

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวแคบ (นางลัดดา กันทะจีน)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวแคบ (นางลัดดา กันทะจีน)

2. แหล่ง

ชุมชน ข้าวแคบ (นางลัดดา กันทะจีน) อำเภอ สันกำแพง ตำบล แม่ป๋าคา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อื่นๆ : อาหารว่างทางภาคเหนือที่กำลังจะสูญหาย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ข้าวแคบ เป็นอาหารว่างชนิดหนึ่ง ที่มีวิธีทำคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ แต่การทำข้าวแคบ เป็นการนำเอาแผ่นแป้งไปตากแดดให้แห้ง ทำให้สุกโดยปิ้งหรือทอด นิยมเก็บไว้รับประทานในงานเทศกาลสำคัญ เช่น ปีใหม่เมือง งานบวชลูกแก้ว งานปอยหลวง ปัจจุบัน ยังนิยมรับประทานกันอยู่ มีขายทั่วไปในท้องตลาดในภาคเหนือตอนบน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

1.	ข้าวสารเหนียว	1	ลิตร
2.	งา	3	ช้อนโต๊ะ
3.	เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ

- 1. ล้างข้าวสารเหนียวให้สะอาด แช่ไว้ 1 คืน
- 2. ล้างข้าวสารเหนียวที่แช่แล้วอีกครั้งหนึ่ง และนำมาผึ่งด้วยไม้หั่น จะได้แบ่งสำหรับทำข้าวแคบ
- 3. ผสมงาดำและเกลือลงในน้ำแบ่ง คนให้เกลือละลาย
- 4. คลุมหม้อด้วยผ้าขาวบาง ตั้งน้ำให้เดือด ละเลงแบ่งลงบนผ้าเป็นแผ่นวงกลม
- 5. พอแบ่งสุก ใช้ไม้พายช้อนขึ้น
- 6. วางแบ่งลงบนแผ่นหญ้าคา ทำต่อเรื่อยๆ จนเต็ม
- 7. ตากแดดให้แห้ง ประมาณ 2 วัน
- 8. ย่างแผ่นแบ่งกับเตาถ่านจนเหลืองทั่ว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงประยุกต์(ถ้ามี)
ข้าวแคบ เป็นอาหารว่างชนิดหนึ่ง ที่มีวิธีทำคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ แต่การทำข้าวแคบ เป็นการนำเอาแผ่นแบ่งไปตากแดดให้แห้ง ทำให้สุกโดยปิ้งหรือทอด นิยมเก็บไว้รับประทานในงานเทศกาลสำคัญ เช่น ปีใหม่เมือง งานบวชลูกแก้ว งานปอยหลวง ปัจจุบัน ยังนิยมรับประทานกันอยู่ มีขายทั่วไปในท้องตลาดในภาคเหนือตอนบน	

(แนบภาพนี้เป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวแคบ (นางลัดดา กันทะจีน)



ข้าวแคบ (นางลัดดา กันทะจีน)



ข้าวแคบ (นางลัดดา กันทะจีน)

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวแคบ (นางลัดดา กันทะจีน)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางลัดดา กันทะจีน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ 102 หมู่ที่ 3 บ้านป่าสักน้อย ต.แม่ปูกา อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ 50130

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 102 หมู่ที่ 3 บ้านป่าสักน้อย ต.แม่ปูกา อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ 50130

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายพรณ ชีรณัฐดารินทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายพรณ ชีรณัฐดารินทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. -

ตำแหน่ง -

2. -

ตำแหน่ง -

3. -

ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ -

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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