

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เครื่องแกงพริก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เขาพนม ตำบล เขาพนม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

เป็นเครื่องปรุงสำหรับทำอาหารคาวประเภทแกงทางปักษ์ใต้ จึงเรียกว่า เครื่องแกงพริก

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เริ่มก่อตั้งโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านใหญ่พัฒนา เมื่อปี ๒๕๓๘ ได้โดยนางวิญญา ไชยรักษา ประธานกลุ่มคิดริเริ่มนำพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูป โดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลิต และคิดค้น พัฒนาปรับปรุง การผลิตเครื่องแกง เพื่อให้ได้เครื่องแกงที่ความอร่อย และมีคุณภาพ มาตรฐานสูงสุด เครื่องแกงแม่บ้านมีลักษณะสะอาด ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อ.ย. ,มผช. และมาตรฐาน GMPและถือว่าเป็นรายการแรกของจังหวัดกระบี่ที่ความต้องการและจำหน่ายในท้องตลาดมานานถึง ๑๐ ปี เครื่องแกงพริก มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในสมัยก่อน ตามคำบอกเล่า ของเจ้าผู้ผลิตเครื่องแกงพริกเล่าว่านายพรานที่ไปล่าอาหารในป่า เมื่อได้อาหาร เช่น หมูป่า หรือสัตว์ประเภทเนื้อต่างๆ คิดวิธีการถนอมเนื้อที่หามาได้ให้อยู่ได้นานเพื่อนำมาปรุงอาหารได้ จึงใช้วิธีการ รวน คือการนำเนื้อมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆบางแล้วนำมาคนด้วยไฟพอประมาณ จนสุก หลังจากนั้นเมื่อพรานได้อาหารที่ผ่านกระบวนการถนอมเนื้อที่หามาได้ มาปรุงเป็นอาหารเมื่อมาถึงบ้านให้เกิดรสชาติที่เข้มข้นสามารถกลบเกลื่อนกลิ่น จึงคิดวิธีการนำสมุนไพรมาตำ และปรุงไปกับเนื้อนั้น จนเกิดเป็นเครื่องแกงพริกจนถึงปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นสินค้าที่เคยจำหน่ายในงานมหกรรมสินค้า otop ณ เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี และปัจจุบันมีการจำหน่ายที่เอสโก โลตัส สาขาจังหวัดกระบี่ รวมทั้งมีการติดต่อจำหน่ายทั้งในและประเทศเพิ่มขึ้น ถือว่า

เครื่องแกงเป็นรากทางวัฒนธรรมในการปรุงอาหารของชาวบ้านที่ให้มีรสชาติที่เข้มข้น อร่อย ของชาวบ้านมา ยาวนาน จนปัจจุบันสามารถนำภูมิปัญญาเครื่องแกงมาเพิ่มพูนมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

(สูตร) พริกแห้ง พริกไทย ขมิ้น กระเทียม ตะไคร้ ข่า เกลือ กะปิ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวิญญา ไชยรักษา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมบ้านใหม่พัฒนา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๙ ถนนเหนือคลอง - เขาพนม หมู่ที่ ๓ ตำบลเขาพนม อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่

โทรศัพท์ ๐๗๕ ๖๘๘ ๔๔๗ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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