

องค์การบริหารส่วนตำบลหนองกะปุ
เลขรับที่ ๐๙๐๗
วันที่ ๐๙ / ๑๑ / ๖๗
เวลา ๑๑.๓๙ น



ที่ อว ๐๖๓๔.๓๔/ ๖ ๓๘๘๘

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๙ กันยายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเรียนเชิญร่วมงาน “๑๑ เมนูอาหาร เล่าขานตำนานตาลโตนดถ้ำรงค์”

เรียน ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลหนองกะปุ

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี โดยสถาบันวิจัยฯ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ร่วมกันจัดทำโครงการ Soft Power ด้านอาหาร ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพชุมชน Soft Power บนพื้นฐาน อัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับอาหารท้องถิ่นและฟื้นฟูเมนูอาหารคาวหวานและ เครื่องดื่มให้เป็นที่รู้จักและมีศักยภาพในการแข่งขัน เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าและอาหารชุมชน ให้เป็น Soft Power ของจังหวัด นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การจัดงานดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จึงขอเรียน เชิญท่านเป็นเกียรติร่วมงาน “๑๑ เมนูอาหาร เล่าขานตำนานตาลโตนดถ้ำรงค์” ในวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป ณ สวนตาลลุงถนอม อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ประสานงานเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวพิชชานันท์ กรีตกราย หมายเลขโทรศัพท์มือถือ ๐๘๕-๕๔๓-๕๐๑๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนารถ บัวเขียว)
รองอธิการบดีฯ ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

สถาบันวิจัยและส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม

โทรศัพท์ ๐๓๒-๗๐๘๖๐๘

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ Artandculture.pbru@gmail.com

กำหนดการเปิดตัวชุมชน Soft Power ด้านอาหาร

“11 เมนูอาหาร เล่าขานตำนานตาลโตนดถิ่นรังค์”

ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพชุมชน Soft Power บนพื้นฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น : ด้านอาหาร

วันที่ 14 กันยายน 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น.

ณ สวนตาลลุงนอม

08.30 น.

ลงทะเบียน

09.00 น.

นายสิทธิพร คงหอม นายอำเภอบ้านลาด กล่าวต้อนรับผู้มาร่วมงาน

นายบรรพต กำไลแก้ว นายกองค้การบริหารส่วนตำบลถ้รังค์

กล่าวประวัติและความเป็นมาของชุมชนถ้รังค์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนารถ บัวเขียว รองอธิการบดีฯ กล่าวนโยบาย Soft Power

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ กล่าวรายงาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม อธิการบดีฯ กล่าวเปิดงาน

09.30 น.

ประธานและผู้มีเกียรติร่วมชิมและเฟลิตเพลินกับ 11 เมนูอาหาร

ได้แก่

1. แกงหลอก (coconut milk curry with pickled bamboo shoots)

โดย คุณน้ำอ้อย สว่างยิ่ง

2. แกงหัวตาล (young toddy palm curry)

โดย คุณชิน อ่วมพ่วง

3. ทอดมันมะละกอ (papaya fish cakes)

โดย คุณทอง ไร่หินถ้วง

4. ต้มเส้นแกงร้อนทรงเครื่อง (soup with glass noodle)

โดย คุณน้ำอ้อย สว่างยิ่ง

5. ยำใหญ่หัวตาล (young toddy palm salad with mixed vegetables)

โดย คุณธนินท์ธร จรัสดี

6. ลูกตาลลอยแก้ว toddy palm in syrup)

โดย คุณจันทร์ทิพย์ ฉิมเพชร

7. ขนมโคใส่จาวตาลน้ำตาลโตนด (palmyra palm sugar dumplings with germinated palmyra seed)

โดย คุณ نرمย์ชลี ทิมทอง

8. ขนมตาล (toddy plam cake)

โดย คุณสายัณห์ กระท่อมแก้ว

9. น้ำสามรส (palm splash)

โดย คุณชัชชัย นาคสุข

10. น้ำตาลสด (fresh palm sugar)

โดย คุณอำนาจ ภูเงิน

11. โตนดทอด (tonond tod (fried jaggery))

โดย คุณชิน อ่วมพ่วง