

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงป่าหัวตาล

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ พนมทวน ตำบล ดอนตาเพชร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงป่าหัวตาล เป็นอาหารคู่บ้านคนตำบลดอนตาเพชร มาตั้งแต่สมัยโบราณ ปัจจุบันมีผู้มีฝีมือในการแกงป่าหัวตาลให้ได้รับรสชาติที่อร่อยไม่มากนัก ได้แก่ นางทองมาก ทวีศรี บ้านดอนมะขามซึ่งมีฝีมือในการแกงป่าหัวตาลที่มีรสชาติอร่อย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง / ส่วนผสม ๑. เครื่องแกง: พริกแห้ง กระชาย กระเทียม ผิวมะกรูด เกลือ กะปิ (โขลกรวมกันให้ละเอียด) (ใช้พริกแกงสำเร็จที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไปก็ได้) ๒. เนื้อปลา หรือ เนื้อหมู ๓. น้ำปลา, (ผงชูรส), น้ำตาล ๔. พริกอ่อนเขียว ๕. ใบกระเพรา, มะขามเปียก ๖. หัวตาลอ่อน

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หัวตาลสด



เนื้อหมู หรือเนื้อปลา



เครื่องแกง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด



โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด



หัวตาลอ่อนสับ แล้วนำไปแช่น้ำเกลือ น้ำมะขามเปียก



เครื่องแกง



ขยำให้นิ่ม เพื่อให้น้ำขึ้นของหัวตาลออกและล้างน้ำ



เครื่องปรุง น้ำปลา น้ำตาล



นำเครื่องแกงตั้งไฟให้เดือดใส่เนื้อปลา หรือเนื้อหมู พอเดือด ใส่หัวตาลลงไป ปรุงรสตามชอบ



นำเครื่องแกงตั้งไฟให้เดือดใส่เนื้อปลา หรือเนื้อหมู พอเดือด ใส่หัวตาลลงไป ปรุงรสตามชอบ



นำเครื่องแกงตั้งไฟให้เดือดใส่เนื้อปลา หรือเนื้อหมู พอเดือด ใส่หัวตาลลงไป ปรับรสตามชอบ



ใส่กระเพรา ยกลงรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางทองมาก ทวีศรี บ้านดอนมะขาม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

องค์การบริหารส่วนตำบลดอนตาเพชร อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๓๔๖๘๐๔๔๘-๙ โทรสาร ๐๓๔๖๘๐๔๔๘-๙

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

ไม่เคยได้รับรางวัล เพราะเป็นอาหารพื้นบ้าน

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายทวีป พัฒนมาศ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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