

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระจยาสารท

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แก้วเลี้ยว ตำบล มหาโพธิ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

กระจยาสารทเป็นขนมหวานของไทย ทำจากถั่วงา ข้าวคั่ว มาผัดกับน้ำตาล มักจะทำกันมากในช่วงสารทไทย แรม 15 ค่ำ เดือน 10 และบางท้องถิ่นนิยมรับประทานกับกล้วยไข่กระจยาสารทเป็นสัญลักษณ์ของผลิตผลทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งเป็นการทำบุญเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา ซึ่งเป็นการเก็บ พืชผลครั้งแรกอีกด้วย ในอำเภอแก้วเลี้ยวมีการทำมากที่ตำบลมหาโพธิ์ อำเภอแก้วเลี้ยว จังหวัดนครสวรรค์สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของแม่บ้านการเกษตรตำบลมหาโพธิ์ ๔. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) อุปกรณ์ กระจยาสารท เตาไฟน แบบพิมพ์ที่ใช้ใสกระจยาสารท ถูพลาสติก ยางรัด มีด ส่วนผสม กะทิ 5 กิโลกรัม น้ำตาลปีบ 7 กิโลกรัม แบะแซ 7 กิโลกรัม ถั่วลิสง 15 กิโลกรัม งา 2 กิโลกรัม ข้าวตอก 0.5 กิโลกรัม ข้าวเม่า 3 กิโลกรัม

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี

จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
๑.รูปส่วนผสม รูป 1. คั่วถั่วลิสงไปให้สุก จากนั้นก็กะเทาะเปลือกออกให้หมด และคลึงถั่วให้แตกเป็นซีกๆ รูป 2. คั่วงาให้สุก มีสีเหลืองอ่อน และหอม รูป 3. ผสมกะทิน้ำตาลปีบแบบแซ่ ใส่ในกระทะที่ตั้งไฟตามส่วนผสมตามข้างต้น แล้วเคี่ยวให้เข้ากัน ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ๒ รูป 4. ผสมถั่วลิสงคั่ว งาคั่ว ข้าวเม่าข้าวตอก คลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ และเมื่อส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากันดีแล้ว ให้ยกกระทะลง ๒ รูป 5. นำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ หรือ ตักใส่แบบพิมพ์ตามแบบที่เราต้องการ แล้วแต่ความต้องการของตลาด แต่ส่วนมากจะตักใส่แบบพิมพ์ และตัดเป็นชิ้น ๆ เล็ก ๆ เพื่อสะดวกในการรับประทาน รูป 6. บรรจุภัณฑ์ รูป 7.รูปใบรับรองโอท็อป	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

195 ม.3 ซอย 11 ต.มหาโพธิ อ.แก้งเลี้ยว จ.นครสวรรค์ 60230

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

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