



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ชะลือเอกาบ จังหวัดมุกดาหาร

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☒ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นางรัชณี นครชัย

สถานที่ตั้ง เลขที่ ๒๓/๑ หมู่ ๘ บ้านหนองสูง ถนนบ้านหนองสูงทิศใต้ ตำบลหนองสูงเหนือ

อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร รหัสไปรษณีย์ ๔๙๑๖๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๗ ๔๒๙๖๙๐๗, ๐๔๒ ๖๓๕๔๐๓

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านบ้านคุณตา

สถานที่ตั้ง เลขที่ ๘๕ หมู่ ๓ บ้านหนองสูงคุ้มกลาง ถนนหนองสูง - นิคมคำสร้อย ตำบลหนองสูงเหนือ

อำเภอหนองสูง จังหวัด

มุกดาหาร รหัสไปรษณีย์ ๔๙๑๖๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๓

๓๒๓๔๘๕๒ (นางสาวสุชาวดี แสนโคตร)

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านประวัติ...

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ชะลือฮอกาบ เป็นอาหารหวานมันที่ทำขึ้นในช่วงเทศกาลบุญเข้าพรรษา โดยมีวัตถุดิบหลักเป็นข้าวโพดชะลือ เป็นภาษาผู้ไทย แปลว่าข้าวโพด ฮอกาบ คือ ห่อข้าวโพดด้วยเปลือกข้าวโพด ชาวบ้านในอำเภอหนองสูงจะปลูกข้าวโพด เมื่อมีงานบุญประเพณีต่างๆ ชาวบ้านจะนำข้าวโพดและวัตถุดิบอื่นๆ เช่น น้ำตาล มะพร้าวจากบ้านตนเองมารวมกัน เพื่อทำขนมชะลือฮอกาบ เพื่อนำไปทำบุญ และนำไปบริโภคในงานต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานบวช และในงานบุญประเพณีต่างๆ

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ชาวบ้านนิยมปลูกข้าวโพด เมื่อข้าวโพดออกผลซึ่งเป็นช่วงวันเข้าพรรษา ชาวบ้านจึงได้นำข้าวโพดมาผสมผสานกับวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นขนมหวานเพื่อนำมาบริโภคและนำไปทำบุญ ชาวบ้านจะมาร่วมทำชะลือฮอกาบด้วยกันก่อนงานบุญประเพณีต่างๆ เป็นการสร้างความสามัคคีในชุมชน สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักที่สร้างรายได้ให้ครอบครัวและชุมชน ต่อไป

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

- ๑) นำข้าวโพดดิบมาปอกเปลือกออก แยกเปลือกข้าวโพดไว้
- ๒) ใช้มีดฟันเมล็ดข้าวโพดออกจากแกน
- ๓) นำเมล็ดข้าวสารเหนียวไปแช่น้ำไว้ ๓๐ นาที
- ๔) นำเมล็ดข้าวสารเหนียวมาโขลกให้ละเอียด
- ๕) เติมข้าวโพด มะพร้าวขูด น้ำตาลปี๊ป เกลือ งาคั่ว โขลกให้เข้ากัน
- ๖) นำเปลือกข้าวโพดมาห่อส่วนผสมที่โขลกเรียบร้อยแล้ว
- ๗) นำไปนึ่งให้สุก

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ข้าวโพดดิบ	ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจ	จากตลาดและจากบ้าน
๒	ข้าวสารเหนียว	เป็นแหล่งคาโบไฮเดรต ให้พลังงานต่อร่างกาย	จากนาที่บ้าน
๓	มะพร้าวขูด	ช่วยลดความดันโลหิต ลดไขมันคอเลสเตอรอล	ตลาดชุมชน
๔	น้ำตาลปี๊ป	ช่วยบำรุงหัวใจและหลอดเลือด ช่วยให้หัวใจแข็งแรง	ตลาดชุมชน
๕	เกลือป่น	รักษาอาการท้องผูก บรรเทาอาการคัดจมูก	ตลาดชุมชน
๖	งาคั่ว	บำรุงกระดูกและฟันและลดความเสี่ยงโรคเกี่ยวกับหัวใจ	สวนครัวที่บ้าน

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)



(- ๔ -)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

ลงชื่อ นางรัชนี นครชัย ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางรัชนี นครชัย)

ตำแหน่ง.....กรรมการสภาวัฒนธรรมอำเภอหนองสูง.....

วันที่.....๒๐.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....๒๕๖๘.....

