

ตั้งบอร์ดกำกับผลปฏิบัติราชการวธ.

นายอิทธิพล คุณปลื้ม รมว.วัฒนธรรมเปิดเผยว่า ตามที่คณะรัฐมนตรีมีมติการจัดทำกรอบและแนวทางการประเมินส่วนราชการตามมาตราปรับปรุงประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 โดยมุ่งเน้นให้กระทรวงมีบทบาทหลักในการพิจารณากำหนดตัวชี้วัดและกำกับติดตามประเมินผลการปฏิบัติราชการกระทรวงและส่วนราชการในสังกัดกระทรวง ในส่วนกระทรวงวัฒนธรรม(วธ.) ตนได้มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการกำกับประเมินผลการปฏิบัติราชการของส่วนราชการใน วธ.10 คน ประกอบด้วย ปลัด วธ. เป็นประธาน รองปลัด วธ. ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้อำนวยการเปลี่ยนแปลงเป็นรองประธาน ขณะที่กรรมการ ได้แก่ ประธานคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลภาครัฐการ ประจำปี วธ. หัวหน้าส่วนราชการระดับกรมใน วธ. หรือรองหัวหน้าส่วนราชการที่ได้รับมอบหมายทุกกรม ผู้อำนวยการองค์การมหาชน ผู้นำกลุ่มขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศ ยุทธศาสตร์ชาติ และการสร้างความสามัคคีปรองดอง (กลุ่ม ป.ย.ป.) วธ. หรือผู้แทนกลุ่ม ป.ย.ป.วธ. ผู้แทนสำนักงบประมาณ ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ ผู้แทนสำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานพัฒนาระบบบริหารของ วธ.

นายอิทธิพลกล่าวด้วยว่า คณะกรรมการชุดดังกล่าวมีอำนาจและหน้าที่ เช่น กำหนดตัวชี้วัด นำหนัก ค่าเป้าหมายในการประเมินผลการปฏิบัติราชการของ วธ.และส่วนราชการในสังกัด การติดตาม กำกับและให้การสนับสนุนเพื่อให้การประเมินผลการปฏิบัติราชการของ วธ.และส่วนราชการในสังกัดเป็นไปตามหลักเกณฑ์และแนวทางที่สำนักงาน ก.พ.ร.กำหนด รวมถึงบูรณาการตัวชี้วัดขององค์การมหาชนที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ รมว.วธ. ยกเว้นองค์การมหาชนที่อยู่ภายใต้ระบบการประเมินผลตาม พ.ร.บ.บริหารทุนหมุนเวียน พ.ศ.2558 เป็นต้น.

ข่าวสด

Khao Sod
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,100

Section: First Section/บทบรรณาธิการ/คอลัมน์

วันที่: เสาร์ 4 กันยายน 2564

ปีที่: 31

ฉบับที่: 11238

หน้า: 2(ล่างซ้าย)

Col.Inch: 11.54 Ad Value: 12,694

PRValue (x3): 38,082

คลิป: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: กก.10คนประเมินผลวธ.

กก.10คนประเมินผลวธ.

กระทรวงวัฒนธรรม - เมื่อวันที่ 3 ก.ย. นายอิทธิพล คุณปลื้ม รมว.วัฒนธรรม (วธ.) กล่าวว่า ตามที่คณะรัฐมนตรีได้มีมติเมื่อวันที่ 20 ก.ค.2564 เห็นชอบกับกรอบและแนวทางการประเมินส่วนราชการตามมาตรการปรับปรุงประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ตนจึงมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ กำกับการประเมินผลการปฏิบัติราชการของส่วนราชการในกระทรวง วัฒนธรรม มีทั้งหมด 10 คน ประกอบด้วย

ปลัดกระทรวง วธ. เป็นประธานกรรมการ รองปลัดวธ. ที่ได้รับมอบหมาย เป็นรองประธานกรรมการ และกรรมการ ได้แก่ ประธานคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลภาคราชการ (ก.ต.ป.) ประจำวธ. หัวหน้าส่วนราชการระดับกรมในวธ.หรือรองหัวหน้าส่วนราชการที่ได้รับมอบหมาย ผอ.องค์การมหาชนภายใต้การกำกับของ รมว.วธ. ผู้นำกลุ่มขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศ ยุทธศาสตร์ชาติ และการสร้างความสามัคคีปรองดอง (กลุ่ม ป.ย.ป.) วธ.หรือผู้แทนกลุ่ม ป.ย.ป.วธ. ผู้แทนสำนักงานงบประมาณ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนา ระบบราชการ (ก.พ.ร.) สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติและเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานพัฒนาระบบบริหารของวธ.

พม.เอ็มไอยู 5 หน่วยงานรัฐ เฝ้าระวังสื่อ ละครต้องไม่มีฉากข่มขืน-ด้อยค่าสิทธิผู้อื่น

นางพัชรี อาระยะกุล ปลัดกระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ (พม.) กล่าวในการเป็นประธานพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ เรื่อง การกำกับดูแลการนำเสนอเนื้อหารายการบนหลักสิทธิพื้นฐานของเด็กและเยาวชนสตรี คนพิการ ผู้สูงอายุ ผู้ด้อยโอกาส และผู้มีความหลากหลายทางเพศในกิจการกระจายเสียงและกิจการโทรทัศน์ ระหว่าง 5 หน่วยงาน ได้แก่ พม. กระทรวงวัฒนธรรม สำนักงานคณะกรรมการกิจการกระจายเสียง กิจการโทรทัศน์ และกิจการโทรคมนาคมแห่งชาติ (กสทช.) ศูนย์คุณธรรม (องค์การมหาชน) และสยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์ ผ่านระบบ Zoom ว่า เพราะอิทธิพลของสื่อมีผลต่อค่านิยม ความเชื่อถือ และการนำไปปฏิบัติของคนในสังคมส่วนมาก ปัจจุบันพบมีการนำเสนอเนื้อหาที่ไม่เหมาะสม เช่น การคุกคามทางเพศ การ



พัชรี อาระยะกุล

ล่วงละเมิดทางเพศ การกระทำความรุนแรง ฉายซ้ำจนประชาชนอาจเกิดความเคย และมีความเห็นอกเห็นใจต่อผู้เสียหายน้อยลง พม.จึงร่วมกับ 5 หน่วยงานรัฐ เพื่อดำเนินการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องแก่ประชาชน พร้อมสร้างเครือข่ายเฝ้าระวังสื่อที่ไม่เหมาะสม

“จากนี้ไปสื่อจะต้องระมัดระวังเสนอเนื้อหา ลดภาพความรุนแรง ที่ก่อให้เกิดพฤติกรรมเลียนแบบ

หรือมีภาพไม่เหมาะสม ภาพการข่มขืน หรือการกระทำซ้ำในสังคม ทั้งนี้ ภาคประชาชนสามารถแจ้งเบาะแสไปยังหน่วยงานที่ร่วมมือกัน เพื่อร่วมกันเฝ้าระวังไม่ให้เกิดเรื่องเหล่านี้ขึ้นอีก ทางหน่วยงานก็จะไปดำเนินการเอาผิดต่อไป”

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,100

Section: First Section/-

วันที่: เสาร์ 4 กันยายน 2564

ปีที่: 44

ฉบับที่: 15882

Col.Inch: 120.34 Ad Value: 132,374

หน้า: 9(บนซ้าย)

PRValue (x3): 397,122

ศิลปิน: ชาว-ดำ

คอลัมน์: กฤช เหลือลมัย: 'แกงใบมะรุมกับถั่วเขียว' รสชาติมอญราชบุรี

'แกงใบมะรุมกับถั่วเขียว'

รสชาติมอญราชบุรี



กฤช
เหลือลมัย

หลายครั้ง ผมพบว่างานสำรวจข้อมูลและสารนิพนธ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ที่มักพิมพ์เผยแพร่จำนวนจำกัด จะมีสูตรอาหารแปลก น่าสนใจมากๆ อย่างเช่นเล่ม อาหารพื้นถิ่นชาติพันธุ์จังหวัดราชบุรี (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี, 2554) ที่ว่าด้วยอาหารบ้านๆ ของหลายกลุ่มชาติพันธุ์ ทั้งมอญ ลาวยวน ลาวเวียง กะเหรี่ยง เขมร คนชอบทำกับข้าวแปลกๆ ต้องชอบแน่เลย ครั้งนี้ผมเลยอยากเปิดเล่มนี้ทำสำหรับมอญราชบุรีย่นน้ำลายด้วย “แกงใบมะรุมกับถั่วเขียว” ดูครับ

ดูจากวัตถุดิบก็ย่อมไม่คุ้นหูคุ้นตา ถ้าไม่ใช่คนมอญ แต่การเข้าถั่วและใบมะรุมในแกงเลี้ยงกะทิรสอ่อนๆ นั้นมีทำกันทั่วไป

ตามชุมชนมอญในเมืองไทย ซึ่งถ้าเราสนใจเรื่องอาหารบำรุงสุขภาพ ย่อมรู้ว่าใบมะรุมมีรสหวานอร่อย เป็นแหล่งวิตามินเอที่สำคัญ คนไทยมักลวกจิ้มน้ำพริก มีทอดไข่บ้าง



ส่วนถั่วเขียวนั้นรสมัน มีโปรตีนสูง เอามาทำขนมกินเป็นหลัก

แต่ถ้าไม่ลวกกินเสียก่อน ถั่วเขียวคือเครื่องปรุงรสสำคัญของน้ำพริกขนมจีนเลยนะครับ ดังนั้นสูตรที่ว่าของมอญนี้ จริงๆ แล้วก็มีลักษณะร่วมกันกับกับข้าวที่เราๆ ท่านๆ คุ้นชินอยู่ไม่น้อย

เครื่องแกงหม้อนี้มีหอมแดง รากกระชาย กะปิ ตำเข้ากันให้ละเอียด แล้วใส่ปลาแห้ง ซึ่งครั้งนี้ผมใช้เนื้อปลาแห้งหนึ่งนะครับ คนที่เคยทำกับข้าวไทยมาบ้าง ย่อมสังเกตเห็นว่านี่มันเหมือนเครื่องแกงเลี้ยงมาตรฐาน ชั่วแต่ไม่ใส่พริกไทยเท่านั้นเอง แล้วถ้าเราใส่เนื้อปลาเยอะหน่อย ก็ออกไปทางน้ำยาขนมจีนอีก

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,100

Section: First Section/-

วันที่: เสาร์ 4 กันยายน 2564

ปีที่: 44

ฉบับที่: 15882

หน้า: 9(บนซ้าย)

Col.Inch: 120.34 Ad Value: 132,374

PRValue (x3): 397,122

คลิป: ขาว-ดำ

คอลัมน์: กฤช เหลือลมัย: 'แกงใบมะรุมกับถั่วเขียว' รสชาติมอญราชบุรี

เขาให้ใส่กะทิด้วยนะครับ เตรียมไว้สักหน่อย
ใบมะรุมอาจหาตามตลาดยาก แต่บางวันก็พบได้ในร้านขายผัก
อีสาน ถ้าเราไม่ทันเอง ก็จ่ายครับ ใครหมั่นตัดแต่งพริกขี้หนู จะมียอดอ่อนใบอ่อนให้กินแทบไม่ทันทีเดียว ได้มาก็รีบเอาใบอ่อน ล้างน้ำเร็วๆ

สักครั้งก็พอ

ถั่วเขียวผ่าซีกเดี่ยวนี้มีขายทั่วไป

แต่มีใส่สีชะจนเหลืองอ๋อยเลยครับ

เอามาล้างลือออกสักสองครั้ง แขน้ำ

ไว้ราวหนึ่งชั่วโมง จนเม็ดถั่วพอง

ตัว ตอนต้มจะเปื่อยง่ายขึ้น

สูตรเขามีแค่นี้ ดูเป็นแกง

เลี้ยงรสเค็มมัน ผสมขอเพิ่มรสเผ็ด

จากพริกแกงส้มสักนิด กับเปรี้ยว

ด้วยผักมะขามสดอ่อนๆ อีกหน่อย

เริ่มทำโดยละลายเครื่องแกง

ที่ตำลงในน้ำกะทิใสๆ (ผมผสมพริก

แกงส้มด้วยหน่อยหนึ่ง) พอเดือด ใส่

ถั่วเขียวพร้อมน้ำแช่ถั่ว เกลือ ผักมะขาม

เคี่ยวราว 10-15 นาทีจนถั่วเริ่มนุ่ม เมล็ด

บาน จึงใส่ใบมะรุม ถ้าชอบรสหวานหน่อยๆ ก็

เติมน้ำตาลอ้อย ต้มสักครู่ ให้ใบมะรุมสุกเปลี่ยน

สี ค่อยใส่หัวกะทิจนแกงของเราข้นมันอย่างที่ต้องการ

ปรุงน้ำปลาได้ ถ้ายังอ่อนเค็ม

แค่นี้ก็เสร็จ เราจะได้แกงข้นๆ มีความมันจากเนื้อถั่วเขียว รสเค็ม

อ่อนๆ เปรี้ยวนิดๆ เผ็ดหน่อยๆ หอมกลิ่นรสหวานๆ ของใบมะรุมผสม

เนื้อปลาหูตาที่เติมรสชาติให้ดูเป็นกับข้าวพื้นบ้าน ที่สำคัญคือเครื่องตำ

ครับ ซึ่งหากดูจากรูป

จะเห็นว่าผมใส่รากกระชาย

เยอะมาก มันเป็นความตั้งใจของผม

ในช่วงนี้ ที่จะเน้นให้กินกระชาย พิษสมุนไพรรักษาโควิดที่กำลังอยู่ในขั้น

ตอนวิจัยของหลายหน่วยงาน อาทิ มหาวิทยาลัยมหิดล ในอันที่จะ

สืบค้นเค้าเงื่อนและวิธีใช้สารสกัดจากกระชายเพื่อต่อต้านเชื้อไวรัส

โควิด-19 ให้เร็วที่สุดครับ

ระหว่างนี้ การที่เราเน้นกินกระชาย ซึ่งเมื่อรวมกับสมุนไพรร

เครื่องแกงต่างๆ แล้วมีสรรพคุณเสริมภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย ย่อมเป็น

การเตรียมพร้อมที่ดีที่สุดแน่ๆ

รสชาติแกงมอญราชบุรีหมั่นคงถูกใจคนชอบกินน้ำยาและน้ำพริก

ขนมจีน โดยเฉพาะคนรุ่นโบราณๆ แม้ผมเคยเล่าว่า คนเก่าๆ แถบ

แม่กลอง-อัมพวา ที่ชอบกินขนมจีนราดน้ำยาผสมน้ำพริกรวมในจาน

เดียว เขาจะเรียกว่ากินแบบ “ต้มยำ” ก็ไม่รู้ทำไมถึงเรียกกันอย่างนั้น

ในเมื่อเครื่องปรุงและวิธีปรุงมันดูคล้ายทั้งน้ำพริกและน้ำยา

เช่นนี้ เราก็ควรจะลอง “ต้มยำ” สูตรใบมะรุมหอมๆ ราดเส้น

ขนมจีนดีๆ ดูสักหลายๆ จานครับ