

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกนรกจังหวัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): น้ำพริกขี้กุ้ง

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่บ้านหนองเต่า อำเภอ ภูเพียง (เมือง) ตำบล น้ำเกียน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

น้ำพริกนรกจังหวัด เป็นอาหารพื้นบ้าน ซึ่งตัวจังหวัดมีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งสามารถนำมาประกอบเป็นน้ำพริกที่มีความอร่อย อีกทั้งทางเกษตรจังหวัดน่าน ได้ส่งเสริมบ้านหนองเต่าเป็นเคหกิจเกษตรบ้านหนองเต่า จึงมีการเลี้ยงจังหวัดขึ้นในหมู่บ้านหนองเต่า อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

จังหวัดนึ่งสุก	300	กรัม
พริกแห้งเม็ดใหญ่	200	กรัม
พริกขี้หนูแห้ง	100	กรัม
หอมแดง	300	กรัม
กระเทียม	300	กรัม
มะขามเปียก	50	กรัม
น้ำตาลปีบ	20	กรัม
เกลือป่น	2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	10	ช้อนโต๊ะ

ข้า ใบเตย พอประมาณ

วิธีการ ประกอบอาหาร

1. นำจิ้งหรีดมาคั่วกับข้าว ใบเตย ใบมะกรูด จนแห้ง นำมาบดให้ละเอียด
2. นำพริกแห้งเม็ดใหญ่ พริกขี้หนูแห้ง คั่วบด
3. หอมแดงซอย คั่วให้แห้ง
4. กระเทียมโขลก คั่วให้แห้ง
5. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้ารวมกัน ปุ้งกรสด้วยเกลือป่น มะขามเปียก น้ำตาลปีบ ปุ้งกรสตามชอบรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ หรือข้าวเหนียวหนึ่ง เคียงด้วยผักสด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



น้ำพริกนรกจิ้งหรีด



กระเทียม



หอมแดง



น้ำปลา



มันตาลบ



พริกแห้งป่น



จิ้งหรีด



วัตถุดิบที่เตรียมไว้ประกอบน้ำพริกนรกจังหวัด



น้ำพริกนรกจังหวัด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถจำหน่ายและสร้างรายได้ให้กับหมู่บ้าน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวอารี คำผั่น

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านกลุ่มแม่บ้านสายใยรักบ้านหนองเต่า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

67 หมู่ที่ 3 ตำบลม่วงตึ๊ด อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน 55000

โทรศัพท์ 089-5547023 โทรสาร

E-mail

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

มีการนำไปแสดงสินค้า ในกิจกรรมเฉลิมพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร เนื่องในวโรกาสทรงเจริญพระชนมายุ 60 พรรษา กลุ่มแม่บ้านงานครัว ประจำโครงการสายใยรักแห่งครอบครัวในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร วันที่ 24 – 26 มิถุนายน 2555 กรมส่งเสริมการเกษตร

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายจิรวัฒน์ วิกาศ

ตำแหน่ง หัวหน้าส่วนการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม ตำบลม่วงตึ๊ด

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 6 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางศศิธร นามตะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายธวัช สิทธิยศ

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอภูเพียง

2. นางนมสนันท์ กาละดี

ตำแหน่ง เกษตรอำเภอภูเพียง

3. นางพิมลพรรณ ปันทา

ตำแหน่ง กรรมการสภาวัฒนธรรมอำเภอภูเพียง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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