

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : รังนก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): รังนก (นกแอ่นชนิดกินรัง)

2. แหล่ง

ชุมชน เทศบาลเมืองปากพั่น อำเภอ ปากพั่น ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ หวาน

รังนก ทำมาจากน้ำลายของนกนางแอ่นหรือนกกินรัง ซึ่งสารออกออกมาแล้วจับตัวแข็ง มีรูปร่างคล้ายกับรังนก น้ำลายของนกนางแอ่นที่สารออกออกมาครั้งแรกจะมีสีขาวบริสุทธิ์ ซึ่งเรียกกันว่ารังนกขาว จัดได้ว่าเป็นรังนกที่มีคุณภาพที่ดีที่สุด ส่วนน้ำลายที่นกนางแอ่นสารออกออกมาหลังจากครั้งแรกจะเว้นระยะหนึ่ง ไม่ใช่สารออกออกมาจนหมดตามที่เข้าใจ นกนางแอ่นสารออกน้ำลายเพื่อออกมาสร้างรังจนกระทั่งเลือกนั้นไม่เป็นความจริง รังนกที่เราเห็นเป็นสีแดงนั้นเกิดจากสนิมในถ้ำที่นกทำรังไว้ได้รับความชื้นสูง สนิมจึงแทรกซึมเข้าไปในรัง โดยเฉพาะรังนกที่สร้างขึ้นในช่วงที่สองและสาม ซึ่งอยู่ในช่วงฤดูฝน ผิดกับรังแรกที่สร้างขึ้นในฤดูหนาว ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ สำหรับเมืองไทยนั้นเรามีนกนางแอ่นสามชนิดด้วยกัน คือ นกแอ่นกินรัง นกแอ่นตะโพกขาว และนกแอ่นหางสีเหลือง หรือนกแอ่นรังดำ นกนางแอ่นสองชนิดแรกนั้น จะให้รังนกสีขาว ส่วนชนิดหลังจะให้รังนกสีดำ โดยที่รังจะมีขนนกเป็นส่วนผสมด้วย แต่ทั้งสามชนิดนั้นสามารถใช้รับประทานได้ ซึ่งนกแอ่นกินรัง (Edible-Nest swiftlet) ปัจจุบันนี้จัดอยู่ใน

สกุล Aerodramus จึงมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Aerodramus fuciphagus เดิมใช้ชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Collocalia fuciphaga โดยรังนกชนิดนี้จะถูกสร้างจากน้ำลาย ซึ่งผลิตจากต่อมน้ำลายของพ่อแม่นก ก่อนการผสมพันธุ์และใช้เป็นที่ยวางไข่ อีกทั้งยังใช้เป็นที่อยู่ของลูกนกก่อนที่จะเริ่มหัดบินได้ ส่วนประกอบของรังนกประมาณ 85-97% เป็นน้ำลาย และอีก 3-15% เป็นขนอ่อน รังนกแอ่นกินรังผลวิเคราะห์จากสถาบันวิจัยโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดลพบว่า ในรังนก 1 ขวด มีปริมาณโปรตีนอยู่ไม่ถึงครึ่งของครึ่งกรัม ในขณะที่ไข่ไก่ 1 ฟอง มีโปรตีนถึง 6.5 กรัม และนมวัวหนึ่งกล่องมีโปรตีนถึง 8.5 กรัม อาจพูดได้ว่าการกินรังนกขวดเล็กหนึ่งขวด เทียบได้กับการกินนํ้านมวัว 1/64 กล่อง หรือประมาณไม่ถึงครึ่งช้อนชาเท่า

นั่นเอง มีการกล่าวอ้างสรรพคุณกันมากมาย เช่น บำรุงปอด เพิ่มโลหิต บำรุงพลังทางเพศ กระตุ้นภูมิคุ้มกัน บำรุงไตและม้าม แก้อ่อนเพลีย แก่ร้อนใน แก่ภูมิแพ้ ฯลฯ นอกจากนี้ตามหลักฐานอ้างอิง เชื่อว่าชาวจีนนิยมทานรังนกมานานกว่า 1,000 ปี โดยเข้าใจกันว่ามีสรรพคุณด้านการบำรุงรักษาโรคด้านระบบทางเดินหายใจ เช่น วัณโรค และปอด มีงานวิจัยที่ระบุว่าสารสกัดโปรตีนจากรังนกสามารถกระตุ้นเม็ดเลือดขาวบางชนิดให้อยู่ในสภาพพร้อมแบ่งตัวมากขึ้น และมีฤทธิ์ไปกระตุ้นการเจริญเติบโตของเซลล์ผิวหนังได้ แต่ในขณะเดียวกันก็พบว่าโปรตีนตัวนี้มีขนาดใหญ่เกินกว่าที่ลำไส้ใหญ่จะดูดซึมเข้าสู่เลือดได้

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- รังนกแห้ง
- น้ำตาลกรวด
- น้ำ

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)
- นำรังนกแห้ง (ที่ผ่านการผึ่งลม ห้ามนำรังนกตากแดด เพราะจะทำให้คุณภาพ ทางด้านธาตุอาหารถูกทำลาย หรือเกิดการเปลี่ยนแปลงของสีได้) - แขน้ำทำความสะอาด โดยการคัดเลือกขนของนกนางแอ่นออก ซึ่งต้องใช้ความละเอียด และพิถีพิถันเป็นอย่างมาก - นำมาแปรรูปโดย เพิ่มน้ำตาลกรวด เล็กน้อยเพื่อรสชาติที่ดีขึ้น (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



Canon EOS 400D DIGITAL
shutter 1/220s, F8.0, lens 17 mm
ISO100

saKLONG.com

ลักษณะของคอนโดนางแอน ที่อำเภอปากพนัง มีเรียงรายอยู่ทั่วเขตเทศบาล



รังนางแอน



การทำความสะอาดรังนางแอน



หลังทำความสะอาดรังนกนางแอ่น



รังนกนางแอ่นที่แปรรูปพร้อมรับประทาน ในรูปแบบของซูปรังนกนางแอ่น



ผลิตภัณฑ์รังนกนางแอ่น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายกมลศักดิ์ เลิศไพฑูรย์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ถนนพาณิชย์สัมพันธ์ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 0819789772 โทรสาร

E-mail

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

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