ควบคุมคอเลสเตอรอล ป้องกันโรคโลหิตจาง ลดความเสี่ยงโรคมะเร็ง ลดความเสี่ยงโรคหัวใจ	ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดสระแก้ว

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุติดและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/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.....ลิลลี่.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....พช จักรกฤษ อภิวงษา.....)

ตำแหน่ง.....ผู้นำกลุ่มชาติพันธุ์เวียดนาม.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....