

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาต้ม ต้มปลาโนนศิลา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ๑๕๙ บ้านตอประดู่ หมู่ ๙ ตำบลโนนศิลา อำเภอ โนนศิลา (บ้านไผ่) ตำบล โนนศิลา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากอำเภอโนนศิลา มีความอุดมสมบูรณ์เต็มไปด้วยพืชพันธุ์ธัญญาหารในน้ำมีปลา ในนามีข้าวในฤดูน้ำหลากปลานานาพันธุ์จะมารวมกันอยู่ท้องทุ่งของหมู่บ้าน เพื่อที่จะล่องลงสู่แม่น้ำในเขตลุ่มน้ำลพบุรีและต่อไปคนโบราณจึงคิดหาวิธีการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคในฤดูขาดแคลนโดยการนำปลามาแปรรูป โดยนำมาทำปลาร้า น้ำปลา ปลาแจ่ว ปลาต้ม และปลาต้มพริก ฯลฯ ปลาต้ม เป็นการถนอมอาหารของคนโบราณที่มีรสชาติอร่อยส่วนมากจะทำมาจากพวกปลาที่มีเกร็ดสีขาว ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลาสร้อยปลายี่สก ปลา นวลจันทร์ ปลาชะโด ปลาฉลามและปลากลาย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ปลาตะเพียน	๑๐	กิโลกรัม
ข้าวเหนียวนึ่งสุก	๓	กิโลกรัม
กระเทียม	๔	ขีด
น้ำตาลทราย	๒	ขีด
เกลือ	๕	กิโลกรัม
ผงปรุงรส	๒	ขีด
น้ำสะอาด		

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)



เตรียมส่วนผสม



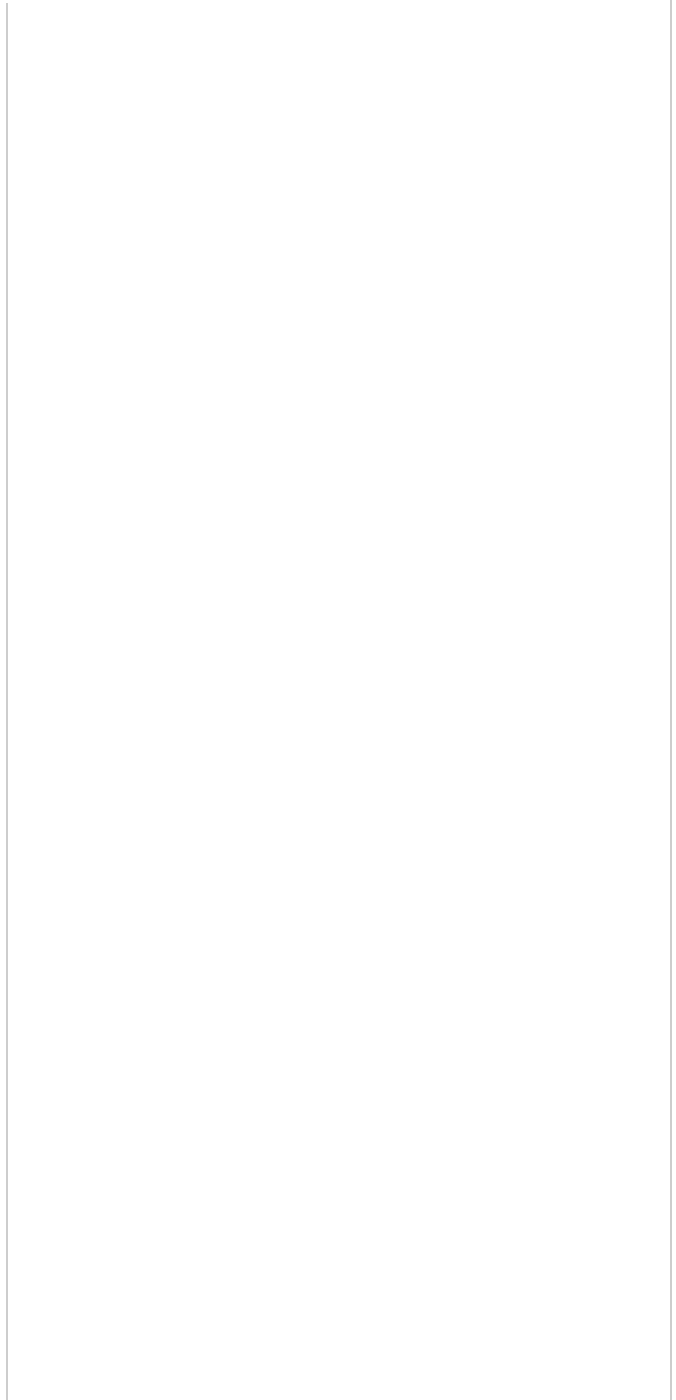
เครื่องปรุงรส



- นำข้าวเหนียวนึ่งสุกแช่น้ำซັกครู นำมารวมกับส่วนผสมทั้งหมด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)

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





เมื่อได้เป็นปลาต้มแล้ว ก็จะสามารถนำมาทำอาหารได้
หลากหลายดังต่อไปนี้



ปลาต้มทอดสมุนไพร



ไข่เจียวปลาต้ม



หลนปลาต้ม



แกงอ่อมปลาต้ม



นึ่งปลาต้ม



จ่อมปลาต้ม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จะไม่มีหน้าร้านจำหน่ายส่วนใหญ่จะจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าOTOP ทั้งในและนอกจังหวัด.

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวกสถานที่ตั้ง เลขที่ ๑๕๙ บ้านตอประดู่ หมู่ที่ ๕

อำเภอโนนศิลา จังหวัดขอนแก่น ๔๐๑๑๐ โทรศัพท์..๐๘๕-๖๘๐๘๐๔๒สามารถ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มปลาสามโนนศิลา ผู้ดูแล นายทนต์ศักดิ์ บางปา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

จะไม่มีหน้าร้านจำหน่ายส่วนใหญ่จะจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าOTOP ทั้งในและนอกจังหวัด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๑๕๙ บ้านตอประดู่ หมู่ที่ ๕ อำเภอโนนศิลา จังหวัดขอนแก่น ๔๐๑๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๕-๖๘๐๘๐๔๒ โทรสาร

E-mail

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

- กลุ่มอาชีพดีเด่น “กลุ่มปลาสามโนนศิลา” ของ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายทินกร บรรพรหม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายทินกร บรรพรหม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายจรัส ผิวขม

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอโนนศิลา

2. นายรัชชัย รอดงาม

ตำแหน่ง นายอำเภอโนนศิลา

3. นายประกาย ดอนมุงคุณ

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอโนนศิลา

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวพัชนี สภา

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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