

ที่ ศก ๐๐๓๒/๖๕๗๕๗



ศาลากลางจังหวัดศรีสะเกษ
ถนนเทพา ศก ๓๓๐๐๐

๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การโหวต “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
จังหวัดศรีสะเกษ

เรียน รองผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ หัวหน้าส่วนราชการทุกส่วนราชการ หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจทุกแห่ง
นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ นายกเทศมนตรีเมืองศรีสะเกษ ผู้อำนวยการสำนักงาน ป.ป.ช.
ประจำจังหวัดศรีสะเกษ ผู้อำนวยการสำนักตรวจเงินแผ่นดินจังหวัดศรีสะเกษ ผู้อำนวยการสำนักงาน
คณะกรรมการการเลือกตั้งประจำจังหวัดศรีสะเกษ ประธานสภาวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ
ประธานหอการค้าจังหวัดศรีสะเกษ นายกสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ
นายกสมาคมส่งเสริมเครือข่ายการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดศรีสะเกษ

สิ่งที่ส่งมาด้วย QR code ช่องทางการโหวตผ่าน Facebook จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้ดำเนินการจัดโครงการส่งเสริมและ
พัฒนายกระดับอาหารถิ่น สุ่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food)
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวม
เมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกย่อง พัฒนา สร้างสรรค์ ให้เป็นเมนูอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัด
และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่ องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจน
นำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้านเพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพร
จากชุมชน ผ่านการคัดเลือกและนำเสนอเมนูอาหารท้องถิ่นที่โดดเด่นจาก ๗๗ จังหวัด โดยเฉพาะเมนูที่ใกล้
จะสูญหาย ภายใต้กิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ซึ่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม
ได้พิจารณากลับกรองเมนูอาหาร จำนวน ๓ เมนู สำหรับเข้าสู่ขั้นตอนการโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด
ให้คงเหลือ “๑ จังหวัด ๑ เมนู” พร้อมกันทั่วประเทศ ต่อไป

ในการนี้ จังหวัดศรีสะเกษ จึงขอเชิญชวนท่านและบุคลากรในหน่วยงานของท่าน
ร่วมโหวตเมนูอาหาร “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จังหวัดศรีสะเกษ
ซึ่งประกอบด้วย ๑. ขนหมกสับตำदनแท้ต้นตำรับ (ผสมดอกตำदन) ๒. ซุบเห็ดกระด้าง ๓. ขนบบายกริม
พร้อมทั้งขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์การโหวต “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จังหวัดศรีสะเกษ ให้ประชาชนทราบโดยทั่วไป รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุกิจ เหลืองสกุลไทย)

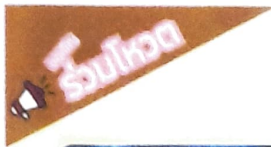
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด

โทร. ๐ ๔๕๖๑ ๗๘๑๑

โทรสาร ๐ ๔๕๖๑ ๗๘๑๒

ขอเชิญชวนร่วมโหวต “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จังหวัดศรีสะเกษ



จังหวัด ๑ เมนู “เชิดชูอาหารถิ่น”
“๑ จังหวัด ๑ เมนู” THE LOST TASTE ปีที่ ๔



จังหวัด ศรีสะเกษ



**เมนูขนมกลีบลำดวนแก้คันตำรับ
(ผสมดอกลำดวน)**

ต้นลำดวน เป็นพันธุ์ไม้มงคลพระราชทาน ประจำจังหวัด
ศรีสะเกษ และยังเป็นสัญลักษณ์ของผู้สูงอายุ ชนบทกับ
ลำดวน มีส่วนผสมแป้ง น้ำตาลไอซิ่ง ผงดอกลำดวน
น้ำมันรำข้าว ชิม และไข่เป็นกลีบลำดวน เค็ดดิบเก็บดอก
ลำดวนที่บ้านรักที่ ๒ ตอนเย็น จะได้กลิ่นหอมละมุนเส้นที่



เมนูซุบเห็ดกระด้าง

เห็ดกระด้างหรือเห็ดลมจากป่ามีมากในช่วงต้นฤดูฝน
เมื่อเห็ดที่เหี่ยวกรุบ นิยมนำมาต้มน้ำหรือต้มในน้ำก่อน
ปรุงร่วมกับเนื้อปลา พริก หอมแดง กระเทียมเผา
และปลาร้าตามแบบ “ซุบ”



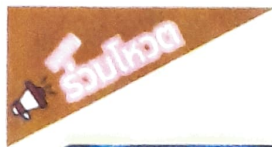
เมนูขนมบายกริม

เป็นขนมโบราณดั้งเดิมของถิ่น ที่นำข้าวสุกไปตากแดด
ให้แห้ง แล้วนำมาคั่วกับเตาถ่านให้สุกจนมีสีเหลืองทอง
นำไปตำให้ละเอียด ใส่กล้วย มะพร้าว น้ำตาล และเกลือ
จะมีความกรอบเล็กน้อย รสชาติอร่อยกลมกล่อม
หอมกลายกับมะพร้าว ปัจจุบันกำลังจะเป็นขนมในตำนาน
ที่หาทานได้ยาก

QR code ช่องทางการโหวตผ่าน Facebook



ขอเชิญชวนร่วมโหวต “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ จังหวัดศรีสะเกษ



จังหวัด ๑ เมนู “เชิดชูอาหารถิ่น”

“๑ จังหวัด ๑ เมนู” THE LOST TASTE ปีที่ ๔

จังหวัด ศรีสะเกษ



เมนูขนมกลีบลำดวนแก้ต้นตำรับ (ผสมดอกลำดวน)

ต้นลำดวน เป็นพันธุ์ไม้มงคลพระราชทาน ประจำจังหวัด ศรีสะเกษ และยังเป็นสัญลักษณ์ของผู้สูงอายุ ขนมกลีบลำดวน มีส่วนผสมแป้ง น้ำตาลไอซิ่ง ผงดอกลำดวน น้ำมันข้าวปุ้น และไข่เป็นกลีบลำดวน เคี้ยวแล้วได้กลิ่นดอก ลำดวนที่บานวันที ๒ ตอนเย็น จะได้กลิ่นหอมจะมนเต็มที่



เมนูซุบเห็ดกระด้าง

เห็ดกระด้างหรือเห็ดลมจากป่ามีมากในช่วงต้นฤดูฝน เนื้อเห็ดที่เหนียวกรอบ นิยมนำมาแช่น้ำหรือต้มให้นุ่มก่อนปรุงร่วมกับเนื้อปลา พริก หอมแดง กระเทียมเน่า และปลาร้าตามแบบ “ซุบ”



เมนูขนมม้ายกรีม

เป็นขนมโบราณดั้งเดิมท้องถิ่นที่นำข้าวสุกไปตากแดดให้แห้ง แล้วนำมาคั่วกับเตาถ่านให้สุกจนมีสีเหลืองทอง นำไปตำให้ละเอียด ใส่กล้วย มะพร้าว น้ำตาล และเกลือ จะมีความกรอบเล็กน้อย รสชาติอร่อยกลมกล่อม หอมกลัวยกับมะพร้าว ปัจจุบันกำลังจะเป็นขนมในตำนาน ที่หาทานได้อาก

QR code ช่องทางการโหวตผ่าน Facebook

