



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ลาบเป็ดคนลือ จังหวัด อำนาจเจริญ

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นางชุดิมา สีหาวงษ์

สถานที่ตั้งชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านลาบเป็ดคนลือ

เลขที่ 205 หมู่ 2 ตำบลอำนาจ อำเภอสิรินธร

จังหวัดอำนาจเจริญ รหัสไปรษณีย์ 37120

หมายเลขโทรศัพท์ 08 6894 2488

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่ได้เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านลาบเป็ดคนลือ

เลขที่ 205 หมู่ 2 ตำบลอำนาจ อำเภอสิรินธร

จังหวัดอำนาจเจริญ รหัสไปรษณีย์ 37120

หมายเลขโทรศัพท์ 08 6894 2488

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติ...

(- ๒ -)

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ลาบเป็ดคนลือ เป็นอาหารที่นักท่องเที่ยวเมื่อมาเยือนอำเภอสิริรินธร ต้องได้ทาน มีชายมานานกว่า 30 ปี ด้วยเคล็ดลับความอร่อยที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นที่ขึ้นชื่อของอำเภอสิริรินธร และจังหวัดอำนาจเจริญ เคล็ดลับจากทางร้านคืออาหารที่ปรุงสดใหม่ เครื่องปรุงที่ทำเองทุกขั้นตอน รวมถึงนำหมกมือในการคนเครื่องปรุงทุกชนิดเข้าด้วยกัน เกิดเป็นความอร่อยที่ลงตัว ที่หาทานจากที่อื่นไม่ได้

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

1. นำเนื้อเปิดลงไปลงในกระทะน้ำร้อน ตั้งไว้จนกว่าจะสุก
2. วางไว้รอจนกว่าเนื้อเปิดจะเย็น
3. นำเนื้อเปิดที่สุกแล้วใส่ในภาชนะเพื่อปรุงรส
4. ปรุงด้วยพริกป่น ขาวคั่ว หอมแดง ผักชีฝรั่ง น้ำมันงาสด น้ำกระเทียมดอง ผักชีหอม ใบมะกรูด
น้ำหนักรับประทาน และส่วนผสมของเครื่องปรุงที่สดใหม่

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

๓. ด้านคุณค่าการสืบทอดและถ่ายทอด

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุจำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	หอมแดง	ช่วยในการรักษาอาการโรคหวัด ซึ่งในหอมแดงนั้นจะมีน้ำมันอัลลิทิลไดซัลไฟด์ มีฤทธิ์ในการต้านสารแปลกปลอมต่าง ๆ	ชุมชน
2	ผักชีฝรั่ง	ช่วยลดระดับความดันโลหิต บำรุงผิวพรรณ ใช้เป็นยาถ่าย ขับลม ทำให้เส้นผมแข็งแรง รากช่วยขับเหงื่อ แก้ไข้ ขับปัสสาวะ	ชุมชน
3	น้ำมันงาสด	ช่วยบรรเทาอาการปวดศีรษะช่วยแก้ไอเจ็บ เป็นลมวิงเวียนศีรษะ ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูงและต่ำ	ชุมชน
4	น้ำกระเทียมดอง	ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย ช่วยแก้อาการเวียนศีรษะ อาการมึนงง ปวดศีรษะ หูอื้อ	ชุมชน
5	ใบมะกรูด	ใบมะกรูด แก้ไอ แก้ไอเจ็บเป็นโลหิต แก้ไข้ใน กัดเสมหะในคอ แก้น้ำลายเหนียว	ชุมชน

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่...

(- 3 -)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- ☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- ☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....