

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาช่อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านห้วยแก้ว อำเภอ เวียงสา ตำบล น้ำปั่ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา สามารถหาซื้อมารับประทานได้ตลอดทั้งปี จำหน่ายในราคาย่อมเยา หาซื้อได้จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยแก้ว ตำบลน้ำปั่ว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1.เนื้อปลานวลจันทร์ 1 กิโลกรัม

2.แป้งมัน 3 ช้อนโต๊ะ

3.ไข่ไก่ 1 ฟอง

4.เกลือ 2 ช้อนชา

5.พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ

6.น้ำมันถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

1.ชำแหละปลาเอาแต่เนื้อ 2.บดหรือสับเนื้อปลาจนละเอียด 3.นวดปลาที่บดละเอียดแล้วกับเกลือ โดยทยอยเติมเกลือทีละน้อย ประมาณ 10-15 นาที 4.เมื่อเนื้อปลาเหนียวดีแล้ว เติมน้ำมัน พริกไทยป่น ระหว่างที่เติมเครื่องปรุงนี้ ยังคงนวดปลาอยู่เรื่อยๆ 5.นวดปลากับเครื่องปรุงผสมจนได้ที่แล้ว เติมน้ำส้ม น้ำมันถั่วเหลืองลงผสมให้เข้ากัน 6.นำปลายอที่ผสมแล้วใส่ใบตองห่อแบบหุ้มยอ แล้วนำไปใส่หม้อนึ่งในน้ำเดือด ประมาณ 30 นาที นำมารับประทานได้เลย

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

1.ชำแหละปลาเอาแต่เนื้อ 2.บดหรือสับเนื้อปลาจนละเอียด 3.นวดปลาที่บดละเอียดแล้วกับเกลือ โดยทยอยเติมเกลือทีละน้อย ประมาณ 10-15 นาที 4.เมื่อเนื้อปลาเหนียวดีแล้ว เติมน้ำมัน พริกไทยป่น ระหว่างที่เติมเครื่องปรุงนี้ ยังคงนวดปลาอยู่เรื่อยๆ 5.นวดปลากับเครื่องปรุงผสมจนได้ที่แล้ว เติมน้ำส้ม น้ำมันถั่วเหลืองลงผสมให้เข้ากัน 6.นำปลายอที่ผสมแล้วใส่ใบตองห่อแบบหุ้มยอ แล้วนำไปใส่หม้อนึ่งในน้ำเดือด ประมาณ 30 นาที นำมารับประทานได้เลย 7. พริกไทย 8. เห็ดหอม

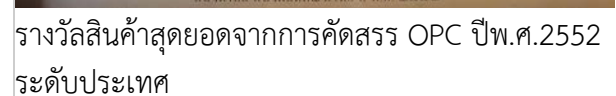
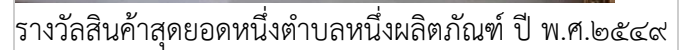
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากปลา



ผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากปลา



7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 15000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เลขที่ 194 ม.5 ต.น้ำปั่ว อ.เวียงสา จ.น่าน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยแก้ว เลขที่ 194 ม.5 ต.น้ำปั่ว อ.เวียงสา จ.น่าน

โทรศัพท์ 0-5474-0162, 08-0675-4688 โทรสาร -

E-mail

-

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

๑. ได้รับรางวัลสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ.2549

๒. ได้รับรางวัลจากการคัดสรร OPC ปี พ.ศ.2552

๓. ได้รับรางวัลระดับ 3 ดาว ปี พ.ศ. 2552 ระดับประเทศ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายธีรพล กะลาไชย

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 24 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางจริยา จินเพชร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกียรติ จันทระกำธร

ตำแหน่ง ข้าราชการครูชำนาญ

2. นายสมชาย สุริมาตร

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอเวียงสา

3. นายอดิศักดิ์ สีเทพ

ตำแหน่ง ข้าราชการบำนาญศูนย์การศึกษานอกระบบอำเภอเวียงสา

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสโรช รัตนมาศ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 1 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

