

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดตำบลเกยไชย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ชุมแสง ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิปัญญาไทย ผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด “ ถ้าไปชุมแสง ไม่ได้ดื่มลิ้มชิมรส น้ำตาลสดเกยไชย เหมือนไม่ได้ไปชุมแสง ” คงจะเป็นคำพูดถึงหรือกล่าวถึงที่ไม่เกินเลยไปนัก เพราะบนเส้นทางระหว่างอำเภอชุมแสงล่องลงไปยังตัวจังหวัดนครสวรรค์ทั้งสองฟากฝั่งถนน บริเวณหมู่ที่ ๖ , ๗ , ๘ และ ๙ ของตำบลเกยไชย อำเภอชุมแสง จะมากมายเต็มไปด้วยร้านขายของที่เป็นผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลสดซึ่งเป็นน้ำที่สดจริง ๆ ไม่มีสิ่งเจือปน รสชาติหอมหวาน ดื่มแล้วให้ความสดชื่นร่ายกาย เย็นชุ่มคอหรือลูกตาลเชื่อม รวมไปถึงน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลปีบ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นของฝากของติดมือผู้ที่ผ่านมายังอำเภอชุมแสงมักซื้อกลับไปฝากบุคคลอันเป็นที่รักและเคารพอยู่เสมอ เหตุที่อำเภอชุมแสงมีชื่อเสียงในเรื่องน้ำตาลสดหรือผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดนั้นสืบเนื่องมาจากมีต้นตาลโตนดขึ้นอยู่ในบริเวณพื้นที่มากมายนับหมื่นต้น ชาวบ้านจึงได้เริ่มหันมาขายน้ำตาลสดและทำน้ำตาลปึกจำหน่ายเสริมรายได้จากอาชีพการทำไร่ทำนา ทำให้มีรายได้ดีขึ้น และยึดเป็นอาชีพหลักจนถึงปัจจุบัน หมู่บ้านที่จัดทำน้ำตาลสด และน้ำตาลปึกของตำบลเกยไชย คือหมู่ที่ ๔ , ๖, ๗, ๘, ๑๓ ที่ทำกันมานานมาก และทำสืบทอดมาจากบรรพบุรุษคือ หมู่ที่ ๖ โดยเฉพาะบ้านของนายสุเทพ พลไพรินทร์ ซึ่งภรรยาทำหน้าที่เป็นประธานกลุ่มจำหน่ายน้ำตาลสด และทำน้ำตาลปึกของตำบล สร้างผลงานดีเด่น จนได้รับรางวัล โล่เกียรติยศจาก ฯ ๖๖๖ วัฒนธรรมประจำปีสำนักราชมนตรี คุณหญิงสุพัตรา มาศดิตถ์ เมื่อวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๕๑ ที่ผ่านมา ณ ทำเนียบรัฐบาล จากการที่มีต้นตาลโตนดอันเป็นทรัพยากรธรรมชาติก่อให้เกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้น กล่าวคือคนในชุมชนเหล่านี้ รู้จักการนำเอาองค์ประกอบต่าง ๆ ที่ได้จากต้นตาลโตนด มาแปรเปลี่ยนเป็นผลผลิตและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ซึ่งต่อมาทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งองค์กรส่วนท้องถิ่น ได้ให้การส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการดำเนินงานให้เป็นรูปเป็นร่างมากยิ่งขึ้น โดยการจัดตั้งกันเป็นกลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดทำให้ประชาชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น และมุ่งที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดให้มากยิ่งขึ้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนการทำ

(๑) การเตรียมอุปกรณ์

๑.๑. ไม้พะองตาล ใช้ไม้ไผ่ปามาพาดกับต้นตาล ต้นตาล ๑ ต้น จะใช้ไม้พะอง ๒ อัน โดยมัดติดกับต้นตาล สำหรับปีนขึ้นต้นตาลได้ง่าย

๑.๒. ไม้ขนาดจะมี ๒ แบบ คือ ไม้ขนาดตัวเมียและไม้ขนาดตัวผู้ ไม้ขนาดตัวเมียจะกลมยาวประมาณ ๑.๕๐ เมตร ใช้สำหรับนวดวงตาลตัวเมีย ไม้ขนาดตัวผู้จะแบนยาวประมาณ ๑ เมตร ใช้สำหรับนวดตาลตัวผู้ โดยชาวบ้านมีข้อห้ามเกี่ยวกับไม้ขนาดตาลว่า ห้ามข้ามไม้ขนาดทั้ง ๒ แบบ เพราะจะทำให้ประสบอันตรายและมีอันเป็นไปได้

๑.๓. มีดปาดตาล ใช้สำหรับปาดวงตาลและดอกตาล จะมีความคมมาก

๑.๔. กระบอกลตาล ใช้สำหรับรองรับน้ำตาลจากวงตาลและดอกตาลเพื่อให้ได้น้ำตาลจากยอดตาลมาทำต่อไป

๑.๕. เตาหมกกระบอก ใช้สำหรับรมไฟให้ความร้อนกระบอกตาลก่อนที่จะนำกระบอกตาลไปรองรับน้ำตาลสดจากยอดตาล เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราในน้ำตาล

๑.๖. เตาเคี้ยวน้ำตาล ใช้สำหรับเคี้ยวน้ำตาลให้เหนียว

๑.๗. กระทะ ใช้กระทะใบบัวใบใหญ่เพื่อเคี้ยวน้ำตาล ครั้งหนึ่งจะเคี้ยวได้ประมาณ ๕๐ กก.

๑.๘. ไม้คน สำหรับคนน้ำตาลที่เคี้ยวได้ที่แล้ว หลังจากกลึงจากเตาเพื่อให้เกิดความเหนียวของน้ำตาล

๑.๙. กระชอนกรองน้ำตาล ใช้สำหรับกรองเศษผงที่อาจติดมากับน้ำตาลสด

๑.๑๐. ไม้แป้น ใช้สำหรับหยอดน้ำตาลลงในเบ้าที่เตรียมไว้

๑.๑๑. กะลาหยอดน้ำตาล ใช้สำหรับตักน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วหยอดในเบ้า

๑.๑๒. พิมพ์หยอดน้ำตาล สำหรับหยอดน้ำตาลลงในพิมพ์หรือเบ้า เพื่อให้ได้น้ำตาลปึกตามที่ต้องการและเก็บรักษาไว้ได้นาน ๆ เบ้าน้ำตาลปึกตามที่ต้องการและเก็บรักษาไว้ได้นาน ๆ เบ้าน้ำตาลปึกจะมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๔ นิ้ว ลึก ๑ นิ้ว เบ้า ๑ แผ่น สามารถหยอดน้ำตาลได้ ๔๐ อัน

(๒) วัตถุดิบ

ใช้น้ำตาลสดที่รองจากวงตาลล้วน ๆ มาเคี้ยวเท่านั้น โดยไม่มีส่วนผสมอย่างอื่น จึงจะได้น้ำตาลสดที่แท้จริง

(๓) กระบวนการเก็บน้ำตาลสดจากตาลโตนด

๓. ๑. การเลือกต้นตาล

ต้นตาลโตนด มี ๒ ชนิดด้วยกัน คือ ต้นตาลตัวผู้ และต้นตาลตัวเมีย การสังเกตว่าต้นตาลโตนดต้นไหนเป็นต้นตัวผู้หรือตัวเมีย สังเกตได้จากต้นตาลตัวผู้จะไม่มีลูกตาล แต่จะมีส่วนที่เรียกว่า “วงตาล” ซึ่งมีลักษณะคล้ายวงช้าง ซึ่งส่วนที่เป็นวงตาลนี้เอง ที่จะใช้สำหรับการทำน้ำตาล สำหรับต้นตาลตัวเมีย จะสังเกตได้โดยต้นตัวเมียจะออกช่อดอกที่เรียกว่า “ทะลาย” สำหรับการเกิดลูกตาล และส่วนที่เป็นช่อดอกของต้นตาล

ตัวเมียนี่เองที่ใช้สำหรับทำน้ำตาล

๓.๒. การเลือกวงตาลหรือดอกตาล

หลังจากเลือกต้นตาลแล้วจะทำน้ำตาลจากต้นตัวผู้หรือตัวเมีย โดยมีวิธีการเลือกช่อดอกและวงตาล

มีวิธีการเลือกวงตาลและดอกตาลดังนี้

ต้นตัวผู้ ให้สังเกตว่าต้นใด วงตาลพร้อมที่จะทำน้ำตาล หรือมีความสมบูรณ์ที่จะทำน้ำตาลได้ ให้สังเกตเกสรตัวผู้เริ่มบานและร่วง ก็แสดงว่าเป็นช่อหรือวงตาลที่พร้อมสำหรับการทำน้ำตาล การเลือกวงหรือช่อนั้น ให้เลือกวงตาลสัก ๒ – ๓ วง เพื่อทำน้ำตาล

ต้นตัวเมีย ให้สังเกตจากดอกหรือ ทะลาย ที่มีลูกตาลเจริญเติบโตมีขนาดเท่ากำมือเด็ก โดยให้เลือกทะลายที่มีความสมบูรณ์มากที่สุดของแต่ละต้น

๓.๓. การนวดวงตาลหรือดอกตาล

การนวดวงตาลถือว่าเป็นเรื่องสำคัญ เพราะจะทำให้ได้ปริมาณน้ำตาลออกมามากน้อยขนาดไหน ขึ้นอยู่กับการนวดวงตาล ในช่วงฤดูที่ตาลสุก จะมีน้ำตาลออกมามาก ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ ถึงมิถุนายน ของทุกปี หลังจากนั้นจะเป็นช่วงที่ตาลทะวาย คือน้ำตาลจะออกมาน้อย หลังจากเลือกวงตาลหรือดอกสำหรับทำน้ำตาลได้แล้ว การนวดวงตาลทำโดยใช้ไม้ขนาดไปบีบที่รอบวง ให้ทำการนวดวงตาล ๒ วัน และหยุดพักการนวด ๑ วัน และให้ทำการนวดวงตาลและดอกตาลซ้ำอีก ๒ วันและหยุดพักอีก ๑ วัน

๓.๔. การแข่งวงตาล

หลังจากการนวด ถ้าเป็นดอกตาล หรือทะลายซึ่งเป็นของต้นตาลตัวเมีย หลังจากนวดแล้ว ก็สามารถปาดและทำน้ำตาลได้เลย แต่สำหรับวงตาล ซึ่งเป็นของต้นตาลตัวผู้ จะต้องทำการแข่งวงตาลอีก ประมาณ ๒ วัน สำหรับวิธีการแข่งวงตาลนั้นทำได้โดยการนำกระบอกน้ำตาลใส่น้ำสะอาด โดยทำการแช่ทิ้งไว้ ๒ วัน เพื่อการเตรียมพร้อมสำหรับการทำน้ำตาลต่อไป

๓.๕. การปาดวงตาล และดอกตาล

หลังจากแข่งวงตาลแล้ว ก็มาถึงการปาดวงตาลของต้นตัวผู้ และปาดดอกตาลของต้นตัวเมีย วิธีการปาดวงตาลและดอกตาล ทำได้โดย ปาดเป็นแฉ่น ๆ ในแต่ละครั้งให้ปาดได้ ๓ แฉ่นด้วยกัน โดยใช้มีดเหล็กที่มีความคมเป็นเครื่องมือในการปาดวงตาลและดอกตาล และหลังการปาดควรปล่อยให้แห้ง ๑ วัน หลังจากนั้น จึงนำกระบอกน้ำตาลไปสวมกับวงตาลและดอกตาล เพื่อร่อนน้ำตาลต่อไป

๓.๖. การร่อนน้ำตาล

หลังจากปาดวงตาลและดอกตาลแล้ว ก็เตรียมกระบอกสำหรับร่อนน้ำตาล โดยในกระบอกร่อนน้ำตาลจะต้องใส่แฉ่นตะเคียน สับให้เป็นชิ้น มีขนาด ๑ – ๒ เซนติเมตร โดยให้ใส่ไว้ในก้นกระบอก กระบอกละ ๔ – ๕ ชิ้น (แฉ่นตะเคียนป้องกันการบูดและเสียของน้ำตาลสด) กระบอกใส่น้ำตาลสดนั้น จะต้องล้างให้สะอาดและตากแดดให้แห้ง ต้องรมควันไว้แล้วประมาณ ๑๐ นาที ให้ภายในกระบอกแห้งสนิทเสียก่อนแล้ว นำมาอบฆ่าเชื้อราและไล่ความชื้นอีก เพื่อป้องกันเชื้อราและไม่ให้น้ำตาลสดเสีย

หมายเหตุ

๑. การปาดวงตาล , การร่อนน้ำตาล และการเก็บน้ำตาล จะทำเป็น ๒ ช่วงด้วยกัน ได้แก่
 - ช่วงเช้ามีด ตั้งแต่ ๐๕.๐๐ น. (ตี ๕) จนถึง ๐๘.๐๐ น. (๒ โมงเช้า)
 - ช่วงเย็น ตั้งแต่ ๑๕.๐๐ น. (๓ โมงเย็น) จนถึง ๑๘.๐๐ น. (๖ โมงเย็น)
๒. การใส่แฉ่นตะเคียน เพื่อป้องกันการบูดและเสียของน้ำตาลสด

๓. ปริมาณน้ำตาลสดในแต่ละกระบอกร จะมีปริมาณ ๑ กระป๋องนม

๓.๗. การเก็บน้ำตาล

หลังจากกรองน้ำตาลในขั้นตอนที่ ๒ จนมาถึงการเก็บน้ำตาลในขั้นที่ ๓ ก็ปฏิบัติตามขั้นตอน ในช่วงเช้าและช่วงเย็นเช่นกัน โดยนำมาเก็บในถังที่เตรียมไว้สำหรับใส่น้ำตาลสด ให้นำมาอุ่นหากยังไม่มีเวลา ทำน้ำตาล แต่หากมีเวลาก็ให้ทำการเคี่ยวน้ำตาลสดให้เดือดจนมีสีเหลือง และอย่าทิ้งไว้นานเกิน ๑ วัน เพราะ จะทำให้น้ำตาลสดบูดได้

กระบวนการแปรรูปน้ำตาลสด

เมื่อได้น้ำตาลสดจากต้นตาลแต่ละต้นมารวมกันมากพอแล้ว น้ำตาลสดที่ได้นี้สามารถนำมาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์จากต้นตาลได้นิดได้ ๓ วิธี คือ

๑. ทำน้ำตาลสดแบบพื้นบ้าน
๒. ทำน้ำตาลสดสเตอร์ไรส์
๓. ทำน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลปีบ

๑. การแปรรูปเป็นน้ำตาลสดแบบพื้นบ้าน

- ๑.๑. เก็บน้ำตาลสดจากต้นตาลโดนดแล้วเทใส่กระทะที่เตรียมไว้
- ๑.๒. แล้วจุดไฟในเตาเคี่ยวน้ำตาลสดจนได้รสชาติตามต้องการ ประมาณ ๓๐ - ๔๕ นาที แล้วจึง นำลงมาพักไว้ในบริเวณที่อีกแห่งหนึ่ง เพื่อรอน้ำตาลนอนตัว และให้เย็น
- ๑.๓. ปล่อยให้ตกตะกอนแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
- ๑.๔. บรรจุขวดพลาสติกขนาด ๕๕๐ ซีซี. หรือ ๓๕๐ ซีซี. นำออกจำหน่าย
- ๑.๕. เก็บไว้ในตู้เย็น อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ได้นาน ๗ - ๑๐ วัน

๒. การแปรรูปเป็นน้ำตาลสดสเตอร์ไรส์

- ๒.๑. เก็บน้ำตาลสดจากต้นตาลโดนด
- ๒.๒. เคี่ยวน้ำตาลสดจนได้รสชาติตามต้องการ
- ๒.๓. ปล่อยให้ตกตะกอน แล้วกรองด้วยถุงกรอง
- ๒.๔. บรรจุขวดแก้วขนาด ๓๕๐ ซีซี ปิดฝาจับ
- ๒.๕. นำไปนึ่งฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งความดันสูง (ความดัน ๒๐ ปอนด์ อุณหภูมิ ๑๒๐ องศาเซลเซียส นาน ๒๐ นาที)
- ๒.๖. ปิดฉลาก บรรจุกล่องนำออกจำหน่าย
- ๒.๗. สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน ๖ เดือน

๓. การแปรรูปเป็นน้ำตาลปึก หรือน้ำตาลปีบ

- ๓.๑. เก็บน้ำตาลสดจากต้นตาลโดนด
- ๓.๒. นำน้ำตาลสดมากรองเอาเศษแก่นตะเคียนออก
- ๓.๓. นำใส่กระทะที่เตรียมไว้ แล้วจุดไฟในเตาเคี่ยวน้ำตาลสดไปแล้ว ประมาณ ๓๐ - ๔๕ นาที แล้วก็เคี่ยวน้ำตาลต่อไปอีกประมาณ ๓๐ - ๔๐ นาที รวมแล้วการเคี่ยวน้ำตาลปึก ๑ กระทะ จะใช้เวลา ประมาณ ๑ ชั่วโมง น้ำตาลสด ๑ กระทะ (๒๐ ลิตร) จะสามารถ เคี้ยวให้เป็นน้ำตาลปึกได้ ๕ กิโลกรัม
- ๓.๔. เคี่ยวน้ำตาลสดให้เดือดและเป็นฟอง
- ๓.๕. โดยดูได้จากน้ำตาลในกระทะจะงวดลง และจะมีความเหนียวในตัวเองแล้วจึงยกกระทะมาที่ อุปกรณ์ไม้คน เพื่อทำการคนน้ำตาลในกระทะต่อ โดยใช้ไฟอ่อน ๆ คนไปจนกว่าน้ำตาลเริ่มแห้งเหนียวและ

กลายเป็นสีเหลืองค่อนสีน้ำตาล

๓.๖. หยอดน้ำตาลที่เคี่ยวเหนียวแล้วลงบนเบ้าพิมพ์ไม่สำหรับทำน้ำตาลปึก โดยจะใช้เวลาประมาณ ๑๐ นาที จึงแกะน้ำตาลปึกออก (โดยใช้ผ้าขาวบางรองเพื่อจะได้แกะออกจากเบ้าพิมพ์ได้ง่าย)

รอให้เย็นจึงบรรจุลงในถุงหรือกล่อง ๖๖ กรัม แล้วทำการจำหน่ายต่อไป

๓.๗. ถ้าต้องการทำน้ำตาลปึกก็ให้บรรจุลงในปีบ

การทำจาวตาลเชื่อม

อุปกรณ์

๑. มีด

๒. เขียง

๓. แห

๔. ตะกร้า

๕. บัวรดน้ำ

๖. กะละมัง

๗. หม้อ

๘. ทัพพี

๙. ถุง

๑๐. เตา

๑๑. น้ำตาลทรายขาว

๑๒. น้ำ

๑๓. น้ำสารส้ม

๑๔. ใบตอง

สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. บ่อหมัก

๒. แปลงวางเมล็ดตาล

๓. ลูกตาลที่แก่

วิธีทำ

๑. นำลูกตาลไปหมักไว้ในบ่อประมาณ ๒ เดือนครึ่ง เพื่อให้เนื้อตาลและไหมตาลเปื่อย

๒. เมื่อลูกตาลเปื่อยแล้วใช้แหย่ข้อในใส่ตะกร้า แล้วนำไปวางไว้ให้เป็นแปลงยาว

๓. ดูแลรดน้ำอาทิตย์ละ ๑ ครั้ง รอนงอกออกมา ประมาณ ๓๐ วัน

๔. เมื่อเมล็ดงอกเป็นต้นแล้ว เลือกออกมานำไปวางให้สูง ๆ เพื่อไม่ให้โดนพื้นดิน

ทิ้งไว้ประมาณ ๒๕ วัน เพื่อให้ลำต้นสูงประมาณ ๒๐ เซนติเมตร

๕. นำมาตอน เพื่อให้เกิดงอกภายในเมล็ดโดยการตัดลำต้นออก

๖. เก็บไว้ในร่มกองไว้ให้สูงประมาณเมตรครึ่ง

๗. ดูแลรดน้ำ ๑๕ วันต่อ ๑ ครั้ง เก็บไว้ ๓๐ วัน

๘. แล้วนำไปผ่า การผ่า ต้องใช้วิธีการแบบกระทาะเปลือกตาล เพื่อผ่าเอาจาวข้างใน

ไม่ให้แตก ถ้าผ่าตรง ๆ จาวจะแตก พอนำไปเชื่อมจะยุ่ยมารวมกัน

๙. ล้างจาวตาลให้หมดเมือกด้วยใบตองฉีกฝอย ชัดผิวนอกให้หมดคราบขาว ๆ

๑๐. นำไปแช่น้ำสารส้มครึ่งชั่วโมง แล้วล้างน้ำเปล่า ฝึ่งให้สะอาด

๑๑. น้ำตาลครึ่งหนึ่งผสมกับน้ำ ใส่กระทะทองตั้งไฟใส่น้ำตาลลงไปเคี่ยว พอจาวตาลสุกใส เติมน้ำตาลที่เหลือลงเชื่อมต่อจนเข้าเนื้อ พอน้ำเชื่อมเหนียว ยกกระทะลง
๑๒. ยกกลงแล้วนำไปแช่ในน้ำเชื่อม ๑ คืน
๑๓. ตักขึ้นใส่กระดาษซับมันไว้
๑๔. เมื่อเย็นแล้วตักใส่ถุงนำไปขายในราคากิโลกรัมละ ๖๐ บาท

ลักษณะของอาหารที่ดี จาวตาลเชื่อมจะมีสีเหลืองทองเหนียวนุ่ม นำรับประทานและรสหวานอร่อย

ข้อควรระวัง

๑. อย่าให้หมกที่หมักแล้วโดยอากาศ ควรวางให้ทับกัน อากาศจะได้เข้าไม่ถึง
๒. เวลาผ่าลูกตาล ควรระวังมีดจะบาดมือได้
๓. ควรล้างภาชนะที่จะนำมาเชื่อมให้สะอาดก่อน มิเช่นนั้นจาวตาลจะสกปรกไม่นำรับประทาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ต้นตาลโตจน



ภาพร้านค้าที่ขายน้ำตาลสดและน้ำตาลปึกของอำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุเทพ พลไพรินทร์ - นางชูเกียรติ พลไพรินทร์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านน่องปู

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๘/๑ หมู่ที่ ๖ ตำบลเกยไชย อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา

โทรศัพท์ ๐๕๖-๓๕๓๑๓๕ 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