

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหน่อไม้โจด ตำบลหนองช้าง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ๔๐ หมู่ ๕ บ้านหนองแก่นทราย อำเภอสว่าง (คำม่วง) ตำบล หนองช้าง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

วิธีทำ

๑. โจดปลูกเปลือกเรียบรื้อแล้วล้างให้สะอาดนำไปต้มในน้ำเดือดโดยกะขนาดน้ำให้พอท่วมโจดเล็กน้อยต้มจนกว่าน้ำแห้งแล้วใส่น้ำใบย่านางลงในหม้อที่ต้มโจดไว้ให้น้ำใบย่านางไว้ครึ่งถ้วย

๒. ตำข้าวเปือยละเอียดให้ละเอียดละลายน้ำให้แตกใส่ลงไปต้ม ยกตั้งไปคนตลอดเวลาจนกว่าจะเดือด เพื่อป้องกันข้าวเปือยจับตัวเป็นก้อนและไหม้ เมื่อเดือดแล้วเติมเกลือ น้ำปลา ผงชูรส กะว่าสุกเติมปลาร้า สับ ใบแมงลัก ยอดชะอม หอมแขก เติมหักหรือเห็ดอื่นๆตามต้องการยกลงจากเตาจากนั้นเติมน้ำใบย่านางที่เหลือไว้ลงให้หมดจะทำให้แกงโจดยังเขียวไม่แดงรสชาติและวิธีการปรุงนี้เป็นวัฒนธรรมการแกงโจดที่คนภูไทหนองช้างสอนลูกหลานต่อมา รับประทานเมื่อยังร้อนๆพร้อมข้าวเหนียวนุ่มๆอร่อยนักแล

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีทำ

๑. โจดปลูกเปลือกเรียบร้อยแล้วล้างให้สะอาดนำไปต้มในน้ำเดือดโดยกะขนาดน้ำให้พอท่วมโจดเล็กน้อยต้มจนกว่าน้ำแห้งแล้วใส่น้ำใบย่านางลงในหม้อที่ต้มโจดไว้ให้น้ำใบย่านางไว้ครึ่งถ้วย
๒. ตำข้าวเปลือกพริกสดให้ละเอียดละลายน้ำให้แตกใส่ลงไปนึ่งในหม้อ ยกตั้งไปคนตลอดเวลาจนกว่าจะเดือด เพื่อป้องกันข้าวเปลือกจับตัวเป็นก้อนและไหม้ เมื่อเดือดแล้วเติมเกลือ น้ำปลา ผงชูรส กะว่าสุกเติมปลาร้า สับ ใบแมงลัก ยอดชะอม หอมแขก เติมหักหรือเห็ดอื่นๆตามต้องการยกลงจากเตาจากนั้นเทน้ำใบย่านางที่เหลือไว้ลงให้หมดจะทำให้ น้ำแกงโจดยังเขียวไม่แดงรสชาติและวิธีการปรุงนี้เป็นวัฒนธรรมการแกงโจดที่คนภูไทหนองช้างสอนลูกหลานต่อมา รับประทานเมื่อยังร้อนๆพร้อมข้าวเหนียวนุ่มๆอร่อยนักแล

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
จะไม่มีเครื่องใส่เพิ่มเติมมากนัก

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



ต้นโจดตำบลหนองช้าง



หน่อไม้โจดที่ปอกเปลือก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)
จะมีเครื่องใส่เพิ่มเติมมากขึ้น เห็ด ผักชะอม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หน่อไม้โจด



หน่อไม้โจดนำมาล้าง



หีบุงทำให้เป็นเส้นฝอย



แกงหน่อไม้เจดที่เรียบริ้วแล้ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวัฒนา จรทะผา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๐ หมู่ ๕ บ้านหนองแก่นทราย ตำบลหนองช้าง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๐ หมู่ ๕ บ้านหนองแก่นทราย ตำบลหนองช้าง

โทรศัพท์ ๐๔๓ ๘๑๘๑๕๘ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางพจนา หันชัยศรี ชัชวาล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสุณิชนน ปิ่นวิเศษ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทรรณย์ สำราญเนตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางณัฐญา มังคะละศิริ

ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

3. นางสาวพัทธรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557