

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร
อำเภอ
1. ชื่ออาหาร
ชื่อหลัก : แกงขมิ้นตำบลดุสิต
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): แกงขมิ้นบ้านไร่เหนือ
2. แหล่ง
ชุมชน นางสุวรรณ์ จินดา อำเภอ ถ้ำพรรณรา ตำบล ดุสิต
3. ประเภทอาหาร
3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น
3.2 ลักษณะ คาว
4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)
- ขมิ้นสด ๕ กิโลกรัม
- เครื่องแกงเผ็ด ๑ กิโลกรัม ประกอบด้วย พริกชี้หนู พริกไทย ขมิ้น หอม กระเทียม ตะไคร้ เกลือ กะปิ น้ำตาล
- เคยปลา ๗๐๐ กรัม , พุงปลา ๕๐๐ กรัม
- เนื้อปลาอบ ๒ กิโลกรัม
- กะทิ ๓ กิโลกรัม (แยกหางกะทิและหัวกะทิ)
- ใบมะกรูด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
ชั้นเตรียมขมิ้น - นำขมิ้นสดที่มีลักษณะพอเหมาะคือไม่แก่จัด ล้างทำความสะอาดและตัดรากให้หมด - ตำขมิ้นหยาบๆ ล้างด้วยน้ำสะอาด หลายๆ ครั้ง จนสีน้ำล้างขมิ้นใส - นำขมิ้นที่ล้างแล้วไปต้ม ใช้ไฟอ่อนๆ ประมาณ ๑ ชั่วโมง (เคล็ดลับที่ตกทอดกันมาในรุ่นๆ ยาย ให้เอาน้ำล้างข้าวสารเป็นน้ำต้มขมิ้น แต่ในปัจจุบันนี้หากเป็นข้าวสารที่ข้อมมือ หรือข้าวที่ปลูกเอง ก็สามารถเอาน้ำข้าวสารมาต้มได้ แต่หากเป็นข้าวสารที่ซื้อบรรจุถุง ก็ไม่นิยมเอาน้ำข้าวสารมาต้ม เนื่องจากเกรงว่าอาจมีสารปนเปื้อน) - นำขมิ้นที่ต้มเรียบร้อยแล้วใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ ชั้นเตรียมเคยปลาและพุงปลา - นำเคยปลา และพุงปลา เทผสมกันในหม้อแล้วเติมน้ำสะอาดลงไปให้น้ำท่วมเคยปลาและพุงปลา - นำไปต้มไฟปานกลาง ใช้ช้อนคนเป็นระยะจนเคยปลาและพุงปลาละลาย - นำเคยปลาและพุงปลาที่ต้มมากรองเอาก้างปลาออก ขึ้นปรุง - นำเครื่องแกงละลายกับหางกะทิ ใส่เคยปลาและพุงปลาที่ต้มเตรียมไว้ผสมกับเครื่องแกง - ตั้งไฟปานกลางจนเริ่มเดือดใส่ขมิ้นที่เตรียมไว้ลงไป คนให้เข้ากัน ตั้งไฟแล้วใส่น้ำมันปลาที่เตรียมไว้ - ปรุงรสตามชอบ ใส่หัวกะทิ และใส่ใบมะกรูด รอน้ำแกงเดือด ยกเสิร์ฟได้ แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ส่วนผสมของแกงขมิ้น เช่น ขมิ้น กะทิ เครื่องแกง กะปิ น้ำตาล เกลือ ปลาย่าง แกงไตปลา และใบมะกรูด



นำขมิ้นตำหยาบๆ



นำส่วนผสมต่างๆ เทคลุกเคล้าให้เข้ากัน



เมื่อผสมทุกอย่างเข้าด้วยกันแล้ว นำมารองเพื่อเอาเศษ
ออก



ตั้งไฟจนเดือด แล้วใส่น้ำห้วกะทิลงไป



เมื่อแกงเดือดได้ที่ ใส่ปลาอย่างลงไป ชิมรสให้กลมกล่อม
ตามใจชอบ



เมื่อชิมรสตามความพอใจแล้ว ใส่ใบมะกรูด เป็นอันเสร็จ



รับประทานได้ทั้งข้าวและขนมจีน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสุภวรรณ จินดา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตลาดนัดบ้านโคกเคียน หมู่ที่ ๒ ตำบลคูสิต อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๒๕๗ หมู่ที่ ๒ ตำบลคูสิต อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ ๐๘๕ ๗๘๗๑๕๖๙ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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