

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เปลือกส้มโอหวานสีรส

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน กลุ่มแม่บ้านบ้านบางกระเบียน อำเภอ สรรพยา ตำบล ตลุก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

จากแต่ก่อนเคยออกเร่ขายตามตลาดนัด งานวัด งานโรงเรียน ปัจจุบัน ออกเตอร์เข้ามาเองถึงที่บ้าน ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นร้านของฝากตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ศูนย์โอท็อปจังหวัดชัยนาท และมีร้านตามงาน แสลงสินค้าต่าง ๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อดีตกาล รุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย เคยเห็นแต่การนำเปลือกส้มโอเชื่อมที่เป็นชิ้นใหญ่ สีขาว มีความหวานอย่างเดียว ต่อมากลุ่มแม่บ้านได้รักษาภูมิปัญญาเพื่ออนุรักษ์ขนมไทยๆ แต่ได้มีการพัฒนารูปแบบ สีรส รสชาติ ให้เป็นที่ถูกปากถูกใจผู้บริโภคโดยทำเป็นชิ้นเล็กๆ แต่พอคำ พร้อมเติมสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย รสชาติดี ด้วยสมุนไพรที่ผสมอยู่ มีความหวานพอเหมาะ สามารถทำเป็นอาหารว่างและเป็นของฝากของขวัญได้เป็นอย่างดี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

สิ่งขบเคี้ยวที่มีรสชาติดี (เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด) ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายด้วยสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน อย.มผช. Chainat Brand

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แม้จะไม่ใช่ว่าแรกที่ผลิตภัณฑ์ส้มโอหวาน แต่ด้วยสีสนและรสชาติแปลกใหม่ที่สมาชิกช่วยกันรังสรรค์คิดค้นขึ้นมา บวกกับความมานะ ซื่อสัตย์ และเอาใจใส่ ทำให้ชื่อผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคยืนหยัดมาได้ยาวนานกว่า 10 ปี

เคล็ดลับ

การทำส้มโอแก้วให้ได้รับรสชาติอร่อยนั้นต้องใช้เปลือกส้มโอชั้นในสีขาวที่แก่จัด จะนุ่ม ให้รสชาติดี และอย่าให้เปลือกที่มีเมล็ดง่วนท่อยปะปนลงเพราะจะทำให้หืน เป็นเมือก ก่อนนำไปกวนคั้นเอาน้ำขมออกให้หมด ไม่ควรผสมเนื้อส้มโอลงไป เพราะเวลาด้วยความร้อนจะเปลี่ยนเป็นรสขมทำให้เสียรสชาติ ส่วนวิธีการกวนให้เข้า

กันเป็นเนื้อเดียวเหนียวนุ่มไม่แข็งหรือละจนเกินไปแต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของเปลือกส้มโอด้วย เพราะแต่ละสายพันธุ์ให้รสชาติแตกต่างกัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- 1.เปลือกส้มโอเอาสีเขียวออกให้คงเหลือสีขาวไว้
- 2.น้ำปูน
- 3.น้ำตาลทราย
- 4.เกลือ
5. แป๊ะแซ
- 4.น้ำปรุงแต่งรส (มะนาว / กระเจี๊ยบ / ใบเตย / ส้ม / มะขาม ฯลฯ (สมุนไพรต่างๆ)

ขั้นตอนและวิธีการทำ

เลือกผลส้มโอที่แก่จัดล้างให้สะอาดปอกเอาเฉพาะเปลือกชั้นในสีขาว มาแช่น้ำเกลือผสมน้ำปูนใส่ประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพื่อไม่ให้เนื้อเผลจากนั้นนำมาคั้นเอาน้ำขมออก และล้างต่อด้วยน้ำสะอาดอีก 5-6 น้ำเสร็จแล้วนำไปต้มจนสุกและคั้นแห้งอีกครั้งก่อนนำไปลงเครื่องบดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เวลากรนจะได้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ส่วนขั้นตอนการกรนก็นำเปลือกส้มโอบดเทลงเครื่องกรนพร้อมส่วนผสม น้ำ น้ำตาล เกลือ น้ำสมุนไพร แป๊ะแซ จากนั้นปล่อยให้เครื่องกรนทำงานต่อ 5 ชั่วโมง เสร็จแล้วตักขึ้นในภาชนะปั่นเป็นลูกกลมๆ คลุกน้ำตาลทรายอีกครั้งก่อนนำไปห่อกระดาษแก้ว และแพ็กลงบรรจุภัณฑ์

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



วัตถุดิบเปลือกส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ปอกเอาเฉพาะเปลือกชั้นในสีขาว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ใส่น้ำสมุนไพรลงไป



คลุกให้เข้ากัน



ส้มโอมะพร้าวเจียก



ส้มโอมะพร้าว



หลายสีสรรเพิ่มความน่ากิน



นิยมจัดเป็นกระเช้าของฝาก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ราคาแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์วางจำหน่าย มีราคาให้เลือกตั้งแต่ 10, 20, 35 บาท หรือจะซั้เป็นกิโลกรัมก็ได้
ราคาขายส่งกิโลกรัมละ 70 บาท ราคาขายปลีกกิโลกรัมละ 80 บาท จนถึง 100 บาท
ปริมาณผลิต 1,000 กิโลกรัมต่อเดือน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางดวงพร เพ็ชรวงษ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านบ้านบางกระเบียน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

124 หมู่ 12 ตำบลตลุก อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 081-9538304 โทรสาร

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

ได้รับรางวัล รางวัลที่ 1 งานสัปดาห์อาชีพ ครั้งที่ 19 และ 20

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุจรีย์ ดากลีน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุจรีย์ ดากลีน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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