

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไข่เค็มสมุนไพรว่านสาวหลง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ไพศาลี ตำบล ไพศาลี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลัง ไข่เค็มสมุนไพรว่านสาวหลงได้มีการจัดทำขึ้นและมีการรวมกลุ่มแม่บ้านโดยเริ่มจากการที่มีการจัดตั้งโครงการสายใยรักแห่งครอบครัว ตามพระราชประสงค์ของพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าศรีรัศมิ์พระวรราชา ในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ซึ่งทรงมีพระราชประสงค์ให้ประชาชนชาวไทยเสริมสร้างครอบครัวให้อบอุ่น เริ่มแรกจากสุขภาพแม่ลูก ความรักความผูกพันในครอบครัว ให้แม่มีเวลาเลี้ยงดูบุตร และได้ส่งเสริมการทำเกษตรเพื่อบริโภคในครัวเรือนโดยเลือกชนิดของพืชผัก ปศุสัตว์ ประมง ที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามคำแนะนำของกรมอนามัยให้แก่หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมลูก เพื่อให้ได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และสะสมปลอดภัยจากสารพิษ เป็นการลดค่าใช้จ่ายให้แก่ครอบครัว ตลอดจนการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีภายในครอบครัว กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงเป็ด เพื่อแปรรูปไข่เค็มบ้านเขาหินกลิ้ง หรือกลุ่มแม่บ้านเขาหินกลิ้งได้เข้าร่วมโครงการสายใยรักแห่งครอบครัวในปี พ.ศ.๒๕๕๔ โดยสำนักงานเกษตรอำเภอไพศาลี ได้มอบพันธุ์เป็ดพันธุ์บาบารี จำนวน ๑๐๐ ตัว ให้กับเกษตรกร ๒๐ ครัวเรือน และประสานขอความร่วมมือจากสำนักงานปศุสัตว์อำเภอไพศาลี ในการให้ความรู้ด้านวิชาการ ด้านการจัดการฟาร์ม ด้านอาหาร ตลอดจนการทำวัคซีนป้องกันโรค จนสมาชิกเกิดทักษะในการเลี้ยงเป็ด ส่งผลให้มีผลผลิตไข่เป็นมีปริมาณมากและเกินความต้องการบริโภคภายในครัวเรือน กลุ่มจึงมีแนวคิดในการแปรรูปผลผลิตไข่ที่ได้จากสมาชิกเป็นไข่เค็มเพื่อเพิ่มมูลค่าจนเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคภายในชุมชน และในเวลาต่อมาได้ขยายผลไปยังชุมชนภายนอกและออก

งานแสดงจำหน่ายสินค้าในระดับอำเภอและจังหวัดในเวลาต่อมา ก่อนที่จะมีการพัฒนาการทำไข่เค็มเป็นไข่เค็มสูตรสมุนไพรว่านสาวหลงนั้น กลุ่มแม่บ้านได้มีการทดลองทำไข่เค็มหลากหลายสูตรด้วยกัน จนมีการพัฒนามาเรื่อย ๆ จนได้ไข่เค็มสูตรสมุนไพรว่านสาวหลงและเป็นที่นิยมของผู้บริโภค เนื่องจากไข่เค็มที่ได้มีความมันและหอมมากกว่าสูตรธรรมดาพร้อมทั้งสามารถยืดระยะเวลาในการเก็บรักษาได้นานกว่าปกติอีกด้วย ทั้งนี้ ว่านสาวหลงยังมีสรรพคุณช่วยในเรื่องสุขภาพ ทำให้รู้สึกสดชื่นได้อีกด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑) ไข่เป็ดใหม่ ๖๐ ฟอง ๒) สมุนไพรว่านสาวหลง ๑ กิโลกรัม ๓) ใบเตย ๕ ใบ ๔) เกลือแกง ๓ กิโลกรัม ๕) น้ำสะอาด ๒ ลิตร ๖) แผ่นวัสดุปิดทับเพื่อไม่ให้ไข่ลอย ๑ แผ่น ๗) ภาชนะสำหรับบรรจุไข่ ๑ ใบ ๘) หม้อ ๙) ทัพพี ๑๐) เตาไฟ

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
อบ การทำไข่เค็มสมุนไพรว่านสาวหลงมีขั้นตอน และกระบวนการดังนี้ ๑) เลือกไข่เป็ดที่สดใหม่มาล้างทำความสะอาด แล้ววางเรียงลงในภาชนะที่เตรียมไว้เพื่อผึ่งให้แห้ง ๒) นำน้ำสะอาด ๒ ลิตร ใส่หม้อต้มให้เดือด ใส่เกลือแกง ๓ กิโลกรัม และสมุนไพรว่านสาวหลง ๑ กิโลกรัม พร้อมด้วยใบเตย กวนให้เกลือละลายหมดแล้วยกหม้อลง ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น ๓) เรียงไข่เป็ดที่ล้างไว้ลงในภาชนะที่เตรียมไว้ เทน้ำเกลือที่ต้มไว้ลงไปจนท่วมไข่ ปิดทับด้วยแผ่นวัสดุปิด ทับเพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ลอย เก็บไว้ประมาณ ๑๒ - ๑๕ วัน ๔) นำมาต้มประมาณครึ่งชั่วโมง ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น นำมารับประทานได้	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเขาหินกลิ้ง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

างทองเมืง พรหมพิทักษ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๓ บ้านเขาหินกลิ้ง ตำบลวังน้ำลัด อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์

โทรศัพท์ ๐๘ ๐๕๐๕ ๕๘๐๐ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

