

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวแต่น้ำแดงโม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวแต่น้ำมะเต้า

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านนาเลา อำเภอ สันติสุข ตำบล พงษ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่น้ำแดงโม

เป็นขนมพื้นบ้าน คนเมืองเหนือ รับประทานเป็นอาหารว่าง รสชาติกรอบนุ่ม หวานมัน

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียวหนึ่ง

๒. น้ำแดงโม

๓. น้ำอ้อย/น้ำตาล

๔. ถั่วงา

นำข้าวเหนียวมาล้างให้สุก แล้วนำมาผสมกับน้ำแดงโมในขณะที่ข้าวยังอุ่น ๆ แล้วนำมากดลงแบบพิมพ์ เป็นรูปต่าง ๆ ตามต้องการ จากนั้นนำมาตากแดดให้แห้งสนิท เป็นเวลา ๑ วัน จากนั้นนำมาทอดน้ำมันร้อนปานกลาง ใช้น้ำมันให้แห้ง แล้วแต่งหน้าด้วยน้ำอ้อย ถั่ว งา หรืออื่น ๆ ตามต้องการแล้วบรรจุขาย

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่น้ำแดงโมเป็นขนมพื้นบ้าน คนเมืองเหนือ รับประทานเป็นอาหารว่าง รสชาติกรอบนุ่มหวานมัน

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียวนึ่ง
๒. น้ำแดงโม
๓. น้ำอ้อย/น้ำตาล
๔. ถั่ว งา

นำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก แล้วนำมาผสมกับน้ำแดงโมในขณะที่ข้าวยังอุ่น ๆ แล้วนำมากดลงแบบพิมพ์ เป็นรูปต่าง ๆ ตามต้องการ จากนั้นนำมาตากแดดให้แห้งสนิท เป็นเวลา ๑ วัน จากนั้นนำมาทอดน้ำมันร้อนปานกลาง ซับน้ำมันให้แห้ง แล้วแต่งหน้าด้วยน้ำอ้อย ถั่ว งา หรืออื่น ๆ ตามต้องการแล้วบรรจุขาย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

ในอดีตนั้น การทำข้าวแต่น้ำแดงโมมักจะทำเฉพาะในครัวเรือน หรือเฉพาะรับประทาน ส่วนหนึ่งก็ขายภายในชุมชนหรือขายปลีกกับคนทั่วไป

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



การเตรียมน้ำแดงโม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

- ผลการดำเนินงานปัจจุบันมีการรวมกลุ่มกันมากขึ้น มีการผลิตจริงจางอย่างมีระบบมากขึ้นมีการจัดการที่ดีขึ้น - ปัจจุบันมีสมาชิกที่ผลิตจำนวน ๑๔ คน และมีหน่วยงานภาครัฐ เข้ามาช่วยเหลือสนับสนุน ในส่วนผลิตภัณฑ์มีการพัฒนาได้มาตรฐานได้รับ อย., มผช. ได้ตรา OTOP และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามนำไปเป็นของฝากได้และราคาไม่แพง

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



การเตรียมน้ำแดงโม



การตากขนมให้แห้ง



การตากขนมให้แห้ง



การตากขนมที่เริ่มแห้ง รอนำไปทอด



การทอดขนมแต้้น



การทอดขนมแต้้นให้กรอบ



การหยอดขนมด้วยน้ำอ้อย



ขนมแต้้นที่หยดน้ำอ้อยเรียบร้อยแล้ว



การหยอดน้ำอ้อย



การหยอดน้ำอ้อย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 20000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบัวผัด ก้าวงค์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านนาเลา ตำบลพงษ์ อำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางปรีชญา มิ่งเชื้อ

ตำแหน่ง นักบริหารการศึกษา

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชญากานต์ เพชรสุทธิ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสุนทร ศิริรักษา

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสันติสุข

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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