

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงนอกหม้อ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บรรพตพิสัย ตำบล ท่าจั่ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ คาว

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงนอกหม้อ เป็นอาหารโบราณของอำเภอบรรพตพิสัย ตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายายก็เห็นมีรับประทานในเขตอำเภอบรรพตพิสัยแล้ว จึงไม่ทราบแหล่งต้นกำเนิดที่แน่นอน แต่เท่าที่ทราบเป็นอาหารที่เกิดจากการปรับปรุงพลิกแพลงอาหารของคนโบราณ เมื่อรับประทานลาบบ่อยๆจึงเกิดเบื่อ จึงนำกะทิมาใส่ในลาบจึงเกิดเป็นอาหารรสชาติใหม่ และทำกินมาจนชั่วลูกชั่วหลานมาจนถึงปัจจุบัน ปัจจุบัน อำเภอบรรพตพิสัยได้มีการประกวดประกอบอาหาร (แกงนอกหม้อ) เพื่อเป็นการอนุรักษ์ รักษาขนบธรรมเนียมประเพณีพื้นบ้านของอำเภอบรรพตพิสัยสืบไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

อกไก่	2	กิโลกรัม
ข้าวคั่ว	1/4	ถ้วยตวง
มะนาว	3	ผล
กะทิ	1	ถ้วย
เครื่องเทศ	2	ช้อนโต๊ะ

กระเทียมดอง 1 กิโลกรัม

น้ำมันพืช

หอม

กระเทียม

พริกแดง

ข่า

ตะไคร้

เส้นหมี่ขาว

ต้นหอม

ผักชี

ผักกาดขาว

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนปรุง และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนปรุง และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เตรียมไก่



แล้วเอาเนื้อออกไว้ทำนอกหม้อ นำกระดูกติดเนื้อลงต้มจนน้ำเดือด เกล็ดล้น ต้องเป็นไก่ไทย



ใส่ชิ้นส่วนไก่ที่เหลือตามลงไป



นำเครื่องลาบต่างๆ มาเผาจากนั้นก็มาตำให้ละเอียดแล้วก็นำมาผัดอีกที



นำเนื้อที่เราแลไว้ตอนแรกมาใส่หม้อแล้วเอาเครื่องลาบที่เรา
ผัดไว้มาคลุกให้เข้ากัน



จากนั้นก็ใส่น้ำต้มไก่ที่เราต้มไว้ตอนแรกลงไปแล้วปรุงรสได้
เลย



แกงนอกหม้อไก่ก็เป็นอันเสร็จเรียบร้อยแล้ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 081 9729153 โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25