

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : บัวลอยนพเก้า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ห้วยกระเจา ตำบล ห้วยกระเจา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1.แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วยตวง

2.เผือกนึ่งสุกบดละเอียด 1 ถ้วยตวง(กรณีต้องการบัวลอยหลายสีสามารถเลือกใช้ฟักทอง เพื่อทำบัวลอยสีเหลือง,ใบเตย เพื่อทำบัวลอยสีเขียว,ใช้เผือก เพื่อทำบัวลอยสีม่วง,ใช้ดอกอัญชัญ เพื่อทำบัวลอยสีน้ำเงิน,ใช้ผงถ่าน เพื่อทำบัวลอยสีดำ,ใช้แครอท เพื่อทำบัวลอยสีส้ม,ใช้ดอกกุหลาบเพื่อทำบัวลอยสีแดง,ใช้ถั่วแดง เพื่อทำบัวลอยสีน้ำตาล อื่นๆ)

3.น้ำเปล่า ¼ ถ้วยตวง

ส่วนประกอบของน้ำกะทิ

- 1.กะทิ 2 ถ้วยตวง
- 2.น้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม
- 3.น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- 4.เกลือป่น 1 ช้อนชา
- 5.เนื้อมะพร้าวอ่อน,ไข่(จะมีหรือไม่ก็ได้)
- 6.งาขาว(สำหรับแต่งหน้า จะมีหรือไม่ก็ได้)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
วิธีทำขนมไทย ทีละขั้นตอน 1.ทำบัวลอย โดยผสมแป้งข้าวเหนียว,เผือกนึ่งและน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จากนั้นนำมาปั้นเป็นลูกกลมๆ ระหว่างปั้นนั้น ควรโรยด้วยเศษแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อยเพื่อป้องกันไม่ให้ลูกบัวลอยติดกัน(ถ้าต้องการทำบัวลอยหลายสีก็ใช้ส่วนผสมเพิ่ม ไม่ว่าจะเป็นฟักทองสำหรับสีเหลือง หรือใบเตยสำหรับสีเขียว เป็นต้น) 2.ต้มน้ำในหม้อขนาดกลาง รอจนเดือดจึงใส่ลูกบัวลอยที่ปั้นไว้แล้ว เมื่อบัวลอยสุกให้นำน้ำออกมาแช่น้ำเย็น(บัวลอยที่สุกแล้วจะลอยขึ้นเอง) 3.ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ,น้ำตาลมะพร้าว,น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป ควรใส่น้ำตาลทรายแค่ครึ่งเดียวก่อน ถ้ายังหวานไม่พอจึงค่อยใส่เพิ่มลงไป ต้มจนเดือด จึงหรีไฟ นำบัวลอยที่ต้มไว้แล้วใส่ลงไป ในน้ำกะทิ ต้มต่ออีกสักพักจึงปิดไฟ ถ้ามีมะพร้าวอ่อนก็ได้เลย พร้อมลูกบัวลอย(กรณีต้องการทำบัวลอยไข่หวาน ก็ตอกไข่ใส่ไปในหม้อหลังจากที่ใส่บัวลอยลงไป รอจนไข่สุกจึงปิดไฟ) 4.ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาว เสริฟขณะร้อนหรือรอให้เย็นก็ได้
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

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



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า



บัวลอยนพเก้า

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

เพ็ญสิณี สืบเนียม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๙๙/๑ หมู่ ๖ ต.ห้วยกระเจา อ.ห้วยกระเจา จ.กาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๙/๑ หมู่ ๖ ต.ห้วยกระเจา อ.ห้วยกระเจา จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๑-๘๘๐๖๕๗๒ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายเอกชัย เอี่ยมระยับ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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