

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเหนียวมะม่วง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แห่มสิงห์ ตำบล พลับ

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)

-มะม่วงอกร่องสุก หรือน้ำดอกไม้ ๓ ลูก

-ข้าวเหนียวนูน ๑ กิโลกรัม

-หัวกะทิสด ๔๕๐ กรัม

-เกลือป่น ๓/๔ ช้อนชา

-น้ำตาลทราย ๕๕๐ กรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

-ใช้ใบเตยแก่ๆ ช่วยในการขยำน้ำตาลทรายกับน้ำกะทิจนกระทั่งละลายหมด จากนั้นใช้ผ้าขาวบางพับทบ ๒ กรองเศษผง เศษใบเตยหรือน้ำตาลทรายไม่หมดทิ้งไป นำข้าวเหนียวแช่น้ำทิ้งไว้ ๑ คืน

-นำสารส้มขัดข้าวเหนียวเบาๆสักพักจะเห็นว่าข้าวเหนียวขุ่นขึ้นมากๆแล้วเทน้ำทิ้ง และก็ข้าวข้าวเหนียว สัก ๓-๔ ครั้ง จนกระทั่งน้ำข้าวเหนียวใสมองเห็นเมล็ดอย่างชัดเจน

-นำผ้าขาวบางรองไว้ในซึ้งหรือหม้อหนึ่ง ข้าวเหนียววางลงบนผ้าขาวบางจากนั้นนำไปนึ่งจนข้าวเหนียวสุกประมาณ ๒๐ นาที

-ในหม้อขนาดเล็กใส่น้ำตาล เกลือป่น และหัวกะทิ และน้ำตั้งไฟอ่อนๆ คนจนส่วนผสมน้ำเข้าหมดเข้ากันดี จากนั้นจึงใส่ใบเตยหอมลงไปทิ้งไว้สักพักจึงปิดไฟ

-เตรียมกะทิสำหรับนึ่งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย และเกลือ

-เมื่อข้าวเหนียวสุกดีแล้ว ก็ให้เทน้ำข้าวเหนียวลงไปใ้น้ำกะทิที่เราเตรียมไว้เลย คนด้วยพายให้เข้ากันดี ปิดฝาให้สนิทประมาณ ๑๐ นาที คนปาดไปมาทิ้งไว้อีก ๒๐ นาที ทำซ้ำๆ ๒ รอบ

ในงานใส่ข้าวเหนียวที่นึ่งไว้จนสุกดีแล้วลงไปจากนั้นจึงใส่น้ำกะทิที่เคี่ยวไว้ในขั้นตอนที่สามตามลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากันทิ้งไว้ ๑๕ นาที

-ในระหว่างที่รอเตรียมน้ำกะทิตราดหน้า โดยผสมหัวกะทิ (๒ ถ้วยตวง) และเกลือป่น (๑/๔ ช้อนชา) ลงในหม้อขนาดเล็ก และนำไปตั้งไฟอ่อนๆคนจะเกลือละลายทั่วจึงปิดไฟ

-ปอกมะม่วงและจัดใส่จานเวลาเสิร์ฟตักข้าวเหนียวใส่จานจากนั้นโดยหน้าด้วยน้ำกะทิและถั่วทอง เสริฟทันทีหลังจากปอกมะม่วงเสร็จใหม่ๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาววนิชชา วัฒนพงศ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสาววนิชชา วัฒนพงศ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

สภาวัฒนธรรมอำเภอแหลมสิงห์ อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชุดิภาญ์ พูนชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายนิติ วิวัฒน์วานิช

ตำแหน่ง นายอำเภอแหลมสิงห์

2. นางสาวณิชา วัฒนพงศ์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอแหลมสิงห์

3. นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอแหลมสิงห์

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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