

## รากวัฒนธรรม อาหาร

### ระดับการคัดสรร

อำเภอ

#### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : รุ้นใบเตย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

#### 2. แหล่ง

ชุมชน สามัคคี ม.2 อำเภอ ตากใบ ตำบล เจ๊ะเห

#### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

นิยมรับประทานในช่วงเดือนรอมฎอนและในวันอีดีอิสลาม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

#### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. ผงวุ้น
2. ใบเตย
3. ไข่ไก่
4. กะทิ
5. น้ำตาลทราย
6. เกลือ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วุ้นจะใสใบเตยเพื่อให้มากลิ่นหอม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



วัตถุดิบการทำวุ้นใบเตย



วัตถุดิบการทำวุ้นใบเตย



2. นำใบเตยใส่เครื่องปั่น เติมน้ำเล็กน้อย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)  
จะนิยมใส่ขนมปังผสมลงเข้าด้วยกัน เพื่อให้เกิดให้ความนุ่ม  
ของขนมปัง รสชาติดียิ่งขึ้น  
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ  
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



3. นำใบเตยที่ปั่นเรียบร้อยแล้วมาคั้นเอาเฉพาะน้ำใบเตย



4. ตั้งน้ำให้เดือดใส่น้ำตาล ผสมรวมกัน



5. นำกะทิ น้ำใบเตย เกลือ ไข่ ๓ ฟอง มาตีให้เข้ากัน



6. นำผงวุ้นมาละลายกับน้ำ คนให้เข้ากัน



7. นำไปใส่ในหม้อที่ต้มไว้ คนไปเรื่อยจนวุ้นกับน้ำเข้าด้วยกัน



8. นำน้ำใบเตยที่ผสมเรียบร้อยแล้วใส่ในหม้อที่ต้มน้ำคนให้เข้ากัน



9. เมื่อส่วนผสมเข้าด้วยกันแล้ว นำมาเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้



10. รोजनแข็งตัวเป็นก้อน และถ้าจะให้กรอบอร่อยมากขึ้น ควรแช่ตู้เย็นหลังจากที่อุ่นแข็งตัวแล้ว



วุ้นใบเตย



undefined

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
ไม่มี

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอุมิกลือซง นาแซ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๗๗/๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๖-๙๕๗๔๓๒๘ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวศรินพร บินมะนอ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอตากใบ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวศรินพร บินมะนอ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอตากใบ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายฐิติ รัตนวงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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