



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....สำนวน..... จังหวัด.....นครสวรรค์.....

ประเภท อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น.....ฤดูกาล.....

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นางสาวจิรภา ลอยเมฆ.....

เลขที่.....๘๕.....หมู่.....๗.....ถนน.....ตำบล/

แขวง.....ยางตาล.....อำเภอ/เขต.....โกรกพระ.....จังหวัด.....นครสวรรค์.....รหัสไปรษณีย์.....

.....๖๐๑๗๐.....หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑-๘๘๗๐๖๙๓.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)๑.ร้าน อ่อนหวานขนมไทย.....๒.ร้าน อาหารไทยในแดนมังกร.....๓.ร้าน

ขนมไทยคุณนายปู.....

สถานที่ตั้ง.....เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง....ปากน้ำโพ/ยางตาล.....อำเภอ/เขต.....เมือง

/โกรกพระ.....จังหวัด.....นครสวรรค์.....รหัสไปรษณีย์.....๖๐๐๐๐/๖๐๑๗๐.....หมายเลขโทรศัพท์.....๐

๘๑-๘๘๗๐๖๙๓ / ๐๘๖-๖๗๕๓๒๔๑.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านประวัติ...

๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ส้มฉุนเป็นเครื่องว่างโบราณตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๒ มี๒แบบคือแบบชาวบ้านและแบบชาววัง

แบบชาวบ้าน มีลักษณะใกล้เคียงกับการยำแต่จะไม่มีพริก นิยมใช้ผลไม้ดิบรสเปรี้ยวเช่นมะม่วง มะยม ปรุงรสด้วยน้ำปลาน้ำตาล

แบบชาววัง มีลักษณะคล้ายผลไม้ลอยแก้ว คือเอาผลไม้รสเปรี้ยวมาดองในน้ำเชื่อม เช่น ลิ้นจี่ สับปะรด มะพร้าว เวลากินจะโรยด้วยถั่วลิสงคั่วปน ชিংอ่อนชวย มะม่วงดิบชวย เปลือกส้มซ่า น้ำส้มซ่า และโรยหอมเจียวปิดท้าย

โดยคำว่าส้มโบราณถึงผักผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว. ส่วนคำว่าฉุนน่าจะเกิดจากกลิ่นของผลไม้ที่นำมาดอง รสชาติของส้มฉุนจะมีเหมือนกันทั้งอาหารหวานและคาวในคราวเดียวกัน

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑.เตรียมน้ำลอยดอกมะลิ เก็บมะลิที่บานเต็มที่แต่ยังไม่ใกล้โรยแช่น้ำสะอาดทิ้งไว้๑คืน

๒.เคี่ยวน้ำเชื่อมสำหรับลอยแก้ว เป็นน้ำเชื่อมใส ที่ทำจากน้ำลอยดอกมะลิและน้ำตาล

๓.ปอกผลไม้ที่จะใช้ล้างให้สะอาดอยากให้สวยงามแกะสลักได้ แช่น้ำเชื่อมที่เตรียมไว้

๔.เตรียมเครื่องเคียง

ถั่วลิสงคั่วปนบุนหยาบ ชিংอ่อนชวย มะม่วงดิบชวย. เปลือกส้มซ่าชวยละเอียด หอมแดงเจียว

๕.เวลาเสิร์ฟ ใส่ผลไม้ลอยแก้ว เครื่องเคียง บีบน้ำส้มซ่าลงไปเล็กน้อย โรยหอมเจียว

ใส่น้ำแข็งเกล็ดเล็กน้อยได้

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

การเลือกผลไม้สดใหม่ น้ำเชื่อมต้องใช้น้ำลอยดอกมะลิรสชาติไม่หวานจัดนัก

ผิวส้มซ่าที่นำมาหั่นฝอยและโรยหน้าเวลาปอกระวังอย่าให้ติดเปลือกสีขาวด้านใน

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา
ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์
ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
	ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น สับปะรด มะม่วง ลิ้นจี่ เงาะ มะปราง ส้มซ่า	เสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน ผิวสวยเรียบเนียนยืดหยุ่นดี	
	ขิงอ่อน	มีสารต้านอนุมูลอิสระ ลดการอักเสบ ช่วยย่อยอาหาร เสริมระบบภูมิคุ้มกัน	
	หอมแดง	เสริมระบบภูมิคุ้มกัน ด้านการอักเสบ บรรเทาหวัดคัดจมูก	

	ถั่วลิสงคั่ว	บำรุงกำลัง กระดูก ดวงตา ความจำ ระบบประสาทและสมอง ลดความดันเลือด ป้องกันโรคหัวใจ	
--	--------------	---	--

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๖. ด้านโภชนาการ

เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....จิรภา ลอยเมฆ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....นางสาวจิรภา.....ลอยเมฆ.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....