แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ขนมกนไทเขิน.....จังหวัด.....เชียงใหม่.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☑ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☑ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

*****เลือกเพียง ๑ รายการ**

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล .....แม่ครูลำดวน สุรักษ์.....

สถานที่ตั้ง.....บ้านมอญ.....

เลขที่.....๖๗.....หมู่.....๑.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สันกลาง.....อำเภอ/เขต.....สันกำแพง.....

จังหวัด.....เชียงใหม่.....รหัสไปรษณีย์.....๕๐๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙๒-๗๐๖๓๔๖๖.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (*จำเป็นต้องมี)**

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) .....ชุมชนไทเขินบ้านมอญต้นโพธิ์แฝด.....

สถานที่ตั้ง.....บ้านมอญ.....

เลขที่.....๖๗.....หมู่.....๑.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สันกลาง.....อำเภอ/เขต.....สันกำแพง.....

จังหวัด.....เชียงใหม่.....รหัสไปรษณีย์.....๕๐๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๙๒-๗๐๖๓๔๖๖.....

*****QR Code พิกัดที่ตั้ง******

/๒.ด้านอัตลักษณ์....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ขนมกนเป็นขนมที่ถูกถ่ายทอดจากบรรพบุรุษของชาวชาติพันธุ์ไทเขิน ที่อพยพมาจากเมืองเชียงตุง ประเทศเมียนมาร์ เมื่อมีงานพิธี งานบุญต่าง ๆ ของคนพื้นเมืองมักจะทำขนมกนเพื่อถวายพระสงฆ์และเพื่อต้อนรับแขกที่มาเยือน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

เป็นการปรุงสูตรไทเขินสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น โดยต้องใช้คนในชุมชนร่วมแรงร่วมใจในการทำหลายคน

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. นำแป้งข้าวเหนียวขาวผสมกับน้ำสะอาดนวดพอปั้นเป็นก้อนได้

๒. ต้มน้ำให้เดือด นำแป้งไปต้มจนสุกลอยตัว จึงตักแป้งมาพักไว้ให้แป้งแห้ง

๓. คั่วมะพร้าวขูดให้เหลืองจนได้ที่แล้วพักไว้

๔. นำน้ำกะทิต้มจนเดือด ใส่น้ำอ้อย คนจนละลาย แล้วใส่มะพร้าวคั่วลงไปคลุกให้เข้ากัน

๕. นำแป้งที่ต้มสุกลงไปกวนจนทุกอย่างเข้ากันดี โดยใช้ไฟอ่อนกวนจนแป้งสุกและเหนียว ระยะเวลาในการกวนประมาณ ๑ ชั่วโมงครึ่ง ต้องใช้แรงอย่างมากในการกวน ตักขนมที่สุกแล้วมาพักไว้ให้คงรูปแล้วโรยงาด้านบน

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูตรสูญหาย

☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
☑ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
☑ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☑ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	แป้งข้าวเหนียว	ให้คาร์โบไฮเดรตสูง ให้พลังงาน มีคุณสมบัติเหนียวนุ่ม เหมาะสำหรับทำขนมและอาหารหลายชนิด	แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น
๒	แป้งข้าวเหนียวดำ	ให้พลังงาน มีสีเข้มและกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสารต้านอนุมูลอิสระ	แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น
๓	น้ำอ้อย	ให้ความหวานและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ช่วยให้ขนมมีสีน้ำตาลสวย	แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น
๔	มะพร้าวขูด	เป็นแหล่งของใยอาหารสูง ซึ่งช่วยส่งเสริมระบบขับถ่ายให้ทำงานได้ดีและลดความเสี่ยงของโรคลำไส้	แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น
๕	กะทิ	อุดมไปด้วยกรดไขมัน ช่วยในการเผาผลาญไขมันและควบคุมน้ำหนักได้	แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น
๖	งาขาว	มีปริมาณแคลเซียมสูง ช่วยลดความเสี่ยงของภาวะกระดูกพรุน	แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น

/ไม่มีส่วนผสม...

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☑ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☑ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๖. ด้านโภชนาการ

☑ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๗. ภาพถ่าย และคลิปวีดิโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

ลงชื่อ.....ลำดวน สุรักษ์.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....แม่ครูลำดวน สุรักษ์.....)

ตำแหน่ง.....แม่ครูขนมกนไทเขินบ้านมอญ.....

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