

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงยอดอ้อยผู้ไทย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ คำม่วง ตำบล โพน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การกิน เรื่องอาหารการกินชาวผู้ไทยนับว่าเป็นผู้ที่กินง่ายที่สุด ไม่ค่อยพิถีพิถันในเรื่องการกินขอ ให้มีข้าวเหนียวไว้ในกระติบก็พอ “ หน่อไม้เค็ม ” (หน่อไม้หมักเกลือโรยข้าวสารนิดๆ) ที่อยู่ในไหกินกับข้าวเหนียวอ่อมท้องแล้วอยู่ได้ ทำงานได้ หรือข้าวเหนียวคลุกเกลือหรือ “ จ้าปลาแดก ” อึ่งอ่าง กบ เขียด ทุกชนิดผู้ไทยกินหมดแมลงต่างๆ นานาชนิด ผู้ไทยกินได้ (เมื่อก่อนบางชนิด) อย่างแมลงเม่ามาตอมไฟผู้ไทยเอาน้ำใส่กะละมังมารอง เมื่อได้มากแล้วเอาไปคั่วโรยเกลือกินกับข้าวได้ ดังนี้ เป็นต้น ดังนั้นเรื่องอาหารการกินของผู้ไทยจึงไม่ค่อยอดค่อยอยาก แต่ทั้งนี้ต้องมองเฉพาะผู้ที่มีความขยันหาและมีเวลาหาด้วย ผู้ที่ไม่ขยันและไม่เวลาก็มีบ้างอดบ้างเป็นธรรมดา ชาวผู้ไทยเป็นชนเผ่าที่พิถีพิถันในเรื่องการเลือกทำเลที่จะตั้งหมู่บ้านมาก จะต้องเป็นที่ราบใกล้ภูเขาหรือแหล่งน้ำ “ ฮีนภูเฮ้อได้กะแตกะเฮาะ เลาะฮิมโห้ยเฮ้อได้ผักตำเป๊ะผักหนามลงเนื่อน้ำเฮ้อได้ป่า ปู จิ้ง หอย ” (ขึ้นภูให้ได้กระแตกะรอก เลาะริมห้วยให้ได้ผักหนาม ลงน้ำให้ได้ปลา ปู กุ้ง หอย) ในอดีตแหล่งอาหารก็ใกล้บ้านนั่นเอง พวกสัตว์บกสัตว์น้ำมีมากมาย เก้ง หมูป่า กระรอก กระแต มีให้เห็นอยู่ทุกวัน แต่ว่าสมัยนั้นเครื่องมือจับสัตว์ยังไม่ทันสมัย มีแต่หน้าไม้ยิงกระรอกกระแต อยากรับประทานหมูป่าหรือเก้งต้องระดมชายฉกรรจ์ทั้งหมู่บ้านออกล่า ใครมีปืนแก๊ป (ซึ่งหายากเต็มที) ก็เอาไป ใครมีหอกก็เอาหอก บางครั้งก็ใช้ “ เปาะน้ำง ” (ดักตาข่าย) พวกนี้ไล่หมูป่าหรือเก้ง ตะล่อมให้ไปติดตาข่ายแล้วใช้หอกแทง กว่าจะได้มาก็ล่าบากพอสมควร แต่ก็ตื่นเต้นด้วย สัตว์น้ำ ปู กุ้ง หอย หาได้ง่าย ปลาที่มีกินบ่อยตอนหน้าฝน หน้าแล้งก็อาศัยการทอดแห แหสมัยนั้นสานด้วยด้ายที่แม่บ้านปั่นให้ เส้นใหญ่ห่อหะ หวานลงไปจะจม ข้าวไม่ค่อยจะทันปลาใหญ่ กบ เขียด อึ่งอ่าง ในหน้าฝนมีมากมาย คินฝนตก กบ เขียด อึ่งอ่าง ร้องก็ออกไปจับ แต่ไม่ได้มากเพราะไฟที่จะส่องก็ใช้ไฟ “ กระบอง ” (ใต้) แสงไม่สว่างเห็นไม่ไกล พืชผักต่างๆมีมาก ทั้งพืชบ้าน พืชสวน พืชป่า พืชบ้าน ได้แก่ ผักกุ่ม กระถิน ตำลึง ฯลฯ พืชสวนก็มี ยอดบวม ยอดฟักทอง เผือก มัน เป็นต้น พืชป่าก็มีผักหวาน เห็ด

ต่างๆที่กินได้ หน่อไม้ ดอกกระเจียว มีผญาคำสอนบทหนึ่งว่า “ อย่าไปเก็บดอกหวานบ้านเพื่อนมาบ้าน เเฮอ
เจ้ายืนอยชานเก็บดอกกะเจียวมิไ้ ” (อย่าไปเก็บดอกหวานบ้านอื่นมาบ้าน ให้เจ้ายืนที่ชานเก็บดอกกระเจียว
ริมรั้ว) ซึ่ให้เห็นว่าสมัยก่อนดอกกระเจียวก็เก็บเอาที่ริมรั้วติดกับชานบ้าน แสดงว่าอุดมสมบูรณ์มากจริงๆ
อาหารจำพวกเนื้อ ไม่ว่าจะเป็นไก่ หมู วัว ควาย สมัยอดีตไม่ค่อยได้กิน หมู เป็ด ไก่ วัว ควาย มีมากมาย แต่ไม่
มีใครฆ่ากิน อาจจะเป็นเพราะเคร่งศีลธรรมก็ได้หลายๆที่ เช่น มิ่งจานบุญ บุญกฐิน บุญพระเวส ฆ่าทีหนึ่ง ผู้ที่ฆ่า
ขายก็หายากเต็มที ฆ่าแล้วก็ไม่ค่อยมีผู้ซื้อ สมัย ๔๐ ปีมาแล้วเนื้อวัวควายราคาถู่มาก ซื้อ ๑๐ บาทได้เนื้อ ๑
หาบ หมูโตเต็มทีตัวละ ๒๐๐ บาท ไก่ ตัวใหญ่ตัวละ ๕ บาท ในสมัยปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปมาก ผู้คนมาก
ขึ้นของกินก็หายาก ระบบการซื้อขายเข้ามา ผู้คนจึงหาซื้อกันที่ตลาดเป็นส่วนมาก แต่ผู้ที่ขยันหาจริงๆก็หาได้
พอกินพอขายด้วย วัฒนธรรมการกิน ของชาวผู้ไทยถือว่าเป็นผู้ที่กินง่าย และมองหาวัตถุดิบรอบตัวมาประกอบ
เป็นอาหารในแต่ละมื้อได้ แต่ในการนำมาซึ่งวัตถุดิบแต่ละชนิดล้วนเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ในการ
สอดแทรกสรรพคุณและประโยชน์สูงสุดจาก ส่วนประกอบที่นำไปเป็นอาหาร คือ สรรพคุณสมุนไพร ตำรายา
ไทยใช้ลำต้นเป็นยาขับปัสสาวะ โดยใช้ลำต้นสด ๓๐-๔๐ กรัม หรือแห้ง ๓๐-๔๐ กรัม หั่นเป็นชิ้น ต้มน้ำแบ่งดื่ม
วันละ ๒ ครั้งก่อนอาหาร แก่ไตพิการ หนองในและขับนิ่ว แพทย์พื้นบ้านใช้ขับเสมหะ รายงานว่าอ้อยแดงมี
ฤทธิ์ขับปัสสาวะในสัตว์ทดลอง แต่เดิมชาวผู้ไทยบ้านโพน ก่อนที่จะนำยอดอ้อยมาทำอาหารแต่เดิมใช้พืชชนิด
หนึ่ง เรียกว่ายอดเลา(ต้นคล้ายตะไคร้ ลำต้นเหมือนอ้อย) ปัจจุบันไม่พบการปลูกยอดเลาอีก ต่อมาชาวผู้ไทยจึง
นำยอดอ้อยมาแกงเพราะลำต้นคล้ายกับยอดเลารสชาติก็คล้ายกัน ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ดังนั้นจะเห็นว่าการ
รับประทานอาหารจากวัตถุดิบต่างๆ ล้วนสอดแทรกประโยชน์ นอกเหนือของยอดอ้อยแล้ว ส่วนประกอบต่างๆ
ของอ้อยยังมีสรรพคุณตามแพทย์แผนไทย ดังนี้ สรรพคุณของอ้อยตามแพทย์แผนไทยมีดังนี้ เปลือกต้น รส
หวานขม แก่ตานขโมย แก่แผลเน่าเปื่อย ชานอ้อย รสจืดหวาน แก่แผลเรื้อรัง แก่ฝีอักเสบบวม ลำต้น, น้ำอ้อย
รสหวานขมชุ่ม แก่ร้อนใน ขับปัสสาวะ ขับเสมหะ แก่หิดไ้ แก่คลื่นไส้อาเจียน แก่ไข้สุมประชน แก่ปัสสาวะ
พิการ ขับนิ่ว แก่ซำร้ว แก่ท้องผูก บำรุงกระเพาะอาหาร แก่ขัดเบา บำรุงธาตุ แก่สะอึก ตา รสหวานขม แก่ตัว
ร้อน แก่พิษตานชา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อ้อยหรืออ้อยแดง ชื่ออื่นคืออ้อยขมหรืออ้อยดำ เป็นไม้ล้มลุก สูง ๒-๕ เมตร ลำต้นสีม่วงแดง มีไขสีขาวปกคลุม
ไม่แตกกิ่งก้าน ใบเดี่ยว เรียงสลับ กว้าง ๒.๕-๕ ซม. ยาว ๐.๕-๑ เมตร ดอกช่อออกที่ปลายยอด สีขาว ผลเป็น
ผลแห้ง ขนาดเล็ก อ้อยมีหลายพันธุ์แตกต่างกันที่ความสูง ความยาวของข้อแลสีของลำต้น อ้อยเป็นพืช
เศรษฐกิจที่เกษตรกรนิยมปลูกกันมาก อ้อยที่นำมาคั้นน้ำสำหรับดื่ม เป็นอ้อยที่ปลูกบริเวณที่ราบลุ่ม พื้นที่ดิน
เหนียว ประชาชนเรียกว่า อ้อยเหลือง หรืออ้อยสิงคโปร์ นิยมปลูกกันมากในบริเวณจังหวัดอ่างทอง
พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรีและนครปฐม เป็นต้น ประโยชน์ของอ้อย สรรพคุณของอ้อยตามแพทย์แผนไทย
มีดังนี้ เปลือกต้น รสหวานขม แก่ตานขโมย แก่แผลเน่าเปื่อย ชานอ้อย รสจืดหวาน แก่แผลเรื้อรัง แก่ฝีอักเสบ
บวม ลำต้น, น้ำอ้อย รสหวานขมชุ่ม แก่ร้อนใน ขับปัสสาวะ ขับเสมหะ แก่หิดไ้ แก่คลื่นไส้อาเจียน แก่ไข้สุม
ประชน แก่ปัสสาวะพิการ ขับนิ่ว แก่ซำร้ว แก่ท้องผูก บำรุงกระเพาะอาหาร แก่ขัดเบา บำรุงธาตุ แก่สะอึก
ตา รสหวานขม แก่ตัวร้อน แก่พิษตานชา แหล่งที่พบ อ้อยมีหลายพันธุ์แตกต่างกันที่ความสูง ความยาวของ
ข้อแลสีของลำต้น อ้อยเป็นพืชเศรษฐกิจที่เกษตรกรนิยมปลูกกันมาก อ้อยที่นำมาคั้นน้ำสำหรับดื่ม เป็นอ้อยที่
ปลูกบริเวณที่ราบลุ่ม พื้นที่ดินเหนียว ประชาชนเรียกว่า อ้อยเหลือง หรืออ้อยสิงคโปร์ นิยมปลูกกันมากใน
บริเวณจังหวัดอ่างทอง พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรีและนครปฐม เป็นต้น ความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจ การ
ใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเป็นวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมน้ำตาลนั่นเอง ในทางเคมีน้ำตาลส่วนใหญ่ที่ได้จาก
อ้อยเป็นน้ำตาลซูโครส นอกจากนี้ก็มีน้ำตาลกลูโคส และน้ำตาลฟรุคโทสอยู่ด้วย ซึ่งทั้งสองชนิดนี้รวมเรียกว่า

น้ำตาลอินเวิร์ต (invert sugar) ในทางการค้า น้ำตาลจากอ้อยมีชื่อเรียกต่างๆ กันตามความบริสุทธิ์และกรรมวิธีในการผลิต เช่น น้ำตาลแดงหรือน้ำตาลทรายแดง (brown sugar, gur, jaggery, muscovado) น้ำตาลดิบหรือน้ำตาลทรายดิบ (raw sugar) น้ำตาลทรายขาว (white sugar หรือ plantation white sugar) น้ำตาลทรายบริสุทธิ์ หรือน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ (refined sugar) อย่างไรก็ตาม ในการผลิตน้ำตาลทรายจากอ้อยโดยตรงนั้น มีผลพลอยได้ (by-products) เกิดขึ้น หลายอย่าง ที่สำคัญได้แก่ ชานอ้อย กากตะกอน (filter mud, filter cake) และกากน้ำตาล (molasses) ทั้งน้ำตาลและผลพลอยได้สามารถนำมาใช้ประโยชน์ ได้อย่างกว้างขวาง เพื่อความสะดวกจะได้แยก กล่าวเป็น 2 พวก คือ การใช้ประโยชน์น้ำตาล และ การใช้ประโยชน์ผลพลอยได้ ความสัมพันธ์กับชุมชน อ้อย เป็นพืชที่นิยมปลูกนอกเหนือจากการทำนา ปลูกข้าว เป็นพืชที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร นอกเหนือจากการปลูกข้าว เป็นหลัก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความสำคัญของอ้อย และคุณค่าทางสังคม ๑. ชานอ้อย (bagasse) หมายถึงเศษเหลือจากการหีบเอาน้ำ อ้อยออกจากท่อนอ้อยแล้ว เมื่อท่อนอ้อยผ่านลูกหีบชุดแรก อาจจะมี น้ำอ้อยตกค้างเหลืออยู่ยังหีบออกไม่หมด แต่พอผ่านลูกหีบชุดที่ 3-4 ก็จะมีน้ำอ้อย ตกค้างอยู่น้อยมาก หรือแทบจะไม่เหลือ อยู่เลย คือเหลือแต่เส้นใยล้วนๆ ผลพลอยได้อันดับต่อมา ได้แก่ ฟิลเตอร์มัต (filter mud) หรือบางแห่งก็เรียกฟิลเตอร์ เพรสเค้ก หรือฟิลเตอร์เค้ก หรือฟิลเตอร์มัต (filter-press cake, filter or filter muck) ซึ่งจะถูกแยกหรือกรองหรือ ทำให้น้ำอ้อยบริสุทธิ์โดยวิธีอื่นใดก็ตาม สิ่งสกปรกที่แยกออกมาก็คือ ฟิลเตอร์เค้ก ผลพลอยได้ อันดับสุดท้ายจากโรงงาน น้ำตาลก็ได้แก่ กากน้ำตาล หรือโมลาส (molasses) ซึ่งมีลักษณะข้นเหนียว สีน้ำตาลแก่ ที่ไม่สามารถจะสกัดเอาน้ำตาล ออกได้อีกโดยวิธีปกติ ใน อดีตใช้ชานอ้อยเป็นเชื้อเพลิงสำหรับ ต้มน้ำในหม้อน้ำให้เดือดแล้ว ใช้ กำลังไอน้ำสำหรับเดินเครื่องจักรไอน้ำและสำหรับกำเนิดไฟฟ้าในระยะเวลาต่อมา ชานอ้อยในยุคก่อน ๆ ยังมี น้ำตาลที่หีบ ออกไม่หมดหลงเหลืออยู่มาก และเป็นการสะดวกในการที่ป้อนชานอ้อยจากลูกหีบชุดสุดท้ายเข้าสู่เตาต้มน้ำ หรือ boiler ได้ทันที ถึงกระนั้นก็ตามชานอ้อยก็ยังคงเหลืออยู่อีกมาก เนื่องจากหม้อน้ำใช้ไม่หมด ทำให้เกิดปัญหาในการกำจัด และทำลาย ให้หมดไปจากบริเวณโรงงานแม้ว่าบางโรงงานในแถบเวสต์อินดีสจะดัดแปลงไปใช้ กลั่นเหล้ารัมหรือแอลกอฮอล์บ้าง ชานอ้อยก็ ยังคงเหลืออยู่มากมาย ประโยชน์ที่สำคัญ ยกตัวอย่าง เช่น การทำไม้อัด เป็นต้น ๒. กากน้ำตาล (Molasses) เป็น ของเหลวสีดำที่เหนียวข้น ซึ่งไม่สามารถจะตกผลึกน้ำตาลได้อีกด้วยเครื่องจักรของโรงงานน้ำตาลธรรมดา กากน้ำตาลเป็นเนื้อของสิ่งที่มีใช้น้ำตาลที่ละลายปนอยู่ในน้ำอ้อย ซึ่งประกอบไปด้วยน้ำตาลซูโครส น้ำตาลอินเวิร์ต (invert sugar) และ สารเคมีเช่น ปูนขาว ซึ่งใช้ในการตกตะกอนให้น้ำอ้อยใส ส่วนประกอบของกากน้ำตาลจะแปรปรวนไม่แน่นอนแล้วแต่ว่าได้มาจากอ้อยพันธุ์ไหนและผ่านกรรมวิธีอย่างไร แต่มักจะหนีไม่พ้นน้ำตาลซูโครส น้ำตาลอินเวิร์ตกับน้ำ ปัจจุบัน นี้ โรงงานน้ำตาลทันสมัยมีความสามารถในการสกัดน้ำตาลออกจากกากน้ำตาลได้เกลี้ยง ที่สุด แต่ก็ไม่หมด เสียทีเดียว เพราะถ้าสกัดให้ออกหมดจริงจะสิ้นค่าใช้จ่ายสูง ดังนั้นจึงมีน้ำตาลซูโครสบางส่วนที่สูญเสียไปกับกากน้ำตาล ซึ่งมักจะสูญเสียไปมากที่สุดกว่าที่สูญเสียไปทางอื่น โดยทั่วๆ ไปจะมีซูโครสปนอยู่ในกากน้ำตาลเฉลี่ย 7.5 เปอร์เซ็นต์ ประโยชน์ คือ อุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อาหารสัตว์ และปุ๋ย หมายถึงเศษเหลือจากการหีบเอาน้ำ อ้อยออกจากท่อนอ้อยแล้ว เมื่อท่อนอ้อยผ่านลูกหีบชุดแรก อาจจะมี น้ำอ้อยตกค้างเหลืออยู่ยังหีบออกไม่หมด แต่พอผ่านลูกหีบชุดที่ 3-4 ก็จะมีน้ำอ้อย ตกค้างอยู่น้อยมาก หรือแทบจะไม่เหลือ อยู่เลย คือเหลือแต่เส้นใยล้วนๆ ผลพลอยได้อันดับต่อมา ได้แก่ ฟิลเตอร์มัต (filter mud) หรือบางแห่งก็เรียกฟิลเตอร์ เพรสเค้ก หรือฟิลเตอร์เค้ก หรือฟิลเตอร์มัต (filter-press cake, filter or filter muck) ซึ่งจะ ถูกแยกหรือกรองหรือ ทำให้น้ำอ้อยบริสุทธิ์โดยวิธีอื่นใดก็ตาม สิ่งสกปรกที่แยกออกมาก็คือ ฟิลเตอร์เค้ก ผลพลอยได้ อันดับสุดท้ายจากโรงงาน น้ำตาลก็ได้แก่ กากน้ำตาล หรือโมลาส (molasses) ซึ่งมีลักษณะข้น

เหนียว สีสน้ำตาลแก่ ที่ไม่สามารถจะสกัดเอาน้ำตาล ออกได้อีกโดยวิธีปกติ ใน อดีตใช้ขานอ้อยเป็นเชื้อเพลิงสำหรับ ต้มน้ำในหม้อน้ำให้เดือดแล้ว ใช้กำลังไอน้ำสำหรับเดินเครื่องจักรไอน้ำและสำหรับกำเนิดไฟฟ้าในระยะเวลาต่อ มา ขานอ้อยในยุคก่อน ๆ ยังมีน้ำตาลที่หีบ ออกไม่หมดหลงเหลืออยู่มาก และเป็นการสะดวกในการที่ป้อนขานอ้อยจากลูกหีบลูกสุดท้ายเข้าสู่เตาต้มน้ำ หรือ boiler ได้ทันที ถึงกระนั้นก็ตามขานอ้อยก็ยังคงเหลืออยู่อีกมาก เนื่องจากหม้อน้ำใช้ไม่หมดทำให้เกิดปัญหาในการกำจัด และทำลาย ให้หมดไปจากบริเวณโรงงานแม้ว่าบางโรงงา 3. ผลผลิตที่ได้จากการหมัก ประโซชน์ คือ ผลิตเหล้า และอุตสาหกรรมแอลกอฮอล์

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ใบแมงลัก
๒. ผักแป้น (กุยช่าย)
๓. ผักชะอม
๔. ฟักทอง(ถ้ามี)
๕. เห็ดทุกชนิดที่กินได้แต่ให้ร่อยต้องเห็ดหูหนู
๖. ปลาร้า
๗. พริกสด
๘. เกลือ
๙. ผงชูรส
๑๐. ข้าวแช่ (ข้าวเปื้อน ข้าวเหนียวแช่น้ำ)
๑๑. ใบย่านาง
๑๒. ผักชะแงะ (ผักชีไร่)

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)



ผักแป้น (กุยช่าย)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



ชะอม



แมงลัก



ผักสะแงะ(ชีไฉ่)



นำยอดอ้อยมาแกะนำส่วนที่อ่อนออกมา ไปแช่น้ำเพื่อไม่ให้

ยอดอ้อยมีสีดำ



แกะยอดอ้อย



แช่น้ำเพื่อไม่ให้ยอดอ้อยมีสีดำ



นำไปใส่หม้อต้มจนกระทั่งรสชาติของยอดอ้อยจืด เปลี่ยนน้ำ ๒ ครั้ง



นำยอดอ้อยที่ต้มแล้วไปล้างน้ำให้สะอาด ตังพักไว้



นำใบย่านางไปคั้นเอาน้ำแล้วนำ ไปใส่หม้อต้มน้ำจนเดือด



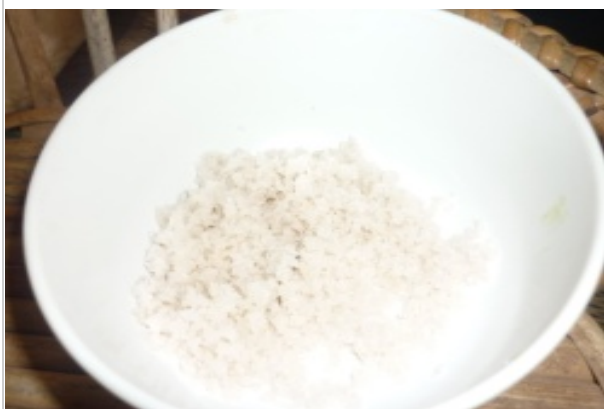
เติมปลา ร้า



เติมพริกตำกับเกลือ



เติมผักปั่นตำกับเกลือ



เติมเกลือ



เมื่อน้ำในหม้อเริ่มร้อนนำยอดอ้อยที่วางพักไว้ใส่ลงในหม้อ
รอให้น้ำเดือดเต็มที่ เครื่องปรุงรส



นำผักที่เตรียมงานใส่หม้อ พอผักยุบตัวลงก็ยกหม้อลง



เสร็จแล้วตักใส่ภาชนะ เสร็จพร้อมข้าวเหนียวร้อนๆ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านศูนย์วัฒนธรรมผู้ไทยผ้าไหมแพรวาบ้านโพน ตำบลโพน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หมู่ ๕ ตำบลโพน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๑๘๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๕ ตำบลโพน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๑๘๐

โทรศัพท์ ๐-๔๓๘๕-๖๒๒๔ โทรสาร ๐-๔๓๘๕-๖๒๒๔

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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