

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมพลั่ว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บรรพตพิสัย ตำบล เจริญผล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมพลั่ว เป็นขนมโบราณที่มีจุดกำเนิดที่อำเภอบรรพตพิสัยเป็นแห่งแรกของประเทศไทย เนื่องจากในอดีตอำเภอบรรพตพิสัยมีเนื้อที่ปลูกข้าวเป็นจำนวนมาก จึงมีการนำข้าวมาทำเป็นแป้งแล้วแล้วจึงทำขนมพลั่วแต่ปัจจุบัน ไม่มีปลูกข้าวอีกแล้ว จึงมีการนำข้าวมาทำเป็นแป้งแล้วจึงทำขนมพลั่วแต่ปัจจุบัน ไม่มีใครปลูกข้าวอีกแล้ว มีเพียงนางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา รองประธานสภาวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งมีภูมิลำเนาอยู่ที่อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ได้ปลูกข้าวไว้เป็นแปลงสาธิต เมื่อมีโอกาสพิเศษก็จะนำข้าวมาทำเป็นขนมพลั่วให้ชิม แต่ก็มีบ้างที่ชาวบรรพตพิสัยจะทำขนมพลั่ว ซึ่งจะต้องส่งเท่านั้น อำเภอบรรพตพิสัย ได้จัดการประกวดการประกอบอาหาร(ขนมพลั่ว)ขึ้น เพื่อเป็นการฟื้นฟูและอนุรักษ์ขนมพื้นบ้านของอำเภอบรรพตพิสัยเอาไว้ให้คงอยู่สืบไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งหัวนา 1 ถ้วย

น้ำ 1 ถ้วย

น้ำตาลปึก

กะทิ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



แป้งแหว่นา



นำแป้งแหว่นาและน้ำผสมให้เข้ากันใช้ผ้าขาวบางกรองทิ้งกะทวนประมาณ 1.30 ชั่วโมง



ใช้ไฟกลางเตาใส่ถาดทิ้งไว้ให้เย็น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ รับประทานกับน้ำกะทิ ซึ่งน้ำกะทิมาผสมกับน้ำตาลปี๊บ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 081 9729153 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