

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : การแปรรูปกล้วย (กล้วยอบ,กล้วยฉาบรสต่างๆ)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สะเมิง ตำบล สะเมิงใต้

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบในการแปรรูป กล้วยอบ

๑. กล้วยน้ำว้า

๒. เกลือ

๕.วิธีการประกอบอาหาร

วิธีทำกล้วยอบ

๑. กล้วยน้ำว้าที่สุกงอมมาปอกเปลือก
- ๒.นำกล้วยน้ำว้าที่ปอกเปลือกแล้วมาวางเรียงในตะแกรงในตู้อบ
- ๓.อบกล้วยน้ำว้า ๖ ชั่วโมง
๔. เมื่อครบกำหนด นำกล้วยน้ำว้าออกจากเตา
๕. พักกล้วยอบที่คลุกเกลือก ๑๒ ชั่วโมง
๖. นำกล้วยอบเข้าเตาอบ อบไว้ ๔๘ ชั่วโมง
- ๗.นำกล้วยอบออกจากเตา พักไว้ให้เย็น และบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



๑. เลือกกล้วยน้ำว้าสุกงอมนำมาปอกเปลือก ๒. ล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำกล้วยมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ



๓. นำกล้วยมาหมักในน้ำเกลือที่เตรียมไว้ (เกลือ ๑ ช้อนชา : น้ำ ½ แก้ว : กล้วย ๑ ถัง) ทิ้งไว้ ๑ คืน ๔. นำกล้วยมาเรียงในตะแกรง



๕. นำเข้าเตาอบด้วยอุณหภูมิ ๔๐ องศา เป็นเวลา ๑ วัน



๖. นำกล้วยอบลงบรรจุภัณฑ์ออกขาย



บรรจุภัณฑ์ออกจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

๑. มีจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบของกลุ่มแม่บ้านเกษตรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย ณ ศูนย์แสดงสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล อำเภอสะเมิง
๒. มีจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย ใน เทศกาลสตrobeรีและของดีอำเภอสะเมิง เป็นประจำทุกปี
๓. มีจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย ในเทศกาล และประเพณีต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ และในภาคเหนือเป็นประจำทุกปี
๔. มีจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย ณ ห้างสรรพสินค้าบิ๊กซี ในจังหวัดเชียงใหม่ และ ๑๗ จังหวัด ในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน
๕. มีจำหน่ายและแสดงผลิตภัณฑ์กล้วยอบของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย ณ ศูนย์แสดงสินค้าเมืองทองธานี

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย”

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

“กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๗๐ ม. ๔ บ้านปากกล้วย แขวงตำบลสะเมิงใต้ อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ ๐๘๙-๖๓๒๙๐๓๔ , ๐๘๑-๗๘๓๕๙๑๓ โทรสาร -

E-mail

-

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

- รางวัลชนะเลิศที่ ๑ ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น “ดีเด่นระดับจังหวัด ปี ๒๕๔๙”
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ กล้วยอบ ประจำปี ๒๕๕๖
- รางวัลการประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับอำเภอ ประจำปี ๒๕๕๖
- ได้รับรางวัล ที่ ๒ การประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับจังหวัด ประจำปี ๒๕๕๖
- ได้รับรางวัล รองชนะเลิศอันดับ ๑ การประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่นจังหวัดเชียงใหม่ ประจำปี ๒๕๕๖
- รางวัลการประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับอำเภอ ประจำปี ๒๕๕๖

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวราภรณ์ หลอดเข็ม

ตำแหน่ง เลขานุการสภาวัฒนธรรมตำบลสะเมิงใต้

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวเนติมา กลัดแก้ว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรม

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสโนไวท์ สุขทวีสถิตกุล

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอสะเมิง

2. นายธงชัย ขยัน

ตำแหน่ง ครู กศน.

3. นางสมหมาย หลอดเข็ม

ตำแหน่ง ครูภูมิปัญญาผู้ทรงคุณวุฒิ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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