

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเกรียบสมุนไพร หรือกะปิะสมุนไพร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เจาะไรร้อง ตำบล บุกิต

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นางแยเนะ เจ๊ะวานี เล่าว่า ข้าวเกรียบสมุนไพรพื้นบ้านเป็นขนมคดเคี้ยวที่ผลิตขึ้นจากการรวมกลุ่มของแม่บ้านไอรูเก็ง จำนวน ๑๕ คน เมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๔๒ ทางกลุ่มมีความประสงค์ที่จะนำวัตถุดิบสมุนไพรพื้นบ้าน จำนวน ๖ ชนิด คือ กระเจี๊ยบ, มันเทศ, มะเขือเทศ, ใบเตย, ตำลึง และดอกอัญชัญ มาทำเป็นข้าวเกรียบสมุนไพร ซึ่งทางกลุ่มได้ระดมทุน คนละ ๑๐๐ บาท ได้เงินทุนหมุนเวียน จำนวน ๒,๕๐๐ บาท เพื่อซื้ออุปกรณ์ การผลิต และวัตถุดิบการทำข้าวเกรียบสมุนไพร ผลิตข้าวเกรียบสมุนไพร จำนวน ๖ ชนิด คือ ข้าวเกรียบสมุนไพรกระเจี๊ยบ รสมันเทศ รสมะเขือเทศ รสใบเตย รสตำลึง และรสดอกอัญชัญ ซึ่งข้าวเกรียบสมุนไพรทุกชนิดที่ทางกลุ่มทำได้รับมาตรฐาน อย. ทั้งหมดและได้รับรางวัล OTOP ๔ ดาว ข้าวเกรียบสมุนไพรของกลุ่มสามารถส่งขายตามร้านค้าในหมู่บ้าน อำเภอ จังหวัด และงานออกร้านจำหน่ายสินค้าของหน่วยงานต่างๆ ในหลายจังหวัดได้ ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.๒๕๔๘ ทางกลุ่มได้รับอนุมัติการจัดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน โดยใช้ชื่อ “วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไอรูเก็ง โดยได้มีการพัฒนากิจกรรมภายในกลุ่ม มีการรับสมัครสมาชิกเพิ่มเป็น ๒๑ คน และผลิตข้าวเกรียบปลาเพิ่มอีก ๑ กิจกรรม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดและผู้บริโภค ข้าวเกรียบสมุนไพรเป็นขนมคดเคี้ยวที่ภูมิปัญญาท้องถิ่นคิดวิธีการนำสมุนไพรพื้นบ้านจำนวน ๖ ชนิด คือ กระเจี๊ยบ, มันเทศ, มะเขือเทศ, ใบเตย, ตำลึง และดอกอัญชัญ นำสมุนไพรมาแปรรูปทำเป็นข้าวเกรียบสมุนไพรหลากหลาย ซึ่งการผลิตข้าวเกรียบสมุนไพรจะผลิตตามที่ถูกคำสั่ง ไม่มีการผลิตตามความเชื่อหรือทำ รับประทานในโอกาสต่างๆ เพราะข้าวเกรียบเป็นขนมคดเคี้ยวที่นิยมทำและรับประทานในชีวิตประจำวันทั่วไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวเกรียบสมุนไพรพื้นบ้านเป็นขนมคดเคี้ยวที่ภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตจากสมุนไพรพื้นบ้านในท้องถิ่นจำนวน ๖ ชนิด คือ กระเจี๊ยบ, มันเทศ, มะเขือเทศ, ใบเตย, ตำลึง และดอกอัญชัญ ทางกลุ่มได้ระดมทุน คนละ ๑๐๐ บาท เพื่อนำวัตถุดิบในท้องถิ่นสมุนไพรพื้นบ้านมาแปรรูปทำเป็นข้าวเกรียบสมุนไพร อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของข้าวเกรียบสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไถ่กุเล้ง อยู่ที่กระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกหลักอนามัย และการนำสมุนไพรพื้นบ้านมาแปรรูปผลิตทำเป็นข้าวเกรียบสมุนไพรขึ้นมาให้ข้าวเกรียบมีสีสัน หลากหลายสีจากสมุนไพรทั้ง ๖ ชนิด นำรับประทานและมีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายด้วย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่สำคัญและมีคุณค่าต่อครอบครัว ชุมชน และสังคม การผลิตข้าวเกรียบเกิดจากทางกลุ่มได้ระดมทุน คนละ ๑๐๐ บาท ได้เงินทุนหมุนเวียน จำนวน ๒,๕๐๐ บาท เพื่อซื้ออุปกรณ์ การผลิต และวัตถุดิบการทำข้าวเกรียบสมุนไพร ผลิตข้าวเกรียบสมุนไพรขึ้นมาจำนวน ๖ ชนิด คือ ข้าวเกรียบสมุนไพรสกระเจี๊ยบ รสมันเทศ รสมะเขือเทศ รสใบเตย รสตำลึง และรสดอกอัญชัญ การทำข้าวเกรียบสมุนไพรทำให้คนในครอบครัว ชุมชน ได้ร่วมกันผลิตข้าวเกรียบในกลุ่มเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในครอบครัว และชุมชน ส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพเสริม มีรายได้จากการผลิตข้าวเกรียบสมุนไพร และส่งเสริมคุณค่าให้สังคมเกิดความเข้มแข็งและยั่งยืน

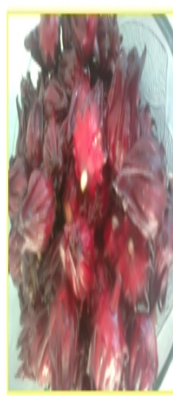
5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. แป้งมัน ๑ กิโลกรัม
๒. มันเทศหนึ่งแล้วบดละเอียด ๑ กิโลกรัม
๓. สมุนไพรคั้นเอาแต่น้ำ ๓ ถ้วยตวง
๔. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม
๕. เกลือ ๒ ช้อนโต๊ะ
๖. กระเทียมตำละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ
๗. พริกไทยป่น ๒ ช้อนชา

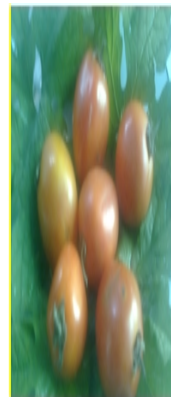
6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



๑. เตรียมสมุนไพร (มันเทศ ตำลึง กระเจี๊ยบ



ดอกอัญชัน มะเขือเทศ ใบเตย) ที่ทำข้าวเกรียบ ปั่นเอาแต่น้ำสมุนไพร



๒. นำมันเทศไปนึ่งจนสุก เมื่อสุกแล้วนำมาบดให้ละเอียด และเตรียมส่วนผสมอื่นๆ ตามสูตร

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



๓. จากนั้นโขลกกระเทียม ผสมแป้งมัน มันเทศที่บดละเอียด เกลือ น้ำตาลทราย พริกไทยป่น น้ำสมุนไพรมะขามแต่น้ำ ผสมรวมกัน



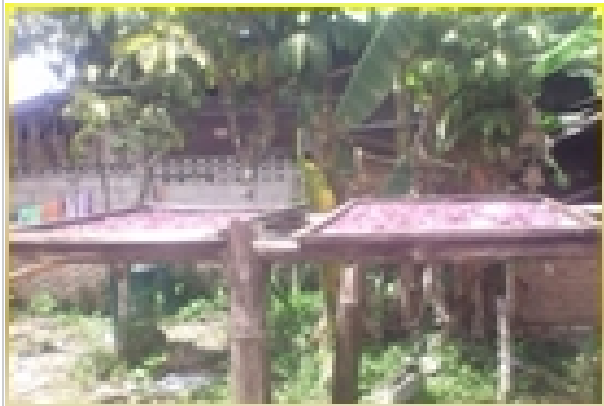
๔. แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดให้เข้าจนสามารถปั้นเป็นแท่งกลม ขนาดความยาวประมาณ ๑/๓ ฟุต เส้นผ่าศูนย์กลาง ๓ เซนติเมตร



๕. นำแท่งข้าวเกรียบสมุนไพรมะขามไปนึ่งให้สุก เมื่อสุกแล้วยกลง พักไว้ให้เย็น ๑ ชั่วโมง นำเข้าตู้เย็นแช่ทิ้งไว้ ๑ คืน



๖. นำแท่งข้าวเกรียบมาหั่นเป็นแผ่นบางขนาดเท่าๆ กัน



๗. ๗. เมื่อหั่นเสร็จแล้วนำไปตากแดดจนแห้ง ๑ - ๒ วัน



๘. จากนั้นนำไปทอดไฟปานกลางจนกรอบ



๙. ทอดจนกรอบ รอให้เย็น



๑๐. เมื่อข้าวเกรียบเย็ฯก็นำไปบรรจุถุงเตรียมจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไถ่กูเล้ง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไถ่กูเล้ง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลบุกิต อำเภोजะเอยร์ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๙๙๗๘ ๔๘๘๖ โทรสาร

E-mail

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

- พ.ศ. ๒๕๔๖ ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสมุนไพร ๖ ชนิด ได้รับมาตรฐาน อย. และผ่านการคัดสรรผลิตภัณฑ์

OTOP ระดับ ๔ ดาว ของภาคใต้

- พ.ศ. ๒๕๔๘ ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลา ได้รับมาตรฐาน อย.

- พ.ศ. ๒๕๔๖ กลุ่มได้รับการรับรอง มาตรฐาน “อาหารฮาลาล

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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