

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ชาชงสมุนไพรดำรับใบขลุ่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ขลุง ตำบล บ่อ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

สมุนไพรสามารถขยี้ดื่มได้ทุกช่วงเวลา

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ใบขลุ่ คัดเลือกกิ่งของต้นขลุ่ มาล้างน้ำสะอาด เด็ดเฉพาะใบที่ไม่แก่และไม่อ่อนจนเกินไป มาล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำไปนึ่งนาน 5 นาที เพื่อฆ่าเชื้อโรคและลดความฝาดของใบขลุ่ จากนั้นนำไปควั่นบนกะทะไฟอ่อนๆ ใช้มีอนวดคลึงเบาๆ และคลี่ใบออก คั่วซ้ำนานประมาณ 1 ชั่วโมง ทิ้งให้เย็น บรรจุใส่ถุงจำหน่าย เป็นชาใบขลุ่ ที่มีกลิ่นหอม คล้ายกับกลิ่นหญ้าธรรมชาติ น้ำชามีสีเหลืองคล้ายสีน้ำผึ้ง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

การทำชาขลุ่

- (1.)เก็บใบอ่อนขลุ่ ตอนเช้าล้างให้สะอาด อย่าให้ซ้ำ ใส่ตะกร้าพลาสติก
- (2.)หั่นด้วยมีดคม ๆ เป็นเส้นหนา 1/2 เซนติเมตร
- (3.)นำใบขลุ่ที่หั่นแล้วใส่หม้อตะแกรงอลูมิเนียม ลวกน้ำร้อน 3 - 5 นาทีพอสุก (จะทำให้รักษาสีเขียวไว้ได้สวยงาม) ปั่นเครื่องสไลด์น้ำ แล้วเทใส่ตะกร้าพลาสติก
- (4.)ผึ่งลมหรือแดด ประมาณ 10 - 15 นาที ให้แห้ง
- (5.)คั่วในกระทะอลูมิเนียม ไฟเบาถึงไฟกลาง โดยใช้มือคนที่ใส่ถุงมือผ้า คั่วให้แห้ง นาน 30 นาที
- (6.)เสร็จแล้ว ใส่ตะแกรงหรือตะกร้าพลาสติก และฉีกใบชาที่กอดกันเป็นก้อนให้กระจายออกให้หมด
แล้วนำเข้าตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ หรือตู้อบแก๊สให้แห้ง
- (7.) บรรจุใส่ถุงพลาสติก ซิลปิดปากถุงให้สนิท นำไปขงค้มีหรือจำหน่าย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเทศบาลตำบลบ่อ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเทศบาลตำบลบ่อ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ 3 ตำบลบ่อ อำเภอลำทะลุ จังหวัดจันทบุรี

โทรศัพท์ 080-0162440 , 039-441881 โทรสาร -

E-mail

-

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

รางวัล Bio-Economic Awards 2010 สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์ดีเด่น จากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (สพภ.)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสมรัตน์ บุญถนอม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชุตिकाญจน์ พูนชัย
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัยชาญ พูลผล

ตำแหน่ง นายอำเภอขลุง

2. นายกาญจน์ กรณีย์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอขลุง

3. นางสาวรัตน์ บุญถนอม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอขลุง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 26 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557