

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเกรียบ ตำบลโนนอุดม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านหอย หมู่ที่ ๑,๒ และ ๑๑ อำเภอ ชุมแพ ตำบล โนนอุดม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อื่นๆ : อาหารว่าง

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

เมื่อปี พ.ศ. 2541กลุ่มแม่บ้านบ้านดอน-บ้านหอย ตำบลโนนอุดม อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น ได้รวมกลุ่มเข้าอบรมการทำข้าวเกรียบ โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจาก กศน.อำเภอชุมแพ มาให้ความรู้วิธีทำและใช้วัตถุดิบในพื้นที่บ้านดอน-บ้านหอย ตำบลโนนอุดม เนื่องจากในหมู่บ้านส่วนใหญ่หลังทำนา จะมีการปลูกฟักทอง มันเทศ เป็นจำนวนมากทำให้ราคาตกต่ำ จึงมีความคิดที่จะนำผลผลิตนั้นมาแปรรูป ต่อมาได้รวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มแปรรูปอาหารโดยเริ่มแรกทำข้าวเกรียบฟักทอง มาแปรรูปจำหน่ายเพื่อแก้ไขปัญหาราคา ปัจจุบันมีการพัฒนาเป็นข้าวเกรียบชนิดต่างๆ มากมาย เช่น ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวเกรียบมันเทศ ข้าวเกรียบตำลึง ข้าวเกรียบคะน้า เป็นต้น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หลังจากการทำนา จะมีการปลูกฟักทอง มันเทศ เป็นจำนวนมากทำให้ล้นตลาดราคาตกต่ำ จึงมีความคิดที่จะนำผลผลิตมาแปรรูปจำหน่ายเพื่อแก้ไขปัญหาราคาตกต่ำ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

วัตถุดิบที่ใช้เป็นฟักทอง มันเทศ คะน้า ตำลึง เผือก ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้สามารถหาได้แทนฟักทองได้
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง	
แป้งมันสำปะหลัง	2 กิโลกรัม
ฟักทอง ปอกเปลือกหนึ่งลูก	5 ชีด
น้ำตาล	3 ชีด
พริกไทย	70 เม็ด
เกลือ	2 มิลลิกรัม
กระเทียมโขลกละเอียด	2 ช้อนชา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

ใช้รูปแบบดั้งเดิมเพื่อเป็นการสืบสานประเพณีวัฒนธรรม ให้

คงอยู่ชั่วลูกหลานต่อไป

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นางสงบ ขุนจันทิก ประธานกลุ่มแม่บ้านบ้านดอนบ้านหอย
ตำบลโนนอุดม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบโดยนึ่งฟักทองให้สุก ยีฟักทองให้ละเอียดเป็นเนื้อเนียน



นำส่วนผสมให้เข้ากัน ค่อย ๆ เติมน้ำเดือด นวดไปเรื่อย ๆ จนเข้ากันและปั้นได้



นำส่วนผสมที่เข้ากันมาปั้นเป็นแท่งยาว เส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว เรียงแท่งข้าวเกรียบลงในลังถึงที่ทาน้ำมันพืชไว้ อย่างวางชิดกันมากเพื่อให้ไอน้ำขึ้นมาได้ นึ่งในน้ำเดือด ไฟแรง นึ่งประมาณ 40 นาที ทิ้งไว้ให้เย็น เก็บใส่ถุงพลาสติกพักไว้ 1 คืน



นำแท่งข้าวเกรียบมาหั่น



โดยหั่นเป็นแว่นบาง ๆ



นำไปตากแดดจนแห้งสนิท



เมื่อแห้งสนิทแล้วเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด



นำไปทอดในน้ำมันร้อน ไฟอ่อน น้ำมันที่ใช้ทอดคือ น้ำมัน
ปาล์ม พอข้าวเกรียบพองกรอบ สีน้ำตาล ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน



ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน และเย็น



นำบรรจุใส่ถุงเพื่อจำหน่าย



บรรจุใส่ถุงแบบทอดและยังไม่ทอดเก็บไว้ได้นาน



นำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายเป็นการสร้างรายได้ให้กลุ่มและครอบครัว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

ทำให้แม่บ้านมีงานทำใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนและครอบครัว

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสงบ ขุนจันทิก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

144 ม.2 ต.โนนอุดม อ.ชุมแพ จ.ขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

144 ม.2 ต.โนนอุดม อ.ชุมแพ จ.ขอนแก่น

โทรศัพท์ 086-8137989 โทรสาร

E-mail

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

ได้รับเกียรติบัตรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 2 ดาว

ได้รับเกียรติบัตรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 3 ดาว

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวกานดา เดชวิจิตชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวกานดา เดชวิจิตชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายคำใส จันถาชา

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอชุมแพ โทร.083-7618123

2. นางสาวกานดา เดชวิจิตชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ โทร 081-8746980

3. นายเกียรติศักดิ์ บรรพพรหม

ตำแหน่ง กรรมการสภาวัฒนธรรมตำบลโนนสะอาด โทร. 086-2381791

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 22 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557