

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : มะไฟจีนเชื่อมแห้ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรท่าดอนไชย เลขที่ 40 หมู่ 6 บ้านท่าดอนไชย อำเภอ เวียงสา ตำบล นาเกลือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ หวาน

โอกาสที่จะซื้อ/รับประทานมะไฟจีนเชื่อมแห้งได้ ประมาณเดือนกรกฎาคม เป็นต้นไป ราคาจำหน่ายมะไฟจีนเชื่อมแห้งประมาณกล่องละ ๕๐-๑๐๐บาท (แล้วแต่น้ำหนักของมะไฟจีนเชื่อมแห้ง)

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

มะไฟจีนเชื่อมแห้ง

ประกอบด้วยวัสดุ ดังนี้

๑. มะไฟจีนสด

๒. น้ำตาล

๓. เกลือ

ขั้นตอนการทำ

1. นำมะไฟจีนสดมาล้างน้ำให้สะอาด

2. บีบเอาเมล็ดมะไฟจีนออก แช่น้ำเกลือเข้มข้น 3-4% หรือเกลือ 3 ชีด น้ำ 10 กิโลกรัม แช่ทิ้งไว้ 1 วัน

3. นำเนื้อมะไฟจีนสดที่แช่ไว้แล้วประมาณ 74% ผสมกับน้ำตาลทราย 25% เกลือ 1% คลุกเคล้าให้เข้ากัน

4. นำไปตากแดด 4-5 แดด โดยใน 1 วันต้องพลิกมะไฟจีนประมาณ 2-3 ครั้ง เพื่อให้มะไฟจีนได้รับแสงแดดอย่างทั่วถึง
 5. เมื่อมะไฟจีนแห้งเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลแล้ว นำมาใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมบริโภคได้
- ข้อสังเกต ในการเชื่อมมะไฟจีน จะไม่ใช่ไฟเหมือนกับการเชื่อมผลไม้อื่น การเชื่อมที่ใช้ความร้อนจากไฟจะทำให้สีที่ได้เป็นสีดำ ไม่น่ารับประทานและเก็บไว้ได้ไม่นาน ดังนั้นการเชื่อมจึงใช้แสงแดดเพียงอย่างเดียว มะไฟจีนแห้งสามารถเก็บไว้ได้ 2-3 ปี รสชาติจะออกเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ และติดขมเล็กน้อย
- นอกจากนี้มะไฟจีน สามารถนำมาแปรรูปเป็นน้ำมะไฟจีนได้อีก ดังนี้

น้ำมะไฟจีน

วัสดุ

- | | | |
|------------------|-----|----------|
| 1. มะไฟจีนอบแห้ง | 150 | กรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 1 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำสะอาด | 3 | กิโลกรัม |
| 4. เกลือป่น | 2 | ช้อนชา |

ขั้นตอนการทำ

1. ล้างมะไฟจีนอบแห้งแล้วให้สะอาด นำมาต้มน้ำจนกระทั่งอ่อนตัว(ผลสดมีสาร เพ็คตินมากทำให้เกิดเมือก ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่ต้องการให้เกิดขึ้นในการทำน้ำมะไฟจีน และทำให้เสียง่ายอีกด้วย)
2. ตักผลที่อ่อนนุ่มขึ้นใส่อ่างสแตนเลส ขยี้เนื้อให้แหลก จากนั้นนำกลับไปต้มอีก แล้วตักเอาเนื้อมะไฟจีนขึ้นเติมน้ำตาลและเกลือลงไป ยกหม้อต้มออกจากเตาแล้วกรองเอาเนื้อมะไฟจีนออกอีกด้วยผ้าขาวบาง นำกลับไปต้มอีกครั้งด้วยไฟอ่อน
3. การเตรียมภาชนะบรรจุ ให้ต้มขวดในน้ำเดือดประมาณ 8 องศาเซลเซียส 10 นาที แล้วเอาออกมาผึ่งให้เย็นสามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายเดือน

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

มะไฟจีนเชื่อมแห้ง วัสดุ ประกอบด้วย มะไฟจีนสด, น้ำตาล, เกลือ ขั้นตอนการทำมะไฟจีนเชื่อมแห้ง 1. ล้างทำความสะอาดมะไฟจีนสด 2. บีบเอาเมล็ดออกด้วยมือ แขนในน้ำเกลือเข้มข้น 3-4% หรือเกลือ 3 ชิต น้ำ 10 กิโลกรัม แช่ทิ้งไว้ 1 วัน 3. นำเนื้อมะไฟจีนสด 74% ผสมกับน้ำตาลทราย 25% เกลือ 1% 4. นำไปตากแดด 4-5 แดด โดยใน 1 วันต้องพลิกมะไฟจีนประมาณ 2-3 ครั้ง เพื่อให้มะไฟจีนได้รับแสงแดดอย่างทั่วถึง 5. เมื่อมะไฟจีนแห้งเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล นำมาใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมบริโภคได้ ข้อสังเกต ในการเชื่อมมะไฟจีน จะไม่ใช่ไฟเหมือนกับการเชื่อมผลไม้อื่น การเชื่อมที่ใช้ความร้อนจากไฟจะทำให้สีที่ได้เป็นสีดำ ไม่น่ารับประทานและเก็บไว้ได้ไม่นาน ดังนั้นการเชื่อมจึงใช้

แสงแดดเพียงอย่างเดียว มะไฟจีนแห้งสามารถเก็บไว้ได้ 2-3 ปี รสชาติจะออกเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ และติดขมเล็กน้อย นอกจากนี้มะไฟจีน สามารถนำมาแปรรูปเป็นน้ำมะไฟจีนได้อีก ดังนี้ น้ำมะไฟจีน วัสดุ 1. มะไฟจีนอบแห้ง 150 กรัม 2. น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม 3. น้ำสะอาด 3 กิโลกรัม 4. เกลือป่น 2 ช้อนชา ขั้นตอนการทำ 1. ล้างมะไฟจีนอบแห้งแล้วให้สะอาด นำมาต้มน้ำจนกระทั่งอ่อนตัว (ผลสดมีสาร เพ็กติน มากทำให้เกิดเมือก ซึ่งเป็นสิ่งที่ต้องการให้เกิดขึ้นในการทำน้ำมะไฟจีน และทำให้เสียง่ายอีกด้วย) 2. ตักผลที่อ่อนนุ่ม ขึ้นใส่อ่างสแตนเลส ขยี้เนื้อให้แหลก จากนั้นนำกลับไปต้มอีกครั้งแล้วตักเอาเนื้อมะไฟจีนขึ้น เติมน้ำตาลและเกลือลงไป ยกหม้อต้มออกจากเตาแล้วกรองเอาเนื้อมะไฟจีนออกอีกด้วย ผ้าขาวบาง นำกลับไปต้มอีกครั้งด้วยไฟอ่อน 3. การเตรียมภาชนะบรรจุ ให้ต้มขวดในน้ำเดือดประมาณ 8 องศาเซลเซียส 10 นาที แล้วเอาออกมาผึ่งให้เย็น สามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายเดือน

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 1๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 1๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะไฟจีนสด



วิธีตากมะไฟจีนที่คลุมเกล้าส่วนผสมเสร็จเรียบร้อยแล้ว



จำหน่ายมะไฟจีนเชื่อมแห้งในงานต่างๆ



จำหน่ายมะไฟจีนเชื่อมแห้งในงานต่างๆ



ประกาศเกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับการคัดสรร



ประกาศเกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับการคัดสรร

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรท่าดอนไชย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรท่าดอนไชย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ 40 หมู่ 6 บ้านท่าดอนไชย ตำบลนาเกลือ อำเภอยะรัง จังหวัดน่าน

โทรศัพท์ 054-763170, 054-763081, 08-1027-2408 โทรสาร -

E-mail

-

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

1. รางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ.2546 ระดับ 4 ดาว
2. รางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ.2547 ระดับ 4 ดาว
3. รางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด ปี พ.ศ.2547 ประเภทการถนอมอาหาร
4. รางวัลชนะเลิศ กลุ่มแม่บ้านดีเด่น ระดับจังหวัด ปี พ.ศ.2548
5. รางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ.2549 ระดับ 4 ดาว
6. รางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด ปี พ.ศ.2541 ประเภทการถนอมอาหาร
7. รางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ.2552 ระดับ 3 ดาว
8. รางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ.2552 ระดับ 3 ดาว

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางชัชชญา สิงห์วี

ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาศึกษาองค์การบริหารส่วนตำบลนาเหลือง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 30 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางจริยา จินเพชร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกียรติ จันทระกำธร

ตำแหน่ง ข้าราชการครูชำนาญ

2. นายสมชาย สุริมาตร

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอเวียงสา

3. นายอดิศักดิ์ สีเทพ

ตำแหน่ง ข้าราชการบำนาญ(ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบอำเภอเวียงสา)

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสโรช รัตนมาศ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 1 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557