

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเกรียบอ่อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แก้วเลี้ยว ตำบล แก้วเลี้ยว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อำเภอแก้วเลี้ยวมีขนมท้องถิ่นที่ไม่ค่อยมีใครรู้จักหรือบางคนอาจจะไม่เคยรับประทาน เป็นขนมที่มีมาแต่โบราณ ความเป็นมาอย่างไรไม่ปรากฏ แต่มีทำกันอยู่ในหลายๆ จังหวัด นั่นก็คือข้าวเกรียบอ่อน ซึ่งมีวิธีการทำคล้าย ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเกรียบอ่อนหน้าตาคล้ายกับข้าวเกรียบปากหม้อ แต่ตัวแป้งจะออกหนึบๆ เหนียวๆ หอมๆ ส่วนไส้คล้ายกับข้าวเกรียบปากหม้อ ประกอบด้วยมะพร้าวอ่อนกับกล้วยหอม (กล้วยหอมและเปลือกหนึ่งลูก)ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล มีรสหวานปนเค็มนิดๆ หอมมะพร้าวและกลิ่นควันเทียน ป้าจุก เป็นชื่อที่นักเรียนโรงเรียนอนุบาล แก้วเลี้ยวเรียกครูภูมิปัญญาที่อยู่ข้างโรงเรียน เพราะป้าจุกนอกจะทำขนมข้าวเกรียบอ่อนขายแล้ว ยังถ่ายทอดความรู้ให้กับนักเรียนโรงเรียนอนุบาลแก้วเลี้ยวอีกด้วย ป้าจุกขายข้าวเกรียบอ่อนมานานแล้ว ป้าจุกบอกว่า เรียนรู้วิธีทำมาจากแม่ของป้าจุก ขนมข้าวเกรียบอ่อนของป้าจุกจะอ่อนนุ่ม หวานกลมกล่อม เป็นที่ชื่นชอบของนักเรียนทุกคน ถ้าใครจะรับประทานข้าวเกรียบอ่อนต้องไปที่บ้านป้าจุก สภาวัฒนธรรมอำเภอแก้วเลี้ยว เห็นว่า ข้าวเกรียบอ่อนเป็นขนมที่หารับประทานยาก จึงได้จัดประกวดการประกอบอาหาร(ข้าวเกรียบอ่อน) ขึ้น เพื่ออนุรักษ์อาหารไทยโบราณเอาไว้ และเชิดชูเป็นขนมประจำอำเภอ แก้วเลี้ยวต่อไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย

แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ

แป้งท้าวยายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลปีบ 1/3 ถ้วย

น้ำเปล่า 3/4 ถ้วย

(อาจใช้น้ำใบเตย หรือน้ำอัญชัญก็ได้ตามชอบ)

น้ำอุ่น 1/4 ถ้วย

งาดำคั่ว (ไม่ใส่ก็ได้ค่ะ)

ส่วนผสมไส้

มะพร้าวทึนทึก 250 กรัม (ที่ใช้นี้แห้งเกินไปค่ะ)

น้ำตาลทราย 6 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

1. ตั้งกระทะ ใส่มะพร้าวขูด น้ำตาล และเกลือ คนให้น้ำตาลละลาย

โรยงาดำที่เตรียมไว้

2. ผสมแป้งทั้งสามชนิดรวมกัน

ละลายน้ำตาลปีบด้วยน้ำอุ่น ใส่ลงในแป้งและนวดให้เข้ากัน

ใส่น้ำผสมให้เข้ากัน เราแบ่งผสมสี ส่วนสีขาวใส่ งาดำคั่ว

3. ต้มหม้อคอคอดซึ้งผ้าให้ตึง พอน้ำเดือดตักแป้งลงบนผ้าปิดฝา

เมื่อแป้งสุกแป้งจะพอง ตักใส่วางลงไปแล้วพับแป้งตามชอบ

4. เสร็จเรียบร้อยแล้ว พร้อม

รับประทาน

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)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว
ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



....

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ปัจจุบัน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ ๐๘๗ ๓๑๘๓๕๒๑ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง ของข้อมูล

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