

แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ข้าวเหนียววัลย์พีช (เนปโชัย).....จังหวัด.....สระแก้ว.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายพิศิษฐ์ วณิชชนะพัฒน์.....

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.....



ชุมชนมิตรสัมพันธ์

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

กลุ่มชาวเวียดนามที่อพยพมาจากเมืองพระตะบอง หลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ โดยเดินทางมาทางรถไฟและถนน หลังทางการไทยประกาศรับผู้อพยพจากเมืองพระตะบอง หลังเสียดินแดนให้แก่ประเทศฝรั่งเศส โดยมาตั้งรกรากอยู่ที่ถนนนิคมญวน หรือที่รู้จักกันในชื่อซอยบ้านญวน ซึ่งเป็นชุมชนที่ชาวเวียดนามอยู่อาศัย และทำการค้าขายมาจนถึงปัจจุบัน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ขนมหวานที่นิยมกินคู่กับบัวลอยน้ำขิง เป็นขนมมงคล แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ จากธัญพืชที่ใช้ในการทำ

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. นึ่งข้าวเหนียว ถั่วดำ และถั่วเหลืองจนสุก
๒. เตรียมงาคั่ว มะพร้าวขูด สำหรับโรยหน้า
๓. เตรียมหัวกะทิ ผสมน้ำตาล และเกลือเล็กน้อย เคี่ยวให้เข้ากัน
๔. นำข้าวเหนียว ถั่วเหลืองนึ่งมาผสมเข้ากับน้ำกะทิที่เคี่ยวไว้ จากนั้นใส่ถั่วดำตามลงไป
๕. ตักเสิร์ฟพร้อมมะพร้าวขูด โรยหน้าด้วยงาคั่วและน้ำตาล

เคล็ดลับการปรุง

๑. นึ่งข้าวเหนียวและธัญพืชแยกกัน ทำให้สีของธัญพืชแต่ละชนิดไม่ผสมรวมกันกับข้าวเหนียว
๒. นำมะพร้าวขูดไปคลุกเกลือเล็กน้อย แล้วนำไปนึ่ง เพื่อถนอมอาหาร

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ถั่วดำ	บำรุงกระดูกให้แข็งแรง การย่อยอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ระดับน้ำตาลในเลือดลดลง การป้องกันมะเร็ง การป้องกันโรคหัวใจ การลดน้ำหนัก ลดความดันโลหิต ช่วยล้างพิษ	
๒	กะทิ	เพิ่มการเผาผลาญไขมัน เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน บำรุงหัวใจ ป้องกันแผลในกระเพาะอาหาร บรรเทาอาการเจ็บคอ บำรุงผิวพรรณ	

๓	ถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองอุดมไปด้วยโปรตีน ดีต่อคนไม่กินเนื้อสัตว์ ป้องกันการเกิดโรคมะเร็งต่อมลูกหมากได้ แก้อาการวัยทองได้ ป้องกันโรคกระดูกพรุน กระตุ้นการขับถ่าย ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด ป้องกันอาการเจ็บป่วย	
๔	เนื้อมะพร้าว	ขับพยาธิ	

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- ☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นาย พันธ์วิทย์ อภิรัตน์.....)

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

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....