

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกหนุ่มพริกหยวก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ห้วยผึ้ง ตำบล หนองอีบุตร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

น้ำพริก คืออาหารไทยประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่ใช้ทานคู่กับผัก ส่วนประกอบหลักที่สำคัญขาดไม่ได้ ก็คือ พริก น้ำพริกอยู่คู่ครัวคนไทยมาแต่โบราณ เนื่องจากคนไทยสมัยก่อนนิยมนานาสัตว์น้ำ จึงคิดค้นน้ำพริก ขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติอาหารและดับกลิ่นคาวต่างๆ และมีการพัฒนาเพิ่มความหลากหลายขึ้น เกิดเป็นวัฒนธรรม การกิน ที่พิถีพิถันนับว่าจะทานน้ำพริกเครื่องจิ้ม ให้เป็นจริงๆ ต้องรู้ว่าน้ำพริกไหนจิ้มกับอะไร ถึงจะอร่อย คนไทยรับประทานน้ำพริก เพื่อชูรสอาหารให้อร่อยขึ้น บางครั้งการจัดสำรับอาหารเพื่อใช้ระหว่างการเดินทาง การจะพกน้ำพริกเครื่องจิ้มอาจไม่ค่อยสะดวกนัก ด้วยความที่มันมีลักษณะเหลวและอาจจะเสียได้ง่าย สมัยก่อนเดินทางกันที่ใช้เวลาหลายๆ วัน ไม่ได้มีรถราให้ไปไหนมาไหน ได้สะดวกเหมือนอย่างทุกวันนี้ ด้วยภูมิ ปัญญาคนไทย จึงได้คิดปรุงน้ำพริกแบบแห้งขึ้น ทำให้เก็บได้นานขึ้น เวลาทานก็นำมาคลุกกับข้าว เกิดเป็น น้ำพริกคลุกข้าวขึ้น ครอบสูตรทั้งอร่อยและสะดวก ซึ่งน้ำพริกคลุกข้าวนี้มีทั้งแบบเปียกและแบบแห้ง น้ำพริก คลุกข้าวยอดนิยม อย่างน้ำพริกตาแดง ปัจจุบันยังเป็นข่าวฮือฮา เมื่อมีนักวิจัยค้นพบว่า น้ำพริกคลุกข้าวมีสาร ต้านการเกิดมะเร็งได้อีกต่างหาก นอกจากน้ำพริกเครื่องจิ้มและน้ำพริกคลุกข้าวแล้ว ยังมีน้ำพริกอีกประเภท หนึ่งคือ น้ำพริกเครื่องแกง ซึ่งคนไทยคิดค้นขึ้นเพื่อใช้ทำอาหารไทยประเภทแกง ซึ่งมีส่วนผสมสมุนไพรหลาย อย่าง จึงมีคนคิดทำเป็นน้ำพริกแกงขึ้น เพื่อรวบรวมส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกัน เพื่อให้สะดวกเวลาทำอาหาร ประเภทแกง เพราะนอกจากจะช่วยย่นระยะเวลาในการเตรียมอาหารแต่ละครั้งแล้ว ยังสามารถทำน้ำพริก เครื่องแกงครั้งละเยอะๆ แล้วเก็บไว้ใช้ในครั้งต่อไปได้อีกด้วย พัฒนาการของน้ำพริกเครื่องแกงที่สมัยก่อนเรา ทำเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหารประเภทแกง ได้ถูกส่งต่อมาลงกระทะ เมื่อชาวจีนนำกระทะ ใส่สำเภา ข้ามน้ำข้ามทะเลมาตั้งรกรากในประเทศไทย เกิดเป็นเมนูอาหารจานผัด ที่เราเรียกกันว่า ผัดพริกแกง ซึ่งจัดได้ ว่าเป็นอาหารไทยรสจัดอีกประเภทหนึ่ง ที่ทำให้เราทานข้าวกันได้อย่างเอร็ดอร่อย เข้าสู่ยุคโลกาภิวัตน์ ทุกสิ่ง

ทุกอย่างเต็มไปด้วยความริบเร่ง เกิดเมนูอาหารจานเดียว เพื่อตอบสนองความต้องการของคนที่เร่งรีบ ในการทำภารกิจประจำวัน น้ำพริกก็ยังตามไปเป็นส่วนหนึ่งของ เมนูอาหารจานเดียวจนได้ ไม่ว่าจะเป็นเมนูข้าวคลุก น้ำพริก ข้าวผัดน้ำพริก หรือแม้กระทั่งเอาน้ำพริกไปผัดกับก๋วยเตี๋ยว ซ้ำขึ้นสู่เมนูอาหารฟิวชั่น เอาน้ำพริกไปปรุงรสเป็นซอสในเมนูอาหารฝรั่ง หรือไปผัดกับเส้นสปาเก็ตตี้ สร้างสรรค์กันไปอย่างหลากหลาย น้ำพริกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น อดีตสู่ปัจจุบัน จากกับข้าวถ้วยเล็กๆ ที่ทำรับประทานกันได้ง่ายๆ กลายเป็นอาหารสร้างรายได้ต่อครอบครัว ชุมชน ครีวเรือน ในปัจจุบัน ดังนั้น น้ำพริกจึงเป็นเมนูอาหารกันครัวที่เราไม่อาจมองข้าม การทำน้ำพริกหนุ่มพริกหยวก เกิดจากผักสวนครัว รอบๆบ้าน คือ การเริ่มต้นปลูกต้นไม้ใกล้ๆตัวที่ง่ายที่สุด ได้ผลประโยชน์เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ที่สามารถเก็บกินได้หมุนเวียนในครอบครัวตลอดทั้งปี มีเหลือก็เก็บขาย มีไว้แบ่งปันกับเพื่อนข้างบ้าน สานสัมพันธ์น้ำใจไมตรีแบบไร้สารพิษ ด้วยพืชผักสวนครัว ปลูกเองด้วยมือ บำรุงรักษาด้วยใจรัก ใช้พื้นที่ว่างรอบๆบ้านให้เป็นทุนในการผลิต ที่ได้รับการปลูกฝังวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่ายจากบรรพบุรุษ การรับประทานน้ำพริกหนุ่มพริกหยวก นอกจากการลดต้นทุนการบริโภคแล้ว ชาวบ้านยังมีความเชื่อว่า การรับประทานน้ำพริกฯ มีประโยชน์ทางโภชนาการต่างๆมากมาย จากนั้น มีผลการศึกษาสนับสนุนองค์ความรู้ และสรรพคุณต่างๆ ดังนี้ สรรพคุณทางยา ๑. พริกหนุ่ม รสเผ็ด ช่วยเจริญอาหาร ขับลม ช่วยย่อย ๒. กระเทียม รสเผ็ดร้อน ขับลมในลำไส้ แก้ไอ ขับเสมหะช่วยย่อยอาหาร แก้โรคผิวหนัง น้ำมันกระเทียมมีฤทธิ์ ยับยั้งการเจริญของเชื้อรา แบคทีเรีย และไวรัส ลดน้ำตาลในเลือด ลดไขมันในหลอดเลือด ๓. หอมแดง รสเผ็ดร้อน แก้ไข้เพื่อเสมหะ บำรุงธาตุ แก้ไข้หวัด ๔. ผักชี ช่วยละลายเสมหะ แก้หืด ขับเหงื่อ ขับลม แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ เจริญอาหาร ประโยชน์ น้ำพริกหนุ่ม มีคุณค่าทางโภชนาการหลายอย่าง เช่น มีธาตุแคลเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก วิตามินซี วิตามินเอ เป็นต้น คุณค่าทางโภชนาการ น้ำพริกหนุ่ม ๒ ชูต ให้พลังงานต่อร่างกาย ๑๐๕ กิโลแคลอรี ประกอบด้วย - น้ำ ๒๒๕.๒ กรัม - โปรตีน ๗.๑ กรัม - ไขมัน ๒ กรัม - คาร์โบไฮเดรต ๑๒ กรัม - กาก ๑.๙ กรัม - โยอาหาร ๐.๖ กรัม - เถ้า ๐.๒ กรัม - แคลเซียม ๖๓.๙ มิลลิกรัม - ฟอสฟอรัส ๓๖.๗ มิลลิกรัม - เหล็ก ๓๘.๑ มิลลิกรัม - เรตินอล ๒.๒ ไมโครกรัม - เบต้า-แคโรทีน ๑๘๖.๕ ไมโครกรัม - วิตามินเอ ๒๙๗.๖ IU - วิตามินบีหนึ่ง ๑๓๗.๙๗ มิลลิกรัม - วิตามินบีสอง ๐.๑๓ มิลลิกรัม - โนอาซิน ๑.๔๓ มิลลิกรัม - วิตามินซี ๒๑๓.๔๐ มิลลิกรัม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

พืชผักสวนครัว คือผักที่ปลูกไว้ในบริเวณบ้านหรือที่ว่างต่างๆ ในชุมชนต่างๆ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปลูกไว้สำหรับรับประทานเองภายในครอบครัวหรือชุมชน การปลูกผักสวนครัวไว้รับประทานจะทำให้ผู้ปลูกได้รับประทานผักสดที่อุดมด้วยวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ มีความปลอดภัยจากสารเคมี ลดรายจ่ายในครัวเรือน และที่สำคัญทำให้สมาชิกในครอบครัวมีกิจกรรมร่วมกันในการปลูกผักเพื่อเกิดสัมพันธ์ที่ดีภายในครอบครัว โดยทั่วไปคนต้องมีการบริโภคผักอย่างน้อย วันละ ๒๐๐ กรัม เพื่อให้ได้สารอาหารครบถ้วน การปลูกพืชผักสวนครัว มีความสำคัญเป็นอันดับแรกของชีวิตประจำวัน เพราะใช้เป็นอาหารในครัวเรือนได้ดี ถ้าปลูกมากมีเหลือก็จำหน่ายได้ และสามารถยึดเป็นอาชีพได้ ความสำคัญของผัก ผักเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญอย่างหนึ่ง ที่เราใช้บริโภคเป็นอาหารประจำวัน ถ้าจะรวมมูลค่าของผักที่ใช้ภายในครัวเรือน รวมทั้งผักจากสวนครัว ผักที่เก็บตามริมรั้ว ริมคูคลอง ฯลฯ ผักที่ซื้อขายในท้องตลาด ผักที่ส่งออกไปขายต่างประเทศและส่งเข้ามาในรูปแบบต่างๆ ทั้งรูปแบบของผักสด ผักกระป๋อง ผักตากแห้ง เมล็ดพันธุ์ผักและอื่นๆ แล้วปีหนึ่งๆ ใช้ผักคิดเป็นเงินนับพันๆ ล้านบาท แต่ไม่สามารถจะแยกตัวเลขออกมาให้เห็นได้ชัด อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของพืชผักสวนครัว คงมีจุดเน้นไปที่ประโยชน์ในการบริโภค ประโยชน์ของผักสวนครัว เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่ประโยชน์และนิยมนำมาปลูกไว้เพื่อรับประทานเอง อย่างเช่น ต้นหอม สะระแหน่ นางลัก ผักชี ฯลฯ เป็นต้น พืชผักสวนครัว ประโยชน์ทางตรงและทางอ้อม ดังนี้ ประโยชน์ทางตรง ในผักแต่ละชนิดจะมี โปรตีน แป้ง ไขมันและแร่ธาตุ

ต่างๆ เช่น เหล็ก แคลเซียม ฯลฯ ไปบำรุงส่วนต่างๆ ของร่างกายให้เจริญเติบโตแข็งแรงนอกจากนั้นอาหารพวกผักยังเป็นคล้ายๆ คลังโอสถนานาชนิดคือ วิตามินต่างๆ มากน้อยต่างกัน ซึ่งอาจหาได้ตามจำนวนที่ร่างกายต้องการ ด้วยราคาถูก จากการเลือกรับประทานผักต่างๆ วิตามินช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต แข็งแรง ช่วยขูดอาหาร ช่วยในการย่อยอาหารให้ดีขึ้น ป้องกันโรคการขาดอาหาร ช่วยให้ร่างกาย ด้านทานโรคต่างๆ ด้วยประโยชน์ทางอ้อม เป็นอาหารขูดเพราะผักแต่ละอย่างมีรูปร่าง สี กลิ่น และรสต่างๆ กัน ทำให้เลือกรับประทานเข้าไปได้ตามใจชอบ ทำให้เกิด ความอยากและรับประทานได้มาก เป็นยาเจริญอาหาร ยิ่งกว่านั้นกากและโครงสร้างของผักที่รับประทานเข้าไป มีส่วนหยาบ อ่อน ที่เหมาะแก่การชำระล้างลำไส้ ช่วยป้องกันท้องผูก ทำให้ท้องเป็นปกติดีจะเห็นได้ว่า ผักเป็นอาหารสำคัญและจำเป็นแก่ชีวิตและร่างกายของมนุษย์ ซึ่งมนุษย์ต้องรับประทานและใช้เป็นอาหาร ทุกวัน แต่ในปัจจุบันนี้พืชผักที่มีขายอยู่ในท้องตลาดทั่วไปมักจะมีสารพิษตกค้างอยู่ในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ ดังนั้น เราจึงควรรู้วิธีการเลือกกินผักที่ปลอดภัย เพื่อลดความเสี่ยงภัยจากสารเคมีในพืชผัก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

น้ำพริก ถือเป็นอีกเมนูที่ควรแก่การอนุรักษ์ไว้เพราะตอนนี้ น้ำพริกหลายอย่างเริ่มหายากเต็มที เนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาทำไม่มีขายในท้องตลาดเพราะไม่มีคนกิน การอนุรักษ์น้ำพริกต้องเริ่มจากครอบครัวตั้งแต่พ่อแม่กินเป็นตัวอย่างและถ่ายทอดสู่ลูก และพอลูกโตขึ้นจะถ่ายทอดเป็นช่วงๆ เมื่อครอบครัวทำแบบนี้ น้ำพริกต่างๆ จะไม่สูญหายแถมยังช่วยให้ประหยัดเงินแม้ข้าวของจะแพงได้อีกด้วย กาลสมัยจะเปลี่ยนผ่านไปเช่นไร สิ่งที่บรรพบุรุษได้คิดขึ้นและสั่งสมด้วยประสบการณ์ย่อมเป็นอีกสิ่งที่ไม่ควรมองข้าม เช่นเดียวกับน้ำพริกถือเป็นอาหารที่อยู่ท้องและทานได้ไม่ว่าประเทศไทยจะต้องเผชิญกับวิกฤติข้าวยากมากแรงแม่ก็ยุคก็สมัยก็ตาม ถึง “น้ำพริก” ฝ่าวิกฤติ! ภูมิปัญญาทางเลือกยุคของแพง เนื้อหมูและราคาสินค้าบริโภคที่พุ่งสูงบ่งบอกถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยอย่างชัดเจน แต่ในวิกฤติย่อมมีโอกาส เพราะเมื่อหันไปสำรวจตลาดพบว่าร้านขายน้ำพริกสด แม้ว่าราคาข้าวของจะพุ่งสูงแค่ไหน แต่ราคาน้ำพริกยังไม่ขยับตัวสูงขึ้นมากนัก ซึ่งในวิกฤติข้าวยากมากแพง “น้ำพริก” ถือเป็นภูมิปัญญาตกทอดให้ลูกหลานได้รู้ซึ่งถึงคุณค่า และคุณประโยชน์ได้เป็นอย่างดี ศศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร ม.เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี กล่าวว่า การเพิ่มขึ้นของร้านน้ำพริกสดมีมากอย่างเห็นได้ชัด เป็นผลมาจากการที่คนต่างจังหวัดส่วนใหญ่เข้ามาทำงานมากขึ้น แต่ในทางกลับกันต่างจังหวัดหลายคนกลับบริโภคเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้นกว่าการทานน้ำพริกเหมือนแต่ก่อน ซึ่งในภาวะวิกฤติที่ข้าวของแพง น้ำพริกเป็นอีกตัวเลือกหนึ่งที่บรรพบุรุษได้สร้างมาให้คนรุ่นหลังได้นำไปใช้ได้อย่างดี อดีตน้ำพริกถือเป็นอาหารยามยาก หมายความว่า เป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นานหรือพกไปขณะเดินทางไกลได้อย่างสะดวกนั้น น้ำพริกสูตรแรก คือ พริกกะเกลือ โดยนำพริกป่นและเกลือผสมกันคลุกด้วยมะพร้าวขูดคั่ว สามารถพกไปกินได้ระหว่างเดินทางไกล เครื่องเคียงต่างๆ สามารถเด็ดผักได้ตามทางหรือหาปลาตามคลองหนองบึง และด้วยความที่หลายคนหันมาบริโภคสุขภาพมากขึ้นจึงทำให้น้ำพริกได้รับความนิยม โดยผู้บริโภคเริ่มนิยมร้านน้ำพริกที่ทำสดมากกว่าน้ำพริกที่บรรจุอยู่ในกระปุกหรือกล่องน้ำพริกสดที่ขายตามท้องตลาดขายอยู่ที่ราคา ๒๐-๓๐ บาทต่อถุง ถ้ามอง ๕ ปีย้อนหลังคนขายยังคงราคาเดิมไว้แม้สินค้าอื่นๆ จะราคาสูงขึ้น ด้วยความที่น้ำพริกใช้เนื้อสัตว์น้อยจึงไม่ได้รับผลกระทบมากนัก แต่ถ้ามองในราคาต้นทุนแล้ว น้ำพริกหนึ่งกรอกจะตกอยู่ที่ราคา ๕-๗ บาท โดยราคาเครื่องเคียงเช่นผักหรือปลาทุและปลาอย่างอาจผันผวนตามราคาตลาดในแต่ละช่วงบ้าง สำหรับการทาน้ำพริกที่ผสมเนื้อสัตว์ในภาวะวิกฤติราคาแพงสามารถนำวัตถุดิบอื่นมาผสมแทนได้เช่น ถั่วประเภทต่างๆ พักทอง มัน ใบชะคราม เห็ด ข้าวกล้อง ข้าวสังข์หยด และโปรตีนเกษตร คุณค่าอาจแทนเนื้อหมูไม่ได้ แต่ในการกินผสมกับน้ำพริกให้ความรู้สึกไม่ต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีทำ อย่างน้ำพริกอ่องที่ต้องใช้น้ำมันหมูมาก สามารถนำโปรตีนเกษตรมาทำแทนเนื้อหมูได้ โดยต้องหันโปรตีนเกษตรให้เป็นชิ้นเล็ก

เหมือนลูกเต๋าล้างแล้วแช่น้ำไว้ ๒๐ นาที ซึ่งพอนำขึ้นจากน้ำโปรตีนเคสจะหนืดๆ เหมือนเนื้อหมูและนำไปทำเป็นน้ำพริกเองได้ตามปกติ เช่นเดียวกับเต้าหู้แผ่นถ้าจะเอามาทำต้องหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบน้ำพริกหนุ่มพริกหยวก

๑. พริกหยวกที่ลูกยังดิบ
๒. หอมแดง
๓. กระเทียม
๔. ปลาร้า
๕. เกลือ
๖. น้ำตาลปี๊ป
๗. ผงชูรส
๘. ซีอิ๊วขาว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



การเตรียมพริกหยวก กระเทียม หอมแดง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



การเตรียมพริกหยวก หอมแดง เครื่องปรุง



นำพริกหยวกไปปิ้ง



ต่อด้วยปิ้งกระเทียม หอมแดง



นำพริกหยวกที่ปิ้งเสร็จแล้ว หั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดพอประมาณ



ปอกเปลือกกระเทียม หอมแดง ที่ปิ้งเสร็จแล้ว



เอากระเทียม หอมแดงลงในครก โขลกพอประมาณ



ใส่พริกหยวก โขลกให้ละเอียด



โขลกจนได้ที่ ปรับรสชาติตามใจชอบ



จะได้น้ำพริกหนุ่มพริกหยวก ดังปรากฏ



ตัดใส่ภาชนะ แต่งสีสนโดยใส่ผักชี และผักสด ผักต้ม เครื่องเคียง เสิร์ฟกับข้าวเหนียวร้อนๆ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางดารุณี เพาะนาไร่

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๘ หมู่ที่ ๓ ตำบลหนองอีบุตร อำเภอห้วยผึ้ง จังหวัดกาฬสินธุ์
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๘ หมู่ที่ ๓ ตำบลหนองอีบุตร อำเภอห้วยผึ้ง จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๘๗-๘๖๕๐๒๔๘ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

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