



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

จังหวัดบุรีรัมย์

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ต้มไก่ดำยัดใบหม่อน.....จังหวัด.....บุรีรัมย์.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....นางวาสนา ชันธวุฒิกุล.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....14.....หมู่.....14.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....หินโคน.....อำเภอ/เขต.....ลำปลายมาศ.....

จังหวัด.....บุรีรัมย์.....รหัสไปรษณีย์.....31130.....

หมายเลขโทรศัพท์.....0923523989.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน).....นางวาสนา ชันธวุฒิกุล.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....14.....หมู่.....14.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....หินโคน.....อำเภอ/เขต.....ลำปลายมาศ.....

จังหวัด.....บุรีรัมย์.....รหัสไปรษณีย์.....31130.....

หมายเลขโทรศัพท์.....0923523989.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

เมื่อครั้งที่ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้เสด็จพระราชดำเนินไปยังอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์ และในโอกาสนั้นได้พระราชทาน “ไก่ดำ” แก่ชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่ โดยมีพระราชประสงค์ให้ชาวบ้านนำไปเลี้ยงเพื่อใช้เป็นแหล่งอาหาร และสามารถขยายพันธุ์แจกจ่ายให้แพร่หลายในชุมชน สร้างความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน

ชาวบ้านในพื้นที่จึงได้นำไก่ดำที่ได้รับพระราชทานมาทดลองปรุงเป็นเมนูอาหารหลากหลาย ซึ่งปรากฏว่ามีรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์และเป็นที่ชื่นชอบ จนสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่นำออกจำหน่ายได้ สร้างรายได้ให้กับครัวเรือนในชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

ด้วยความที่มีศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ ตั้งอยู่ที่อำเภอกัลป์เคียงอย่างอำเภอพุทไธสง ซึ่งมีองค์ความรู้ด้านการแปรรูปใบหม่อนและเส้นใยไหมในระดับชุมชน ชาวบ้านจึงได้ต่อยอดแนวคิดโดยการนำ “ใบหม่อน” ซึ่งเป็นอาหารหลักของไหม มาปรับเข้าสู่สูตรอาหารพื้นบ้าน กลายเป็นเมนูพิเศษ “ต้มไก่ดำยอดใบหม่อน” ที่ผสมคุณค่าทางโภชนาการจากทั้งไก่ดำและใบหม่อนเข้าด้วยกันอย่างลงตัว เป็นอาหารสุขภาพที่มีรสชาติเฉพาะตัว และสะท้อนถึงการต่อยอดพระราชทานอย่างสร้างสรรค์และยั่งยืน เมนูนี้ไม่เพียงแต่เป็นตัวอย่างของการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดคุณค่าสูงสุด แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของการสืบสานพระราชปณิธานในการพัฒนาและพึ่งพาตนเองภายใต้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงอย่างแท้จริง

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ต้มไก่ดำยอดใบหม่อน เมนูนี้ไม่ได้เป็นเพียงความอร่อย แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของการเชื่อมโยง “ของดีในท้องถิ่น” ให้หลอมรวมเป็นมิติใหม่ของอาหารสุขภาพในพื้นที่ ยังมีศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการปลูกหม่อน เลี้ยงไหม และแปรรูปผลิตภัณฑ์ไหม ชาวบ้านจึงได้นำ “ใบหม่อน” ซึ่งเดิมใช้เลี้ยงไหม มาปรุงร่วมกับไก่ดำ โดยอาศัยภูมิปัญญาด้านสมุนไพรที่รู้ว่าใบหม่อนมีคุณค่าทางยา ช่วยลดน้ำตาลในเลือด บำรุงสุขภาพได้ดี เมื่อนำมาต้มกับไก่ดำจึงได้รสชาติกลมกล่อม มีความหวานจากธรรมชาติ และเปี่ยมด้วยสารอาหาร เป็นที่ชื่นชอบของทั้งชุมชนและผู้มาเยือน ชาวบ้านที่นำเอาภูมิปัญญาดั้งเดิมมาประยุกต์ใช้ร่วมกับทรัพยากรที่มีอยู่ โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง ไม่ใช่เกินความจำเป็น และไม่ทิ้งสิ่งใดให้สูญเปล่า ทั้งไก่ดำและใบหม่อนล้วนเป็นผลผลิตที่เติบโตจากดินของอำเภอลำปลายมาศ ถูกหล่อหลอมด้วยความรู้ ความใส่ใจ และแรงศรัทธา การปรุง “ต้มไก่ดำยอดใบหม่อน” จึงเป็นดังสัญลักษณ์แห่งการถ่ายทอดภูมิปัญญา วิถีชีวิต และหัวใจของชุมชน ที่ไม่เพียงพึ่งตนเองได้ แต่ยังแบ่งปันความรู้และแรงบันดาลใจให้พื้นที่อื่น ๆ ได้เรียนรู้

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. ต้มน้ำเปล่าในหม้อให้เดือด ใส่ข้าว ตะไคร้ ใบมะกรูด รากผักชีและหอมแดงลงไป เคี่ยวจนได้กลิ่นหอมสมุนไพร
๒. ใส่ชิ้นไก่ดำลงไปต้มจนเนื้อเริ่มสุก (อาจต้องเคี่ยวนานกว่าปกติ ๒๐ – ๓๐ นาที เพื่อให้เนื้อนุ่ม)
๓. ใส่เลือดไก่ดำ
๔. ใส่น้ำปลา เกลือ และพริก ชิมรสตามชอบ
๕. เติมนมมะนาว และใส่ใบโหระพาปิดท้าย
๖. ใส่ใบหอมอ่อน
๗. เมื่อทุกอย่างสุกดีแล้ว จากนั้นค่อยใส่ผักชีโรยหน้า ปั่นมะนาวก่อนเสิร์ฟร้อน ๆ คู่กับข้าวสวยร้อน ๆ

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหาวัตถุดิบยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) ...เป็นเมนูใหม่.....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑.	ไก่ดำ	โปรตีนสูง บำรุงโลหิต เสริมภูมิคุ้มกัน และช่วยชะลอความเสื่อมของเซลล์	เลี้ยงเอง
๒.	ใบโหระพา	มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยบำรุงผิวพรรณและชะลอวัย	ทำเอง
๓.	ใบหอมอ่อน	ใบหอมอ่อนช่วยลดน้ำตาลในเลือดและบำรุงสายตา	ชุมชนปลูกเอง
๔.	ข้าว	แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ และช่วยย่อยอาหาร	ชุมชนปลูกเอง
๕.	ตะไคร้	ขับลม แก้ปวดท้อง และช่วยลดความดันโลหิต	ชุมชนปลูกเอง
๖.	ใบมะกรูด	แก้อาการไอ ขับเสมหะ และช่วยให้ระบบหายใจโล่งขึ้น	ชุมชนปลูกเอง
๗.	มะนาว	ช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน ขับเสมหะ และกระตุ้นระบบย่อยอาหารให้ทำงานดีขึ้น	ชุมชนปลูกเอง
๘.	พริก	ช่วยกระตุ้นการเผาผลาญ บรรเทาอาการคัดจมูก และเสริมระบบไหลเวียนโลหิต	ชุมชนปลูกเอง

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๙.	น้ำปลา	ให้รสเค็มตามธรรมชาติและมีกรดอะมิโนที่ช่วยเสริมรสชาติอาหาร	
๑๐.	เกลือ	ควบคุมสมดุลน้ำในร่างกาย แต่ควรบริโภคในปริมาณที่พอเหมาะเพื่อป้องกันความดันโลหิตสูง	

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

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

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)





ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(.....นางวาสนา พันธุติกุล.....)
ตำแหน่ง.....ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอลำปลายมาศ.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....