

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวแต่น้ำแดงโม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แม่वंก ตำบล เขาชนกัน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ข้าวแต่น” เป็นอาหารประเภทของขบเคี้ยวหรืออาหารว่างของไทย มีมาแต่โบราณ ทำจากข้าวเหนียวนึ่งสุก แล้วนำมากดกับพิมพ์ให้มีลักษณะเป็นแผ่นกลมๆ จากนั้นนำไปตากแดดจนแห้ง แล้วนำมาทอดกับน้ำมันร้อนๆ ข้าวเหนียวก็จะสุกฟูกรอบ จากนั้นก็โรยด้วยน้ำตาลอ้อยที่เคี่ยวจนเป็นยางและตกลึกเป็นทราย โดยนำสูตรการทำมาจากจังหวัดลำปาง เมื่อ พ.ศ.๒๕๔๔ กลุ่มแม่บ้านเย็บผ้าบ้านเนินใหม่ นำโดยนางปราณี จันทาสี ประธานกลุ่มแม่บ้าน ได้นำสมาชิกกลุ่มเย็บผ้าไปออกร้านขายเสื้อผ้าที่เดอะมอลล์ราม ๒ ซึ่งเป็นงานเครือข่ายสินค้า ๑๗ จังหวัดภาคเหนือ และทางกลุ่มแม่บ้านได้ไปดูการสาธิตการทำข้าวแต่นจากกลุ่มแม่บ้านของจังหวัดลำปาง จากนั้นได้นำมาปรับปรุงสูตรใหม่ และต่อมาได้ตั้งเป็นกลุ่ม “ข้าวแต่นน้ำแดงโมบ้านเนินใหม่” โดยเริ่มแรกมีสมาชิก ๗ คน สมทบทุนลงหุ้นคนละ ๕๐๐ บาท

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ข้าวเหนียว

๒. แดงโม

๓. น้ำตาลอ้อยและน้ำตาลโตนด

๔. จาขาวคั่วจนหอม
๕. น้ำมันพืช (น้ำมันปาล์ม)
๖. ใบเตย
๗. เกลือ

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)



๑. แช่ข้าวเหนียวลงในน้ำสะอาดประมาณ ๖ ชั่วโมง นำมานึ่งจนสุก นำออกมาผึ่งลมประมาณ ๕ นาที ๒. นำเนื้อแตงโม น้ำตาลอ้อย น้ำตาลโตนด เกลือ น้ำใบเตย มาปั่นละเอียดเป็นน้ำจิ้มส่วนผสมเข้ากัน ๓. นำข้าวเหนียวที่ผึ่งไว้มาแช่ประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที ๔. นำข้าวเหนียวที่แช่



๕. ตั้งน้ำมันจนเดือด นำข้าวเหนียวที่แช่มาทอดจนฟูเหลือง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๖. เคี้ยวน้ำตาลอ้อย น้ำดาวโตนด ประมาณ ๕ นาที อย่าให้เหนียว ๗. โรยน้ำตาลที่ได้พร้อมกลางบนหน้าข้าวแต๋น เสร็จแล้วนำไปรับประทานได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านเนินใหม่

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๗๒ บ้านเนินใหม่ หมู่ที่ ๕ ตำบลเขาชนกัน อำเภอแม่वंงก์ จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๑๕๐

โทรศัพท์ ๐๘๙ - ๘๕๗ - ๘๖๑๔ 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