



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ประเภท อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

ประจำ เทศกาล ฤดูกาล อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ผู้ให้ข้อมูลเมนูอาหาร.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือ วิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรม และมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- เป็นเมนูอาหารดั้งเดิมของพื้นที่
- เป็นเมนูอาหารเก่าแก่ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก
- เป็นเมนูอาหารที่ไม่ค่อยมีร้านอาหารในพื้นที่ผลิตหรือจำหน่าย
- วัตถุดิบที่ใกล้สูญหาย ได้แก่
- ไม่ได้รับความนิยม เพราะ
- ไม่มีผู้สืบทอด
- อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ/ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น	ที่มา
๑.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๒.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๓.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๔.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๕.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่

- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในพื้นที่
- อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

๕.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

- โปรตีน (Protein)
- คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)
- เกลือแร่/แร่ธาตุ (Minerals)
- วิตามิน (Vitamins)
- ไขมัน (Fats)

๕.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

- ต้านอนุมูลอิสระสูง บำรุงผิว เสริมภูมิคุ้มกัน ป้องกันหวัด เผลาผลาญและขับลม
- กระตุ้นการเผาผลาญไขมัน และช่วยให้ร่างกายดูดซึมสารอาหารอื่นได้ดีขึ้น
- บำรุงหัวใจ ลดอาการอ่อนเพลีย ช่วยให้ร่างกายสดชื่น

/ ช่วยใน...

- ช่วยในการไหลเวียนของโลหิต บำรุงสายตา และช่วยให้ผ่อนคลาย
- บำรุงสมอง เพิ่มความจำ ลดความเครียด และช่วยให้แผลหายเร็ว
- อื่นๆ เพิ่มเติม

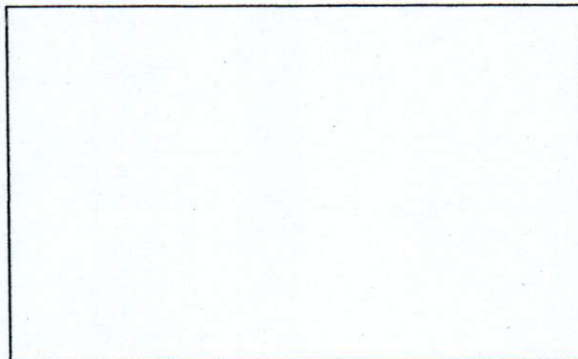
๕.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

- กระบวนการปรุงและแหล่งที่มาของวัตถุดิบสะอาดและปลอดภัย

๖. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
- ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด
- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- สามารถวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้
- อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่ายอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อย อยู่ในภาชนะตกแต่งสวยงาม



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ ช่องทางการส่งผลงาน /สามารถส่งได้ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙

ส่งแบบเสนอรายการอาหารได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดขอนแก่น

ศาลากลางจังหวัดขอนแก่น ชั้น ๓ (หลังเก่า) ต.ในเมือง อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น ๔๐๐๐๐

หรือส่งทางไลน์ ไอดี orkorat หรือโทร ๐๘๙-๐๖๖๕๓๓๒

ผู้ประสาน นางสาวราภรณ์ บรรเทงใจ นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ