

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวแต่น้ำแดงโม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สันทราย ตำบล สันทราย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวจ้าว เป็นขนมพื้นบ้านของชาวล้านนา ทำมาจากข้าวจ้าวเหนียวที่ผ่านการนึ่งสุกแล้วนำมาคลุกเคล้ากับน้ำอ้อย น้ำตาล แล้วนำไปตากแห้งจึงนำมาทอด ซึ่งในอดีตข้าวจ้าวแต่น้ำแดงได้รับความนิยมมากในช่วงที่มีเทศกาล เช่น สงกรานต์ ปอยหลวง งานบวช เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง ประกอบด้วย

๑.ข้าวจ้าวเหนียว ๑/๒ ลิตร ๒.น้ำแดงโม ๑ ถ้วย ๓.งาดำ ๒ ช้อนโต๊ะ ๔.งา

ขาว ๒ ช้อนโต๊ะ

๕.เกลือป่น ๑ ช้อนชา ๖.น้ำมันพืช ๒ กิโลกรัม

วิธีการประกอบอาหาร

๑.แช่ข้าวสารประมาณ ๑ คืน

๒.เตรียมเตงโม โดยนำเตงโมมาปั่น เคี้ยวน้ำอ้อยผสมเล็กน้อย

๓.นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้นานิ่งให้สุก

๔.นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว เทใส่ชาม แล้วนำน้ำเตงโมปั่นมาผสมให้เข้ากัน

๕.กดข้าวลงในพิมพ์วงกลม บนตะแกรงมุ้งลวด

๖.นำข้าวแต่นไปตากแดด ๒ วัน

๗.ทอดข้าวแต่นในน้ำมันร้อนจัด

๘.เคี้ยวน้ำอ้อยแล้วนำมาหยอดบนข้าวแต่น

เคล็ดลับในการปรุง

การทำน้ำอ้อยสำหรับหยอดหน้าข้าวแต่น ให้เคี้ยวน้ำอ้อยจนข้นเหนียว ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยหยอดลงไปหน้าข้าวแต่น เพื่อให้ข้าวแต่นกรอบนานขึ้น

เคล็ดลับในการเลือกเครื่องปรุง

การทอดข้าวแต่น หรือ จิ้นข้าวแต่น ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ข้าวแต่นพองตัวและกรอบอร่อย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

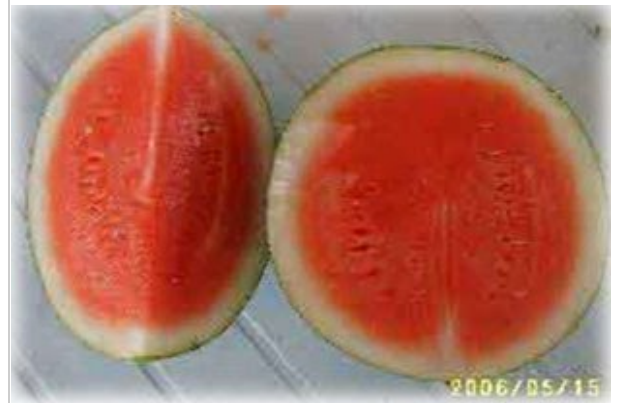
๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวแต๋นที่ทำสำเร็จ



แบบพิมพ์



แตงโม



ข้าวสาร น้ำแช่ และนึ่ง



เทลงในแบบพิมพ์



นำตากแดดให้แห้ง



	นำไปทอด  เคี้ยวน้ำอ้อย
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันทรายหลวง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๗ หมู่ที่ ๔ บ้านสันทรายหลวง ตำบลสันทราย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๗ หมู่ที่ ๔ บ้านสันทรายหลวง ตำบลสันทราย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ ๐๕๓ ๓๙๖๑๖๑ โทรสาร

E-mail

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

เกียรติบัตรสุดยอดภูมิปัญญาไทย

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