

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเกรียบอ่อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ วัดสิงห์ ตำบล ป่อแร่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

อาหารหวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สมัยก่อนมีผู้สูงอายุในหมู่บ้านได้เคยทำ เพื่อรับประทาน ถือเป็นอาหารที่หาได้ยาก เมื่อผู้สูงอายุล้มหายตายจากไป จึงหากินไม่ได้ จึงได้คิดลองทำกินเอง และแจกจ่ายญาติพี่น้องในหมู่บ้าน ต่อมาได้ลองทำขายและขายได้ จึงได้ทำขายประจำที่ตลาดนัดป่อแร่ วัดป่อแร่ ตำบลป่อแร่ อำเภอวัดสิงห์ ทุกวันเสาร์ รวมทั้งรับสั่งทำตามงานบุญต่างๆ ขนมข้าวเกรียบอ่อน ถ้ามองจากภายนอกรูปร่าง หน้าตา สีสีนแล้ว ดูๆไปจะคล้ายๆกับ ขนมถั่วแปบ แต่ความแตกต่างของขนมทั้งสองชนิดอยู่ตรงที่แป้งที่นำมาใช้ทำขนมโดย ขนมถั่วแปบจะใช้แป้งข้าวเหนียว ส่วนขนมข้าวเกรียบอ่อน จะใช้แป้งข้าวเจ้ากับแป้งมันผสมกัน สมัยก่อนมีผู้สูงอายุในหมู่บ้านได้เคยทำเพื่อรับประทาน ถือเป็นอาหารที่หาได้ยาก เมื่อผู้สูงอายุล้มหายตายจากไป จึงหากินไม่ได้ จึงได้คิดลองทำกินเอง และแจกจ่ายญาติพี่น้องในหมู่บ้าน ต่อมาได้ลองทำขายและขายได้ จึงได้ทำขายประจำที่ตลาดนัดป่อแร่ วัดป่อแร่ ตำบลป่อแร่ อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท ทุกวันเสาร์ รวมทั้งรับสั่งทำในงานบุญต่างๆ ขนมข้าวเกรียบอ่อน ถ้ามองจากภายนอกรูปร่าง หน้าตา สีสีนแล้ว ดูๆไปจะคล้ายๆกับ ขนมถั่วแปบ แต่ความแตกต่างของขนมทั้งสองชนิดอยู่ตรงที่แป้งที่นำมาใช้ทำขนมโดย ขนมถั่วแปบ จะใช้แป้งข้าวเหนียว ส่วนขนมข้าวเกรียบอ่อน จะใช้แป้งข้าวเจ้ากับแป้งมันผสมกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นขนมไทยที่หารับประทานได้ยากในยุคปัจจุบัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งข้าวเจ้า , น้ำตาลทราย , แป้งมัน , ไข่ไก่เขียวผสมมะพร้าว มะพร้าวทึนทึก

๑. นำแป้งข้าวเจ้าผสมกับแป้งมัน คนให้เข้ากัน ผสมน้ำเย็น คนไปเรื่อยๆจนแป้งเหนียว

๒. ผสมสีลงไปในแป้งคนให้เข้ากัน

๓. ผสมงาขาวและน้ำตาล คนให้เข้ากัน

๔. ใส่น้ำลงในหม้อ ประมาณ ค่อนหม้อ ตั้งไฟให้เดือด

๕. ตักแป้งที่ผสมไว้ละเลงบนผ้าขาวบางให้เป็นแผ่นกลมๆบางๆ เคลี่ยให้ทั่วแล้วปิดผาทิ้งไว้ ๑-๒ นาที

๖. เปิดฝาเมื่อแป้งสุกแล้ว ไข่ไก่เขียวหรือไข่ที่เตรียมไว้ลงไปกลิ้งไปกลางแป้ง

๗. ใช้พายจุ่มน้ำแฉะแป้งพับเป็นรูปครึ่งวงกลม แล้วแฉะแป้งขึ้นห่อไข่ให้เป็นขึ้นและตักออกจากหม้อ

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)



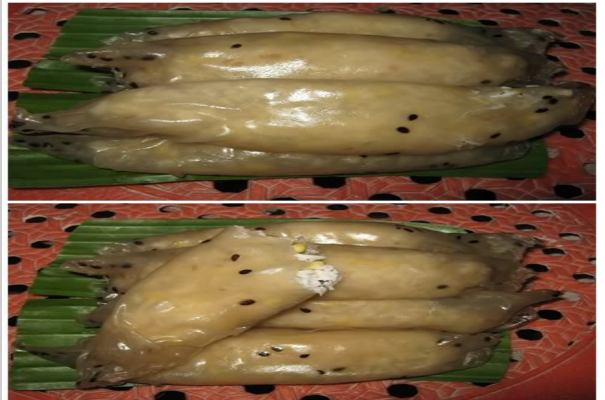
ข้าวเกรียบอ่อน



ข้าวเกรียบอ่อน



รูปข้าวเกรียบอ่อน



รูปข้าวเกรียบอ่อน



รูปข้าวเกรียบอ่อน



รูปข้าวเกรียบอ่อน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี (ระบุเหตุผล)

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวประมวล หาญสุนทร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ 62 หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อแร่ อำเภอดงสิงห์ จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 0-8990-7560-7 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

