



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร...เอาะไ..... จังหวัด.....เลย.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☒ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนางพิสมัย สันหาชนานนท์.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....๑๑๖.....หมู่.....๔.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อาฮี.....อำเภอ/เขต.....ท่าลี่.....

จังหวัด.....เลย.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๘๐ ๔๗๓ ๒๘๑๘.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

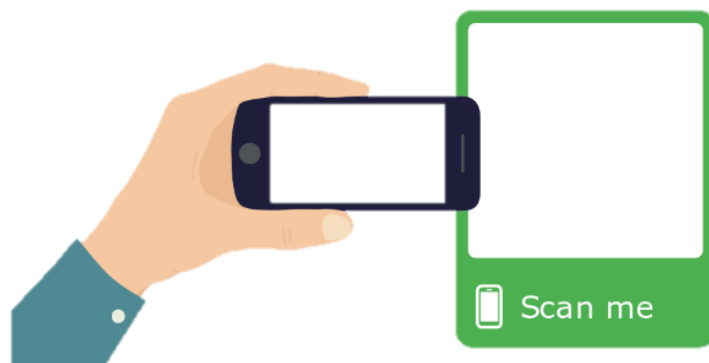
เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ช่วงฤดูหนาว บริเวณพื้นที่บ้านอาฮีริมฝั่งแม่น้ำเหือง ซึ่งเป็นแม่น้ำกั้นพรมแดนระหว่างจังหวัดเลยกับสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว จะมีสาหร่ายน้ำจืด สาหร่ายหิน หรือ ไค เจริญเติบโตขึ้นเกาะอยู่ตามโขดหิน ชาวบ้านจะลงไปเก็บก่อนจะนำมาก่อนจะนำมาล้างให้สะอาด และตากแห้งประมาณ ๑ วัน ย่างไฟให้สุก ทำการขยี้เป็นผง ทำเป็นอาหารพื้นบ้านรสเลิศหลายอย่าง เช่น นำไปทอดเป็นอาหารกินเล่น นำไปเจียวไข่ หรือใส่น้ำพริก สำหรับประเภทแกงที่นิยมกันมาก คือ แกงเอาะใส่เนื้อไก่หรือหมู

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

เครื่องปรุงวัตถุดิบ

- | | |
|----------------------|--------------|
| ๑. น่องไก่/ซีโครงหมู | ๑๐. ใบแมงลัก |
| ๒. หอมแดง | ๑๑. ผักชีลาว |
| ๓. กระเทียม | ๑๒. ต้นหอม |
| ๔. ตะไคร้ | ๑๓. ข้าวเปือ |
| ๕. พริกสด | ๑๔. น้ำปลา |
| ๖. ดอกแค | ๑๕. ปลาร้า |
| ๗. ยอดฟักทอง | ๑๖. ผงชูรส |
| ๘. ชะอม | |
| ๙. ไค | |

วิธีปรุง

๑. นำน่องไก่ หรือ ซีโครงหมูมาสับให้เป็นชิ้นพอคำ
๒. นำข้าวเปือมาโขลกให้ละเอียด
๓. นำพริกสด ตะไคร้ หอมแดง และกระเทียมมาโขลกรวมกันให้ละเอียด จากนั้นนำไปผสมกับไก่หรือหมูที่เตรียมไว้
๔. ปรุงรสด้วยน้ำปลา ปลาร้า และผงชูรส แล้วนำไปคั่วจนน้ำแห้ง
๕. เติมน้ำตามต้องการ จากนั้นต้มจนน้ำเดือดแล้วข้าวเปือ ดอกแค ยอดฟักทอง ผักชีลาว ชะอม และไคต้มต่อจนน้ำเดือด แล้วชิมรสให้ได้ตามต้องการ โรยหน้าด้วยต้นหอม และใบแมงลัก (ได้ประมาณ ๒ ถ้วย)

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	สาหร่ายน้ำจืด สาหร่ายหิน หรือ ไค	มีคุณค่าทางโปรตีน วิตามินสูง เสริมสร้างสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง	แหล่งน้ำจืดธรรมชาติ

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....พิสมัย สัณหาชนานันท์.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางพิสมัย สัณหาชนานันท์)
ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอท่าลี่
วันที่ ๓๐ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘