

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเลียงปลาอย่าง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน มะขามเฒ่า อำเภอ วัดสิงห์ ตำบล มะขามเฒ่า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

รับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สมัยก่อนมีผัก , ปลา มากมาย หาปลาอย่างและผักหลายๆอย่างมารวมกัน นำมาปรุงเป็นอาหาร ที่เรียกกันว่า "แกงเลียง" มีคุณค่าทางอาหารมากมาย ให้สารอาหารหลายชนิด วิตามิน แร่ธาตุ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

แกงเลียงมีประโยชน์และมีคุณค่าทางโภชนาการ ให้สารอาหารหลายชนิด เช่น วิตามิน แร่ธาตุ วิธีการทำไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบที่ใช้สามารถหาได้ง่ายมีประโยชน์ต่อระบบขับถ่าย ประกอบด้วยผักหลายชนิด

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แกงเลียงมีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ ให้สารอาหารหลายชนิด เช่น วิตามิน แร่ธาตุ วิธีการทำไม่ยุ่งยากมาก วัตถุดิบที่ใช้สามารถหาได้ง่ายมีประโยชน์ต่อระบบขับถ่าย ประกอบด้วยผักหลายชนิด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

บวบเหลี่ยม พริกทอง กระชาย ตำลึง ใบแมงลัก แตงโมอ่อน ข้าวโพดอ่อน เห็ดฟาง พริกไทย หอมแดง กุ้งแห้ง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

1. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด 2. นำน้ำเปล่าตั้งไฟพอเดือดใส่เครื่องแกงลงไป ปรงรสด้วยน้ำปลา ชิมให้ได้รสเค็ม ใส่ผักชนิดที่สุกยาก คือ ฟักทอง ข้าวโพดอ่อน บวบเหลี่ยม แตงโมอ่อน ใส่ใบตำลึง และใส่ใบแมงลัก

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



วัตถุดิบที่ใช้ทำแกงเลียง



วัตถุดิบที่ใช้ทำแกงเลียง



	แกงเลียงปลาอย่าง  แกงเลียงปลาอย่าง  แกงเลียงปลาอย่าง
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางละเอียด มีทอง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางละเอียด มีทอง บ้านเลขที่ ๕๔ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลมะขามเฒ่า อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๕๔ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลมะขามเฒ่า อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 084-7204545 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายศิลป์ชัย มีฤทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายศิลป์ชัย มีฤทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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