

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกหนุ่มพริกหยวก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หนองอีบุตร อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

น้ำพริก ถือเป็นอีกเมนูที่ควรแก่การอนุรักษ์ไว้เพราะตอนนี้มีน้ำพริกหลายอย่างเริ่มหายากเต็มที เนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาทำไม่มีขายในท้องตลาดเพราะไม่มีคนกิน การอนุรักษ์น้ำพริกต้องเริ่มจากครอบครัวตั้งแต่พ่อแม่เป็นตัวอย่างและถ่ายทอดสู่ลูก และพอลูกโตขึ้นจะถ่ายทอดเป็นช่วงๆ เมื่อครอบครัวทำแบบนี้ น้ำพริกต่างๆ จะไม่สูญหายแถมยังช่วยให้ประหยัดเงินแม่ครัวของจะแพงได้อีกด้วย กาลสมัยจะเปลี่ยนผ่านไปเช่นไร สิ่งที่ยั่งยืนได้คือคนและสังคมด้วยประสบการณ์ย่อมเป็นอีกสิ่งที่ไม่ควรมองข้าม เช่นเดียวกับน้ำพริกถือเป็นอาหารที่อยู่ท้องและทานได้ไม่ว่าประเทศไทยจะต้องเผชิญกับวิกฤติข้าวยากมากแพลงมาก็ยุคที่สมัยก็ตาม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

น้ำพริกหนุ่มพริกหยวก

เครื่องปรุง

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

วิธีปรุง

๑. ล้างพริกหยวกที่ลูกยังดิบอยู่ให้สะอาด
๒. วิธีปกติถ้ามีเตาอย่างน้อยนำพริกหยวก หอม กระเทียม เสียบไม้ย่างไฟปานกลางจนกระทั่งสุก พริกหยวกจะมีลักษณะเปลือกเกรียมไฟ เนื้อนุ่ม หอม สามารถแกะเปลือกออกได้ง่ายถ้าใช้ไมโครเวฟ ปลอกเปลือกหอม กระเทียมให้เรียบร้อย ใช้ส้อมเจาะรูที่ผิวพริกหยวก เอาใส่จานเข้าไมโครเวฟ ใช้ไฟ ๖๐๐W ประมาณ ๓-๔ นาที จะเห็นว่าเปลือก ของพริกหยวกฟูแล้วก็แปปแยกจากเนื้อด้านใน
๓. พักให้เย็น แล้วแกะเปลือกออกให้หมด หั่นพริกหยวกให้เป็นชิ้นยาวประมาณ ๑-๒ เซนติเมตร
๔. ใส่เกลือ หอม กระเทียม ในครก ตำให้หอมและกระเทียมแหลกพอประมาณ แล้วจึงค่อยใส่พริกหยวก โขลกให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว ปลาหรรษาสุกสับละเอียด ผงชูรส น้ำตาลปี๊ป เกลือ แล้ว โขลกให้เข้ากัน ชิมรส ได้ที่ตักรับประทานได้เลย หวังว่าวิธีทำจะไม่ยากจนเกินไปนะคะ คุณๆจะได้ลิ้มลองน้ำพริกหนุ่มพริกหยวกอร่อย ปลอดภัยกันบูด ขอให้อร่อยกับน้ำพริกหนุ่มพริกหยวก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



การเตรียมพริกหยวก กระเทียม หอมแดง



การเตรียมพริกหยวก กระเทียม หอมแดง



นำพริกหยวก กระเทียม หอมแดง ไปย่าง ปิ้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ลอกเปลือกที่ไหมพริกหยวก กระเทียม หอมแดง ออก



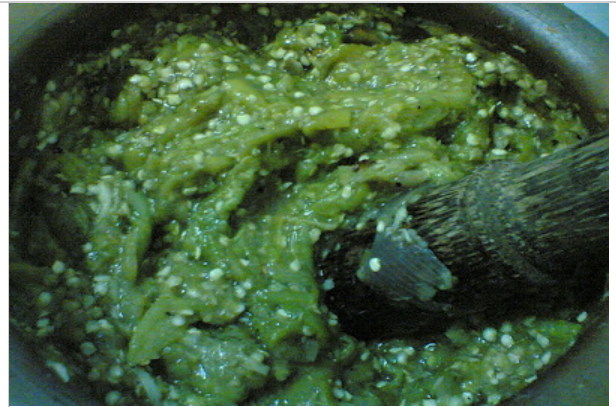
ลอกเปลือกที่ไหมพริกหยวก กระเทียม หอมแดง ออก



นำพริกหยวก กระเทียม หอมหัวแดงที่เผาเรียบร้อยแล้ว มาครกให้ละเอียด



นำพริกหยวก กระเทียม หอมแดง ไปย่าง ปิ้ง



นำพริกหยวก กระเทียม หอมหัวแดงที่เผาเรียบร้อยแล้ว มาครกให้ละเอียด



ลอกเปลือกที่ไหมพริกหยวก กระเทียม หอมแดง ออก



นำมารับประทานกับผักเป็นเครื่องเคียง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
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

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

จำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP และเป็นจำหน่ายเป็นของฝาก ของที่ระลึก

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวจิต รัศมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน มกราคม ปี พ.ศ. 25๕๗

ผู้บันทึกข้อมูล นายคำแพง เพชรสังหาร

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรม

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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