

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล กลางแดด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๑ . ข้าวเหนียวอย่างดี ๑ กก. (๕ ถ้วยตวง)
๒. มะพร้าวขูดขาว ๑ กก. (๑๐ ถ้วยตวง)
๓. เกลือ ๒ ช้อนชา
๔. ถั่วดำต้มเปื่อย ครึ่ง ถ้วยตวง (ใส่หรือไม่ ใส่ก็ได้ หรือนำอย่างอื่นมาใส่ แทน เช่น เผือก มัน ถั่วแดง ถั่วลิสง ฯลฯ ตามใจชอบ)
๕. กล้วยน้ำหว่าสุก ๒ หวี (ประมาณ ๑๘ ผล)
๖. น้ำตาลทราย ๒ ถ้วย ครึ่ง (ถ้วยตวง)
๗. ใบตอง ตอก หรือ เชือกกล้วยสำหรับมัดข้าวต้มมัด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
รูป รส กลิ่น สี และการจัดสำรับไม่มีการตกแต่ง ๑. เอากากข้าวเหนียวออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด แช่ทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที แล้วสรงขึ้นใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ๒. คั้นมะพร้าวใส่น้ำที่ละนิด(ใช้น้ำอุ่น) เทลงกระทะทองเหลือง หรือหม้อเคลือบก็ได้ ตั้งไฟอ่อนใส่เกลือคนให้ละลาย ใส่ข้าวเหนียวผัดจนข้าวเหนียวเริ่มบาน เหลือแต่แกนตรงกลางเล็กน้อย ๓. เติมน้ำตาลทรายแล้วผัดต่อจนข้าวเหนียวแห้ง ยกออกจากเตาทิ้งไว้ ๔. ปอกกล้วยให้หมดแล้วผ่าซีกใส่ซามไว้น้ำ ถ้ากล้วยน้ำว้างอมมากต้องลดน้ำตาลทรายออกบ้าง ๕. ซ้อนโต๊ะ ๔. เอาใบตองมาฉีกให้กว้าง ๔.๕ นิ้ว ใบตองชั้นในเล็กน้อย ๖. เอาผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาด (เลือกใบตองอ่อน ถ้าแก่ หลากหลาย สวยงามวิจิตร ๗. ตักข้าวเหนียวใส่ประมาณ ๑ ซ้อนโต๊ะครึ่ง เอากล้วยใส่ ๑ ชิ้น เอาทางด้านผ่าขึ้น ตักข้าวเหนียวใส่อีกประมาณ ๑ ซ้อนโต๊ะ เอาถั่วดำต้มเปื่อยใส่ประมาณ ๓-๔ เม็ด แล้วเอาชายใบตองทั้ง ๒ ด้าน ๘. ทบเข้าหากันพับขนาด ๑ นิ้ว จนกระทั่งปิดข้าวเหนียวเอา ๙. นิ้วชี้หักด้านบนให้เป็นมุม แล้วพับใบตองเข้าหาตัว ส่วนปลายก็ทำเช่นเดียวกัน แล้วจับคู่ใช้ตอกมัดให้แน่นทั้งสองด้าน ๑๐. นำไปเรียงบนลังถึง เอาด้านข้างหงายขึ้นนึ่งบนน้ำเดือดประมาณ ๓๐ นาทีก็สุก (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	รูป รส กลิ่น สี และการจัดสำรับ มีการพัฒนา ตกแต่ง ได้ ๑. เอากากข้าวเหนียวออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด แช่ทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที แล้วสรงขึ้นใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ๒. คั้นมะพร้าวใส่น้ำที่ละนิด(ใช้น้ำอุ่น) เทลงกระทะทองเหลือง หรือหม้อเคลือบก็ได้ ตั้งไฟอ่อนใส่เกลือคนให้ละลาย ใส่ข้าวเหนียวผัดจนข้าวเหนียวเริ่มบาน เหลือแต่แกนตรงกลางเล็กน้อย ๓. เติมน้ำตาลทรายแล้วผัดต่อจนข้าวเหนียวแห้ง ยกออกจากเตาทิ้งไว้ ๔. ปอกกล้วยให้หมดแล้วผ่าซีกใส่ซามไว้น้ำ ถ้ากล้วยน้ำว้างอมมากต้องลดน้ำตาลทรายออกบ้าง ๕. ซ้อนโต๊ะ ๔. เอาใบตองมาฉีกให้กว้าง ๔.๕ นิ้ว ใบตองชั้นในเล็กน้อย ๖. เอาผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาด (เลือกใบตองอ่อน ถ้าแก่ หลากหลาย สวยงามวิจิตร ๗. ตักข้าวเหนียวใส่ประมาณ ๑ ซ้อนโต๊ะครึ่ง เอากล้วยใส่ ๑ ชิ้น เอาทางด้านผ่าขึ้น ตักข้าวเหนียวใส่อีกประมาณ ๑ ซ้อนโต๊ะ เอาถั่วดำต้มเปื่อยใส่ประมาณ ๓-๔ เม็ด แล้วเอาชายใบตองทั้ง ๒ ด้าน ๘. ทบเข้าหากันพับขนาด ๑ นิ้ว จนกระทั่งปิดข้าวเหนียวเอา ๙. นิ้วชี้หักด้านบนให้เป็นมุม แล้วพับใบตองเข้าหาตัว ส่วนปลายก็ทำเช่นเดียวกัน แล้วจับคู่ใช้ตอกมัดให้แน่นทั้งสองด้าน ๑๐. นำไปเรียงบนลังถึง เอาด้านข้างหงายขึ้นนึ่งบนน้ำเดือดประมาณ ๓๐ นาทีก็สุก (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

แม่บ้านตำบลกลางแดด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตลาดนัดใต้สะพานเลี้ยวเมืองตำบลกลางแดด จำหน่ายทุกวันอังคารและวันศุกร์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

สะดวก นายสวรรค์ สิทธิ ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๓ ตำบลกลางแดด

โทรศัพท์ ๐๘ ๑๖๐๔ ๗๗๘๐ 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

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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