



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร แป้งข้าวปุ้นจี๋ จังหวัดร้อยเอ็ด

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ

เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) ชุมชนคุณธรรมวัดวารีกุฎาราม

สถานที่ตั้ง วัดวารีกุฎาราม

ตำบลโพธิ์ทราย อำเภอนาทม

จังหวัดร้อยเอ็ด รหัสไปรษณีย์ ๔๕๒๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔๓-๕๕๕๐๓๐

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ชุมชนคุณธรรมวัดวารีกุฎาราม

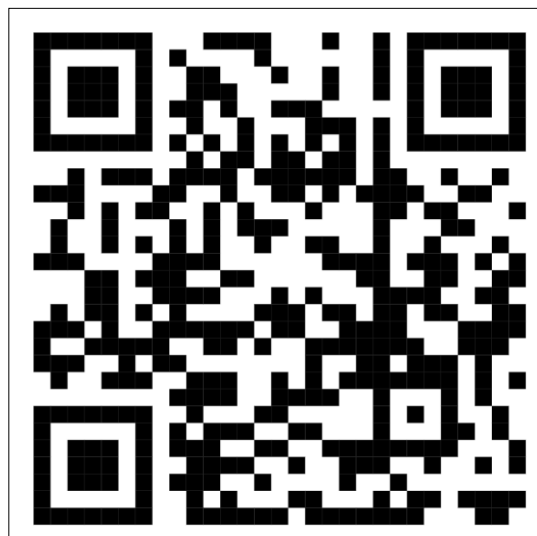
สถานที่ตั้ง วัดวารีกุฎาราม

ตำบลโพธิ์ทราย อำเภอนาทม

จังหวัดร้อยเอ็ด รหัสไปรษณีย์ ๔๕๒๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔๓-๕๕๕๐๓๐

QR Code พิกัดที่ตั้ง



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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

เมนูแป้งข้าวปุ้นจี เป็นการแปรรูปอาหารที่มีขั้นตอนและกรรมวิธีที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น เกิดจากการหมักข้าวสารเจ้าแช่น้ำประมาณ ๓-๔ ชม. หมักทิ้งไว้ ๓ คืน ก่อนนำไปโม่หรือปั่นจนเป็นแป้ง กรองเอาน้ำออกปล่อยให้แป้งตกตะกอน เอาแป้งที่ได้จากการกรองน้ำออกป็นแผ่นกลมก่อนนำไปนึ่ง แล้วนำแป้งป็นแผ่นบางกลมอีกครั้งหนึ่ง ก่อนจะนำไปย่างไฟอ่อนๆจนแป้งสุกก็ได้ แป้งข้าวปุ้นจี

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

การทำแป้งข้าวปุ้นจี เป็นการแปรรูปอาหารที่มีขั้นตอนและกรรมวิธีที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น เกิดจากการหมักข้าวสารเจ้าแช่น้ำประมาณ ๓-๔ ชม. หมักทิ้งไว้ ๓ คืน ก่อนนำไปโม่หรือปั่นจนเป็นแป้ง กรองเอาน้ำออกปล่อยให้แป้งตกตะกอน เอาแป้งที่ได้จากการกรองน้ำออกป็นแผ่นกลมก่อนนำไปนึ่ง แล้วนำแป้งป็นแผ่นบางกลมอีกครั้งหนึ่ง ก่อนจะนำไปย่างไฟอ่อนๆจนแป้งสุกก็ได้ แป้งข้าวปุ้นจี

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

วัตถุดิบ ประกอบด้วย

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ๑. แป้งข้าวปุ้น | ปริมาณ ๕๐ กรัม |
| ๒. เกลือ | ปริมาณ ๑ ช้อนชา |

วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. นำข้าวสารเจ้าแช่น้ำประมาณ ๓-๔ ชม. หมักทิ้งไว้ ๓ คืน ก่อนนำไปโม่หรือปั่นจนเป็นแป้งและน้ำผสมเกลือเล็กน้อย
๒. ปล่อยให้แป้งตกตะกอน
๓. เอาแป้งที่ได้จากการกรองน้ำออกป็นแผ่นกลมเท่ากับลูกมะพร้าวแล้วนำไปนึ่งประมาณ ๕๐% แล้วนำมาใส่ครกตำและใส่เกลือเล็กน้อย
๔. นำแป้งป็นแผ่นบางกลม ก่อนนำมาทอดด้วยไฟตองหรือย่างที่ตระแกรงไฟปานกลางก็ได้ให้แป้งสุก

เคล็ดลับการปรุง

-

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑.	ข้าวสารเจ้า	สารอาหารคาร์โบไฮเดรต พลังงาน	ข้าวในชุมชน/ร้านค้าในชุมชน
๒.	เกลือ	ช่วยดับร้อนถอนพิษ ทำให้เลือดเย็น ระบาย อาเจียน	ร้านค้าในชุมชน

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)