

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มลูกประกับปลาช่อนนา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ช้างกลาง (ฉวาง) ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

"ต้นประ" เป็นต้นไม้ชนิดหนึ่ง มีขนาดสูง 20-40เมตร เปลือกมียางเหนียว ใบเดี่ยวเรียงสลับกัน ลักษณะใบรี ฐานใบมน กิ่งแหลม ปลายใบแหลม ขอบใบหยักเป็นคลื่นเล็กน้อย เมื่อแตกใบอ่อนจะมีสีชมพูแดง ออกดอกที่ปลายกิ่งเป็นสีขาวนวล ดอกแยกเพศ ดอกตัวผู้มีกลีบเลี้ยง 4-6 กลีบ ลักษณะผลมีเปลือกแข็งเป็น 3 พู ผลอ่อนสีเขียว เมื่อแก่เป็นสีดำปนน้ำตาล ภายในมี 3 เมล็ด ผลแก่จะแตกเมล็ดกระเด็นไปได้ไกล เมล็ดมีเปลือกแข็งหุ้มสีน้ำตาล ผิวมัน เนื้อข้างในเป็นสีขาวนวล "ลูกประ" เป็นพืชที่เป็นอาหารในท้องถิ่นชนิดหนึ่ง ขึ้นอยู่ในแถบป่าดงดิบ ตามเชิงเขาที่มีความชื้นสูง ลักษณะต้นใหญ่สูงสง่า เป็นไม้เนื้อแข็งใบเรียวยาว ลักษณะลูกประเรียวยาวปานกลาง คล้ายลูกยางพารา ขึ้นที่ราบสูงเชิงเขา ออกลูกปีละ 1 ครั้ง ลูกประหล่นในช่วงเดือนเมษายน - พฤษภาคม ของทุกปี ลูกประเป็นพืชที่เป็นอาหารของผู้คนในท้องถิ่น ส่วนที่นำมาบริโภค ได้แก่ เมล็ด เมื่อเมล็ดแก่จัดชาวบ้านจะถางใต้โคนจนโล่งเตียนเพื่อเก็บลูกประที่แตกหล่นลงมาจากต้น ลูกประนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด โดยการต้มให้สุกแล้วนำไปดองในน้ำเกลือ เป็นลูกประดองเก็บไว้บริโภคได้นาน ลูกประดองแกะเปลือกออกนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เป็นการถนอมอาหาร บ้างก็เอามาทำเป็นลูกประเชื่อม ฉาบเป็นอาหารหวาน ขบเคี้ยว ใส่ในแกงส้ม แกงพุงปลา ต้มกะทิ เหนาะข้าว ขนมจีน หรือทำเป็นน้ำพริกลูกประ

กะปิกุประ ลูกประนำมาคั่วใส่ทราย คั่วให้แห้งมีกลิ่นหอม คล้ายลูกเกาดัด แกะเปลือกออก รสชาติหอม
เปรี้ยวมันอร่อยมาก ลูกประสดนำไปฉึ่ง ทำน้ำพริก ลูกประเก็บไว้ได้นาน เหมาะสำหรับเป็นของฝากญาติมิตร
สำหรับลูกประที่นำมาแกงส้มนั้น เป็นลูกประที่ต้องก่อนนำมาปรุงอาหาร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ลูกประดอง 1 กิโลกรัม

ปลาช่อน 1 กิโลกรัม

มะนาวสด 5 ลูก

พริกขี้หนูสวนสด 30 เม็ด

กระเทียม 20 กลีบ

กะปิปอย่างดี 1 ช้อนโต๊ะครึ่ง

ขมิ้น 1 หัว ปานกลาง

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำตาลปีบ 1 ช้อนชา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ลูกประที่ผ่านการดองเกลือแล้ว



นำมาแกะเปลือกออก โดยใช้ไม้ตีพริกทุบพอแตกแล้วแกะออกก่อนนำไปปรุงอาหาร



นำมาแกะเปลือกออก โดยใช้ไม้ตีพริกทุบพอแตกแล้วแกะออกก่อนนำไปปรุงอาหาร



เจ้าของภูมิปัญญาเตรียมเครื่องปรุง



เจ้าของภูมิปัญญาแนะนำเครื่องปรุง



วัตถุดิบ พร้อมที่จะนำไปตั้งไฟ ปรุงรสชาติ



แกงส้มลูกประกับปลาช่อนนาปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว พร้อม

รับประทานอาหาร



แกงส้มลูกประและแกงอื่นๆ



คณะกรรมการร่วมกันรับประทานอาหาร

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวรรดี ภูพงษ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

153 หมู่ที่ 4 ตำบลช้างกลาง อำเภอลำปลายงู จังหวัดนครราชสีมา 30250

โทรศัพท์ 08-1272-5820 โทรสาร -

E-mail

-

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

ประจำปี 2552 ได้เข้าร่วมประกวดอาหารพื้นบ้าน ของอำเภอท่าศาลา ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ

2 เกียรติบัติ พร้อมเงินสด

ประจำปี 2553 เข้าร่วมอบรม วิชาพืชด้านอาหารพื้นบ้าน ตามโครงการต้นกล้าอาชีพ ณ วิทยาลัย

เทคโนโลยีนครศรีธรรมราช (ควนพลอง)

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