**ระดับการคัดสรร**

อำเภอ

**1. ชื่ออาหาร**

ชื่อหลัก : กล้วยกวนข้าวต้มมัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

**2. แหล่ง**

ชุมชน อำเภอ โกรกพระ ตำบล บางประมุง

**3. ประเภทอาหาร**

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

กล้วยกวนข้าวต้มมัดเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชาวบางประมุง หมู่ที่ ๕ ตำบลบางประมุง อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ โดยนางเรณู คุ้มชาติ เป็นประธานกลุ่มเกษตรกร กล้วยกวนข้าวต้มมัดหรือกล้วยกวนที่ห่อแบบข้าวต้มมัดได้ริเริ่มการบรรจุด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่อันเป็นภูมิปัญญาของชาวไทยที่นำวัสดุเหลือใช้ในท้องถิ่นมาทำให้เกิดประโยชน์ โดยการใช้ใบตองแห้งแทนพลาสติกจนได้รูปลักษณ์ใหม่ที่สวยงาม น่าซื้อหาเป็นของฝาก ที่ไม่น้อยหน้าไปกว่ากล้วยกวนที่อื่นๆ ของประเทศไทยก็คือรสชาติของกล้วยกวนในใบตองที่ห่อนั่นเอง

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

**5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)**

วิธีทำเริ่มจากนำกล้วยสุกงอมมาปอกเอาเปลือกและเส้นในร่องออก แล้วตัดปลายจุกทิ้ง นำไปล้างน้ำให้สะอาด นำขึ้นมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ใช้มีดคมๆ หั่นเป็นแว่นๆ บางที่สุด จากนั้นนำไปปั่นด้วยเครื่องบดขนาดเล็ก โดยเติมน้ำกะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวขูดพอให้ท่วมกล้วยก่อนบด การบดในแต่ละชุดจะต้องทำให้ละเอียด ไม่ให้หลงเหลือเนื้อที่เป็นก้อนๆ จากนั้นก็นำไปใส่ในกระทะอะลูมิเนียมหรือกระทะทองเหลืองที่ตั้งบนเตาไฟ เติม

ส่วนผสมทั้งหมดแล้วกวน ช่วงแรกอาจใช้ไฟแรงได้และใช้ไม้พายกวนเป็นบางครั้ง หากมีการแตกฟองกระเด็นก็ใช้ไม้พายยาวๆ จนกระทั่งกล้วยในเตางวดลงก็ตักออกครึ่ง แล้วกวนต่อไปด้วยไฟอ่อน ห้ามหยุดกวนเพราะกล้วยจะไหม้ กวนจนกล้วยได้ที่หรือจับเวลาตั้งแต่เริ่มเทลงในกระทะไปจนเสร็จใช้เวลาประมาณ ๖ ชั่วโมงก็ยกออก แล้วนำไปเทลงในถาดแบนหรือภาชนะอื่นใดให้อยู่ตัว โดยจะต้องปูพลาสติกใสชนิดทนร้อนไปก่อน เพื่อไม่ให้กล้วยกวนติดภาชนะได้ แล้วกดๆ ไล่ให้มีความหนาที่สม่ำเสมอกัน ทิ้งไว้ ๑ คืน จึงจะนำมาตัดเป็นแท่งสี่เหลี่ยมขนาดประมาณครึ่งนิ้วหัวแม่มือ ก่อนนำไปห่อด้วยใบตอง สำหรับกล้วยส่วนที่ตักออกก็นำมากวนต่อจนได้ที่ และเทลงภาชนะทิ้งไว้เช่นกัน เคล็ดลับสำคัญคือบรรจุภัณฑ์ด้วยใบตองแห้งมาห่อแบบข้าวต้มมัด การเลือกใบตองที่ดีจะใช้ใบตองที่แห้งคาต้นหรือใบตองแก่ที่ตัดมาตากแห้งได้

**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) |
|---|---|
| <br>....<br> <br>.... | |

....

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางประมุง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

สะดวก บ้านเลขที่ ๔๐/๒ หมู่ที่ ๕ บ้านบางประมุง ตำบลบางประมุง อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๑๗๐

โทรศัพท์ ๐๘๗ - ๙๐๙ - ๙๔๑๗, ๐ - ๕๖๒๐ - ๒๐๐๗ โทรสาร

E-mail

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

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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