



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ถิ่นแดง..... จังหวัด.....ลำปาง.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายอรรถ ชันสี.....

สถานที่ตั้ง.....-.....

เลขที่..... ๓๕.....ตรอกแจ้งหัวริน.....หมู่.....-.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....เวียงเหนือ.....อำเภอ/เขต.....เมืองลำปาง.....

จังหวัด.....ลำปาง.....รหัสไปรษณีย์.....๕๒๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๘ ๙๘๕๓ ๑๒๕๖.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้าน บ้าน อรรถ อร่อย.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่..... ๓๕.....ตรอกแจ้งหัวริน.....หมู่.....-.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....เวียงเหนือ.....อำเภอ/เขต.....เมืองลำปาง.....

จังหวัด.....ลำปาง.....รหัสไปรษณีย์.....๕๒๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๘ ๙๘๕๓ ๑๒๕๖.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านอัตลักษณ์...

(- ๒ -)

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ย้อนไปสมัยก่อนที่ชาวบ้านมีการล่าสัตว์กันอยู่ และเมื่อได้เนื้อเหลือเฟือ ก็เกิดภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่เรียกว่า "จิ้นแดง" ขึ้นมา

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตของคนในท้องถิ่น

จิ้นแดง เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของภาคเหนือคำว่า จิ้น หมายถึงเนื้อสัตว์ จิ้นแดงนี้จึงหมายถึงเนื้อสัตว์ตากแห้งที่มีรายละเอียดปลีกย่อยต่างกันไปตามรสนิยมของคนทำและคนกินในแต่ละถิ่น

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง/เคล็ดลับการปรุง

กรรมวิธีการทำจิ้นแดง ใกล้เคียงกับการทำเนื้อแดดเดียวหรือหมูแดดเดียวของภาคอื่นๆ คือการนำเนื้อสัตว์มาหั่นหรือแลให้ได้ขนาดพอดีๆ แล้วตากแห้งในวันแดดจัดสัก ๑-๒ แดด ก่อนตากจะหมักด้วยเครื่องอย่างเกลือ กระเทียม หรือน้ำตาลมะพร้าวได้เล็กน้อยแล้วแต่ใครจะชอบรสชาติแบบไหน เดิมทีมักหมักให้มีรสเค็มนำด้วยเกลือล้วนๆ ไม่แต่งกลิ่นรสด้วยผงปรุงรสหรือสมุนไพรอื่นๆ จึงเรียกกันว่า จิ้นเกลือ

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	เนื้อสัตว์	มีโปรตีนซึ่งเป็นสารอาหารที่มีอยู่ในอาหารหลายชนิด มีความสำคัญและดีต่อร่างกาย	

		โดยช่วยเสริมสร้างโครงสร้าง และระบบการทำงานของอวัยวะต่างๆ ในร่างกาย เป็นแหล่งอาหารที่ให้พลังงาน ช่วยในกระบวนการเสริมสร้างกล้ามเนื้อและกระบวนการย่อยสารอาหาร กระตุ้นการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง รวมทั้งช่วยให้ร่างกายสามารถทำงานได้อย่างเป็นปกติอีกด้วย	
๒	กระเทียม	กระเทียมมีประโยชน์ต่อสุขภาพหลากหลาย ประโยชน์ของกระเทียม เช่น ช่วยป้องกันและรักษาโรคหวัด, ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล เสริมสร้างภูมิคุ้มกันและบรรเทาอาการอักเสบ	

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุติดและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่...

(- ๓ -)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย หรือคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นายอรรถ ชันสี)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....