



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ขนมชะมุด จังหวัดนครสวรรค์

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☒ อื่นๆ (ระบุ) พิธีกรรม

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นายเบญจรงค์ สิงห์ห่วย

สถานที่ตั้ง วัดหนองโพ

เลขที่ ๒๐๖ หมู่ ๑ ถนน.....-.....

ตำบลหนองโพ อำเภอตากถ

จังหวัด นครสวรรค์ รหัสไปรษณีย์ ๖๐๑๔๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๖-๔๑๒-๔๓๒๕

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ขนมชะมุด สันนิษฐานว่ามาจากคำว่าละมุด เพราะรูปร่างและสีของขนมมีลักษณะคล้ายผลละมุด เป็นขนมที่ทำจากวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น ใช้ในพิธีกรรมไหว้ผี (ผีโรง ของชาวมอญ) เรียกขวัญแม่โสภ และพิธีแต่งงาน ในการเสี่ยงทายของคู่บ่าวสาว คือการนำขนมมาติดกัน ๓ ลูก แล้วทอดถ้าทอดแล้วแยกออกจากกันหมดจะอยู่กันไม่ยาว ถ้าทอดแล้วแยกออกจากกันไปหนึ่งลูกจะอยู่กันดีและมีลูกยาก ถ้าทอดแล้วติดกันสามลูกจะมีความสุขในครอบครัว ถ้าเป็นขนมชะมุดที่ใช้ไหว้ผี ผู้ใดกินแล้วผีอาจเข้าต้องเอาขามาไล่ตีผี

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

ส่วนผสมของไส้ขนมชะมุด

๑. งาดำ ๑๐๐ กรัม
๒. งาขาว ๑๐๐ กรัม
๓. ข้าวตอก ๑๐๐ กรัม
๔. น้ำตาลปี๊บ ๒๐๐ กรัม
๕. น้ำกะทิ ๑๐๐ กรัม

ส่วนผสมของแป้งชุบขนมชะมุดทอด

๑. แป้งข้าวเจ้า ๒๐๐ กรัม
๒. กะทิ ๓๐๐ กรัม
๓. น้ำเปล่า ๒๐๐ กรัม

ขั้นตอนการทำขนมชะมุด

๑. นำน้ำกะทิและน้ำตาลปี๊บมาเคี่ยวให้น้ำเหนียวพอประมาณ แล้วนำงาดำ งาขาวใส่ในกระทะที่เคี่ยวน้ำตาล พร้อมข้าวตอก กวนให้ส่วนผสมมีความเหนียวจนปั้นเป็นก้อนได้
๒. นำมาปั้นเป็นรูปวงรี วางใส่กระด้งผึ่งลมให้หมาดแล้วนำไปชุบแป้งทอด

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

เลือกน้ำตาลปี๊บที่สะอาด เป็นน้ำตาลจากตาลโตนดจะหอม เลือกข้าวตอกใหม่คัดที่สะอาด ทอดในน้ำมันที่ไม่มีกลิ่น อุณหภูมิที่ร้อนพอเหมาะไฟกลาง หากใช้ในการแต่งงานให้ติดขนมกันให้แน่นหรือเอาไม้เสียบระหว่างลูกขนมไม่ให้แยกจากกันเพื่อให้การเสี่ยงทายเป็นดี

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	น้ำตาลโตนด	พอกเลือด ดีต่อระบบย่อยอาหาร ด้านอนุมูลอิสระ บำรุงผิวพรรณ ป้องกันอาการเจ็บปวดตามข้อ ส่งเสริมการตั้งครรภ์ ป้องกันการคั่ง ของน้ำ เช่น อาการบวมน้ำ	ที่มาของน้ำตาลโตนดมาจากต้น เอามาเคียว ที่มาของสรรพคุณมาจากตำรายาของวัด
๒	งา	แก้โรคข้อกระดูก บำรุงผิว ดวงตา ลำไส้พิษ	งามาจากในไร่ สรรพคุณมาจากตำรายาในวัด
๓	ข้าวตอก	แก้ร้อนใน ดูดซับง่าย ขับสารพิษ	มาจากนา สรรพคุณมาจากตำรายาในวัด

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นายอนุชา สพงษ์ดี)

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....