

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ยำสมุนไพรผักรวม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอหนองเสือ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ยำสมุนไพรผักรวม เริ่มต้นจากการที่เกษตรกรผู้ทำเกษตรอินทรีย์ เล็งเห็นว่า ผักผลไม้ที่ได้จากการเพาะปลูกนั้นมีประโยชน์ที่หลากหลายและมีความปลอดภัย เนื่องจากเราใช้วิธีการเพาะปลูกโดยธรรมชาติไม่ใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ หากแต่ผักบางชนิด เช่น ผักกูด ดอกอัญชัน ดอกดาหลา และอื่นๆ ยังไม่ค่อยเป็นที่รู้จักของกลุ่มผู้บริโภค เราจึงคิดหาวิธีการนำเสนอผักพื้นบ้านเหล่านี้ ในรูปแบบของอาหาร ที่สามารถนำผักพื้นบ้านและผักสมุนไพรมาเหล่านี้นำประกอบอาหารได้และมีรสชาติอร่อย กลมกล่อมและดีต่อสุขภาพ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

กลุ่มเกษตรกรสามารถนำผักพื้นบ้านและผักสมุนไพรเหล่านี้มาทำเป็นยำผัก โดยเพิ่มวัตถุดิบเป็นผักพื้นบ้านและผลไม้ที่สามารถนำมาประยุกต์ให้เข้ากับยาได้ยาผักสมุนไพรรวมได้รวบรวมผักนานาชนิดที่มีสรรพคุณต่อต้านโรคและบำรุงร่างกาย เช่น ต้านโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมอง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำยำสมุนไพรผักรวมเป็นวิธีหนึ่งในการรณรงค์ให้คนส่วนใหญ่หันมาบริโภคผักมากขึ้น และเป็นการส่งเสริมการทำเกษตรอินทรีย์ของเกษตรกรเนื่องจากผลผลิตที่ได้นั้น มีตลาดรองรับ และมีความต้องการจากผู้บริโภคอีก ทั้งเป็นการเผยแพร่ผักพื้นบ้านของท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค อีกทั้งเป็นการส่งเสริมรายได้ให้กับเกษตรกร ผู้ผลิต และผู้บริโภคก็ได้รับผลผลิตที่ดีมีคุณภาพ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของอาหาร

- 1.พริก
- 2.ตะไคร้
- 3.มะเฟือง
- 4.ใบบัวบก
- 5.ดอกอัญชัน
- 6.ดอกขจร
- 7.ดอกขมจีน
- 8.ผักกูด
- 9.ผักปลัง
- 10.สายบัว
- 11.ถั่วพู
- 12.ฝรั่งกิมจู
- 13.ดอกดาหลา
- 14.หอมแดง
- 15.ใบยี่ห่อ
- 16.มะนาว
- 17.ถั่วฟักยาว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนปรุง และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ยำผักสมุนไพร



ยำผักสมุนไพร

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางยุพา เพิกอินทร์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

147 ม.3 ต.บึงขำอ้อ อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี 12170

โทรศัพท์ 085-1576457 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