

ผัดไทยอรอนบ้านจีน

อำเภอเมือง จังหวัดตาก

ผัดไทยโบราณที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ และเสน่ห์ของบ้านจีนเอาไว้ เนื่องด้วยบรรยากาศที่เป็นบ้านเรือนไม้เก่าชวนให้นึกถึงเรื่องราวในอดีต จุดเด่นของผัดไทยที่นี่คือจะไม่ใส่กุ้งแห้ง แต่จะใส่เต้าเจี้ยวแทนเพื่อเพิ่มความหอม ห่อด้วยไข่และโรยกากหมู ซึ่งราคาก็ไม่แพง เมื่อเทียบกับปัจจุบันเพราะตกจานละ 15-25 บาท ขึ้นอยู่กับว่าธรรมดา ใส่ไข่ หรือพิเศษ ราคานั้นจะมีความหอมอร่อยลงตัว ไม่ต้องปรุงเพิ่ม



ขนมผิง

อำเภอโกสโธล จังหวัดสุโขทัย



ขนมจีนชื่ออำเภอโกสโธลรสชาติหวานมันที่ไม่เหมือนใคร ความพิเศษของความอร่อยของขนมจีน นอกจากวัตถุดิบต่าง ๆ แล้ว ยังอยู่ที่การอบด้วยเตาถ่าน ทำให้ขนมผิง มีกลิ่นหอม หวานมัน กรอบอร่อย ด้วยส่วนผสมที่ดีมีคุณภาพ แป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ ไข่เป็ดเกลือ และหัวกะทิ



อาหารพื้นถิ่น ย่านชุมชนเก่า



ภาคอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมธรรมชาติและศิลปกรรมท้องถิ่น กลุ่ม 3
(จังหวัดเพชรบูรณ์, พิษณุโลก, อุตรดิตถ์, ตาก, สุโขทัย)



ว่าที่ร้อยตรีอานนท์ ชลธีระเสถียร
หัวหน้าหน่วยอนุรักษ์ฯ

นางสาวกุสุมา กรองทิพย์
เจ้าหน้าที่หน่วยอนุรักษ์ฯ



นายไพบุลย์ พวงเงิน
หัวหน้าหน่วยอนุรักษ์ฯ

นายจักรพันธ์ ชีวะวัฒนา
เจ้าหน้าที่หน่วยอนุรักษ์ฯ



จัดทำโดยหน่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมธรรมชาติและศิลปกรรมท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์



แกงนางหวาน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์



แกงนางหวาน หรือ แกงบอน มีความแตกต่างจากพื้นที่อื่นคือ การใช้น้ำใบย่านางแทนการใช้กะทิ ทำให้แกงมีลักษณะคล้ายกับแกงป่า โดยมีวัตถุดิบหลัก คือ บอนหวาน และ หมูสามชั้น หรือจากหมู เนื้อหมู รวมถึง แดงหมูก็ใช้ได้ แต่เนื่องจากยางของบอน มีฤทธิ์ทำให้คันแล้วคันปาก เดลิคัลล์สำคัญ จึงอยู่ในขั้นตอนของการเตรียมบอน เพื่อไม่ให้คัน คือ นำบอนมาลอกเอาเปลือกที่หุ้มอยู่ออกแล้วพักไว้ โดยไม่ต้องล้างน้ำระวังไม่ให้บอนโดนน้ำเด็ดขาด เมื่อนำไปแกง จึงจะได้แกงนางหวานที่กินแล้วไม่คันปากคันคอ ถือเป็นหนึ่ง ภูมิปัญญาทางด้านอาหารของคนในพื้นที่ชุมชนบ้านสะเดียง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์



พต.จันทรพิมพ์ มีเปี่ยม
หัวหน้าหน่วยอนุรักษ์ฯ

นางสาวณัฐวดี แก้วบาง
เจ้าหน้าที่หน่วยอนุรักษ์ฯ



ผัดไทยวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

ผัดไทยวังทอง อาหารขึ้นชื่อของย่านตลาดเก่าวังทอง ที่ปัจจุบันหลงเหลืออยู่เพียงร้านเดียว คือร้านผัดไทยป่าหอม ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 450 หมู่ที่ 1 ถนนมิตรสัมพันธ์ ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เป็นร้านผัดไทยเจ้าเก่าเจ้าแรกของชุมชน ตลาดวังทอง เปิดมานานกว่า 50 ปี นอกจากจุดเด่นในเรื่องของรสชาติ การที่ได้มารับประทานผัดไทยที่ร้าน ยังคงได้กลิ่นไอความรู้สึกถึงความเก่าแก่ของชุมชนวังทอง ที่ถือเป็นชุมชนเก่าแก่ของ จังหวัดพิษณุโลก



พต.ดร.สุพัตรา เจริญภักดิ์ บดีรัฐ
หัวหน้าหน่วยอนุรักษ์ฯ

นางสาวธัญญาพร มาบวบ
เจ้าหน้าที่หน่วยอนุรักษ์ฯ



แกงหอยนม อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์



สูตรลับแกงหอยนม เมืองพิชัย หอยนมที่จะนำมาแกงให้อร่อยนั้น ต้องเป็นหอยนมที่จับมา ในช่วงเวลาข้างขึ้น คือ ระหว่างขึ้น 3 ค่ำ ไม่เกิน 5 ค่ำ จะกำลังดี หอยตัวจะอ่อน ไม่มีไข่แก่ เมืองนมหอยหรือจับหอยมา ชาวพิชัยจะไม่นำหอยมาแกงเลยในทันที แต่จะต้องนำหอยมาแช่น้ำทิ้งไว้อย่างน้อย หนึ่งคืน เพื่อให้หอยได้คลายดินโคลน และ กลิ่นคาว ออกให้หมดก่อน หอยนมจะให้ดีดที่สุด ๆ ต้องเป็น หอยนมในฤดูแล้งที่น้ำแห้งแล้วหอยนมฝังตัวอยู่ในดินเวลาจะ เอาหอยมาแกงกินต้องไปขุดเอาหอยขึ้นมา เพราะเป็นหอยที่ จำศีล รสชาติของเนื้อหอยจะเ็นมันอร่อยเป็นพิเศษ



อาจารย์เอกพงศ์ วรณจักร
หัวหน้าหน่วยอนุรักษ์ฯ

นางสาววันเพ็ญ วงกลม
เจ้าหน้าที่หน่วยอนุรักษ์ฯ

