

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำมั่งคุดผสมลองกอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แก่งหางแมว ตำบล แก่งหางแมว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อำเภอแก่งหางแมว เป็นอำเภอหนึ่งซึ่งอยู่ในความปกครองท้องที่จังหวัดจันทบุรี ซึ่งนามของ อำเภอแก่งหางแมวได้ตั้งมาจากตำบลแก่งหางแมวอันเป็นที่ตั้งของอำเภอแก่งหางแมว โดยความเป็นมาของตำบลแก่งหางแมวจากการบอกเล่ามีการนำเอาชื่อหมู่บ้านสองหมู่บ้านมารวมกันตั้งเป็นชื่อตำบล คือ บ้านแก่งและบ้านหางแมว โดยแต่ละบ้านก็มีประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน ซึ่งในปัจจุบันบ้านแก่งอยู่ในเขต การปกครองของตำบลแก่งหางแมว และบ้านหางแมวนั้นอยู่ในเขตการปกครองของตำบลขุนซ่อง โดยประวัติของแต่ละหมู่บ้านมีดังนี้ บ้านแก่ง เดิมในลำคลองบริเวณวัดแก่ง จะมีแก่งที่เกิดจากหินอยู่ในกลางลำคลองก็คือลำคลอง วัดโตนดในปัจจุบัน ยามหน้าน้ำหรือฤดูฝนน้ำจะท่วมโขดหิน แต่พอเข้าหน้าแล้งน้ำจะลดลงโขดหินก็จะโผล่ พื้นน้ำ ปรากฏขึ้นกลางลำคลองที่เป็นอุปสรรคต่อการสัญจรทางน้ำที่อาศัยเรือเป็นยานพาหนะในสมัยนั้น จึงได้มีผู้ชื่อว่าแก่ง เป็นชื่อของหมู่บ้าน บ้านหางแมว มีการเล่าขานกันหลายอย่าง อย่างแรกคือ การขอฝนในช่วงหน้าแล้งที่ฝนไม่ตก ต้องตามฤดูกาล จะมีการแห่นางแมวหรือการหามนางแมว และมาเพี้ยนเป็นบ้านหางแมวอีกชื่อหนึ่งคือ ในลำคลองที่มีลักษณะเป็นแก่งนั้น มีแมวน้ำอาศัยอยู่ เวลาแมวน้ำพวกนี้เล่นน้ำจะดำผุด ดำว่าย เห็นหาง โผล่พื้นน้ำ และเรียกชื่อคลองว่าคลองแก่งหางแมว และอีกตำนานบอกเล่าถึงการตั้งบ้านเรือนในสมัยนั้น มีบ้านหลังหนึ่งซึ่งมีความน่ารัก น่าเอ็นดูของแมวดูตัวนี้เป็นที่รักของสมาชิกในบ้านนี้ ต่อมาแมวได้หายไปจากบ้าน เมื่อเห็นผิดปกติจึงได้ออกตามหาแล้วก็ไปพบแมวตัวดังกล่าวที่บริเวณคลองข้างบ้าน โดยเห็นหางแมวโผล่ขึ้นพื้นน้ำจากความรักและอาลัยอาวรณ์ในแมวดูตัวนี้ จึงได้เรียกชื่อคลองนี้ว่า คลองหางแมว และก็เป็น ชื่อหมู่บ้านในเวลาต่อมา จากคำบอกเล่าของคุณพุทธไธย ตันมณี ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตพืชสมุนไพรบ้านเกาะลอยเล่าว่า อำเภอแก่งหางแมวมีการปลูกผลไม้มาแต่ดั้งเดิม เช่น มังคุด ลองกอง พุเรียน เป็นต้น ส่วนใหญ่จำหน่ายเป็นผลสด

ส่วนหนึ่งนำมาแปรรูปและใช้ทำยา เช่นเปลือกมังคุด โดยนำมาตากให้แห้ง เก็บไว้เป็นยา โดยใช้เปลือกมังคุดแห้งฝนกับน้ำปูนใสทาบริเวณแผล ใช้รักษาแผลพุพอง แผลเน่าเปื่อย เป็นหนอง หรือนำเปลือกมังคุดมาต้ม ใช้ล้างแผลแทนน้ำยาล้างแผล หรือด่างทับทิม นับเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ตกทอดมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ปัจจุบันมีการวิจัยพบว่าเปลือกมังคุดมีสารแซนโทน (Xanthones) ซึ่งมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ (Anti-Oxidant) ในปริมาณสูง มากกว่าผักและผลไม้อื่นถึง ๒๐ เท่า เหตุที่ต้องนำมังคุดและลองกองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ น้ำมังคุดผสมลองกอง เพื่อแก้ไขปัญหาการตกต่ำเนื่องจากผลไม้ล้นตลาด และเป็นการสร้างรายได้อีกทางหนึ่งให้กับชาวสวน ในบรรดาผลไม้ทั้งมวล ผลไม้ที่ได้รับการยกย่องให้เป็น "ราชาของผลไม้" ก็คือ "ทุเรียน" ด้วยทั้งลักษณะภายนอกของผลที่เป็นหนามคล้ายมงกุฎของพระราชา และเนื้อในที่มีรสชาติที่แสนอร่อยที่ยากจะหาผลไม้อื่นมาเทียบได้ ขณะเดียวกันในบรรดาผลไม้ทั้งมวล ผลไม้ที่ได้รับการยกย่องให้เป็น "ราชินีของผลไม้" ก็คือ "มังคุด" ด้วยลักษณะภายนอกของผลที่มีกลีบเลี้ยงติดอยู่ที่หัวขั้วของผล คล้ายมงกุฎของพระราชินี ส่วนเนื้อในก็มีสีขาวสะอาดมีรสชาติที่แสน หวานอร่อย อย่างยากที่จะหาผลไม้อื่นมาเทียบได้ เช่นเดียวกัน คนไทยเราจึงโชคดีเป็นอย่างมากที่เมื่อเข้าสู่ฤดูฝนก็จะมีทั้งราชาและราชินีของผลไม้ ออกมาให้ได้รับประทานกันอย่างเต็มอิ่ม แถมยังมีราคาถูกอย่างไม่น่าเชื่อจนเป็นที่อิจฉาของชาวต่างประเทศในหลายประเทศถึงขนาด ที่พวกเขายอมลงทุนขึ้นเครื่องบินมากินทุเรียนและมังคุดในเมืองไทย กันปีละครั้งกันเลยทีเดียว เพราะมีไม่กี่ประเทศในโลกที่ปลูกทุเรียนและมังคุดได้ ทุเรียนและมังคุดของไทยก็จัดว่าอร่อยที่สุด การบริโภคมังคุด ทำให้เราได้กาบไยจากเนื้อของมังคุดที่ช่วยในการขับถ่าย และยังได้สารอาหาร วิตามินและเกลือแร่อื่น ๆ อีกหลายชนิด เช่น น้ำตาล กรดอินทรีย์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก ประโยชน์ของมังคุดมิได้มีอยู่แค่เนื้อในของมังคุดที่เราใช้เป็นอาหารเท่านั้น เปลือกของมังคุดกับมีประโยชน์มากมายที่สามารถนำมาใช้เป็นยารักษาโรคอย่างได้ผล คนไทยรู้จักการใช้ประโยชน์จากเปลือกมังคุดมาเป็นยารักษาโรคมานานแล้ว เพราะคนไทย สมัยโบราณค้นพบว่าเปลือกมังคุด รสฝาดสมาน จึงนำเปลือกมังคุดมาใช้เป็นยาแก้ท้องเสีย แก้ท้องร่วง เรื้อรัง ถ่ายเป็นมูกเลือด โดยการใช้เปลือกสดหรือเปลือกแห้งฝนกับน้ำรับประทาน หรือจะใช้เปลือกแห้ง ต้มกับน้ำรับประทานก็ได้ผลเช่นเดียวกัน เปลือกมังคุดยังมีสรรพคุณในการสมานแผล ช่วยให้แผลหายเร็ว เช่น ใช้รักษาบาดแผลพุพอง แผลเน่าเปื่อย แผลเป็นหนอง โดยการใช้เปลือกมังคุดฝนกับน้ำปูนใสทาบริเวณแผล น้ำต้มเปลือกมังคุดแห้งต้มน้ำล้างแผลใช้แทนการด้วยน้ำยาล้างแผลหรือด่างทับทิมได้ด้วย สรรพคุณที่โดดเด่นอีกอย่างหนึ่งของเปลือกมังคุดที่มีการใช้กันมาตั้งแต่อดีต ก็คือการใช้เปลือกมังคุดรักษาโรคผิวหนัง เช่น กลากเกลื้อน บรรเทาอาการผดผื่นทั้งในเด็กและผู้ใหญ่ได้เป็นอย่างดี โดยใช้เปลือกมังคุดแห้งต้มน้ำอาบ หรือใช้น้ำต้มเปลือกมังคุดทาบริเวณที่มีอาการ สรรพคุณในการรักษาโรคผิวหนังของเปลือกมังคุดนี้ได้รับการพิสูจน์และยืนยันจากการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ที่ค้นพบว่า รสฝาดในเปลือกมังคุดนี้มีสารแทนนิน (Tannin) และสารแซนโทน (Xanthone) ที่มีชื่อเรียกเฉพาะชื่อเดียวกับมังคุดว่า สารแมงโกสติน (mangostin) สารแทนนิน มีฤทธิ์สมานแผลช่วยให้แผลหายเร็วขึ้น สารแมงโกสตินมีฤทธิ์ช่วยลดอาการอักเสบ และต้านเชื้อแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดหนอง สารแซนโทนในเปลือกมังคุดยังมีฤทธิ์ในการยับยั้งเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนังและกลากได้ ลองกอง เป็นพืชตระกูลเดียวกับกลางสาตและทุğu เป็นผลไม้ที่เนื้อในมีสีขาวใส เปลือกบาง ยางน้อย ประโยชน์ผลสุกมักรับประทานสดอย่างเดียวและเก็บไว้ได้ไม่นาน (๙ - ๑๐ วัน) มีกลิ่นหอมและมีรสชาติหอมหวาน โดยมีความเชื่อกันว่า เนื้อลองกองอุดมไปด้วย วิตามิน A, วิตามิน B ๑, วิตามิน B ๒, วิตามิน C และฟอสฟอรัส มีสรรพคุณ ในการลดความร้อนที่เกิดขึ้นภายในร่างกาย บำรุงหัวใจร่างกาย บำรุงเลือดลม ระบบประสาท ช่วยในเรื่อง ความจำ เมื่อรับประทานเป็นประจำจะช่วยป้องกันไม่ให้เป็นไข้ ตัวร้อน ลดอาการร้อนในช่องปาก วิตามิน A จากลองกอง ช่วยบำรุงสายตา และแก้โรคตามัวตอนกลางคืน ช่วยให้กระดูก ไขมัน และเหงือกแข็งแรง สร้างความต้านทานให้แก่ระบบหายใจ ช่วยสร้างภูมิชีวิตให้ดีขึ้น และทำให้

หายป่วยเร็วขึ้น ช่วยในเรื่องของผิวพรรณ ลดอาการอักเสบของผิว ช่วยลดจุดต่างด่างดำ และจุดวัยสูงอายุช่วยบรรเทาโรคเกี่ยวกับไทรอยด์ วิตามิน B ๑ จากลองกอง ช่วยเสริมการเผาผลาญคาร์โบไฮเดรตไปใช้เป็นพลังงานเสริมระบบการทำงานของระบบประสาท หัวใจ ทางเดินอาหาร ช่วยป้องกันโรคเหน็บชา ป้องกันโลหิตจาง วิตามิน B ๒ จากลองกอง ช่วยเผาผลาญคาร์โบไฮเดรต ช่วยให้ผมและเล็บแข็งแรง และผิวหนังแข็งแรง ช่วยป้องกันไม่ให้ เกิดโรคต่อกระຈก ช่วยให้ระบบประสาท หู และตาทำงานดี ช่วยให้ไม่เกิดโรคปากนกกระจอก และ แผลในปากเปื่อย ช่วยไม่ให้เกิดแผลโคนลิ้น หรือลิ้นแตก วิตามิน C จากลองกอง เพิ่มภูมิต้านทานโรค ป้องกัน และรักษาการอักเสบเนื่องมาจากเชื้อแบคทีเรีย และไวรัส บรรเทาอาการแพ้ หอบหืด ไซนัสอักเสบ ช่วยกระตุ้นระบบการไหลเวียนของเลือด เพิ่มการสังเคราะห์คอลลาเจน ได้ผิวหนัง ทำให้ผิวมีความยืดหยุ่น ขาวใส และมีสุขภาพผิวที่ดี ฟอสฟอรัส จากลองกอง เป็นส่วนสำคัญในการเจริญเติบโตของกระดูกและฟัน ควบคุมการทำงานของไต เป็นปัจจัยสำคัญในการเผาผลาญคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีน คือเป็นตัวประสานของเอนไซม์ เป็นส่วนที่จำเป็นของ นิวคลีโอโปรตีน (Nucleoprotein) ซึ่งเป็นส่วนที่รับผิดชอบในการแบ่งตัวของเซลล์และถ่ายทอดลักษณะของพ่อแม่ไปยังลูก มีความสำคัญสำหรับการเจริญเติบโตการซ่อมแซมเนื้อเยื่อ การเก็บและการให้พลังงานออกมา คือช่วยในการสร้างพลังของเซลล์ในร่างกายทั้งหมดกระตุ้นการคลายตัวของกล้ามเนื้อ รวมถึงกล้ามเนื้อหัวใจด้วย ส่วนของเปลือกและเมล็ดของลองกอง มีส่วนประกอบของสารเคมีที่มีความสำคัญทางการแพทย์อุตสาหกรรม และมีสารพวกแทนนินในปริมาณที่มากด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

มังคุด ได้ชื่อว่าเป็น “ราชินีแห่งผลไม้” (Queen Of Fruit) มังคุดเป็นไม้ผลเมืองร้อน แต่ชอบฝน ชุ่มฉ่ำ เป็นไม้ยืนต้นตั้งตรงสูง ๑๐ - ๑๒ เมตร ทุกส่วนจะมียางสีเหลือง มีใบเดี่ยวรูปไข่ เนื้อใบหนาโคน ข้างเหนียว คล้ายหนังสือเย็บเล่มเป็นมัน ออกดอกเป็นดอกเดี่ยวหรือดอกคู่ที่ซอกใบใกล้ ปลายกิ่งกลีบเลี้ยง สีเขียวอมเหลือง กลีบดอกสีแดงฉ่ำน้ำ เนื้อในของผลมังคุดสีขาวห่อหุ้ม ด้วยเปลือกหนาสีม่วงอมแดง หรือม่วงอมน้ำตาลอันมีกระจุของกลีบเลี้ยงของดอกติดอยู่ที่ขั้วของผลอันเป็นเอกลักษณ์ของมังคุด เนื้อสีขาว ฉ่ำน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว ในอดีตมีการแปรรูปมังคุดหลายอย่าง เช่น มังคุดกวน มังคุดลอยแก้ว มังคุดแช่อิ่ม นอกจากนั้นยังมีการนำมาทำเป็นน้ำมังคุดอยู่บ้าง แต่ไม่เป็นที่แพร่หลาย มังคุดราชินีผลไม้ อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีสารแซนโทนที่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูง (Anti-oxidant) อุดมด้วยแร่ธาตุและวิตามินต่าง ๆ ที่ร่างกายต้องการ สรรพคุณทางยาจัดเป็นยารสเย็น รับประทานแล้วทำให้ร่างกายสดชื่น แก้อ่อนในได้ดี โดยเฉพาะเมื่อรับประทานผลไม้ที่มีฤทธิ์ร้อน เช่นทุเรียน ลำไย เงาะ เป็นต้น คนสมัยโบราณจึงรับประทานมังคุด หลังจากรับประทานผลไม้เหล่านั้น เพื่อป้องกันอาการร้อนใน ทำให้ผู้บริโภครู้สึกสบายตัว ทั้งยังมีสรรพคุณ บำรุงกำลัง และบำรุงร่างกายได้ดี ลองกอง เป็นผลไม้ที่มีรสหวานอ่อนเปรี้ยว มีกลิ่นหอมหวานเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นที่ชื่นชอบของผู้ที่ได้บริโภค มีวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ร่างกายต้องการ ลองกองช่วยลดความร้อนภายในร่างกายได้ดี ทำให้ร่างกายสดชื่น ช่วยบำรุงผิวพรรณ ช่วยระบบขับถ่าย และช่วยลดไข้ เมื่อนำผลไม้ทั้งสองมาผสมรวมกันผลิตเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จึงได้รสชาติที่กลมกล่อม หวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน มีรสสัมผัสของมังคุดและเนื้อลองกองที่แตกต่างจาก เครื่องดื่มทั่วไป น้ำมังคุดผสมลองกอง จากอำเภอแก่งหางแมว เป็นรายเดียวที่เป็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์ โดยผลิตจาก น้ำคั้นผลสด ซึ่งผลิตจากมังคุดและลองกองอินทรีย์ (Organic) ที่ผ่านการคัดสรรคุณภาพอย่างดีจาก สวนเกษตรอินทรีย์ครบวงจรต้นแบบ (Organic Farm) ของจังหวัดจันทบุรี ซึ่งเป็นแหล่งผลิตผลไม้คุณภาพ ที่มีชื่อเสียงระดับโลก นำมาผลิตเป็นเครื่องดื่มอินทรีย์เพื่อสุขภาพ เมื่อนำมังคุดและลองกอง Organic มาผสมรวมกัน ผลิตเป็นเครื่องดื่มสุขภาพ จึงมีคุณค่าทางโภชนาการและทางยาที่หลากหลาย ผู้รักสุขภาพควรดื่มเป็นประจำ เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกันและ

เพื่อความแข็งแรงของร่างกาย มีรสชาติกลมกล่อมหวานซ่อนเปรี้ยวและกลิ่นหอมที่ชวนดื่ม ต่างจาก เครื่องดื่มชนิดอื่น โดยมีรางวัลชนะเลิศรับประกัน น้ำมั่งคุดผสมลองกอง ตราพุทธรักษา ชนะเลิศการประกวดนวัตกรรมใหม่ผลิตภัณฑ์อาหารจากมั่งคุด ปี ๒๕๕๔ จากกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ น้ำมั่งคุดผสมน้ำลองกอง สด สะอาด ธรรมชาติ ๑๐๐ % ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย เพื่อรสชาติที่ดีควรแช่เย็นและเขย่าขวดก่อนดื่ม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ สมุนไพร ผัก และผลไม้ สร้างรายได้เลี้ยงชีพให้กับคนในอำเภอแก่งหางแมวมานานหลายสิบปี โดยเฉพาะความมีชื่อเสียง เป็นที่เชื่อถือและเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไปในด้านการเป็นผลผลิตที่ผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ (Organic) ทำให้คนในและนอกชุมชนได้บริโภคสมุนไพร ผัก และผลไม้ ที่ปลอดภัย ปราศจากสารเคมี ผลผลิตเป็นที่ต้องการของบุคคลทั่วไป ทั้งนำไปบริโภคเองและเป็นของฝากที่มีคุณค่า มั่งคุดเป็นผลไม้ยอดนิยมที่สุดชนิดหนึ่งของคนไทย จะมีออกมาให้เราบริโภคเพียงปีละครั้ง คือ ช่วงย่างเข้าฤดูฝนด้วยเอกลักษณ์ของผลกลมขนาดไม่ใหญ่ไปกว่ากำมือ มีกลีบเลี้ยงของดอกสีเขียวเป็นกระจุกด้านบน และกลีบดอกสีแดงเข้มเหลือติดอยู่ด้านล่างของผล สีของเปลือกส้มม่วงอมแดงหรือม่วงอมน้ำตาล อันเป็นเอกลักษณ์อีกอย่างหนึ่ง หากเสื้อผ้าหรือสิ่งของมีสีม่วงแดงหรือน้ำตาลก็จะเรียกว่าสีเปลือกมั่งคุด ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ได้ช่วยยืนยันและช่วยรื้อฟื้นให้ภูมิปัญญาพื้นบ้านให้กลับมา เข้ายุค-เข้าสมัยได้อีกครั้งหนึ่ง ปัจจุบันวงการเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดได้ให้ความสนใจนำสารสกัดจากเปลือกมั่งคุดไปใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น สบู่เปลือกมั่งคุด ที่ช่วยดับกลิ่นเต่า ช่วยบรรเทาโรคผิวหนัง รักษาสิวฝ้า ซึ่งใช้ได้ผลดีและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ฤดูฝนนี้ เมื่อได้ลิ้มรสของเนื้อในของมั่งคุดอย่างอัมเอมแล้ว ก็อย่าได้ทิ้งขั้วเปลือกมั่งคุด ให้เป็นขยะเน่าเหม็นโดยเปล่าประโยชน์เลย รวบรวมแล้วตากให้แห้งสนิทเก็บใส่ขวดโหล ไว้ใช้ทำยาแก้ท้องเสีย ยารักษาแผล ยารักษาโรคผิวหนัง หรือแม้แต่นำไปทำสบู่เปลือกมั่งคุดสำหรับอาบน้ำ ดับกลิ่นตัว ก็จะเพิ่มค่าอีกมากโข คุ่มเกินคุ้ม ส่วนลองกอง มีการนำเปลือกลองกองมาสกัดเอาสารสำคัญมาทำเป็นเครื่องสำอาง ให้ปราศจาก สารซัลเฟตและพาราเบน (sulphate-free และ paraben-free) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เนื่องจากสารดังกล่าว หากใช้นานๆจะทำให้เป็นโรคมะเร็งได้ ในเปลือกลองกองมีสารออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ด้านการอักเสบฆ่าเชื้อ จึงต้องนำเปลือกลองกองมาผ่านกระบวนการสกัดโดยนำไปอบแห้ง จากนั้นนำมาสกัดเป็นเวลา ๒ วัน จะได้สารสกัดหยาบ และเพื่อให้สารที่มีความบริสุทธิ์และเข้มข้นมากขึ้น จึงนำไปสกัดเป็นครั้งที่ ๒ ใช้เวลาอีก ๑ สัปดาห์ จึงจะนำมาทำเครื่องสำอางประทิ่นผิวได้ ช่วยแก้ปัญหาราก่อนวัยได้เป็นผลสำเร็จ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบ น้ำมั่งคุด ๕๕ % น้ำลองกอง ๔๕ % ขั้นตอนการทำน้ำมั่งคุดผสมลองกอง ๑. ตัดจุดมั่งคุด ๒. ล้างมั่งคุด ๓. แกะเนื้อมั่งคุด ๔. ปั่นเนื้อมั่งคุด ๕. กรองน้ำมั่งคุด ๖. น้ำมั่งคุดที่กรองแล้ว ตั้งพักไว้ ๗. ล้างลองกอง ๘. แกะเนื้อลองกอง ๙. คั้นน้ำลองกอง ๑๐. ผสมน้ำมั่งคุดกับน้ำลองกอง นำมาต้ม ๑๑. บรรจุขวด ๑๒. นำมานึ่งฆ่าเชื้อ ๑๓. ลอดอุณหภูมิ

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 ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



คัดมังคุด



แกะเนื้อมังคุด



นำเนื้อมังคุดไปปั่น



นำเนื้อมังคุดที่ปั่นแล้วไปกรอง



เนื้อมังคุดที่กรองเสร็จแล้ว



นำผลลือกองไปล้าง



เนื้อมังคุดที่แกะแล้ว



นำเนื้ลองกองไปคั้นน้ำ



บรรจุขวด



น้ำมังคุดผสมลองกอง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายพุทธไนย ตันมณี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตพืชสมุนไพรบ้านเกาะลอย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ถว หมู่ที่ ๑๒ ตำบลแก่งหางแมว อำเภอกงหางแมว จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

โทรศัพท์ ๐๘๑-๙๘๒๒๓๕๕ โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากมังคุด (food) ของกรมส่งเสริมการเกษตร งานมหัศจรรย์มังคุดไทย ครั้งที่ ๑ ปี พ.ศ. ๒๕๕๔

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