

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ซัมบูชะ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านลูโปะดีแย อำเภอ ระแงะ ตำบล ดันหยงลิโม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ มีความหลากหลายด้านวัฒนธรรม ประเพณี ซึ่งประชากรในพื้นที่ ประกอบด้วย คนไทยพุทธ คนไทยมุสลิม และคนไทยเชื้อสายจีน โดยเฉพาะวัฒนธรรมด้านอาหารเป็นเอกลักษณ์หนึ่งที่สะท้อนของพี่น้องในพื้นที่ “ขนมซัมบูชะ” คืออาหารชนิดหนึ่งเป็นขนมพื้นเมืองของชาวมุสลิม ลักษณะคล้ายๆกับ ปอเปี๊ยะทอด หรือกะหรี่ปั๊พ แต่ทำเป็นรูปสามเหลี่ยม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งข้าวเจ้า	มะขามเปียก	เนย	พริกแห้ง	น้ำมัน	น้ำตาลทราย	ยี่หร่าเล็ก	ยี่หร่า
ใหญ่	พริกไทย	หอม,กระเทียม	กะหล่ำปลี	ปลา			

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)



ส่วนที่เป็นตัวขนม ๑. น้ำ ๑ ลิตร เกลือ ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำมันครึ่งลิตร ใส่แป้งสาลี ๓ กิโล นวดให้เข้ากัน



๒. ทำให้เป็นก้อนทานุย ทิ้งไว้ ๓ ชั่วโมง นำมาเป็นแป้งสำหรับห่อไส้ขนมซัมบูชะ



การทำไส้ขนม ๑.นำพริกแห้ง กระเทียม หัวหอม ขิง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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

พริกไทย มาปั่นให้เข้ากัน



๒. จากนั้นนำไปเจียวในกระทะที่ใส่น้ำมันที่เตรียมไว้



เจียวไปเรื่อยๆ จนมีกลิ่นหอม



๓. นำปลาต้มที่เตรียมไว้มาผัดรวมกัน แล้วปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลทราย



การทำขนมซัมบูซะ ๑. นำแป้งที่เป็นก้อนมากลึงให้เรียบ



๒. ใส่ส่วนผสมของไส้พอประมาณ



๓. ห่อแป้งให้เป็นกรวยสามเหลี่ยม ห่อสลับไปมาช่วงปลายของแผ่นแป้ง



ห่อแป้งรูปสามเหลี่ยม



แป้งที่ห่อเสร็จเรียบร้อยแล้ว พร้อมที่จะทอด



๔. นำซั่มบูชะที่ห่อเสร็จลงกระทะ หย่อน ทอดลงกระทะ พลิกไป พลิกมา ทอดกรอบ จนเหลือง



ซั่มบูชะพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางโรติมา ตาเฒ๊ะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

10/5 หมู่ที่ 6 ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

10/5 หมู่ที่ 6 ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ 085-6287314 โทรสาร

E-mail

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

ไม่เคยได้รับรางวัล แต่เคยออกงานจำหน่ายและสาธิตจากหน่วยงานต่างๆ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายชิษณุชา ยอดแก้ว

ตำแหน่ง เลขานุการ สภาวัฒนธรรมตำบลตันหยงลิมอ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 18 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายชิษณุชา ยอดแก้ว

ตำแหน่ง เลขานุการ สภาวัฒนธรรมตำบลตันหยงลิมอ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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