

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงแคไก่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านปอน อำเภอ พงษ์ช้าง ตำบล ปอน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

แกงแคเป็นอาหารพื้นบ้าน ที่ทำรับประทานกันทุกครัวเรือน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง

- พริกสด หรือ พริกแห้ง
- ตะไคร้ซอย
- ข่าหั่น
- กระเทียม
- หอมแดง
- กะปิ
- ปลาแรดละเอียด
- เกลือหรือน้ำปลา
- น้ำมันพืช
- เครื่องปรุงรส

ผัก

- ใบพริก
- ถั่วฝักยาว
- มะเขือเปราะ
- มะเขือพวง
- ใบพญายอ
- ดอกงิ้วแห้ง
- ดอกแค
- หน่อหวาย หรือ ผักสด ตามฤดูกาล
- ผักเผ็ด
- ใบมะกรูด
- ชะอม
- ใบชะพลู

วิธีทำ

- นำเนื้อ หรือไก่ สับเป็นชิ้นพอคำ
- เด็ดหรือหั่นผักสดทุกชนิด ล้างให้สะอาด พักทิ้งไว้
- นำส่วนผสมมาโขลกให้ละเอียดเพื่อทำเป็นเครื่องแกง
- เจียวกระเทียมที่สับแล้วพอเหลือง ใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม
- ใส่เนื้อหรือ ไก่ ผัดให้สุก
- ใส่น้ำพอกวนเนื้อหรือไก่ ต้มต่อให้เดือด
- เติมเครื่องปรุงรส
- ใส่ผักประเภทสุกยาก ก่อนแล้วตามด้วยผักที่สุกง่าย คนให้เข้ากัน ยกลง
- ตักเสิร์ฟ พร้อมข้าวเหนียว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ไก่ นิยมใช้ไก่พื้นเมือง



สับไก่ให้เป็นชิ้นพอคำ



ผักสดสำหรับใส่แกงแค



นำไก่มาคั่วในน้ำพริกแกงให้เข้าเนื้อ แล้วเติมน้ำ พอเดือด
เติมผักลงไป



แกงแคที่ปรุงเสร็จ เติมรสชาติตามใจชอบ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

เนื่องจากเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน ชาวบ้านจะทำอาหารประเภทนี้ในงานมงคลหรืองานอวมงคล ไม่
มีการจำหน่ายเนื่องจากไม่มีแหล่งชุมชนที่หนาแน่นและไม่มีแหล่งท่องเที่ยว

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสุพรรณ นาคแจ้ง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านปอน หมู่ที่ ๖ ตำบลปอน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

-

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสุพรรณ นาคแจ้ง

ตำแหน่ง ประธานกลุ่มแม่บ้านบ้านปอน

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 8 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล ว่าที่ร.ต.จักริน บุญตาม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสโรช รัตนมาศ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25