

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : นางเล็ด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอหนองบัว ตำบลธารพหาร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จากอดีตจนถึงปัจจุบัน เราได้รับการสั่งสอนมาเสมอว่ากินข้าวต้องให้เกลี้ยงจาน เพราะกว่าชาวนาจะปลูกข้าวแต่ละเม็ดได้นั้นต้องใช้หยาดเหงื่อแรงงานมาก อีกทั้งกว่าต้นข้าวจะเติบโตออกรวงก็ต้องใช้ระยะเวลาหลายเดือน ผู้ใหญ่สมัยก่อนจึงคิดวิธีการถนอมอาหารต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นต้ม หมัก ดอง ย่าง ตากแห้ง สำหรับเนื้อสัตว์ ผัก และธัญญาหารที่รับประทานไม่หมด สำหรับข้าวนั้น วิธีหนึ่งที่ใช้เมื่อรับประทานไม่หมดคือ ประดิษฐ์ให้เป็นอาหารจานใหม่ เช่น ขนมนางเล็ด ที่ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งที่รับประทานไม่หมด สารานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน เล่ม ๑๕ อธิบายไว้ว่านางเล็ด เป็นชื่อขนมชนิดหนึ่ง ทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง นำมาทำเป็นแผ่นกลมขนาด ย่อม ๆ ตากให้แห้งสนิท แล้วทอดกรอบ โรยหน้าด้วยน้ำตาลเชื่อมแก่ ๆ ที่เดิมใช้น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด (ที่ปัจจุบันเรียก น้ำตาลปีบ) ต่อมามีการใช้น้ำตาลทรายขาวแทน แล้วเหยาะสีผสมเข้าไปให้เป็นสีแดง สีเขียว เป็นต้น ซึ่งคุณภาพจะสู้น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนดไม่ได้ นางเล็ด จัดเป็นขนมแห่งที่มีรสหวาน มัน กรอบ นิยมรับประทานเป็นอาหารว่าง ซึ่งเก็บไว้รับประทานได้ชั่วระยะเวลาไม่เกิน ๕-๗ วัน เนื่องจากเป็นขนมที่ทำให้สุขด้วยการทอด หากเก็บไว้นานจะมีกลิ่นหืน อัตลักษณ์ที่โดดเด่น วัตถุดิบที่จะนำมาทำก็หาง่ายมีอยู่ในท้องถิ่นในตำบลธารพหาร เช่น มะพร้าว แป้ง เผือก มัน กล้วย ข้าวเหนียว ฯลฯ นอกจากส่วนประกอบที่หาง่ายแล้วคนไทยยังมีสัดส่วนการทำที่ยืดหยุ่นได้ไม่เหมือน ขนมของต่างประเทศซึ่งวิธีการ

เดิมส่วนผสมของขนมต่างประเทศต้องตวงให้ได้สัดส่วนและความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน เป็น มรดกทางวัฒนธรรมของประเทศไทยมาช้านานเพราะผูกพันกับ ประเพณีและวัฒนธรรมไทย เพื่อใช้ในงานประเพณีและงานมงคลต่าง ๆ การทำบุญเลี้ยงพระ หรือทำรับ ประทานภายในครอบครัวและเพื่อนฝูงก็ได้ซึ่งขนมไทยก็ทำไม่ยากนักอีกทั้งต้นทุนและวัตถุดิบที่จะนำมาทำก็หาง่ายมีอยู่ในท้องถิ่น เช่น มะพร้าว แป้ง เผือก มัน กล้วย ข้าวเหนียว ฯลฯ นอกจากส่วนผสมที่หาง่ายแล้วคนไทยยังมีสัดส่วนการทำที่ยืดหยุ่นได้ไม่เหมือน ขนมของต่างประเทศซึ่งวิธีการเดิมส่วนผสมของขนมต่างประเทศต้องตวงให้ได้สัดส่วนที่ถูกต้อง ถ้าวิธีการตวงส่วนผสมผิดพลาดการทำขนมชนิดนั้นก็จะไม่เป็นขนมที่เราต้องการ ส่วนขนมไทยนั้นจะอร่อยมากหรือน้อย ก็ขึ้นอยู่กับความชำนาญซึ่งฝึกฝนได้ในเวลาไม่นานนัก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม - ข้าวสารเหนียว 5 ลิตร - แดงโม 1 ผล - งาขาว 1 ชีด - เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลปี๊บ 1 ถ้วย - น้ำอ้อยผง 2 ชีด - น้ำมันพืช 1 ขวด อุปกรณ์ แบบพิมพ์ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว สูง 1 เซนติเมตร

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)
๑. วิธีการทำขนมนางเล็ด (ขนมข้าวแต่น) นำข้าวสาร (ข้าวเหนียว) มาแช่น้ำ ๑ คืน นึ่งให้สุก พักไว้ให้เย็น แล้วทิ้งไว้ประมาณ ๕ นาที นำ แดงโม ๑ ลูก มาคั้นเอาแต่น้ำ แล้วนำไปผสมน้ำเปล่าให้ได้ ๔ แก้ว ใส่เกลือ น้ำอ้อยผง งาขาว (ถ้ามี) คนให้เข้ากัน เก็บใส่ภาชนะไว้ ถ้าไม่มีแดงโม อาจเป็นน้ำผลไม้ชนิดอื่นก็ได้ เช่น มะม่วง หรือผลไม้ตามฤดูกาล - ดั้งเดิม ปรับปรุงยุค (ถ้ามี) ๒.นำข้าวสาร(ข้าวเหนียว) มาแช่น้ำ ๑ คืน นึ่งให้สุก พักไว้ให้เย็น แล้วนำมาคลุกกับ น้ำแดงโมที่เตรียมไว้แล้วทิ้งไว้ประมาณ ๕ นาที ๔. นำไปกดลงในพิมพ์ ให้แน่นพอสมควร ๕. นำข้าวออกจากพิมพ์ วางบนตะแกรง แล้วนำไปตากแดด ประมาณ ๑ วันครึ่ง เมื่อแห้งแล้ว เก็บใส่ถุง มัดปากถุงให้แน่น ดั้งเดิม ปรับปรุงยุค (ถ้ามี) ๖.ใส่น้ำมันให้เต็มกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนจัด เอาข้าวที่จากแห้งแล้วลงทอด ประมาณ ๔๐ วินาที ข้าวแต่นจะลอยขึ้นให้ตักออก นำมาวางบนตะแกรง เพื่อสะเด็ดน้ำมัน และพัก	

ไว้ให้เย็น ๗. นำน้ำตาลปีบ เคี้ยวไฟให้ตกทราย พักไว้ให้เย็น

พอประมาณ แล้วนำมาหยดลงบนข้าว

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ
ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

ข้าวแต่น้ำแดงโมชนมไทยพื้นบ้านจะมีรสชาติอร่อย สะอาด การจัดบรรจุใส่ถุงที่สวยงาม ในถุงพลาสติกนั้นจะ
พิมพ์ชื่อกลุ่ม วันเดือนปีที่ผลิต ราคา ถุง ขนาดกลาง บรรจุ ๖ ชั้น ขาย ๑๐ บาท นี่ก็คืออีกภูมิปัญญาไทยของ
กลุ่มแม่บ้านตำบลธารทหาร "ข้าวแต่น้ำแดงโม " พื้นบ้านที่มีคุณค่าทางด้านโภชนาการตามแบบวิถีไทย
รสชาติอร่อย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมม่ง แก้วมาลา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสมม่ง แก้วมาลา ๒๖๐/๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลธารทหาร อำเภอหนองบัว จังหวัดนครสวรรค์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ต. อำเภอหนองบัว จังหวัดนครสวรรค์

โทรศัพท์ ๐๘๙๖๐๖๔๑๔๔ 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