

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล กลางแดด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลกลางแดด เดิมเป็นหมู่บ้านเล็กๆ ตั้ง ถิ่นฐานอยู่ติดภูเขา ทางด้านทิศตะวันตก ออกและ วัดชื่อ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารไทย มีอัตลักษณ์ สะท้อนวิถีท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น มีความหลากหลาย และทรงคุณค่าทางด้านจิตใจ สังคม ซึ่งร่วมเสน่ห์ของเอกลักษณ์แห่งศาสตร์และศิลป์ หนึ่งเดียวของความวิจิตร สู่ผลงานล้ำค่าอาหารจำนวนมากมายหลายเมนู สู่ครัวโลกจนเป็นที่รู้จัก จากภูมิปัญญาชาวบ้านตำบลกลางแดด โดยเฉพาะเมนูที่ ๓ มีสมาชิกกลุ่มแม่บ้านรวมตัวกันสร้างผลงานชิ้นโบว์แดงมาจัดแสดงฝีมือการทำขนมข้าวต้มมัด ในงานนิทรรศการทั่วไป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม ๑ . ข้าวเหนียวอย่างดี ๑ กก. (๕ ถ้วยตวง) ๒. มะพร้าวขูดขาว ๑ กก. (๑๐ ถ้วยตวง) ๓. เกลือ ๒ ช้อนชา ๔. ถั่วดำต้มเปื่อย ครึ่ง ถ้วยตวง (ใส่หรือไม่ ใส่ก็ได้ หรือนำอย่างอื่นมาใส่ แทน เช่น เผือก มัน ถั่วแดง ถั่วลิสง ฯลฯ ตามใจชอบ) ๕. กล้วยน้ำหว้าสุก ๒ หวี (ประมาณ ๑๘ ผล) ๖. น้ำตาลทราย ๒ ถ้วย ครึ่ง (ถ้วยตวง) ๗. ใบตอง ดอก หรือ เชือกกล้วยสำหรับมัดข้าวต้มมัด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
๑. เอากากข้าวเหนียวออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด แช่ทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที แล้วทรงขึ้นใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ๒. คั้นมะพร้าวใส่น้ำที่ละนิด(ใช้น้ำอุ่น) เทลงกระทะทองเหลืองหรือหม้อเคลือบก็ได้ ตั้งไฟอ่อนใส่เกลือคนให้ละลาย ใส่ข้าวเหนียวผัดจนข้าวเหนียวเริ่มบาน เหลือแต่แกนตรงกลางเล็กน้อยค่อยเติมน้ำตาลทรายแล้วผัดต่อจนข้าวเหนียวแห้ง ยกออกจากเตาทิ้งไว้ ๓. ปอกกล้วยให้หมดแล้วผ่าซีกใส่ซามไว้อีกกล้วยน้ำว้างอมมากต้องลดน้ำตาลทรายออกบ้างสัก ๒ ช้อนโต๊ะ ๔. เอาใบตองมาฉีกให้กว้าง ๔.๕ นิ้ว ใบตองชั้นในเล็กลงนิดหน่อย เอาผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาด (เลือกใบตองอ่อน ถ้าแก่ตากแดดให้ไหม้) ๕. จับใบตองให้ทแยงมุม ตักข้าวเหนียวใส่ประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะครึ่ง เอากล้วยใส่ ๑ ชิ้น เอาทางด้านผ่าขึ้น ตักข้าวเหนียวใส่อีกประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ เอาถั่วดำต้มเปื่อยใส่ประมาณ ๓-๔ เม็ด แล้วเอาชายใบตองทั้ง ๒ ด้านทบเข้าหากันพับขนาด ๑ นิ้ว จนกระทั่งปิดข้าวเหนียวเอานิ้วชี้หักด้านบนให้เป็นมุม แล้วพับใบตองเข้าหาตัว ส่วนปลายก็ทำเช่นเดียวกัน แล้วจับคู่ใช้ตอกมัดให้แน่นทั้งสองด้าน นำไปเรียงบนลังถึง เอาด้านข้างหงายขึ้นนึ่งบนน้ำเดือดประมาณ ๓๐ นาทีก็สุก ดั้งเดิม รูป รส กลิ่น สี และการจัดสำรับไม่มีการตกแต่ง	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว 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

กลุ่มแม่บ้านตำบลกลางแดด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

... ตลาดนัดใต้สะพานเลี้ยวเมืองตำบลกลางแดด จำหน่ายทุกวันอังคารและวันศุกร์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

นายสวรรค์ สิทธิ ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๓ ตำบลกลางแดด

โทรศัพท์ 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