

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหน่อไม้ไก่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ตากฟ้า ตำบล นนงพิกุล

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ตำบลนนงพิกุล อำเภอตากฟ้า จังหวัดนครสวรรค์ เป็นพื้นที่ที่เป็นป่าส่วนมากโดยเฉพาะป่าไผ่ มีหน่อไม้ขึ้นในฤดูเป็นจำนวนมาก และได้มีวิธีการถนอมอาหารเก็บไว้กินเป็นจำนวนมาก ระยะเวลาาน ประชากรส่วนมาก มักจะใช้หน่อไม้ในการปรุงอาหารรับประทานในชีวิตประจำวัน อาหารอย่างหนึ่งที่นิยม รับประทาน คือ แกงหน่อไม้ไก่ แกงหน่อไม้ไก่ เป็นเมนูยอดฮิตที่หาทานได้ตามร้านขายข้าวแกงทั่วไป นอกจากรสชาติที่อร่อยแล้ว หน่อไม้เอง ก็มีคุณค่าทางอาหารมากมาย มีทั้งโปรตีน และวิตามินที่สำคัญคือ หน่อไม้ยังมีกรดอะมิโน สำคัญที่ร่างกายเราเอง ไม่สามารถผลิตได้อีกด้วย หน่อไม้เมื่อผ่านการย่อยแล้วก็เป็นกากอาหารอย่างดี อีกด้วย แต่เนื่องจากเป็นแกงกะทิ ควรรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม เพราะอาจส่งผลต่อน้ำหนักตัวได้

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบและเครื่องปรุง -เนื้อไก่ ๔๐๐กรัม (หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ) -น้ำพริกแกงเผ็ด๒.๕ช้อนโต๊ะ -กะทิ ๒ถ้วยตวง -น้ำปลา ๒ช้อนโต๊ะ -เกลือ ๑/๔ช้อนชา -พริกชี้ฟ้าแดง ๓เม็ด (หั่นตามแนวยาว) -ใบโหระพา ๑/๒ถ้วยตวง -ใบมะกรูด ๑/๔ถ้วยตวง (ฉีกเป็นชิ้นๆ) -น้ำตาล ๑.๕ช้อนชา -หน่อไม้ ๑กระป๋อง (หั่นเป็นชิ้นๆ) ๕.วิธีทำที่ละ

ขั้นตอน ๑. ใส่กะทิ (๑ถ้วยตวง) ลงไปหม้อและนำไปตั้งไฟร้อนปานกลาง เติมน้ำพริกแกงเผ็ด ลงไป คนจนเครื่องแกงกับกะทิเข้ากัน และรอจนเดือด ๒. ใส่เนื้อไก่ลงไป คนเรื่อยๆ จนเนื้อไก่สุก ๓. เติมหอยที่ล้างสะอาด (๑ถ้วยตวง) และหอยนางรมลงไปในหม้อ ปรงรสด้วย น้ำปลา, น้ำตาล, เกลือ และคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน รอจนเดือดอีกครั้ง ๔. ใส่ใบมะกรูดและใบโหระพาลงไป คนให้ทั่วจึงปิดไฟแล้ว ตักแกงใส่ถ้วย แต่งหน้า ด้วยใบโหระพาและเสิร์ฟทันทีพร้อมข้าวสวยร้อนๆ ๖. มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่าง ๆ มี ๗. ชื่อ-สกุลผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ นายสนั่น สุวรรณบัวสด ตำบลหนองพิกุล อำเภอดงบัง จังหวัดนครสวรรค์

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

## 7. การสร้างงานและรายได้

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

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนา 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