

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไข่เค็มสมุนไพร ต.หนามแดง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ไข่เค็มสมุนไพร

2. แหล่ง

ชุมชน หนามแดง อำเภอ เมือง ตำบล หนามแดง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

รับประทานได้ทุกโอกาส ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ ข้าวต้ม หรือนำไปยำวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑. เลือกไข่เป็ดที่มีคุณภาพดี และต้องไม่มีรอยบุบรอยร้าว ล้างไข่เปิดให้สะอาด และพักไว้ให้แห้ง ๒. ต้มเกลือกับน้ำให้เดือด แล้วใส่สมุนไพร ขิง ข่า และตะไคร้ หั่นละเอียดพอสมควร อย่างละ ๒๐๐ กรัม ต้มให้เดือด ประมาณ ๓๐ – ๔๐ นาที ยกลงและกรองเอากาก สมุนไพรออกและทิ้งน้ำไว้ให้เย็น ๓. เรียงไข่เป็ดที่ล้างไว้แล้ว ลงขวดโหลที่จะตอง เทน้ำเกลือสมุนไพร ที่ต้มไว้ลงไปจนท่วมไข่ ใช้ไม้ขีด กดไข่ให้จมในน้ำเกลือสมุนไพรตลอดเวลา ปิดฝาขวดเก็บไว้ประมาณ ๓ สัปดาห์ ๔. นำไข่ที่ตองมาต้ม ประมาณ ๓๐ นาที โดยใส่สารส้มลงในน้ำเพื่อให้ฟองไข่เกิดนวล ตักขึ้นมาพักให้เย็น นำมารับประทานได้การทำไข่เค็มสมุนไพร ของชุมชนตำบลหนามแดง เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารสูตรโบราณของชุมชนตำบลหนามแดง โดยนำสมุนไพรไทยมาประยุกต์ใช้กับการทำไข่เค็ม สืบเนื่องมาจากในอดีตชุมชนตำบล

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การทำไข่เค็มสมุนไพร ของชุมชนตำบลหนามแดง เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารสูตรโบราณของชุมชนตำบลหนามแดง โดยนำสมุนไพรไทยมาประยุกต์ใช้กับการทำไข่เค็ม สืบเนื่องมาจากในอดีตชุมชนตำบล หนามแดง จะมีอาชีพทำนา และแทบทุกครัวเรือนจะเลี้ยงเป็ดไว้เพื่อเก็บกินเมล็ดข้าวที่หล่นตามท้องนา จึงทำให้มีไข่เป็ดจำนวนมากแทบทุกครัวเรือน เมื่อเหลือจากรับประทานในชีวิตประจำวัน แล้ว จึงต้องทำไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารไว้รับประทาน ประกอบกับทุกครัวเรือนจะปลูก ขิง ข่า ตะไคร้ เป็นพืชสวนครัวไว้รับประทาน จึงนำมาประยุกต์ใช้กับการทำไข่เค็ม ทำให้ไข่เค็มสมุนไพร ของชุมชนตำบลหนามแดง มีลักษณะพิเศษกว่าไข่เค็มที่อื่น คือ เปลือกไข่เป็นสีเหลือง เนื้อไข่เค็มจะนุ่ม รสชาติกลมกล่อม ไข่ขาวไม่เค็มจัด และมีความหอมของสมุนไพร มีคุณค่าทางโภชนาการต่อผู้บริโภค เนื่องจากสมุนไพรช่วยแก้อาการท้องอืด บรรเทาอาการไข้หวัด และป้องกันการโรคคอหอยพอก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ชุมชนหนามแดงส่วนใหญ่จะมีอาชีพทำนา และแทบทุกครัวเรือนจะเลี้ยงเป็ดไว้เพื่อเก็บกินเมล็ดข้าวที่หล่นตามท้องนา จึงทำให้มีไข่เป็ดจำนวนมากแทบทุกครัวเรือน เมื่อเหลือจาการรับประทานในชีวิตประจำวัน แล้ว จึงต้องทำไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารไว้รับประทาน ประกอบกับทุกครัวเรือนจะปลูก ขิง ข่า ตะไคร้ เป็นพืชสวนครัวไว้รับประทานจึงนำมาประยุกต์ใช้กับการทำไข่เค็ม ทำให้ไข่เค็มสมุนไพร ของชุมชนตำบลหนามแดง มีลักษณะพิเศษกว่าไข่เค็ม ที่อื่น คือ เปลือกไข่เป็นสีเหลือง เนื้อไข่เค็มจะนุ่ม รสชาติกลมกล่อม ไข่ขาวไม่เค็มจัด และมีความหอมของสมุนไพร มีคุณค่าทางโภชนาการต่อผู้บริโภค เนื่องจากสมุนไพรช่วยแก้อาการท้องอืด บรรเทาอาการไข้หวัดและป้องกันการโรคคอหอยพอก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมไข่เค็มสมุนไพร ๑. ไข่เป็ด จำนวน ๑๐ ฟอง ๒. เปลือก จำนวน ๓๐ กรัม ๓. น้ำ จำนวน ๑ ลิตร ๔. สมุนไพร ขิง ข่า ตะไคร้ อย่างละจำนวน ๒๐๐ กรัม ๕. สารส้ม (สำหรับใส่น้ำต้มไข่หลังจากดองได้ที่แล้ว เพื่อให้ผิวของฟองไข่เกิดนวล) วิธีทำ ๑. เลือกไข่เป็ดที่มีคุณภาพดี และต้องไม่มีรอยบุบรอยร้าว ล้างไข่เป็ดให้สะอาด และพักไว้ให้แห้ง ๒. ต้มเปลือกกับน้ำให้เดือด แล้วใส่สมุนไพร ขิง ข่า และตะไคร้ หั่นละเอียดพอสมควร อย่างละ ๒๐๐ กรัม ต้มให้เดือด ประมาณ ๓๐ – ๔๐ นาที ยกลงและกรองเอากาก สมุนไพรออกและทิ้งน้ำไว้ให้เย็น ๓. เรียงไข่เป็ดที่ล้างไว้แล้ว ลงขวดโหลที่จะดอง เทน้ำเกลือสมุนไพร ที่ต้มไว้ลงไปจนท่วมไข่ ใช้ไม้ขีด กัดไข่ให้จมในน้ำเกลือสมุนไพรตลอดเวลา ปิดฝาขวดเก็บไว้ประมาณ ๓ สัปดาห์ ๔. นำไข่ที่ต้องการมาต้ม ประมาณ ๓๐ นาที โดยใส่สารส้มลงในน้ำเพื่อให้ฟองไข่เกิดนวล ตักขึ้นมาพักให้เย็น นำมารับประทานได้การทำไข่เค็มสมุนไพร ของชุมชนตำบลหนามแดง เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารสูตรโบราณของชุมชนตำบลหนามแดง โดยนำสมุนไพรไทยมาประยุกต์ใช้กับการทำไข่เค็ม สืบเนื่องมาจากในอดีตชุมชนตำบล

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงประยุกต์(ถ้ามี)
ส่วนผสมไข่เค็มสมุนไพร ๑. ไข่เป็ด จำนวน ๑๐ ฟอง ๒. เปลือก จำนวน ๓๐ กรัม ๓. น้ำ จำนวน ๑ ลิตร ๔. สมุนไพร ขิง ข่า ตะไคร้ อย่างละจำนวน ๒๐๐ กรัม ๕. สารส้ม (สำหรับใส่น้ำต้มไข่หลังจากดองได้ที่แล้วเพื่อให้ผิวของฟองไข่เกิดนวล) วิธีทำ ๑. เลือกไข่เป็ดที่มีคุณภาพดี และต้องไม่มีรอยบุบรอยร้าว ล้างไข่เป็ดให้สะอาด และพักไว้ให้แห้ง ๒. ต้มเปลือกกับน้ำให้เดือด แล้วใส่สมุนไพร ขิง ข่า และตะไคร้ หั่นละเอียดพอสมควร อย่างละ ๒๐๐ กรัม ต้มให้เดือด ประมาณ ๓๐ – ๔๐ นาที ยกลงและกรองเอากาก สมุนไพรออกและทิ้งน้ำไว้ให้เย็น ๓. เรียงไข่เป็ดที่ล้างไว้แล้ว ลงขวดโหลที่จะดอง เทน้ำเกลือสมุนไพร ที่ต้มไว้ลงไปจนท่วมไข่ ใช้ไม้ขีด กัดไข่ให้จมในน้ำเกลือสมุนไพรตลอดเวลา	ส่วนผสมไข่เค็มสมุนไพร ๑. ไข่เป็ด จำนวน ๑๐ ฟอง ๒. เปลือก จำนวน ๓๐ กรัม ๓. น้ำ จำนวน ๑ ลิตร ๔. สมุนไพร ขิง ข่า ตะไคร้ อย่างละจำนวน ๒๐๐ กรัม ๕. สารส้ม (สำหรับใส่น้ำต้มไข่หลังจากดองได้ที่แล้วเพื่อให้ผิวของฟองไข่เกิดนวล) วิธีทำ ๑. เลือกไข่เป็ดที่มีคุณภาพดี และต้องไม่มีรอยบุบรอยร้าว ล้างไข่เป็ดให้สะอาด และพักไว้ให้แห้ง ๒. ต้มเปลือกกับน้ำให้เดือด แล้วใส่สมุนไพร ขิง ข่า และตะไคร้ หั่นละเอียดพอสมควร อย่างละ ๒๐๐ กรัม ต้มให้เดือด ประมาณ ๓๐ – ๔๐ นาที ยกลงและกรองเอากาก สมุนไพรออกและทิ้งน้ำไว้ให้เย็น ๓. เรียงไข่เป็ดที่ล้างไว้แล้ว ลงขวดโหลที่จะดอง เทน้ำเกลือสมุนไพร ที่ต้มไว้ลงไปจนท่วมไข่ ใช้ไม้ขีด กัดไข่ให้จมในน้ำเกลือสมุนไพรตลอดเวลา

ปิดฝาขวดเก็บไว้ประมาณ ๓ สัปดาห์ ๔. นำไข่ที่ต้องมาต้ม ประมาณ ๓๐ นาที โดยใส่สารส้มลงในน้ำเพื่อให้ฟองไข่เกิด นวล ตักขึ้นมาพักให้เย็น นำมารับประทานได้การทำไข่เค็ม สมุนไพร ของชุมชนตำบลหนามแดง เป็นภูมิปัญญาการ ถนอมอาหารสูตรโบราณของชุมชนตำบลหนามแดง โดยนำ สมุนไพรไทยมาประยุกต์ใช้กับการทำไข่เค็ม สืบเนื่องมาจาก ในอดีตชุมชนตำบล

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



ขั้นตอนการล้างไข่เปิดให้สะอาด



ภาชนะที่บรรจุไข่เค็ม กล่องละ ๖ ฟอง



การคัดสรรไข่เปิด

ปิดฝาขวดเก็บไว้ประมาณ ๓ สัปดาห์ ๔. นำไข่ที่ต้องมาต้ม ประมาณ ๓๐ นาที โดยใส่สารส้มลงในน้ำเพื่อให้ฟองไข่เกิด นวล ตักขึ้นมาพักให้เย็น นำมารับประทานได้การทำไข่เค็ม สมุนไพร ของชุมชนตำบลหนามแดง เป็นภูมิปัญญาการ ถนอมอาหารสูตรโบราณของชุมชนตำบลหนามแดง โดยนำ สมุนไพรไทยมาประยุกต์ใช้กับการทำไข่เค็ม สืบเนื่องมาจาก ในอดีตชุมชนตำบล

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ล้างและนำไปหมักสมุนไพร



ไข่เค็มหนามแดง เนื้อไข่แดงนำรับประทาน



ไข่เค็มหนามแดง



การพอกสมุนไพร



ไข่เค็มที่นำเสร็จเรียบร้อยแล้ว



ไข่เค็มหนามแดง



นำผลิตภัณฑ์ของชุมชนไปสร้างรายได้



การสร้างรายได้ให้ชุมชน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ชุมชนหนามแดง โดยกลุ่มแม่บ้าน และสมาชิกในชุมชน รวมตัวกันทำไข่เค็ม และสามารถสร้างรายได้ให้กับ
ชุมชน และต่อตนเองในครอบครัว

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมพงษ์ บุญศรีสุข

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่ทำการโครงการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชนตำบลหนามแดง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่/หมู่บ้าน ๒ บ้านหนามแดง ตำบล หนามแดง อำเภอ เมืองฉะเชิงเทรา จังหวัด ฉะเชิงเทรา

โทรศัพท์ ๐๘๑๔๔๔๒๙๗ โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับคัดเลือกในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ของผลิตภัณฑ์ โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสรน ศรีชวนะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสรน ศรีชวนะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. -

ตำแหน่ง -

2. -

ตำแหน่ง -

3. -

ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายวิรัตน์ วิโรจน์ปัทม์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 24 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557