ตากหมี่

(Tek-Mee)

ผู้ถือสิทธิ์ :	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
ผู้ประดิษฐ์ :	นางสาวณัฏฐริกา กงสะกุ
สถานะ :	ลิขสิทธิ์
เลขที่คำขอ :	384607

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ผลงานจิตรกรรม “Tak - Mee” เป็นผลงานการวาดภาพประกอบที่สะท้อนเรื่องราววิถีชีวิต การแปรรูปอาหารที่เป็นมรดกวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาของคนโคราช ซึ่งขั้นตอนการ “ตากหมี่” เป็นขั้นตอนหลังจากการจับหมี่เป็นแพแล้วมัดด้วยตอกเสร็จ ก่อนนำไปตากแดดจะจัดวางหมี่ลงบนแผ่นไม้ไผ่สาน ให้เรียงกระจายแถวอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้แสงแดด หรือความร้อนส่องโดนเส้นหมี่อย่างทั่วถึงเพื่อให้เส้นหมี่แห้งดี พร้อมเตรียมผัดเพื่อรับประทานต่อไป

สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

ผลงานจิตรกรรม “Soi - Mee” บอกเล่าเรื่องราวประวัติความเป็นมาของขั้นตอนการทำหมี่พิมาย การสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ คุณค่าจากมรดกทางภูมิปัญญาหมี่พิมาย เพื่อการอนุรักษ์และส่งเสริมการทำหมี่พิมาย สามารถนำไปประยุกต์ใช้บนบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเป็นของฝากของที่ระลึกหมี่พิมาย หรือใช้ประกอบสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน

สอบถามเพิ่มเติม : กิติยาวดี เกตุนอก / อรอุมา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

744 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : ip.rmuti22@gmail.com