

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหยวกกล้วย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พยุหะคีรี ตำบล เขาทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงหยวกกล้วย หรือเลียงหยวกกล้วย เป็นอาหารในงานมงคลต่างๆ เพราะส่วนประกอบอาหารที่สำคัญได้แก่ หยวกกล้วย เป็นพืชที่มีกาบใบแสดงถึงความผูกพัน จึงไม่นิยมทำในงานศพ เป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ และยังเป็นที่รวมของลูกหลาน ความเชื่อ ใช้เป็นอาหาร ในงานมงคลต่างๆ แสดงถึงความผูกพัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารที่รับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัย แต่จะเหมาะสำหรับผู้สูงอายุ เพราะมีโปรตีนจากปลา และถั่วเขียว เหมาะกับอากาศในช่วงฤดูหนาว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นอาหารคาวที่ใช้ในงานมงคล เช่นงานแต่งงาน เชื่อว่า ตัดไม่ขาดยังเหลือเอื้อโยผูกพัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ต้นกล้วย นำเฉพาะส่วนใน หรือใจกลางต้นที่ยังอ่อนอยู่ ถั่วเขียวมัน ใบชะพลู มะขามเปียก เครื่องแกง ประกอบด้วย เกลือเม็ด 1 ช้อนแกง, ตะไคร้ 3 ต้น, กระชาย 10 หน่อ, กระเทียม 3 หัว, หอมแดง 5 หัว, พริกแห้ง 10 เม็ด, กะปิ 2 ช้อนแกง

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)
เครื่องแกง นำส่วนผสมทั้งหมด มาโขลกให้ละเอียด สับ หอยกกล้วยแช่น้ำมะขามเปียกและเกลือ คั่วถั่วเขียวมันให้ เหลือง บดถั่วเขียวมันคั่วเอาเปลือกออกให้เม็ดถั่วพองแตก ออก ต้มหม้อน้ำให้เดือด ใส่ถั่วเขียวมันต้มให้สุก ใส่หอยก กล้วยที่แช่น้ำ มะขามเปียก ใส่ปลาอย่างแห้งที่แกะก้างแล้ว ใส่ เครื่องแกง เติมน้ำมะขามเปียก ปรงรส ใส่ใบชะพลู เคล็ดลัับ/ เทคนิคในการปรุง ต้องประมาณเครื่องปรุงให้มีความ พอเหมาะพอดีในการเตรียมหอยกกล้วย ต้องสับแช่น้ำ มะขามเปียก และเกลือ เพื่อป้องกันมิให้หอยกกล้วยดำ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

องค์การบริหารส่วนตำบลเขาทอง ต.เขาทอง อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

โทรศัพท์ โทรสาร 256-356400

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