

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เครื่องแกงบ้านพรุพรี

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บางขัน ตำบล บ้านลำนาว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ในปี พ.ศ.๒๕๔๖ ได้มีคนในหมู่บ้านได้เสียชีวิตและชุมชนได้มาช่วยในงานศพ โดยการช่วยกันตำเครื่องแกงด้วยครกตำมือ และทางหมู่บ้าน คือกลุ่มแม่บ้านได้มีความคิดว่าถ้าเรารวมตัวกันทำเครื่องแกงกันคงดี เพราะเครื่องแกงก็เป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตของคนในชุมชนเป็นอย่างมาก และประกอบกับคนในชุมชนประกอบอาชีพเกษตรกรรมกรรียดยางพารา ไม่ค่อยมีเวลาว่าง ในการสะดวกต่อ การประกอบอาหาร

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

รสชาติถูกใจลูกค้า เครื่องแกงที่ผลิตใหม่อยู่เสมอ สีสันปรุงแต่งเป็นธรรมชาติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

การทำเครื่องแกง ของกลุ่มแม่บ้านบ้านพรุพรี มี ๓ ชนิด มี เครื่องแกงส้ม แกงคั่ว แกงกะทิ

วัตถุดิบและส่วนประกอบของเครื่องแกงกะทิ (ได้เครื่องแกง ๑๖ กิโลกรัม)

ดีปลี ๓ กก.

พริกไทย ๒.๕ กก.

ขมิ้น ๓ กก.

กระเทียม ๓ กก.

ตะไคร้ ๒.๕ กก.

เกลือ ๓ กก.

วัตถุดิบและส่วนประกอบของเครื่องแกงคั่ว (ได้เครื่องแกง ๑๕ กิโลกรัม)

ดีปลี ๓ กก.

พริกไทย ๒.๗ กก.

ขมิ้น ๒.๓ กก.

กระเทียม ๓ กก.

ตะไคร้ ๑.๘ กก.

เกลือ ๒ กก.

วัตถุดิบและส่วนประกอบของเครื่องแกงคั่ว (ได้เครื่องแกง ๑๘ กิโลกรัม)

ดีปลี ๖ กก.

ขมิ้น ๔ กก.กระ

เทียม ๖ กก.

เกลือ ๔ กก.

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



ล้างวัตถุดิบ (พริกขี้หนู พริกไทย ขมิ้น กระเทียม ตะไคร้) ซั่ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

น้ำหนักตามอัตราส่วนทำเครื่องแกง บด 1 ครั้ง ได้ 15 กก.



เอาส่วนประกอบวัตถุดิบของเครื่องแกงแต่ละชนิดมาผสมกัน



นำวัตถุดิบที่ผสมแล้วใส่เครื่องบด บดให้ละเอียด



นำเครื่องบดที่ได้มาบดซ้ำอีกครั้ง



เครื่องแกงที่ผ่านการบดแล้ว 2 ครั้ง



นำเครื่องแกงแต่ละชนิดลงบรรจุลงกล่อง ปิดฝาให้สนิท



ติดฉลากบรรจุภัณฑ์



บรรจุแพ็คเกจละ 6 ห่อ แล้วเป่าด้วยเครื่องเป่าผม



เครื่องแกงบ้านพรุพร้อมจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์ได้รับรางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว เมื่อ พ.ศ. 2553

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มเครื่องแกงพรุพรุ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มเครื่องแกงพรุพรุ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 34 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านลานาว อำเภอบางขัน จังหวัดนครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ 08-9292-6473 โทรสาร

E-mail

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

OTOP 4 ดาว พ.ช. 2553

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม 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