

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าบอง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ปางศิลาทอง (คลองขลุง) ตำบล โพธิ์ทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

-

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปลาร้าบองของชาวบ้านตำบลโพธิ์ทอง มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่น คือ รสชาติอร่อย สะอาด และไม่เผ็ดจนเกินไป
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงส่วนผสม

- 1.ปลาร้า ปลาร้าอย่างดีทำจากปลาช่อน ปลาดุก นำมาล้างน้ำอุ่นที่เตรียมไว้ ล้างให้สะอาดนำไปผึ่งแดดพอร่มๆเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาร้ากระเด็นเวลาสับหรือบดปลาร้าที่ผึ่งแดดพอร่มๆนำมาขูดเอาเนื้อ แล้วนำมาบดหรือสับให้ละเอียดนำปลาร้าที่สับหรือบดละเอียดแล้ว นำไปนึ่งให้สุก
- 2.พริกแห้งน้ำพริกแห้งมาเด็ดขั้วออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งน้ำพริกที่ตากแล้วขั้วให้สุกพอร่ม
ระวังอย่าให้พริกไหม้พริกที่ขั้วสุกแล้วนำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด
- 3.หอมกระเทียมแห้งนำหอมแห้งกระเทียมแห้งแกะเปลือกออกให้สะอาด นำไปล้างแล้วผึ่งแดดพอร่ม จากนั้นนำหอมกระเทียมที่ผึ่งแดดเข้าเครื่องอบ หรือขั้วให้สุกโขลกหรือบดให้ละเอียด
- 4.ข่า นำข่ามาล้างให้สะอาด ผานเป็นแว่นๆสับเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด เข้าเครื่องอบหรือขั้ว

ให้สุกนำไปผึ่งแดดพอประมาณ

5. ตะไคร้ นำตะไคร้มาล้างน้ำให้สะอาด หั่นฝอยโขลกหรือบดให้ละเอียดแล้วนำเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุก

6. ใบมะกรูด เด็ดใบมะกรูดแล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมพอประมาณ และนำมาหั่นฝอยเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุกกรอบ แล้วมาโขลกหรือบดให้ละเอียด

7. มะขามเปียก นำมะขามต้มน้ำให้เดือด กรองด้วยผ้าขาวบางเอาน้ำมะขามเปียกมาทวน

วิธีการประกอบอาหาร

วิธีทำ

นำปลาร้าที่นึ่งสุกแล้วใส่ในครกหรือภาชนะที่เตรียมไว้หลังจากนั้นตามด้วยพริกแห้ง หอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด มะขามเปียก ปลาย่างคลุกเคล้าเข้ากัน คนให้ทั่วชิมรสแล้วนำไปบรรจุภาชนะรับประทานกับผักสด ผักหนึ่งถ้าไม่ชอบปลาร้าใส่น้ำปลาก็ได้

เทคนิคในการทำ

ส่วนผสมของปลาร้าจะใช้มะขามเปียกแทนน้ำมะนาวเนื่องจากถ้าใช้น้ำมะนาวปลาร้าบองจะบูดเน่าเสียได้ง่าย เมื่อผสมปลาร้าเข้ากับเครื่องปรุงได้สัดส่วนแล้วทำให้สุกและควรทิ้งไว้ให้เย็นจึงบรรจุใส่ขวดผลิตภัณฑ์ขายและเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เย็นจะรักษารสชาติและคุณภาพไว้ได้นานเป็นเดือน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ภาพเครื่องปรุง ประกอบด้วย ปลาร้า ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม มะขามเปียก



ภาพปลาร้า นำมาสับละเอียดเรียบร้อยแล้ว



ภาพปลาร้าบองเมื่อปรุงเสร็จแล้ว



ภาพปลาร้าบองเมื่อปรุงเสร็จแล้ว



ภาพปลาร้าบองเมื่อปรุงเสร็จแล้ว



ภาพปลาข้าวบองเมื่อปรุงเสร็จแล้ว รับประทานพร้อมผักสด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวรรณนา หมีนเทศ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางวรรณนา หมีนเทศ ๑๗๘ หมู่ ๒ ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๗๘ หมู่ ๒ ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวปฐมาภรณ์ จรรย์วิธานนท์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริพฤกษ์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557