

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ก้อยกะปอม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลภูดิน อำเภอ เมือง ตำบล ภูดิน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของ ก้อยกะปอม

๑.กะปอมก่า หรือ กะปอมแดง

๒.มะม่วงป่าหรือมะม่วงเปรี้ยวชนิดอื่นๆ ก็ได้

๓.เกลือสินเธาว์หนองคาย ,สารคาม หรือ เกลือซีทา ร้อยเอ็ด

๔.ข้าวคั่ว น้ำปลาแดก

๕.บักบัว ผักหอม หัวชิงโค ตามแต่หาได้

๖.พริกแห้ง พริกป่น พริตสด เก็บเอาตาม”โพน” เพราะพริกโพน ปลอดภัยและมีรสชาติ เผ็ดแซบถึงใจ

๗.ผักกึนกับ เช่นผักกะโดน ผักติ้ว ผักสะเม็ก ผักตมก่า

วิธีการปรุง

๑. ซ้าแหละ..ถอดเกล็ด โดยการฉีก ขอดเกล็ด แป๊ะซี่ ล้างให้สะอาด แล้วนำไปปิ้งไฟให้สุก
๒. สับกะปอมที่ปิ้งสุกแล้ว คือการ”สับ”ให้”ละเอียด” เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยพอประมาณ
๓. หั่นผักหอม หั่นพริกสด “ซอย” มะม่วงป่า เป็นริ้ว เตรียมไว้ นำลงไปคลุก หรือตำก็ได้
๔. นำพริกป่น พริกสดหั่น ข้าวคั่ว หัวสิงโคหั่น ลงไป “คะน” คลุกเคล้าให้สามัคคีกัน
๕. เติมน้ำปลาแดกลงปรุงรส (หากมีผงนัวก็ใส่ลงไป) อยากได้รสเปรี้ยวก็ ฝานมะม่วงลงคลุกเคล้า
๖. ตักใส่จาน พร้อมจัดผักแกล้มเป็นเครื่องเคียง มาให้ครบเครื่อง เป็นอันเสร็จ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เด็ก ๆ ในหมู่บ้านออกหากะปอม



ลอกหนัง นำมาย่างให้สุก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำกะปอมที่อย่างสุกมาสับให้ละเอียด



นำเนื้อกะปอมที่สับแล้วมาโขลงในครก



ก้อยกะปอมปรุงเสร็จ



วิธีชีวิตกะปอม



ก้อยกะปอมปรั่งเสร็จ



เครื่องเคียงกินกับก้อยกะปอม



undefined



กะปอมกำหายาก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายนิรัตน์ ภูแดนแผน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๑๒ ตำบลภูดิน อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๒ ตำบลภูดิน อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๐๐

โทรศัพท์ 081-836-4064 โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายปฏิพงษ์ ภูงามทอง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 7 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายปฏิพงษ์ ภูงามทอง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเนตร
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
2. นางณัฐญา มังคะละศิริ
ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวพัตรา วิวัฒน์เกษมชัย
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 17 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557