

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไข่เค็ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ กุยบุรี ตำบล กุยเหนือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ไข่เค็ม เป็นอาหารที่เกิดขึ้นมาจากภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารของคนไทย เพื่อที่จะเก็บไข่เป็ดไว้กินได้นาน ๆ เลยจับไปดองกับน้ำเกลือ หรือสูตรอื่น ๆ ตามแต่ละพื้นที่ จนกลายมาเป็นไข่เค็มสุดอร่อย และถือเป็นอาหารที่หลาย ๆ บ้านมักจะมีติดเอาไว้ จะทำไข่เค็มต้ม ไข่เค็มดาว หรือจะยำแซบ ๆ กินกับข้าวต้มก็อร่อย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

-ไข่เป็ดดิบ 10 ฟอง

-ภาชนะสำหรับดองไข่ (ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับเกลือ เช่น โหลแก้ว แก้วพลาสติก กะละมัง เครื่องเคลือบดินเผา)

-เกลือ 1 ถ้วย

-น้ำสำหรับตมน้ำเกลือ 4 ถ้วย (หรือ 1 ลิตร)

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนปรุง และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)
วิธีทำ 1. ล้างไข่เปิดให้สะอาด สะเด็ดน้ำจนแห้งสนิท ใส่ลงในโหลแก้ว เติрымไว้ 2. ทำน้ำเกลือสำหรับดองไข่ โดยใส่เกลือกับน้ำลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด และคนให้เกลือละลายจนหมด ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็นสนิท 3. เทน้ำเกลือที่เย็นแล้วลงในโหลไข่จนท่วมไข่ จากนั้นใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำวางทับลงไปให้ไข่เปิดจมอยู่ใต้น้ำ ตลอดเวลา ปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ในที่ร่ม นานประมาณ 2-3 อาทิตย์ สำหรับทำไข่ดาว เก็บไว้นานประมาณ 2 อาทิตย์ สำหรับทำไข่ต้ม เก็บไว้นานประมาณ 3 อาทิตย์ ทำอย่างไรให้ไข่แดงเข้มเป็นน้ำมัน หลายคนชอบกินไข่เค็มที่มีไข่แดงเป็นน้ำมันเยิ้ม ๆ ออกมา เพราะทั้งมัน ทั้งอร่อย เทคนิคก็คือ หลังจากที่พักน้ำเกลือจนเย็นสนิทแล้ว ให้เติมเหล้าขาวลงไปใต้น้ำเกลือด้วยเล็กน้อย คนผสมให้เข้ากัน แล้วเทใส่ลงในโหล จะทำให้ไข่แดงเข้มที่ได้ก็จะเป็นน้ำมันเยิ้ม ๆ น่ากินนั่นเอง วิธีต้มไข่เค็มให้อร่อย การที่จะต้มไข่เค็มให้อร่อยนั้น มีเคล็ดลับอยู่ที่

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

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนปรุง และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม



ไข่เค็ม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจันทน์ เรืองสว่าง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

135 หมู่ 11 ตำบลกุยเหนือ อำเภอกุยบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวฐิติรัตน์ หิรัญวงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจิวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นางสาวฐิติรัตน์ หิรัญวงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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