

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกหนุ่ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): น้ำพริกหนุ่ม

2. แหล่ง

ชุมชน นางศรีสมร วรรณใหม่ อำเภอ ดอยหล่อ (จอมทอง) ตำบล ดอยหล่อ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารที่มีรสเผ็ด มักนิยมรับประทานกับแคบหมูหรือจะเป็นผักพื้นบ้านทั้งผักสด ผักต้ม ผักนึ่ง

หรือผักลวก ก็สามารถนำมาเข้าตำรับ ความอร่อยกับน้ำพริกหนุ่มได้

พริกหนุ่ม คือ พริกสดที่ยังไม่แก่จัด

น้ำพริกหนุ่ม เป็นน้ำพริกที่มีลักษณะข้น เป็นอาหารพื้นบ้านล้านนาที่รู้จักกันทั่วไป มีจำหน่ายอย่างแพร่หลาย แก่นักท่องเที่ยว นิยมซื้อเป็นของฝาก รับประทานกับแคบหมูบางสูตรใส่ปลาร้าสับ และกะปิห่อใบตองย่างไฟ บางสูตรก็จะใส่น้ำปลากับเกลือ

ส่วนผสมน้ำพริกหนุ่ม

1. พริกหนุ่มย่างไฟ 5 เม็ด
2. หอมแดงย่างไฟ 5 หัว
3. กระเทียมย่างไฟ 8 กลีบ
4. เกลือ 1/2 ช้อนชา
5. ผักชีซอย 1/2 ช้อนโต๊ะ
6. ต้นหอมซอย 1/2 ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
ส่วนผสมน้ำพริกหนุ่ม 1. พริกหนุ่มย่างไฟ 5 เม็ด 2. หอมแดงย่างไฟ 5 หัว 3. กระเทียมย่างไฟ 8 กลีบ 4. เกลือ 1/2 ช้อนชา 5. ผักชีซอย 1/2 ช้อนโต๊ะ 6. ต้นหอมซอย 1/2 ช้อนโต๊ะ เครื่องเคียงน้ำพริกหนุ่ม 1. แคบหมู 2. ถั่วฝักยาว 3. กระถิน 4. มะเขือเปราะ 5. มะเขือยาว วิธีทำ 1. ย่างพริก กระเทียม และหอมแดง แกะเปลือกออก 2. โขลกส่วนผสม และเกลือ รวมกันให้ละเอียด 3. โรยหน้าน้ำพริกด้วยผักชี ต้นหอม เคล็ดลับการทำ ย่างส่วนผสมกับถ่านไม้ น้ำพริกจะมีกลิ่นหอม และรสชาติดี ถ้าไม่ชอบเผ็ด ให้เอาไส้พริกออกบ้าง จะช่วยให้รสเผ็ดจางลง	
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า	

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



น้ำพริกหนุ่ม



น้ำพริกหนุ่ม

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี (ระบุเหตุผล)

เป็นอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 2000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านบ้านสันติสุข

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตำบลสันติสุข
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
ตำบลสันติสุข
โทรศัพท์ - 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 นางกิตติพร เจริญทรัพย์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. -

ตำแหน่ง -

2. -

ตำแหน่ง -

3. --

ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ -

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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