

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หม่าแม่คำตัน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ภูเขา ตำบล ผักปัง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมของหม่า

- | | | |
|------------------------------|-----|-------------|
| 1. ตับ | 1 | ถ้วย |
| 2. ม้าม | 2.5 | ช้อนแกง |
| 3. เนื้อแดง | 3.5 | ถ้วย |
| 4. เกลือ | 1.5 | ช้อนแกง |
| 5. กระเทียม | 10 | หัว |
| 6. ข้าวเหนียวคั่วโขลกละเอียด | 1.5 | ช้อนแกง |
| 7. ไข่ขาว หรือถั่วดำ | | สำหรับบรรจุ |

ขั้นตอนการปรุง

1. นำตับ ม้าม เนื้อแดงที่เตรียมไว้มาบดให้ละเอียด
2. ผสมด้วยข้าวคั่ว เกลือ กระเทียม แล้วโขลกกับเนื้อ ตับ ม้าม เพื่อให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ใส่ลงไปในถุงน้ำดี (ล้างให้สะอาดถ้าไม่ต้องการรสขม) ถ้าใช้ถุงน้ำดีก็ได้เป็นแบบลูกกลม ใช้ไส้วัวบรรจุ ก็ได้แบบแท่งยาว
5. นำหม้าที่ได้ไปผึ่งลมหรือตากแดดจนแห้ง หรือผึ่งในร่มแขวนไว้ เก็บได้ 4-5 วัน นำมาห่อด้วยกระดาษขี้มัน ทำเสร็จใหม่ๆ รสชาติจะออกเค็มๆ บรรจุถุงพลาสติกกันปนเปื้อนอีกชั้น เก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บได้นาน รสชาติจะออกเปรี้ยวๆ ปรุงให้สุกก่อนรับประทาน ทั้งทอด อย่าง อบ นึ่ง ก็ได้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางคำตัน น้อยลา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านหม่าแม่คำตัน 283 ม.2 ถ.ราษฎร์สำราญ ต.ผักปัง อ.ภูเขียว จ.ชัยภูมิ 36110

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ร้านหม่าแม่คำตัน 283 ม.2 ถ.ราษฎร์สำราญ ต.ผักปัง อ.ภูเขียว จ.ชัยภูมิ 36110

โทรศัพท์ ๐๔๔-๘๖๒๓๕๓,๐๘๙-๔๒๖๑๓๙๕ โทรสาร -

E-mail

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

- ปี พ.ศ.2553 ได้ขึ้นทะเบียน OTOP หม่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นหนึ่งใน "หม่า" อาหารพื้นเมืองชัยภูมิ ที่มีชื่อเสียงโด่งดัง
- คัดสรร OTOP ปี ๒๕๕๓ ได้ ๕ ดาว
- ได้รับเกียรติบัตร รายการสัปดาห์ข้าว ช่อ 5
- คัดสรร OTOP ปี ๒๕๕๕ ได้ ๔ ดาว

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