

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กะปินิตยา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน ห้างหุ้นส่วนจำกัดโชคนิตยากระบี่ อำเภอ คลองท่อม ตำบล คลองพน

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. กุ้งเคย

๒. เกลือ

๔. น้ำตาล

๑. การนำตัวเคยเคล้ากับเกลือ เพื่อหมักนั้นต้องวางบนวัสดุที่ระบายน้ำได้ดีเช่น ตาข่าย ตะแกรงให้น้ำเปียกไหลออกให้หมด จะทำให้กะปิมีกลิ่นหอม
๒. สัดส่วนของตัวเคยกับเกลือ ต้องเหมาะสมพอดี ซึ่งจะทำให้ได้กะปิที่ไม่เค็มจนเกินไป
๓. การอัดกะปิต้องใช้ความชำนาญเพื่อเวลาอัดกะปิจะไม่เกิดฟองอากาศซึ่งทำให้กะปิมีกลิ่นเหม็น
๔. การตาก ในการตากตัวเคยที่เคล้ากับเกลือถ้ายังไม่แห้งต้องนำมาอัดเก็บในภาชนะเพื่อ ป้องกันสีของตัวเคยจางแล้วนำมาตากแดดจนแห้ง

## 6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
<p>๑. นำ ตัวเคย ขยำให้ละเอียด ผสมกับเกลือ ตามสัดส่วนเคล้าให้เข้ากัน ๒. การหมัก นำตัวเคยที่ผสมกับเกลือ โดยวางบนวัสดุที่สามารถให้น้ำของตัวเคยและเกลือสะเด็ด (น้ำเปียก) ระยะเวลา ใช้ระยะเวลาประมาณ ๑๒ ชั่วโมง โดยเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ ๕ - ๖ ชั่วโมง ต้องมีการคลุกเคล้าอีกครั้ง เพื่อให้มีการสะเด็ดน้ำให้มากที่สุด ๓. นำส่วนผสมมาตากแดด ประมาณ ๕ - ๖ ชั่วโมง แล้วแต่แสงแดด สังเกตดูว่าส่วนผสมแห้งพอดีเก็บใส่ภาชนะ ๔. นำส่วนผสมมาตำให้ละเอียดใช้สากพลิกดูว่าตัวเคยที่ผสมกับเกลือละเอียดจนจับตัวกันแน่น ๕. การอัดกะปิ นำส่วนผสมที่ตำจนได้ที่มาอัดลงในภาชนะให้แน่นป้องกันเกิดฟองอากาศที่จะทำให้ กะปิเปลี่ยนสี มีกลิ่นเหม็นเน่าจนทำให้กะปิเสีย ๖. นำกะปิที่อัดในภาชนะ เก็บในที่ร่มอย่าให้โดนแดดโดนฝน ประมาณ ๓ - ๖ เดือนจึงนำมาบรรจุ กระปุกจำหน่าย</p> <p>(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)</p>	<p>๑. นำกุ้งเคยมาตากและคัดเลือกจำพวกเปลือกหอย กุ้งใหญ่ ปลา เศษขยะออก ๒. นำกุ้งมาผสม ในอัตราส่วน เกลือ ๔% น้ำตาล ๑% ใช้กุ้ง ๙๕ % ๓. หมักไว้ประมาณ ๑-๒ ชั่วโมง ๔. บดกับเครื่องบดใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ ๕. เมื่อบดเรียบร้อยแล้ว ต้องบรรจุภาชนะให้แน่น เพื่อการเก็บรักษาและการถนอมอาหาร ๖. หลังจากหมักไว้ในภาชนะแล้ว นำมาบรรจุในกล่องบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย</p> <p>(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)</p>

## 7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน) มี บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนิตยา สูทอก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ห้างหุ้นส่วนจำกัดโซคตินากระบี่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๙๖ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลคลองพน อำเภอลองท่อม จังหวัดกระบี่

โทรศัพท์ ๐๘๑ ๕๖๙ ๘๑๓๒ โทรสาร

E-mail

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

๑. มผช.

๒. OTOP ๕ ดาว โครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย (OTOP Product Champion)

ปี ๒๕๕๗

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอุทัยวรรณ จุลกลางกูร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 23 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปิยาภรณ์ รุ่งวรพงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางวิลาวรรณ บัวทอง

ตำแหน่ง เลขาธิการสภาวัฒนธรรม อ.คลองท่อม

2. นางจินตนา สุพรรณพงศ์

ตำแหน่ง ปราชญ์ชาวบ้าน

3. นางทวน บุญส่ง

ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรม ต.พุดดินนา

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางปรียา แก้วบำรุง

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 23 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557