ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกตาแดง(แม่ลำดวน)
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านแม่นะ อำเภอ เชียงดาว ตำบล แม่นะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน
น้ำพริกตาแดง เป็นอาหารพื้นบ้านของคนทางภาคเหนือ โดยการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปในการใส่เครื่องปรุงรสต่าง ๆ เช่น พริกแห้ง หอม กะเทียม ฯลฯ ซึ่งการทำอาหารพื้นบ้านนี้ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นอาหารที่ทำขึ้นง่าย ๆ แต่มีรสชาติดี เหมือนกับวิถีการดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่นที่อยู่กันแบบเรียบง่าย แต่รักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมที่ดีงาม และทรงคุณค่าโดยทั่วไป น้ำพริตาแดงเป็นอาหารที่ทุกบ้านสามารถทำไว้รับประทานกัน ซึ่งสามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน แต่ที่สำคัญคือการทำน้ำพริกตาแดง นั้นจะวัดกันที่รสชาติความอร่อย ซึ่งหากมีงานประเพณี หรือเทศการต่างๆ ในหมู่บ้านมักจะมีการนำน้ำพริกตาแดง มาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงาน และถือว่าเป็นอาหารที่นิยมนำมารับประทานกับข้าวเหนียว ที่เป็นอาหารหลักของคนในภาคเหนือ

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

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

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๔.๑ พริกแห้งเม็ดใหญ่ ๔ กิโลกรัม

๔.๒ พริกแห้งเม็ดเล็ก ๓ กิโลกรัม

๔.๓ ปลาแห้ง ๒ กิโลกรัม

๔.๔ หอมแดง ๕ กิโลกรัม

๔.๕ กระเทียม ๕ กิโลกรัม

๔.๖ ปลาร้าบด ๕ กิโลกรัม

๔.๗ ปลาร้าเล็ก ๕ กิโลกรัม

๔.๘ น้ำ ๒ ลิตร

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
	 ฉลากผลิตภัณฑ์ น้ำพริกตาแดงแม่ลำดวน

ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกตาแดงแม่ลำดวน

ภาพเครื่องปรุงและวัตถุดิบ ในการทำน้ำพริกตาแดง

ภาพขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง

	ภาพขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

มีการจัดตั้งเป็นกลุ่มอาชีพ และได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จนได้รับรางวัล เป็นสินค้า OTOP มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 15000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางลำดวน การะหงส์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านแม่นะ บ้านเลขที่ ๓๐๐ ม.๒ ต.แม่นะ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๓๐๐ ม.๒ ต.แม่นะ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่

โทรศัพท์ ๐๕๓-๔๕๕๐๕๑ โทรสาร

E-mail

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

๑. ได้รับการคัดเลือกเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ ๒ ดาว ปี ๒๕๔๗

๒. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกตาแดงมาตรฐาน อย เลขที่ ๕๐ ๒๐๔๕๔๘ ๒ ๐๐๐๑

๓. ผลิตภัณฑ์คัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี ๒๕๔๙ (สินค้า OTOP ระดับ ๒ ดาว)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายสิทธิศักดิ์ จำเกิด
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 5 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายสิทธิศักดิ์ จำเกิด
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. นายสุพจน์ การะหงษ์
ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเชียงดาว
2. นายประสงค์ ดาวแสง
ตำแหน่ง กรรมการสภาวัฒนธรรมอำเภอเชียงดาว
3. นางทองใบ ห่านตระกูล
ตำแหน่ง กรรมการสภาวัฒนธรรมอำเภอเชียงดาว

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายบพิตร วิทยาวิโรจน์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 14 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557