

แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....บัวลอยน้ำขิง (ไชยเนื้อมะพร้าว).....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

บัวลอยเป็นอาหารมงคลตามความเชื่อของชาวเวียดนาม จะทำเพื่อไหว้บรรพบุรุษ จำนวน ๒ ครั้ง ต่อลูก/หลาน ๑ คน ได้แก่ ตอนที่ลูก/หลาน มีอายุครบ ๑ เดือน และอายุครบ ๑ ปี ทั้งทำกินในครัวเรือนและแจกจ่ายแก่เพื่อนบ้าน

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. เตรียมแป้งสาคุ และแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งข้าวเจ้า นวดให้เข้ากันแล้วพักไว้
๒. นำถั่วเหลืองไปแช่น้ำเพื่อล้างสีออก และช่วยให้ถั่วนุ่ม ก่อนนำไปนึ่งจนสุก จากนั้นผสมเกลือนิดหน่อย และน้ำตาล ก่อนนำมาทวนด้วยไม้พายจนได้เนื้อเนียนละเอียด แล้วปั้นเป็นลูกขนาดพอดีคำ
๓. นำแป้งมาปั้น ใส่ไส้ถั่วเหลือง แล้วคลึงให้แป้งกับไส้แน่น เพื่อไม่ให้บัวลอยแตกระหว่างต้ม
๔. เมื่อน้ำเดือดแล้วให้ใส่บัวลอยลงไปต้ม เมื่อสุกจะลอยขึ้นมา ทิ้งไว้สักพักแล้วจึงตักไปแช่น้ำพักไว้
๕. ผานซิงเป็นแผ่นบาง ๆ โดยเลือกใช้ซิงแก่ จากนั้นนำไปต้มกับน้ำ และน้ำตาล
๖. เตรียมหัวกะทิ เกลือ น้ำตาล มาเคี่ยวรวมกันจนได้ที่ ใช้สำหรับราดบัวลอย
๗. คั่วงา จนหอม แล้วนำมากลุกเกลือกเล็กน้อย ใช้สำหรับโรยหน้า
๘. ตักบัวลอยเสิร์ฟในน้ำซิง ราดน้ำกะทิ โรยหน้าด้วยงาคั่ว

เคล็ดลับการปรุง

๑. ซิงแก่มีรสชาติเผ็ดร้อน ใช้การผานแทนการทุบ เพื่อให้มีรสชาติไม่จัด หอม
๒. ต้มบัวลอยด้วยน้ำเปล่า จะช่วยให้แป้งนุ่ม

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	งา	ช่วยบำรุงกระดูก ช่วยบำรุงฟันฟัน ช่วยคลายกล้ามเนื้อ ช่วยบำรุงเส้นผม ช่วยลดความเสี่ยงโรคเกี่ยวกับหลอดเลือด ช่วยลดความเสี่ยงโรคเกี่ยวกับหัวใจ ช่วยให้หลับสบาย ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด บรรเทาอาการปวดข้ออักเสบรูมาตอยด์ บำรุงหัวใจ ช่วยกระตุ้นระบบขับถ่าย ช่วยป้องกันโรคอัลไซเมอร์ แก้ปัสสาวะ หรือ อุจจาระขัด ช่วยความดันโลหิตสูง บรรเทาอาการไอแห้ง ไม่มีเสมหะ ช่วยบำรุงสมอง แก้เจ็บคอ แก้คัดจมูก แก้แพ้อากาศ แก้ปวดประจำเดือน แก้ปวดศีรษะ	
๒	ขิง	ช่วยบรรเทาอาการคลื่นไส้ อาเจียน ช่วยลดอาการปวดท้องประจำเดือน ขับลม แก้อท้องอืด เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ป้องกันไข้หวัด ชะลอความแก่ บรรเทาอาการท้องร่วง ท้องเสีย บรรเทาปวดไมเกรน ต้านไวรัส บรรเทาข้อเข่าเสื่อม เพิ่มน้ำมันหลังคลอด บรรเทาอาการอักเสบ ควบคุมน้ำหนัก ต้านเบาหวาน ลดความเสี่ยงโรคมะเร็ง	
๓	ถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองอุดมไปด้วยโปรตีน ดีต่อคนไม่กินเนื้อสัตว์ ป้องกันการเกิดโรคมะเร็งต่อมลูกหมากได้ แก้อาการวัยทองได้	

		ป้องกันโรคกระดูกพรุน กระตุ้นการขับถ่าย ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด ป้องกันอาการเจ็บป่วย	
๔	กะทิ	เพิ่มการเผาผลาญไขมัน เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน บำรุงหัวใจ ป้องกันแผลในกระเพาะอาหาร บรรเทาอาการเจ็บคอ บำรุงผิวพรรณ	

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

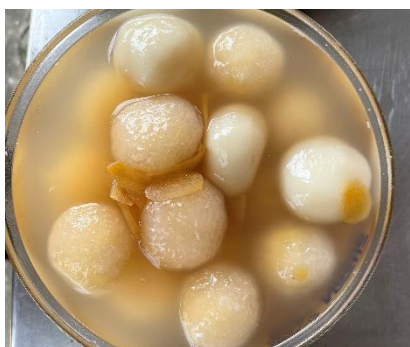
๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

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

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(.....)
ตำแหน่ง.....ผู้นำกลุ่มชาติพันธุ์เวียดนาม.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....