

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : สมุนไพรขิงต้ม ต้มกล้วยน้ำว้า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ กล้วยน้ำว้า ตำบล ห้วยม่วง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ชาวบ้านตำบลห้วยม่วง อำเภอกล้วยน้ำว้า จังหวัดขอนแก่น มีอาชีพในการทำเกษตร เช่น การปลูกข้าวโพด, การปลูกกล้วยน้ำว้า, และอาชีพเสริมที่ทำรายได้ให้ประชาชนในยามว่างคือ การผลิตสมุนไพรขิงต้ม เช่น ขิง, ตะไคร้, มะตูม, กล้วยน้ำว้า, กล้วยหักมุก, กล้วยไข่

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สมุนไพรที่ใช้ในการผลิต เช่น ขิง, มะตูม, ตะไคร้, กล้วยน้ำว้า, กล้วยหักมุก, กล้วยไข่, ขึ้นตอน

- คัดเลือกสมุนไพร ล้างด้วยน้ำสะอาด
- หั่นสมุนไพรเป็นชิ้นเล็กๆ ใช้เครื่องบดให้ละเอียด เพื่อให้ได้น้ำสมุนไพรเข้มข้น กรองด้วยผ้าขาวบาง
- นำสมุนไพรใส่กระทะ แล้วนำไปตั้งไฟ เติมน้ำตาลทรายเคลือบผสมกับสมุนไพร เคี่ยวด้วยไฟที่ร้อนจัดจนน้ำตาลละลาย กรองด้วยผ้าขาวบางเทใส่กระทะแล้วเคี่ยวจนตกผลึก ร้อนด้วยตะแกรง
- เทลงถาด เกลี่ยให้เสมอกัน นำเข้าตูบที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมงครึ่ง
- ตรวจสอบความแห้งด้วยการดูสีและชิม นำถาดซึ่งน้ำหนักออกจากตูบ พักให้เย็น ใส่ซองแล้ว ชั่งน้ำหนักเพื่อตรวจสอบน้ำหนักที่ต้องการ
- ทำการบรรจุสมุนไพรโดยใช้เครื่องปิดผนึกซองด้วยความร้อนแบบพับเหยียบ ตรวจสอบความเรียบร้อยของซองบรรจุภัณฑ์ บรรจุของผลิตภัณฑ์ลงกล่องที่เตรียมไว้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางลำตาล จันทะคุณ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

60 หมู่ 4 บ้านโนนสะอาด ตำบลห้วยม่วง อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 081-0536865 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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