



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร...ขนมเจ๊ะแม๊ะ.....จังหวัด...ยะลา.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล ...นางนิตยา...สายวารี.....

สถานที่ตั้ง...เขตเทศบาลนครยะลา.....

เลขที่.....๓๕.....หมู่.....-.....ถนน...สิโรต...

ตำบล/แขวง...สะเตง.....อำเภอ/เขต...เมืองยะลา.....

จังหวัด...ยะลา.....รหัสไปรษณีย์...๙๕๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์...๐๖ ๑๖๐๖ ๓๒๐๒.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)มุสลิมสัมพันธ์.....

สถานที่ตั้ง...เขตเทศบาลนครยะลา.....

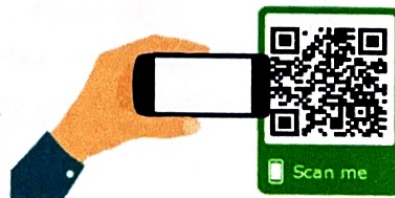
เลขที่.....๓๕.....หมู่.....-.....ถนน...สิโรต...

ตำบล/แขวง...สะเตง.....อำเภอ/เขต...เมืองยะลา.....

จังหวัด...ยะลา.....รหัสไปรษณีย์...๙๕๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์... ๐๖ ๑๖๐๖ ๓๒๐๒.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๗๒.ด้านอัตลักษณ์....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ขนมเจ๊ะแม๊ะ เป็นขนมพื้นบ้านที่ทำกินต่อ ๆ กันมานาน มักจะทำกินกันในฤดูที่ปลูกมันเทศมาก เมื่อได้ผลผลิตเหลือจากการนำไปทำอาหารอย่างอื่น แล้ว ก็นำมาทำเป็นขนมเจ๊ะแม๊ะ มักปรากฏในงานบุญ งานมงคล หรืองานเลี้ยงของชาวไทยมุสลิม เช่น งานแต่งงาน การทำขนมเจ๊ะแม๊ะจึงเป็นกิจกรรมที่รวมคนในชุมชนให้มาร่วมแรงร่วมใจกัน ทำให้สะท้อนถึงวิถีชีวิตแบบเครือญาติและความสัมพันธ์ของชุมชน มักกินเป็นขนมหวาน หรือของว่างในมือกลางวันและบ่าย มักจะนิยมกินในฤดูฝน ใช้เสิร์ฟได้ทั้งร้อนและเย็น นิยมกันกินในมือกลางวันและบ่าย

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ขนมเจ๊ะแม๊ะมีลักษณะเป็นก้อนวงรี มีการสืบทอดแบบปากต่อปากและการฝึกฝนในครอบครัว ขนมชนิดนี้มักไม่ถูกบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร แต่สืบทอดผ่านการทำร่วมกันในครอบครัวหรือชุมชน ทำให้ขนมเจ๊ะแม๊ะเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีชีวิต

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

นำมันเทศมาต้มให้สุก แกะเปลือก และตำให้ละเอียด นำมันเทศที่ตำละเอียดแล้ว ผสมกับแป้งสาลี นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปั้นแบ่งให้เป็นวงรี แล้วกดให้แบน ใส่น้ำตาลทรายลงเป็นไส้ ให้มีดกลิ้งให้เป็นวงรี จากนั้นนำน้ำมันใส่กระทะ ตั้งไฟให้ร้อน เอาขนมลงทอดจนสุกเหลือง ตักขึ้น

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	มันเทศ	บำรุงสายตา ด้านมะเร็ง ดีต่อลำไส้ ลดความเสี่ยงของภาวะ ขาดวิตามินเอ และ ลดความดันโลหิต	https://www.sanook.com/health/๒๙๗๕๓/

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☒ อื่นๆ (ระบุ) ขนมเจี๊ยะมะพร้าว เป็นขนมพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบหลักจากธรรมชาติ เช่น มันเทศ ซึ่งแม้จะไม่ใช่อาหารหลัก แต่ก็ให้สารอาหารบางประเภทที่มีประโยชน์ในปริมาณพอเหมาะ แต่ถึงอย่างไรก็ตาม ควรระวังในการบริโภค เนื่องจากมีน้ำตาล ควรบริโภคในปริมาณพอเหมาะ โดยเฉพาะผู้ที่ควบคุมน้ำหนัก หรือมีภาวะเบาหวาน

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....จิรัชปักษ์.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางจิรัชปักษ์ ศาขวาร์)
ตำแหน่ง.....ผู้ประกอบการ.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียดย) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๑.๒ ส่งรูป ขนาดไฟล์ภาพจากกล้อง DSLR, Mirrorless และ Compact ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ ภาพ / ๑ เมนู)

๑.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นที่น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๒. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดมาที่กลุ่ม LINE: ส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ @สวธ.

หรือ E-mail : thelosttastess3@gmail.com



๒.๒ ส่งรูปเล่มแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง กลุ่มสนับสนุนกิจกรรม กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔ FAX: ๐๒ ๖๔๕ ๒๙๕๘

ผู้ประสานงานโครงการ คุณเอกชัย เกื้อทอง (ต้น)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔

คุณกษนิษฐา สุขสวัสดิ์ (แก้ง)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔