

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ละแวกตาม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ปนปุนา

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ห้วยราช ตำบล ห้วยราช

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปน เป็นชื่ออาหารอีสานที่ยอดนิยม ถือเป็น อาหารหลักเป็นอาหารขึ้นแวนหน้า ปรุงง่าย รับประทานง่าย แต่ได้รสชาติและมีคุณภาพสูงสามารถนำไปผสมกับอาหารได้หลายชนิด คือ นำปนปลา ปนกบ ปนเขียด ปนปู ปนเนื้อ มีของน้อยแต่ต้องการปริมาณมากก็ต้องมาปน โดยนำอาหารที่เราจะปนมาต้มรวมกับน้ำปลาร้าให้สุกแล้วแยกส่วนที่เราไม่ต้องการออก นำส่วนที่ต้องการมาตำหรือโขลกให้ละเอียดพร้อมกับพริก หอม กระเทียม แล้วเอาน้ำต้มที่ใส่ปลาร้าลงไปคนให้เข้ากันก็เป็นอันเสร็จ พร้อมทั้งจะตักออกมาจ้รับประทานได้อิ่มทั้งครอบครัว เสน่ห์อยู่ที่ทุกคนผลิตกันจ้าและมีผักเติมพาข้าว มีลวกผักใส่ด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ผักเครื่องเคียง เช่น ผักสะเดา ดอกกระดังง์ ผักลั่นฟ้า(เป็กกา) ผักปิง ผักกระถิน ผักตำลึง ผักสลัด หรือ
ท้องถิ่นที่มีตามฤดูกาล

5. วิธีการประกอบอาหาร

1. เอาปูนาล้างทำความสะอาด แกะกระดองปูออกจ้ำ เอาแต่อก ก้ามและขาที่พอ
2. นำปูนาล้างสะอาดแล้ว มาตำให้ละเอียด จากนั้นกรองด้วยผ้าขาวบางหรือกระชอน โดยนำ
เศษก้างทิ้งไป
3. ต้มน้ำพอเดือด จากนั้นนำปูนาล้างที่ตำละเอียดแล้วมาใส่ ประมาณ 5 - 10 นาที
4. นำกบย่าง (สับละเอียดแล้ว) และหอมแดงตำให้ละเอียด
3. ปั่นรสด้วยเติมน้ำปลาร้า มะขามเปียก น้ำปลา น้ำปลาร้า พริกป่น หรือผักกะแยง ชิมให้ได้
รสชาติตามชอบ เสิร์ฟปูนาพร้อมทานกับผัก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ปูนา



กบย่าง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



พริกป่น



หัวหอม



ปลาร้า



น้ำปลา



น้ำมะขามเปียก



ผักชะแยง



ละแวกะตามที่ทำเสร็จแล้ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางทิพย์ลดา ดีล้อม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านดาวรุ่ง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

26 หมู่ 6 บ้านกรวด ตำบลห้วยราช อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

โทรศัพท์ 086-8744009 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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