

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมน้ำยา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวปุ้น

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านยอดแก อำเภอนามน ตำบล ยอดแก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมน้ำยาไก่บ้านยอดแก ตำบลยอดแก อำเภอนามน มีส่วนประกอบ ดังนี้

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| ๑. ขนมน้ำยา | ๕ กิโลกรัม |
| ๒. น้ำกะทิ | ๒ กิโลกรัม |
| ๓. เนื้อไก่ ตีนไก่ เลือดไก่ | อย่างละครึ่งกิโลกรัม |
| ๔. ปลาทุ | ๑ ข้าง |
| ๕. น้ำปลา | |
| ๖. น้ำตาล | |
| ๗. ใบมะกรูด | |
| ๘. น้ำปลาร้า | |
| ๙. พริกขี้หนูสวน สำหรับโรยหน้า | |
| ๑๐. กระชาย | |
| ๑๑. หอมแดง | |
| ๑๒. กระเทียม | |

๑๓. พริกแกงสำเร็จรูป

๑๔. เกลือ

๑๕. ผงปรุงรส

๑๖. ตะไคร้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

จากเดิมในอดีต ขนมน้ำยาไก่ นิยมโขลกพริกแกงเองจะได้รสชาติอร่อยเข้มข้น ปัจจุบันนิยมซื้อพริกแกงสำเร็จรูปที่มีจำหน่ายทั่วไปในตลาดสด การทำน้ำยาไก่ในปัจจุบันนี้ มีการปรับเปลี่ยนเพื่อให้ทัน ต่อเวลา โดยการนำเครื่องปรุงทุกอย่าง (กระเทียม หอมแดง กระชาย พริก เนื้อไก่) ต้มลงในน้ำเดือดพอสุกตักขึ้นพักไว้ให้เย็น นำเครื่องปรุงทุกอย่างไปปั่น โดยใช้เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด แล้วค่อยนำไปเคี่ยว ในกะทิ และยังมีการเพิ่มลูกชิ้นปลา ลงในน้ำยาอีกด้วย

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



การนวดและทำเส้นขนมข้าวปุ้น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

ขนมน้ำยาไก่ บ้านยอดแกง ตำบลยอดแกง อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์ วิธีทำ ๑. ล้างไก่ ให้สะอาด สับเป็นชิ้นเล็กๆ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ๒. ล้างตีนไก่ ให้สะอาด สับเล็บไก่ออก พักไว้ให้ สะเด็ดน้ำ ๓. ล้างเลือดไก่ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้น เล็กๆ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ๔. เอาเครื่องแกงมา โขลกให้ละเอียด ตักเครื่องแกงพักไว้ ๕. เอา หม้อตั้งไฟ เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน ใส่เครื่องแกง ลงไปผัดให้เข้ากัน ใส่ไก่ ตีนไก่ลงไป คลุกเคล้า กับหัวกะทิที่เคี่ยวจนเดือด แล้วเติมหางกะทิลง ในหม้อ ค่อยๆ เคี่ยวจนเดือดใส่เลือดไก่ลงไป จากนั้นใส่เครื่องปรุงรสตามต้องการ ใส่ปลาทุลงไปด้วยเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของน้ำยากระทิ (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วี ซีดี)



ผักเครื่องเคียงในการทำน้ำข้าวปุ้น



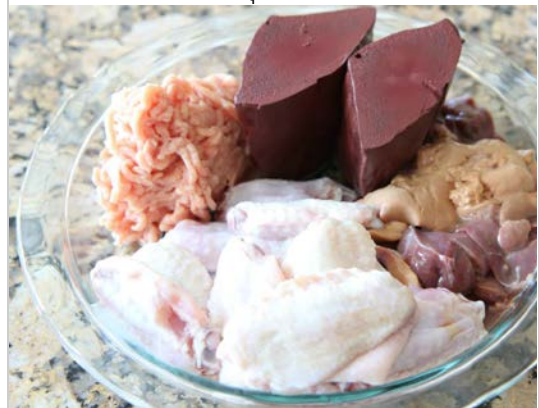
จับเส้นข้าวปุ้นเรียงใส่ภาชนะ



เครื่องเคียงทำน้ำข้าวปุ้น



ข้าวหมู้นที่จับเรียงใส่ภาชนะ



เนื้อไก่ที่เตรียมทำน้ำข้าวปุ้น



ข้าวหมู้นที่จับเรียงใส่ภาชนะ



น้ำยาไก่ น้ำข้าวปุ้น



ข้าวหมู้นที่จับเรียงใส่ภาชนะ



น้ำยาปลา น้ำข้าวปุ้น



ข้าวปุ้นและน้ำยาพร้อมรับประทานได้



ข้าวปุ้นและน้ำยาพร้อมรับประทานได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 7,000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางทองจันทร์ ภูทะไล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๑ ตำบลยอดแกง อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๒๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑ ตำบลยอดแกง อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๒๓๐

โทรศัพท์ 081-768-7749 โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางกอแก้ว ศิริกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางจันทร์ฉาย สำราญเตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางณัฐญา มังคะละศิริ

ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

3. นางสาวพัทธรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 3 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557