

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกตาแดงบ้านม่วงโตน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): น้ำพริกตาแดงบ้านม่วงโตน

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านม่วงโตน อำเภอดอยสะเก็ด ตำบล แม่ฮ้อยเงิน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นผลิตภัณฑ์ ที่กลุ่มแม่บ้านรวมตัวกันประกอบอาหาร น้ำพริกขึ้นในชุมชน สร้างอาชีพ รายได้ให้แก่ชุมชน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม น้ำพริกตาแดง

1. พริกแห้งย่างไฟ
2. กระเทียมย่างไฟ
3. หอมแดงย่างไฟ
4. ปลาแห้งป่น
5. ปลาร้าสับ
6. ถั่วเน่าแช่บย่างไฟ
7. เกลือ
8. ชูรส รสดี

วิธีทำ น้ำพริกตาแดง

นำพริกแห้ง กระเทียม มาคั่วไฟ จนมีกลิ่นหอม

นำกะปิมาย่างไฟ ให้มีกลิ่นหอม

นำปลาป่น มาคั่วให้มีสีเหลืองทอง

4. ใส่ถั่วเน่าแช่บย่างไฟ โขลกให้เข้ากัน
5. นำปลาร้าสับมาเจียวให้สุก
6. ใส่กระเทียมย่างไฟ โขลกรวมกันให้ละเอียด คนให้เข้ากัน
7. นำทุกอย่างมาผสมกัน และบดกันเครื่องอีกทีหนึ่งเนื้อน้ำพริกตาแดงมีความละเอียด
8. ก่อนการบรรจุลงกระปุกน้ำพริกตาแดง ต้องนำกระปุกน้ำพริกตาแดงมานึ่งก่อนเพื่อเป็นการฆ่าเชื้อ จึงสามารถนำน้ำพริกตาแดงมาบรรจุลงกระปุกได้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



กะป็น้ำไปปิ้ง (หมก)



การเจียว หรือ คั่วปลาร้ารส



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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

การคั่วพริกแห้ง



กระเทียมที่ถูกคั่วแล้ว



คั่วกระเทียมในหม้อ ให้มีกลิ่นหอม



การคั่วพริก ให้มีกลิ่นหอม



เจียวปลาร้าสับ แล้วนำปลาป่นมาผสม เติ้นวไฟอ่อน ๆ



นำพริกแห้งที่ตำเสร็จแล้วมาผสมกับเครื่องปรุงที่เตรียมไว้



นึ่งภาชนะที่เตรียมจะบรรจุน้ำพริกตาแดง ก่อนบรรจุลงใน
กระปุก



น้ำพริกตาแดงที่บรรจุลงในภาชนะเสร็จแล้ว พร้อมที่
จำหน่ายสู่ตลาด

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
กลุ่มสตรีแม่บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลแม่ฮ้อยเงิน
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
หมู่ที่.4 ตำบลแม่ฮ้อยเงิน..อำเภอดอยสะเก็ด..จังหวัดเชียงใหม่
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
โทรศัพท์ 053-840300 โทรสาร
E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล ประธานกลุ่มสตรีแม่บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลแม่ฮ้อยเงิน
ตำแหน่ง ประธานกลุ่มแม่บ้าน บ้านม่วงโตน ต.แม่ฮ้อยเงิน

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางอารณ์ วาณิชพัฒนกุล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายประมวล เครือมณี

ตำแหน่ง ประธานกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ด้านอาหาร

2. นายประเสริฐ ปัญญาภาศ

ตำแหน่ง ปราชญ์ชาวบ้าน

3. นางพัชรี กำลูนเวสราช

ตำแหน่ง ปราชญ์ชาวบ้าน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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