

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมบาตาบุโระ(ขนมหมอนเก่า)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมบาตาบุโระ(ต๋องปาตาบุโระ)

2. แหล่ง

ชุมชน ชุมชนบ้านสะพานเหล็ก อำเภอ ยี่งอ ตำบล ยี่งอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ใช้รับประทานเป็นอาหารว่างในโอกาสต่างๆ อาทิเช่นงานบุญ งานละศีลอดหลังละหมาดตารอแวะฮ์ และเป็นของว่างในการต้อนรับผู้มาเยือน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จะมีส่วนของเปลือกนอกที่คล้ายกับผ้าที่เย็บหมอน และมีส่วนเป็นไส้

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

- ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

สร้างความผูกพันสามัคคีกันในสังคมเพราะว่าเมื่อกินขนมบาตาบุโระส่วนใหญ่จะกินตามร้านขายน้ำชาในหมู่บ้าน และต่อไปด้วยใครมีข่าวสารสื่อเล่ากันฟังและแลกเปลี่ยนความคิด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑/๒ กก.
๒. แป้งข้าวเหนียว ๓ ถ้วย
๓. แป้งข้าวโพด ๓ ถ้วย
๔. กุ้งแห้ง ๒ ชีด
๕. น้ำสะอาด ๑๐ ถ้วย
๖. ลูกน้ำเตา ๖ ผล
๗. ปลาต้ม ๑ กก.
๘. พริกไทย ๑ ช้อนตวง
๙. หอมแดง ๒ ชีด
๑๐. น้ำตาล ๔ ช้อนตวง
๑๑. รันเส้น ๑/๒ กก.
๑๒. เกลือป่น ๑ ช้อนตวง
๑๓. มะละกอดิบ ๓ ลูก (ขูดให้เป็นเส้นเหมือนการทำส้มตำ)
๑๔. น้ำมันพืช

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)



๑. น้ำแป้งข้าวเจ้าผสมกับแป้งข้าวเหนียว



น้ำเปล่ากะทิรวดให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน ตั้งไว้ประมาณ ๕-๑๐ นาที



๒. นำน้ำกะทิที่คั้นแล้วมาเติมประมาณ ๒ ก.ก



๓. นวดแป้งให้เข้ากันกับกะทิแล้วมาเติมเกลือ๑ช้อนโต๊ะ



๔.นำกระทะมาตั้งไฟใส่น้ำมัน จากนั้นนำหอมกระเทียม จิง
ฮาลือบอ และปลามาเคี่ยวจนเป็นเนื้อเดียวกัน



๕.นำมะละกอดิบ ปลาและกุ้งแห้ง ผสมลงไปเคี่ยวด้วยกัน จน
สังเกตมะละกอดิบเริ่มนุ่มจึงยกออกจากเตา



๖.นำแป้งที่เตรียมไว้มาละลายในกระทะโดยใช้ไฟอ่อนๆ นำ
น้ำมันพืชทาที่ก้นกระทะให้ทั่วก่อนพอร้อนได้ที่ เทแป้งลงใน
กระทะให้สุก



๗.ละลายแป้งในกระทะให้ได้กลมตามที่ต้องการ



๘. นำแป้งที่เทลงในกระทะมาแกะใส่ในถาด



๙. นำไส้ที่เตรียมไว้มาใส่และม้วนให้กลม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกในครอบครัว

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนิรมล กลางแท่น

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๓๖/๓ หมู่ที่๗ ตำบลยี่งอ อำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๓๖/๓ หมู่ที่๗ ตำบลยี่งอ อำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๙-๘๖๙-๗๐๔-๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับotopระดับห้าดาวจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโขง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอับดุลเลาะ จูญยี

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภอโขง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 25๕๗

ผู้บันทึกข้อมูล นายอับดุลเลาะ จูญยี

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภอโขง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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