

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกเผา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ที่ 2 บ้านลูโบ๊ะดาลัย อำเภอ แวง ตำบล แวง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อยอื่นๆ : น้ำพริก

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

สามารถรับประทานได้ตลอด

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กลุ่มบ้านเกษตรกรตำบลแวง ได้เริ่มจัดตั้งเมื่อวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๔๔ เดิมใช้สถานที่ในการดำเนินกิจกรรมที่อาคารสภาตำบลแวงหลังเก่าอยู่ในบริเวณโรงเรียนบ้านแวงบริหารจัดการกลุ่มโดยคณะกรรมการชุดที่ ๑ จนถึงปี ๒๕๔๕ จากนั้นได้ย้ายที่ทำการกลุ่มมาอยู่ที่ปัจจุบัน เลขที่ ๑๘๔ หมู่ ๒ ตำบลแวง จังหวัดนราธิวาส และได้คัดเลือกคณะกรรมการชุดที่ ๒ ตำบล อำเภอแวง จังหวัดนราธิวาส และได้คัดเลือกคณะกรรมการชุดปัจจุบัน จำนวน ๕ คน และมีสมาชิกทั้งหมด ๒๐ คน ที่ปรึกษา ๔ ชาย ๒ หญิง ๒ คน โดยมีนางฐิตาภรณ์ ขอเฮาะ เป็นประธานแม่บ้านเทศบาลตำบลแวง และการแบ่งรายได้จะแบ่งตามการมาปฏิบัติงานของสมาชิกในแต่ละวัน และสมาชิกส่วนใหญ่จะมีอาชีพหลักคือทำสวน และผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาได้สูตรพิเศษมากภูมิปัญญาชาวบ้าน สมัยปู่ ย่า ตา ยาย สมัยก่อน เพราะท่านคิดว่าทุกคนก็กินน้ำพริกเผา กันเป็นประจำทุกๆบ้าน ในพื้นที่ของเรามีวัตถุดิบอยู่แล้วเลยได้คิดทำน้ำพริกเผาและได้มีการลองชิม และให้เพื่อนและญาติ พี่น้อง ได้ชิมกันดูและลองผัด ลองผัด ลองถู และเมื่อได้ทำแล้วและได้รสชาติที่อร่อยมากๆ เพราะมีความพิเศษตรงที่ว่ารสชาติอร่อย กลมกล่อม ไม่เผ็ดจนเกินไป เด็กเล็ก ผู้ใหญ่ รับประทานได้ทุกคน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบและส่วนผสมมีดังนี้

หอมแดง	๓ กก.
กระเทียม	๓ กก.
น้ำมันพืช	๒ กก.
น้ำตาลปีบ	๒ กก.
มะขามเปียกไม่มีเม็ด	๑/๒ กก.
กุ้งแห้ง	๓ ชีด
กะปิ	๑/๒ กก.
พริกชี้หนูแห้งดอกเล็กดอกใหญ่	๒ ชีด
เกลือ	๔๐๐ กรัม
น้ำ	๒ ลิตร

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)



1. นำหอมแดงและกระเทียมปอกเปลือก พริกชี้หนูเด็ดก้าน แล้วเอาไปล้างน้ำให้สะอาด



2. สะเด็ดน้ำให้แห้ง เอาไปคั่วให้หอม



3. นำวัตถุดิบทั้งหมดมาบดให้ละเอียด



4. เติมกุ้งแห้ง และน้ำลงไป



น้ำพริกเผาที่บรรจุใส่ขวดเรียบร้อยแล้ว



น้ำพริกเผา



น้ำพริกเผา



น้ำพริกเผา



นางจิตาภรณ์ ซอเฮาะ ภูมิปัญญาในการทำน้ำพริกเผา



undefined

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความพร้อมในการแสดง สาคิตและจำหน่ายในงานและโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 100000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางฐิตาภรณ์ ซอเฮาะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๑๘๗/๑ หมู่ ๒ ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๘๗/๑ หมู่ ๒ ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๘-๓๙๙๘๔๘๘ โทรสาร -

E-mail

-

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

การได้รับการส่งเสริมและรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการดังนี้ คือ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เทศบาลตำบลแว้ง และสหกรณ์จังหวัด

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัปศุรโรเซะ ยื่อแร

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเวียง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 31 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัปศุรโรเซะ ยื่อแร

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเวียง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวแวชัยนทร์ แวมุซอ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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