



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร...ขนมผูกรัก... จังหวัด...สตูล

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล...นางสาวยัสณี...สุบาโกย

สถานที่ตั้ง...กลุ่มวานิตาบ้านขนม (ชุมชนเจ๊ะบิลัง)

เลขที่...๒๕๐... หมู่ที่...๑... ถนน... -

ตำบล...เจ๊ะบิลัง... อำเภอ...เมืองสตูล

จังหวัด...สตูล... รหัสไปรษณีย์...๙๑๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์...๐๙๔-๕๕๗๐๓๕๐

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)...ชุมชนเจ๊ะบิลัง

สถานที่ตั้ง...กลุ่มวานิตาบ้านขนม (ชุมชนเจ๊ะบิลัง)

เลขที่...๒๕๐... หมู่ที่...๑... ถนน... -

ตำบล...เจ๊ะบิลัง... อำเภอ...เมืองสตูล

จังหวัด...สตูล... รหัสไปรษณีย์...๙๑๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์...๐๙๔-๕๕๗๐๓๕๐



ขนมผูกรัก

/๒. ด้านอัตลักษณ์....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

.....ขนมผู้รัก เป็นขนมขึ้นชื่อและเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสตูล ซึ่งคิดค้นโดยกลุ่มแม่บ้านตำบลเจ๊ะบิลัง ที่ได้แนวคิดในการถนอมอาหาร โดยแปรรูปปลาเป็นไส้ ห่อกับแผ่นปอเปี๊ยะแล้วผูกให้เป็นโบว์รูปหัวใจ และตั้งชื่อว่า "ขนมผู้รัก" ซึ่งหมายถึงความรักความผูกพันที่มีให้กันและกัน จึงนิยมซื้อฝากคนพิเศษ ญาติ หรือเพื่อนฝูงที่อยู่ห่างไกล เพราะเป็นเหมือนตัวแทนความรักจากผู้ให้ถึงผู้รับ อีกทั้งยังเป็นขนมมงคลที่มอบให้กันในเทศกาลวันฮารีรายอ และโอกาสพิเศษต่าง ๆ.....

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

การนำวัตถุดิบในท้องถิ่น คือ ปลาทะเล และสมุนไพร มาใช้เป็นส่วนผสมในเมนูอาหาร รวมทั้งมีประโยชน์ต่อร่างกาย

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

นำเนื้อปลาทุบ ต้ม น้ำกะทิ พริกแห้งใหญ่ หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ซอย ยี่หร่าหวาน และขมิ้น มาตำหรือบดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล นำไปกวนในกระทะจนแห้งละเอียด แล้วจึงนำไปใส่ในแผ่นปอเปี๊ยะที่ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม ผูกให้สวยงาม และนำไปทอดจนสุกเหลือง

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ปลาทุ		
๒	ตะไคร้		
๓	ข่า		
๔	ขิง		

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร

