



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....หมู่จำเนียร.....จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายภราดร เกตุรัตน์.....

สถานที่ตั้ง.....ปากซอยวัดโพธิ์ ๓๓.....

เลขที่.....๙๙/๔-๕.....หมู่.....๒.....ถนน.....วัดโพธิ์ในลึก-บางใหญ่.....

ตำบล/แขวง.....มะขามเตี้ย.....อำเภอ/เขต.....เมืองฯ.....

จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๘๔๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙๐-๑๒๗-๔๗๐๓.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)บาท้องโก๋ แฟมลี.....

สถานที่ตั้ง.....ปากซอยวัดโพธิ์ ๓๓.....

เลขที่.....๙๙/๔-๕.....หมู่.....๒.....ถนน.....วัดโพธิ์ในลึก-บางใหญ่.....

ตำบล/แขวง.....มะขามเตี้ย.....อำเภอ/เขต.....เมืองฯ.....

จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๘๔๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙๐-๑๒๗-๔๗๐๓.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

หมูจําเหนียว หมูจําเหี่ยว หรือหมูจําเหนียว เป็นเมนูท้องถิ่นของภาคใต้ โดยเป็นการถนอมอาหารของคนสมัยก่อน เนื่องจากสมัยก่อนยังไม่มีตู้เย็น จึงได้มีการคิดค้นเมนูอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้หลายวัน จึงเป็นที่มาของหมูจําเหนียว

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

หมูจําเหนียว เป็นอาหารคู่ครัวของชาวใต้ เพราะการทำหมูจําเหนียวหนึ่งครั้ง สามารถเก็บไว้ทานได้เป็นสัปดาห์ และสามารถทานได้หลายแบบ ทั้งทานเป็นกับแก้ม ทานกับข้าวสวยคู่กับน้ำจิ้ม และทานคู่กับแกงเผ็ด นอกจากนี้ น้ำมันจากการทำหมูจําเหนียว ยังเก็บไว้ใช้ประกอบอาหารอื่นๆได้ และสามารถนำน้ำมันหมูมาคลุกกับข้าวเพื่อความอร่อยกลมกล่อม

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

หมูจําเหนียว เป็นเมนูที่ประหยัดเหมาะกับยุคปัจจุบัน เนื่องจากใช้วัตถุดิบในการปรุงน้อย วัตถุดิบหลัก คือ หมูติดมัน น้ำปลา เกลือ และกระเทียม โดยนำหมูติดมัน มาหั่นพอดีคำ หมักกับเกลือ แล้วนำไปรอนกับน้ำจุนสุก จากนั้นโรยด้วยกระเทียมเจียว เพื่อเพิ่มความหอมน่ารับประทาน

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	เนื้อหมู	โปรตีนสูง	ตลาดในท้องถิ่น
๒	กระเทียม	มีสารต้านอนุมูลอิสระ	ตลาดในท้องถิ่น
๓	เกลือ	เพิ่มสารไอโอดีน	ตลาดในท้องถิ่น
๔	ข้าวสังข์หยด	มีใยอาหารปริมาณสูง	ตลาดในท้องถิ่น

- ☐ 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.....ภราดร เกตุรัตน์.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....นายภราดร เกตุรัตน์.....)

ตำแหน่ง.....ผู้ประกอบการ.....

วันที่.....๓๐.....เดือน.....เมษายน.....พ.ศ.....๒๕๖๘.....

* หมายเหตุ : การจัดส่งแบบเสนอรายการอาหาร (ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘)

๑. ส่งด้วยตนเอง ณ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ชั้น ๓ (หลังเก่า) ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๒. ส่งทางไปรษณีย์ ถึง วัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ชั้น ๓ (หลังเก่า) ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๐๐๐ โดยดูจากวันประทับตราไปรษณีย์

๓. ส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : www.ratt22@gmail.com

๔. ส่งทาง Line ID : 0819913286