ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเกรียบอ่อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เก้าเลี้ยว ตำบล เก้าเลี้ยว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

อำเภอเก้าเลี้ยวมีขนมท้องถิ่นที่ไม่ค่อยมีใครรู้จักหรือบางคนอาจจะไม่เคยรับประทาน เป็นขนมที่มีมาแต่โบราณ ความเป็นมาอย่างไรไม่ปรากฏ แต่มีทำกันอยู่ในหลายๆ จังหวัด นั่นก็คือข้าวเกรียบอ่อน ซึ่งมีวิธีการทำคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเกรียบอ่อนหน้าตาคล้ายกับข้าวเกรียบปากหม้อ แต่ตัวแป้งจะออกหนึบๆ เหนียวๆหอมๆ ส่วนไส้คล้ายถั่วแปบ ประกอบด้วยมะพร้าวอ่อนกับถั่วเหลือง(ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก) ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล มีรสหวานปนเค็มนิดๆ หอมมะพร้าวและกลิ่นควันเทียน

ป้าจุก เป็นชื่อที่นักเรียนโรงเรียนอนุบาลเก้าเลี้ยวเรียกครูภูมิปัญญาที่อยู่ข้างโรงเรียน เพราะป้าจุกนอกจะทำขนมข้าวเกรียบอ่อนขายแล้ว ยังถ่ายทอดความรู้ให้กับนักเรียนโรงเรียนอนุบาลเก้าเลี้ยวอีกด้วย ป้าจุกขายข้าวเกรียบอ่อนมานานแล้ว ป้าจุกบอกว่า เรียนรู้วิธีทำมาจากแม่ของป้าจุก ขนมข้าวเกรียบอ่อนของป้าจุกจะอ่อนนุ่มหวานกลมกล่อม เป็นที่ชื่นชอบของนักเรียนทุกคน ถ้าใครจะรับประทานข้าวเกรียบอ่อนต้องไปที่บ้านป้าจุก

สภาวัฒนธรรมอำเภอเก้าเลี้ยว เห็นว่า ข้าวเกรียบอ่อนเป็นขนมที่หารับประทานยาก จึงได้จัดประกวดการประกอบอาหาร(ข้าวเกรียบอ่อน)ขึ้น เพื่ออนุรักษ์อาหารไทยโบราณเอาไว้ และเชิดชูเป็นขนมประจำอำเภอเก้าเลี้ยวต่อไป

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย

แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ

แป้งเท้ายายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลปี๊บ 1/3 ถ้วย

น้ำเปล่า 3/4 ถ้วย (อาจใช้น้ำใบเตย หรือน้ำอัญชัญก็ได้ตามชอบ)

น้ำอุ่น 1/4 ถ้วย

งาดำคั่ว

ส่วนผสมไส้

มะพร้าวทึนทึก 250 กรัม

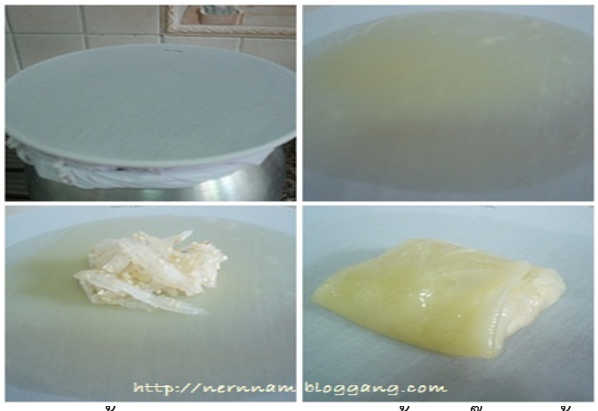
น้ำตาลทราย 6 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
ส่วนผสม	

ตั้งกระทะ ใส่มะพร้าวขูด น้ำตาลและเกลือ คนให้น้ำตาลละลายโรงงาที่คั่วเตรียมไว้



ผสมแป้งทั้งสามชนิดรวมกัน ละลายน้ำตาลปี๊บด้วยน้ำอุ่น ใส่ลงในแป้งและนวดให้เข้ากันใส่น้ำผสมให้เข้ากัน เราแบ่งผสมสี ส่วนสีขาวใส่งาดำคั่ว ตั้งหมอคอคอดขึงผ้าให้ตึง พอน้ำเดือดตักแป้งละเลงบนผ้าปิดฝาเมื่อแป้งสุกแป้งจะพอง ตักใส่วางลงไปแล้วพับแป้งตามชอบ

ขนมข้าวเกรียบอ่อนพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ป้าจุก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 087 3183521 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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