

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร
อำเภอ
1. ชื่ออาหาร
ชื่อหลัก : กล้วยอบพลังแสงอาทิตย์ ทับสะแก
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):
2. แหล่ง
ชุมชน ห้วยยาง อำเภอ ทับสะแก ตำบล ห้วยยาง
3. ประเภทอาหาร
3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น
3.2 ลักษณะ หวาน
4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) เดิมป้ามะลิ หวันวดี ปลุกกล้วยน้ำว่าจำนวนมาก และราคาก็ถูก ไม่รู้จะเอาไปทำอะไร จึงลองเอาไปตากขาย เป็นกล้วยตาก แรกๆ ก็ไม่ประสบความสำเร็จ ฝนตกเปียก คัดค้นและปรับปรุงสูตรและวิธีการตากเรื่อยมาจนประสบความสำเร็จ เกิดเป็นกล้วยอบพลังแสงอาทิตย์ป้ามะลิ ที่มีชื่อเสียงรสชาติอร่อย ไม่ต้องใช้เครื่องปรุง หรือส่วนผสมอื่นใดเลย นับว่าเป็นอาหารธรรมชาติจากภูมิปัญญาอย่างแท้จริง ปัจจุบันเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้ตำบลห้วยยาง อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)
กล้วยน้ำว่า กล้วยเล็บมือนาง เกลือ น้ำเปล่า

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

1. นำกล้วยน้ำว้าหรือกล้วยเล็บมือนางสุก (ดิงจุกหลุด) มาปอกเปลือก 2. นำกล้วยที่ปอกเปลือกแล้ว ตากแดด หรืออังด้วยความร้อนจากเตาฟืน (กรณีฝนตก) แล้วทุบพอบุบ และนำตากแดด จำนวน 3 แดด 3. แล้วนำมารีดให้แบนด้วยเครื่องรีด หรือใช้ไม้ทุบให้แบน 4. ล้างน้ำเกลือเพื่อความสะดวกแล้วตากแดด หรืออังไฟให้แห้งครั้งสุดท้าย 5. นำบรรจุถุง ฝืนัก พร้อมจำหน่าย

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



กล้วยน้ำว้า



นำกล้วยที่ปอกเปลือกแล้ว ตากแดด หรืออังด้วยความร้อนจากเตาฟืน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)

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



ทุบให้แบน



ใส่เครื่องรีดให้แบน



รีดให้แบน



อังไฟให้แห้ง



อังไฟ



นำบรรจุถุง ผนึก พร้อมจำหน่าย



นำบรรจุถุง ผนึก พร้อมจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางมะลิ หวันดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

79 หมู่ที่ 11 ต.ห้วยยาง อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77130

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

79 หมู่ที่ 11 ต.ห้วยยาง อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77130

โทรศัพท์ 08 1193 4679, 08 9258 3601 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายภาคภูมิ ชุมภูวร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไมเด็น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจีวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นายภาคภูมิ ชุมภูวร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557