

หลักเกณฑ์

การประกวดน้ำพริกแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ประจำปี ๒๕๖๒ วันศุกร์ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๒ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๓๐ นาฬิกา ณ อาคารสำนักงานอธิการบดีและศูนย์วิทยบริการ ชั้นลอย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๑. คุณสมบัติของผู้สมัคร

นิสิต นักศึกษา และบุคคลทั่วไป ไม่จำกัดสถาบัน เพศ และอายุ ทีมละ ๑ - ๓ คน

๒. การรับสมัคร

๒.๑. หลักฐานการสมัคร

๑) ใบสมัครที่กรอกข้อมูลครบถ้วน จำนวน ๑ ฉบับ

๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน คนละ ๑ ฉบับ

๒.๒ ขั้นตอนการสมัคร

๑) ดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ <http://www.library.ssru.ac.th> หรือขอรับใบสมัครได้ที่
เคาน์เตอร์บริการยืมคืนหนังสือ ชั้นลอย อาคารสำนักงานอธิการบดีและศูนย์วิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สวนสุนันทา

๒) ส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานฯ ดังนี้

๒.๑) ส่งด้วยตนเอง ณ เคาน์เตอร์บริการยืมคืนหนังสือ ชั้นลอย อาคารสำนักงานอธิการบดี
และศูนย์วิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๒.๒) ส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) : library@ssru.ac.th

๓) เริ่มสมัครได้ตั้งแต่วันที่ จนถึงวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๒

๔) สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ๐๒๑๖๐๑๑๕๓, ๐๒๑๖๐๑๑๕๕ และ ๐๒๑๖๐๑๒๔๖

๓. กติกาการประกวด

ประกวดการทำน้ำพริกตำรับพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ซึ่งเป็น
ต้นตำรับอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของวังสวนสุนันทา โดยเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ รวบรวมไว้ใน
“ตำรากับข้าวไทย เฉพาะเครื่องจิ้มและข้าวปรุงต่างๆ ของสำนักพระวิมาดาฯ” จำนวน ๒๖ ชนิด (รายละเอียด
ตามข้อ ๗) ดังนี้

๓.๑) ในวันประกวด (วันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๒) ผู้ประกวดต้องลงทะเบียน ภายในเวลา ๑๐.๐๐ น.

๓.๒) การประกวดฯ แบ่งเป็น ๒ รอบ ได้แก่ รอบคัดเลือก และรอบชิงชนะเลิศ (๗ ทีมสุดท้าย)

๓.๒.๑) รอบคัดเลือก ผู้ประกวดต้องเลือกทำน้ำพริกและจัดเตรียมเครื่องเคียงตกแต่ง ตามข้อ ๗
จำนวน ๑ ชนิด ต่อหน้าคณะกรรมการฯ ภายในเวลา ๔๕ นาที ทั้งนี้ ผู้ประกวดต้องเตรียมเครื่องปรุง วัสดุ และ
อุปกรณ์ต่างๆ มาเอง และในช่วงเวลาประกวดฯ ห้ามใช้อุปกรณ์ให้ความร้อนทุกชนิด แต่สามารถเตรียม
เครื่องปรุง หรือดำเนินการในขั้นตอนที่ต้องผ่านการปรุงด้วยอุปกรณ์ให้ความร้อนมาก่อนได้

๓.๒.๒) รอบชิงชนะเลิศ (๗ ทีมสุดท้าย) ผู้ประกวดต้องทำน้ำพริก ตามที่คณะกรรมการฯ กำหนด
จำนวน ๑ ชนิด ต่อหน้าคณะกรรมการฯ ภายในเวลา ๓๐ นาที ทั้งนี้ คณะกรรมการฯ จะเตรียมเครื่องปรุงไว้ให้
เท่านั้น (ในส่วนของวัสดุ และอุปกรณ์ ใช้ของผู้ประกวดเอง)

๓.๓) ผู้จัดงานจะเตรียมโต๊ะขนาดประมาณ ๑๒๕ X ๗๕ เซนติเมตร ให้ทีมละ ๑ ตัว

๔. เกณฑ์การตัดสิน

คณะกรรมการพิจารณาจาก

๑) วิธีทำอาหาร	๒๐	คะแนน
๒) รสชาติ	๖๐	คะแนน
๓) การจัดแต่ง	๒๐	คะแนน
รวม	๑๐๐	คะแนน

๕. การตัดสิน

คณะกรรมการจะใช้คะแนนตามเกณฑ์การตัดสินทุกข้อ และการตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นยุติ

๖. รางวัลการประกวด

รางวัลชนะเลิศ	เงินรางวัล ๘,๐๐๐ บาท	พร้อมใบประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑	เงินรางวัล ๕,๐๐๐ บาท	พร้อมใบประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒	เงินรางวัล ๓,๐๐๐ บาท	พร้อมใบประกาศนียบัตร
รางวัลชมเชย (๔ รางวัล)	เงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท	พร้อมใบประกาศนียบัตร

๗. เอกสารอ้างอิง

ตำรับน้ำพริก สำนักพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธสาสน์นาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ใน “ตำรากับข้าวไทย เฉพาะเครื่องจิ้ม และข้าวปรุงต่างๆ ของสำนักพระวิมาดาฯ” ซึ่งรวบรวมโดย เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ จำนวน ๒๖ ชนิด ดังนี้

๑) น้ำพริกปลาร้า	๑๔) น้ำพริกกุ้งแห้ง
๒) น้ำพริกลูกหน่าเลียบ	๑๕) น้ำพริกมะปริงคอง หรือลูกหนามแดงคอง
๓) น้ำพริกมะม่วง มะปราง ตะลิงปริง	๑๖) น้ำพริกน้ำส้ม
๔) น้ำพริกแกงปลา	๑๗) น้ำพริกแซก
๕) น้ำพริกเผาทรงเครื่อง	๑๘) น้ำพริกก้อย
๖) น้ำพริกตะไคร้	๑๙) น้ำพริกค่น
๗) น้ำพริกมะเขือเทศ	๒๐) น้ำพริกสะเดา
๘) น้ำพริกมะเขือเทศสุก	๒๑) น้ำพริกเต้าเจี้ยว หรือเต้าฮู้ยี้
๙) น้ำพริกมะแว้ง	๒๒) น้ำพริกใบชะคราม
๑๐) น้ำพริกมะกรูด	๒๓) น้ำพริกแดง
๑๑) น้ำพริกมะกอก	๒๔) น้ำพริกปลาร้า
๑๒) น้ำพริกมะยม	๒๕) น้ำพริกสท่อน
๑๓) น้ำพริกปลาเค็ม	๒๖) น้ำพริกส้มมะป่น

ทั้งนี้ ผู้ประกวดสามารถขอสำเนารายละเอียดเกี่ยวกับน้ำพริกแต่ละชนิด ได้แก่ เครื่องปรุง วิธีทำ และวิธีจัด ได้ที่งานหอจดหมายเหตุสวนสุนันทา ศูนย์วิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ชั้น ๓