

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมปังชีสเชคไส้สับปะรด (ปราณบุรี)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ปราณบุรี ตำบล ปราณบุรี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

เหมาะสำหรับทานเล่นทุกโอกาส เป็นของว่างทานกับน้ำชา กาแฟ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สับปะรดเป็นพืชเศรษฐกิจของอำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งมีพื้นที่ปลูกสับปะรดมากที่สุดถึง 101,250 ไร่ มีโรงงานผลิตสับปะรดกระป๋องส่งจำหน่ายต่างประเทศ 5 โรงงาน สร้างรายได้ให้อำเภอปราณบุรี มูลค่าหลายร้อยล้านบาทต่อปี แต่สับปะรดที่มีขนาดไม่ได้มาตรฐานจะถูกโรงงานคัดทิ้งเป็นจำนวนมาก เพื่อนำวัตถุดิบดังกล่าวมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าเป็นการสร้างเงิน สร้างงาน สร้างรายได้ ขยายโอกาส ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนในท้องถิ่น มีการรวมกลุ่มประกอบอาชีพ สร้างความเข้มแข็งให้กลุ่ม เพื่อการพึ่งตนเองเป็นสำคัญ ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เทศบาลตำบลปราณบุรี จึงได้ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนทำชีสเชคสับปะรดขึ้น

ในด้านสรรพคุณของสับปะรดก็มีประโยชน์หลายด้าน เช่น สามารถช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง ขับปัสสาวะแก้ร้อนในกระหายน้ำ แก้อาการบวม น้ำ บรรเทาอาการของโรคบิด ช่วยย่อยอาหารพวกโปรตีนและรักษาอาการท้องผูก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

สิ่งสำคัญในการทำสับปะรดกวนนั้นอร่อย กลมกล่อม สีสันสวยงาม เนื้อสับปะรดเนียนละเอียด และมีกลิ่นหอม จะต้องกวนสับปะรดในกะทะทองเหลืองและต้องใช้เตาถ่านเท่านั้น และสิ่งที่สำคัญอีกประการหนึ่งก็คือในขณะที่ทำการกวนสับปะรดนั้นต้องกวนตลอดเวลาที่ตั้งไฟจนเนื้อสับปะรดแห้ง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. สับประรดพันธุ์พื้นเมือง
2. น้ำตาลทราย, เกลือ และแบะแซ (Glucose Syrup)
3. กระทะ และไม้พาย
4. ช้อนและส้อม
5. ตู้อบขนมปัง
6. ถาดอบขนม/ถาดสแตนเลส
7. ขนมปังชีสเชคชนิดแผ่น

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 แบบประยุกต์(ถ้ามี)
ขั้นตอนการผลิต 1.ปอกเปลือกสับประรดแล้วล้างให้สะอาด 2. ใช้ช้อน – ส้อม ขูดเนื้อสับประรดให้เป็นฝอยละเอียด 3.ตั้งกระทะให้ร้อนใส่เนื้อสับประรดขูดฝอย เติมน้ำตาล,เกลือ,แบะแซ ขณะกวนเนื้อสับประรด และทำการกวนสับประรดให้แห้ง 4.กวนสับประรดต่อไปอีกประมาณ 3 – 4 ชั่วโมง จนกว่าเนื้อสับประรดจะงวดได้ที่ และตักสับประรดกวน ที่ได้นำขึ้นมาใส่ถาดอลูมิเนียม แล้วพักไว้ให้อุ่น 5.นำสับประรดกวนที่ได้มาทาบนแผ่นขนมปังชีสเชคในปริมาณพอประมาณ และใช้แผ่นขนมปังชีสเชค อีกแผ่นมาทำการประกบเข้าด้วยกัน และเรียงใส่ถาดให้เรียบร้อย 6.นำขนมปังชีสเชคใส่สับประรดที่ได้เข้าตู้อบที่ไฟ 120 องศา ใช้เวลาอบ 10 นาที 7.นำขนมปังชีสเชคใส่สับประรดที่ได้ไปทำการบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ไร่สับปะรด



สับปะรดปัตตาเวีย



สับปะรดปัตตาเวีย



ไส้สับปะรดกวน



ไส้สับปะรดกวน



ไส้สับปะรดกวน



ขนมปังชีสเค้กไส้สับปะรด



ขนมปังชีสเค้กไส้สับปะรด



ขนมปังชีสเค้กไส้สับปะรด



ขนมปังชีสเค้กไส้สับปะรด



ขนมปังชีสเค้กไส้สับปะรด



ขนมปังชีสเค้กไส้สับปะรด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเพียงแข ส่องแสง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

22/1 หมู่ 6 ตำบลปรานบุรี อำเภอปรานบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์ 08-1487-7596 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด็น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด็น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจิวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นายอานนท์ ไม่เด็น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557