

## จังหวัดจันทบุรี

### ระดับการคัดสรร

ตำบล

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : สลสลอยแก้ว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล บางกะจะ

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีทำ

ส่วนผสม

1. สลละ 1 กิโล ศรี
2. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
3. น้ำเปล่า 2 ถ้วยตวง
4. เกลือ 1-2 ช้อนชา

## ขั้นเตรียมการ

ลูกสละนั้น มีหนามแหลมมาก เวลาจะปอกเปลือกก็ต้องฝ่าขวากหนามถึงจะได้รอยสมีใจ  
วิธีกำจัดเสี้ยนหนาม เริ่มจากแกะลูกสละออกจะพวงก่อน เอาใส่ตะกร้าพลาสติกแล้วเขย่า ๆ ให้เสี้ยนหนามที่  
เปลือก เสียดสีกันเอง แล้วหลุดลอดช่องว่างของตะกร้าออกไปให้หมดก่อน แล้วจัดการปอกเปลือกออก

### ขั้นตอนคว้าน

-ใช้ปลายมีดเสียบเข้าด้านข้างของลูกสละก่อน เริ่มจากด้านแบนที่เนื้อบางติดเมล็ด ให้ปลายมีดลึก  
ประมาณ

ครึ่งหนึ่ง เลยกึ่งกลางเมล็ดไปเล็กน้อย ค่อย ๆ หมุนมีดแล้วเลาะเนื้อออกจากเมล็ด จนครบรอบ

### วิธีทำที่ 1 เก็บไว้กินได้นาน ๆ

- พอน้ำเชื่อมเดือดใส่สละที่เตรียมไว้ ใส่เกลือเล็กน้อย ชิมรสให้ได้ตามต้องการ
- ต้มพอเดือดอีกครั้ง
- ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น เสร็จใส่น้ำแข็ง หรือนำเข้าตู้เย็น
- เสร็จแล้ว ถ้วยนี้เป็นวิธีที่ 1 แบบเนื้อสละนุ่ม ๆ หน่อย

### วิธีทำที่ 2 แบบลวก (พาสเจอร์ไรส์)

- เอาลูกสละลงเรียงใส่กล่องรอไว้

- เอาน้ำเชื่อมที่เดือดแล้ว ใส่เกลือชนิดหนอย กำลังร้อน ๆ นะคะ เทใส่ในกล่อง ให้น้ำพอท่วมเล็กน้อย

- รีบปิดฝา ลงแช่น้ำเย็นทันที พอน้ำในกะละมังร้อน เราก็เปลี่ยนน้ำ ประมาณ 2 หน  
ถ้วยนี้วิธีที่ 2 เนื้อจะกรอบ สีสวยกว่า วิธีแรก

วิธีนี้จะดีกว่าวิธีที่ ๑ เพราะได้เนื้อสละที่กรอบ ยิ่งเอาแช่ช่องฟิต ให้แข็ง ก่อนทานเอาออกมาวางข้าง  
นอกแป้นิ้ง อร่อยมาก ๆ ทำไว้เป็นอาทิตรสชาติยังไม่เปลี่ยนเลย  
ทำเสร็จพอน้ำเชื่อมเย็นแล้ว เอาเข้าช่องฟิตให้เป็นน้ำแข็งเลย มันจะไม่แข็งมาก เพราะในน้ำเชื่อมมีน้ำตาลเป็น  
ส่วนผสม เวลาทานเอาออกมาวางในอุณหภูมิห้องสักพักก็ทานได้อร่อยแล้ว

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

|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม<br>(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ<br>ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) | บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)<br>(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ<br>ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
ไม่มี  
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
มี 3000 บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายนิรันดร์ ศรีจันทร์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายนิรันดร์ ศรีจันทร์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๔ ตำบลบางกะจะ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง  
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายจำลอง คังคะศรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางชุตติกาญจน์ พูนชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายโสภณ เนืองจำนงค์

ตำแหน่ง นายอำเภอเมืองจันทบุรี

2. นายประเสริฐ วงษ์สวัสดิ์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเมืองจันทบุรี

3. นายจำลอง คังคะศรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอเมืองจันทบุรี

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557