

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมตาลบางกร่าง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล บางกร่าง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ขนมไทย” นับเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมประจำชาติอยู่คู่กับสังคมไทยมาช้านาน ตามหลักฐานที่แสดงในภาพยี่ห้อเรือขมเครื่องควรวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้ทรงกล่าวถึงอาหารคววและขนมไทยนับร้อยชนิดที่นิยมทำในสมัยนั้น บางประเภทใช้สำหรับเพื่อรับประทานกันเป็นของว่าง ขณะที่บางประเภททำกันในช่วงงานเทศกาล งานประเพณี งานทางศาสนา หรืองานที่มีการประกอบพิธีกรรมต่างๆ เท่านั้น นอกจากนี้ขนมไทยยังแฝงความหมายอันลึกซึ้งไว้ในชื่อของขนมไทยแต่ละชนิด ซึ่งอุปมาได้ถึงลักษณะนิสัยของคนไทยในสมัยนั้นว่านอกจากมีความละเอียดและลึกซึ้งในการตั้งชื่อ ยังมีอุปนิสัยละเอียดลออ เยือกเย็น อดทน และช่างสังเกตมีความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบชั้นดี เครื่องปรุงชั้นเลิศ ขั้นตอนการจัดสำรับที่ละเอียดลออ จนมาถึงวิธีการรับประทานที่มีละเมียดละไม เพราะเห็นคุณค่าของการทำอาหารและขนมแต่ละชนิด สมัยโบราณกาลเริ่มตั้งแต่สมัยสุโขทัย ส่วนประกอบหลักในการทำขนมไทยมีเพียงสามอย่างได้แก่ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว และพัฒนาเพิ่มส่วนผสมของไข่และน้ำตาลทรายผสมเข้ามาในสมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่งขนมไทยหลายชนิดที่ยังคงอยู่ในปัจจุบัน เกิดจากการประยุกต์จากสูตรขนมของชาวต่างชาติที่เข้ามาในประเทศไทยโดยผ่านความสัมพันธ์ทางการเมือง อาทิเช่น สูตรขนมของชาวโปรตุเกสโดยท้าวทองกีบม้า หรือ มารี กีมาร์ เดอ ปินา ท่านผู้หญิงภรกรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์กงสุลประเทศโปรตุเกสประจำประเทศไทย ซึ่งเป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมโปรตุเกส ได้ประยุกต์มาจากสูตรขนมของชาวโปรตุเกส ถูกดัดแปลงให้มี

รูปรสลักษณะเป็นแบบไทยๆ จนกลายเป็นความเชื่อว่าขนมดังกล่าวเป็นขนมไทยแท้ดั้งเดิม การแบ่งประเภทของขนมไทยสามารถใช้เกณฑ์ตามวิธีการทำให้สุก ได้แก่ กวน นึ่ง เชื่อม ทอด นึ่งหรืออบ และ การต้ม เกณฑ์แหล่งกำเนิดขนม ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคอีสาน ภาคใต้ หรือเกณฑ์การมีส่วนร่วมในวิถีไทย ได้แก่ งานเทศกาลงานบุญ พิธีกรรมและความเชื่อ และการแสดงยศถา เป็นต้น ขนมไทยนับเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการนำเสนอความเป็นไทยให้นักท่องเที่ยวทั้งในเชิงประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณี และ ความเชื่อ ซึ่งสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารถ่ายทอดความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี ขนมตาล เป็นขนมไทยพื้นบ้าน เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม พู มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สูงอมแป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก เนื้อลูกตาลยี่ที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล ได้จากการนำผลตาลที่สูงจนเหลืองดำ เนื้อข้างในมีสีเหลือง มีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากต้นเอง มาปอกเปลือกออก นำมายกกับน้ำสะอาดให้หมดสีเหลือง นำน้ำที่ขยี้แล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตกเหลือแต่เนื้อลูกตาล ในปัจจุบัน หาทานขนมตาลรสชาติดีได้ยาก เนื่องจากปริมาณการปลูกต้นตาลที่ลดลง ขนมตาลที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการมักใส่เนื้อตาลน้อย เพิ่มแป้งและเจือสีเหลืองแทน ซึ่งทำให้ขนมตาลมีเนื้อกระด้าง ไม่หอมหวาน และไม่อร่อย ขนมตาลบางกร่าง ตำบลบางกร่าง อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นขนมตาลสูตรโบราณ โดยการสืบทอดสูตรขนมตาลจากรุ่นสู่รุ่น เริ่มต้นจากการทำขนมไทยรับประทานกันเองภายในบ้าน จากนั้นนางบุญมี นุ่มทอง ผู้สืบทอดสูตรขนมตาลโบราณ ซึ่งขณะนั้นนางบุญมี นุ่มทอง ได้เปิดร้านขายก่วยเตี้ยตัมย่า - เย็นตาโฟ อยู่บริเวณหน้าวัดโบสถ์ดอนพรหม ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ได้นำขนมตาลที่ทำตามสูตรโบราณของครอบครัวมาให้ลูกค้าทดลองชิมฟรี ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี จากนั้นนางบุญมี นุ่มทอง จึงเริ่มจำหน่ายขนมตาลสูตรโบราณของตนเรื่อยมา จนเป็นที่นิยมของกลุ่มลูกค้าที่ชอบรับประทานขนมไทย โดยเฉพาะกลุ่มที่นิยมรับประทานขนมตาลแท้ๆ ซึ่งหารับประทานยาก เนื่องจาก ปริมาณการปลูกต้นตาลที่ลดลง ขนมตาลที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการมักใส่เนื้อตาลน้อย เพิ่มแป้งและเจือสีเหลืองแทน ซึ่งทำให้ขนมตาลมีเนื้อกระด้าง ไม่หอมหวาน และไม่อร่อย แตกต่างจากขนมตาลตาลของนางบุญมี นุ่มทอง ซึ่งยังทำตามสูตรโบราณ ใช้เนื้อตาลล้วนๆ ผสมแป้งเล็กน้อย ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ทำให้เนื้อขนมที่ออกมานุ่มอร่อย หอมหวานเนื้อตาลแท้ๆ รสชาติกลมกล่อม สามารถเก็บไว้ได้นาน รสชาติความอร่อยแตกต่างกับร้านอื่นๆ ลูกค้าที่ได้รับการประทานลูกใจ และบอกต่อให้กับคนรู้จักให้มาลองชิม จนกลายเป็นขนมตาลบางกร่างสูตรโบราณที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนนทบุรี 1 ใน 10 ของดีเมืองนนท์ โดยนอกจากจะมีขนมตาลบางกร่างของนางบุญมี นุ่มงามจำหน่ายที่ร้านก่วยเตี้ยตัมย่า - เย็นตาโฟ หน้าวัดโบสถ์ดอนพรหมแล้ว ยังสามารถสั่งซื้อเพื่อใช้ในงานพิธีต่างๆ หรือเป็นของฝากของขวัญให้กับผู้อื่นได้ ปัจจุบัน ขนมตาลบางกร่าง มีนายสมภาร เรือนแจ้ง เป็นผู้สืบทอด โดยเปิดเป็นร้านขนมตาลคุณเล็ก บางกร่าง (สูตรโบราณ แม่บุญมี นุ่มทอง) จำหน่ายทุกวันอังคาร - อาทิตย์ เวลา 05.30 - 12.00 น. และยังคงตั้งร้านอยู่ที่เดิม คือ ร้านก่วยเตี้ยตัมย่า - เย็นตาโฟ หน้าวัดโบสถ์ดอนพรหม ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สารับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสารับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการอาหารหวานที่จัดเป็นสารับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สีสัน ชนิด

ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่ละสำรับจะต้องมีผลไม้ 10 ที่ และขนมเป็นน้ำ 1 ที่เสมอ ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานสิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีพิธีเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นสิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมไทยภาคกลาง ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวเจ้า เช่น ข้าวตัง นางเล็ด ข้าวเหนียวมูล และมีขนมที่หลุดลอด มาจากรั้ววัง จนแพร่หลายสู่สามัญชนทั่วไป เช่น ลูกชุบ หม้อข้าวหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ ขนมตาล เป็นต้น "นนทบุรี" เป็นเขตปริมณฑลของกรุงเทพมหานคร มีแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นแม่น้ำสายหลักของประเทศไหลผ่าน มีลำคลองมากมาย มีเกาะเกร็ดซึ่งเป็นแหล่งอารยธรรมของมอญ มีผลไม้ลือชื่อนามหลายชนิด เช่น ทุเรียนนนท์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของจังหวัดนนทบุรี ซึ่งเป็นอาหารเลิศรส ได้รับการถ่ายทอดจาวังในสมัยรัชกาลที่ ๕ อาหารหวาน ได้รับการถ่ายทอดวิธีการทำจากชาววังในสมัยรัชกาลที่ ๕ เช่นเดียวกับอาหารคาว อาหารหวานในท้องที่จังหวัดนนทบุรี นอกจากทำรับประทานแล้ว ยังทำเพื่อการค้า ซึ่งส่งออกขายทั่วกรุงเทพมหานครและจังหวัดใกล้เคียง โดยชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณวัดบางบัวทอง อำเภอบางเกร็ด เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา เม็ดขนุน และขนมตาล เป็นต้น เมื่อก้าวถึงอัตลักษณ์ของขนมไทย ควรเป็นการนำวัสดุธรรมชาติหรือวัตถุดิบตามธรรมชาติที่มักถูกใช้ในกระบวนการปรุงแต่งขนมไทยและสร้างความแตกต่างให้กับขนมไทยเมื่อเปรียบเทียบกับขนมหวานชาติอื่น มาใช้ในการสร้างสัญลักษณ์ให้กับขนมไทย ดังนั้นเมื่อพิจารณาจากกระบวนการผลิตจะเห็นได้ว่า องค์ประกอบหลักที่สร้างความแตกต่างให้กับขนมไทยได้อย่างชัดเจน - การใช้วัตถุดิบที่แตกต่างจากขนมหวานชาติอื่นๆ มาเป็นส่วนผสม เช่น มะพร้าวและกะทิ ข้าวและแป้ง ถั่วและงา กลิ่นหอมจากเทียนอบและดอกไม้ตามธรรมชาติ ซึ่งวัตถุดิบเป็นผลผลิตจากภาคเกษตรกรรมที่สามารถผลิตได้ภายในประเทศหรือท้องถิ่นนั้นๆ - การใช้วัตถุดิบในธรรมชาติมาสร้างสรรค์ให้เกิดสีสันสำหรับขนมไทย ตัวอย่างเช่นสีเขียวจากดอกใบเตย สีส้มจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้นหรือหญ้าฝรั่น สีแดงจากครัน หรือสีดำจากกาบมะพร้าวเผาไฟ - การใช้วัตถุดิบในธรรมชาติมาสร้างสรรค์เป็นภาชนะสำหรับใส่ขนมไทย เช่น ใบเตย ใบตอง ใบจาก ไม้กลัด - การออกแบบรูปลักษณ์ของขนมให้มีลายเส้นอ่อนช้อยและมีการใช้สีสนในการจัดแต่ง เช่น ลายบนขนมทองเอก การจีบของขนมทองหยิบ การใช้สีขาวของไข่มะพร้าวฝอยที่โรยบนขนมเปียกปูนสีดำหรือสีเขียว การทำขนมชั้นที่วางสลับกันระหว่างสีสนต่างๆ เช่น สีเขียว สีม่วง และสีขาว ขนมตาลเป็นขนมไทยแท้ดั้งเดิม และเริ่มหาซื้อรับประทานยากขึ้น ตามจำนวนของต้นตาลที่นับวันจะลดน้อยลงไป ความเด่นของขนมตาล อยู่ที่ความหอมหวานของน้ำคั้นจากผลตาลสุกงอม ความหวานมันที่ได้จาก มะพร้าวขูดเป็นเส้นโรยอยู่หน้าขนม ว่ากันว่าที่ใดมีต้นตาลที่นั่นต้องมี ขนมตาล เพราะต้นตาลเป็นไม้ยืนต้นที่ให้ประโยชน์กับคนไทยมากมาย นับแต่ลูกตาลเนื้อนิ่มใสหวานชื่นใจ ที่จะรับประทานสดๆ หรือนำไปเชื่อม รับประทานกับน้ำแข็งก็อร่อยไม่แพ้กัน จาวตาล หรือส่วนที่อยู่ด้านใน ของเมล็ดตาลที่แก่จัด ฉားเอามาเชื่อมกับน้ำตาลก็รับประทานได้ แลมน้ำ หวานที่ได้จากวงตาลก็นำมาทำน้ำตาลโตนด ที่มีความหอมและหวาน แหลม่อย่าง

น้ำตาลทรายก็สู้ไม่ได้ คนไทยนิยมเอามาปรุงอาหารไทย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ ขนมไทยเป็นขนมที่มีมาแต่โบราณ เป็นขนมที่มีลักษณะที่บ่งบอกความเป็นไทยทั้งในรูปลักษณ์ และรสชาติที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ใช้ความประณีตบรรจงในการทำเป็นอย่างมาก ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมประเพณีของไทย ขนมไทยจึงนับเป็นความภาคภูมิใจของคนไทย
ขนมไทยมีส่วนประกอบหลัก 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว นำมาผสมผสานกันและดัดแปลงในส่วนต่างๆทำให้สุกโดยวิธีการแตกต่างกันไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมตาลบางกร่าง

ส่วนผสม

- | | |
|------------------------|------------|
| 1. ลูกตาลสุก | 1 - 2 ลูก |
| 2. แป้งข้าวเจ้าสด | 500 กรัม |
| 3. น้ำตาลทราย | 350 กรัม |
| 4. มะพร้าวทึนทึกขูดขาว | 500 กรัม |
| 5. ไข่ | 1 ฟอง |
| 6. เกลือป่น | 1/2 ช้อนชา |

วิธีทำ

1. ยีลูกตาลด้วยน้ำให้หมดเนื้อ ใส่ถุงผ้ากรองให้แห้ง ตวงเนื้อลูกตาลให้ได้ 1½ ถ้วยตวง
2. มะพร้าวคั้นให้ได้กะทิ 2 ถ้วยตวง
3. นวดแป้งกับกะทิให้นุ่ม ใส่ไข่ น้ำตาลทราย เกลือ เนื้อลูกตาล กะทิที่เหลือผสมให้เข้ากัน ปิดขามอ่างที่ผสมแป้งด้วยผ้าหนาๆ ทิ้งไว้ให้แป้งขึ้นประมาณ 4 - 5 ชั่วโมง
4. ห่อด้วยใบตอง หรือหยอดใส่กระตุง หยอดใส่ถ้วย โรยด้วยมะพร้าวที่ขูดด้วยมือแมวเป็นเส้นเล็กๆ นึ่งให้สุก

เคล็ดลับ

- * ควรใช้แป้งสดดีกว่าแป้งแห้ง ถ้าต้องการให้ฟองละเอียดผสมแป้งสาลีประมาณ 1½ - 2 ช้อนโต๊ะ
- * ถ้าแป้งไม่ขึ้น ต้องหมักต่อให้ขึ้น หรือใช้ผงฟูชนิดขึ้น 2 เท่า ผสมลงไปแทนการหมักก็ได้
- * ถ้าต้องการให้ขนมนุ่ม ควรนวดแป้งมากๆ และอย่าผสมแป้งขึ้นเกินไป
- * มะพร้าวทึนทึกขูดให้เป็นเส้นเล็กๆ และควรเคล้าเกลือเล็กน้อย
- * สัดส่วนนี้ ถ้าหยอดใส่ถ้วยตะไลจะได้ประมาณ 120 ถ้วย

เคล็ดลับในการปรุงเคล็ดลับในการปรุง

- * หมักเนื้อตาล ขณะที่มืออุณหภูมิค่อนข้างสูง หรือนำไปตากแดด จะทำให้ขนมตาลฟูร่อย

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม

- * เลือกลูกตาลที่แก่จัด สีเหลืองสวย และมีกลิ่นหอม

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุคต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขนมตาล



ส่วนผสมการทำขนมตาล



การยี่ลือกตาล



กรองตาลด้วยถุงผ้า



คั้นมะพร้าวให้ได้น้ำกะทิ 2 ถ้วยตวง



นำเนื้อมะพร้าวมาผัดกับแป้งข้าวเจ้าสดให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำกะทิ



จะได้แป้งขนมตาล ปิดขามอ่างที่ผสมแบ่งด้วยผ้าหนาๆ ที่
ไว้ให้แบ่งขึ้นประมาณ 4 - 5 ชั่วโมง



ห่อด้วยใบตอง หรือหยอดใส่กระทง หรือหยอดใส่ถ้วย



โรยด้วยมะพร้าวทึนทึก



นำไปนึ่งให้สุก



ขนมตาลที่นึ่งสุกแล้ว พร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมมาตร เรือนแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านขนมตาลคุณเล็ก บางกร่าง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ซอยวัดโบสถ์ดอนพรหม ตำบลบางกร่าง อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี

โทรศัพท์ 02-9034494/081-7348747 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