

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาช่อนนา นึ่งจิ้มแจ่ว ตำบลเหล่าอ้อย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): นึ่งปลาค้อ

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลเหล่าอ้อย อำเภอ ร่องคำ ตำบล เหล่าอ้อย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของปลาช่อนนา

- | | | |
|----|-----------|-----------|
| ๑. | ปลาช่อนนา | ๑ - ๒ ตัว |
| ๒. | ข่า | ๑ แฉ่ง |
| ๓. | ตะไคร้ | ๒ ต้น |
| ๔. | ใบมะกรูด | ๕ ใบ |
| ๕. | ต้นหอม | ๕ ต้น |
| ๖. | ผักชี | ๕ ต้น |

ส่วนประกอบของแจ่ว (น้ำจิ้ม)

- | | | |
|----|--------------|-------------|
| ๑. | พริกขี้หนูสด | ๘ - ๑๐ เม็ด |
| ๒. | หอมแดง | ๕ หัว |
| ๓. | กระเทียม | ๕ กลีบ |
| ๔. | น้ำปลา | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| ๕. | มะนาว | ๒ ลูก |
| ๖. | น้ำปลาร้า | ๑ ช้อนโต๊ะ |

- ๗. ผักชี (หั่นฝอย) ๑ ช้อนโต๊ะ
- ๘. ต้นหอม (หั่นฝอย) ๑ ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
<p>วิธีทำปลาช่อนนาหนึ่ง ๑. ขอดเกล็ดปลา ผ่าท้อง ควักไส้พุง ออกให้หมดแล้วล้างทำความสะอาดปลา ๒. ล้างวัตถุดิบ ทั้งหมด คือ ข่า ตะไคร้ พริกขี้หนู มะนาว กระเทียม หอมแดง ต้นหอม ล้างให้สะอาดให้หมด ๓. ตั้งน้ำ รอหม้อ เดือด สำหรับหนึ่งปลา ๔. ทูบตะไคร้ ข่า และนำต้นหอม ผักชี ใบมะกรูด วางบนตัวปลา และบริเวณ รอบๆตัวปลา นำปลา วางบนจานที่มีขนาดใหญ่พอสมควร แล้วนำไปนึ่ง ขณะนึ่ง ปิดฝา ใช้เวลานึ่ง ประมาณ ๓๐ นาที เมื่อปลาสุกยกลง ๕. วิธีทำแจ่ว (น้ำจิ้ม) ๑. น้ำพริก กระเทียม และหอมแดง ไปคั่ว ในหม้อหรือกระทะให้สุก (หรือนำไปย่างบนเตาถ่านก็ได้) พอ สุกแล้วนำมาโขลกรวมกันพอให้ละเอียดแบบหยาบๆ ๒. ปรง รสด้วย น้ำปลา มะนาว และน้ำปลาร้า ให้ได้รสชาติ ๓ รส คือ เปรี้ยว เค็ม เผ็ด ๓. ต้มน้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ให้ เดือด กรองฟุ่น ด้วยผ้าขาวบาง แล้วปล่อยให้เย็น ๔. นำ กระเทียมที่ผึ่งไว้ลงในน้ำดองที่เตรียมไว้ โดยกดกระเทียม ให้จมอย่าให้กระเทียมลอยขึ้นมาอีก เสร็จแล้ว นำปลาช่อน หนึ่งพร้อมแจ่ว รับประทานกับผักลวก (ควรรับประทานใน ขณะที่ อาหารยังร้อน)</p> <p>(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)</p>	<p>(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)</p>

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสุภาพ ภาระโท

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสุภาพ ภาระโท

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๑๐ ตำบลเหล่าอ้อย อำเภอร่องคำ จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๙๑ – ๘๖๕๗๓๕๕ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเกษราภรณ์ ศรีสุรียานันท์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายตฤณ มาลัยเถาว์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเนตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางณัฐญา มังคะละศิริ

ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

3. นางสพัตรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557