

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ซอสพริกเพชพลวงทอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ่อทอง ตำบล พลวงทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บ้านคลองตาเพชร หมู่ที่ 3 ตำบลพลวงทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี อยู่ทางทิศตะวันออกของอำเภอบ่อทอง ระยะห่างจากอำเภอบ่อทอง ถึงหมู่บ้าน 13 กิโลเมตร มีครัวเรือนจำนวน 104 ครัวเรือน ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพปลูกพืชผักสวนครัว โดยมีการปลูกพริกชี้ฟ้าแดง ซึ่งเป็นพืชสวนครัวชนิดหนึ่ง มีราษฎรประมาณ 20 ครัวเรือน ทดลองปลูกในพื้นที่ เพราะเห็นว่า พริกเป็นพืชที่ให้ผลผลิตเร็ว การลงทุนค่อนข้างต่ำ การดูแลบำรุงรักษาง่าย เมื่อผลผลิตออกสู่ตลาดในช่วงแรกๆ มีราคาดี บางครั้งมีราคาสูงถึงกิโลกรัมละ 120 บาท ทำให้ราษฎรครัวเรือนอื่นๆ ปลูกพริกเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่เมื่อฤดูกาลที่ผลผลิตมีมาก ทำให้ราคาคงต่ำถึงราคากิโลกรัมละ 15-20 บาท พ.ศ.2543 นายภคพล เข้มทอง ผู้ใหญ่บ้านได้ปรึกษาหารือกับผู้นำชุมชน หาแนวทางช่วยเหลือราษฎรโดยคิดแปรรูปพริกสดให้เป็นซอสพริก ต่อมาผู้ใหญ่บ้านได้นำแม่บ้านเกษตรกรประมาณ 4 - 5 คน ไปศึกษาดูงานการทำซอสพริก ที่บ้านมาบไผ่ ตำบลมาบไผ่ อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี ได้ขอสูตรการทำซอสพริกมาทดลองทำให้เพื่อนบ้านใกล้เคียงลองชิมรสชาติและปรับปรุงจนได้สูตรที่มีรสชาติอร่อยเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค จึงได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขึ้นเพื่อแปรรูปซอสพริก โดยใช้ชื่อ "ซอสพริกพลวงทอง" มีสมาชิกก่อตั้ง จำนวน 24 คน พ.ศ.2545 นางสาวสำราญ ประมาณ ประธานกลุ่มแม่บ้านคลองตาเพชร ได้ยื่นขอจดทะเบียนพาณิชย์ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ.2499 พ.ศ.2545 ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานเกษตรอำเภอบ่อทอง จำนวน 100,000 บาท จัดซื้ออุปกรณ์ เครื่องใช้ในการแปรรูปมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ 1. มาตรฐานสินค้า ซอสพริก ได้รับการอนุญาตจดทะเบียนอาหาร อย. เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2545 2. ได้รับใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มผช.) เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2547 ซอสพริก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพริกสดผสมกระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาลเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสมอาจผสมผักผลไม้เครื่องเทศหรือไม่ก็ได้ คุณลักษณะที่ต้องการ ลักษณะทั่วไปต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นเกินไป สีต้องมีสีที่ติดตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ และสม่ำเสมอ กลิ่นรสต้องมิกกลิ่นรสที่ดี

ตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ สิ่งแปลกปลอมต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราเย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร หากมีการใช้สีให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด หากมีการใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดดังต่อไปนี้ กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดเบนโซอิก (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก) กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดซอร์บิก (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน ต้องไม่เกิน 1000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม กรดทั้งหมด (คำนวณเป็นกรดแอสติค) ต้องไม่เกินร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก ความเป็นกรด-ด่าง ต้องไม่เกิน 4.5 จูลินทรีย์ จำนวนจูลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม เอสเซอรีเซีย โคลิ โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม ยีสต์และราต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม สุขลักษณะ สุขลักษณะในการทำซอสพริก ให้เป็นไปตามคำแนะนำตาม การบรรจุ ให้บรรจุซอสพริกในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้ ปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิของซอสพริกในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก. เครื่องหมายและฉลาก ที่ภาชนะบรรจุซอสพริกทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้อย่างชัดเจน ชัดเจน ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ซอสพริก ซอสพริกผสม ชนิดและปริมาณวัตถุกันเสีย (ถ้ามี) ปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิ วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

"ซอสพริกเพชรพลวงทอง" เป็นซอสพริกที่มีความโดดเด่น คือ รสชาติกลมกล่อม เข้มข้น เนื้อซอสพริก เป็นเนื้อพริกล้วนๆ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ผสมสี ราคาถูก ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยสามารถซื้อหามาบริโภคได้ ซอสพริกบรรจุขวดทันที จึงสะอาด ถูกหลักอนามัย ผู้นำชุมชนหาแนวทางช่วยเหลือราษฎร โดยคิดแปรรูปพริกสดให้เป็นซอสพริก ต่อมาผู้ใหม่บ้านได้นำแม่บ้านเกษตรกรประมาณ ๔ – ๕ คน ไปศึกษาดูงานการทำซอสพริก ที่มาบไฟ ตำบลมาบไฟ อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี และได้ขอสูตรการทำซอสพริกมาทดลองทำให้เพื่อนบ้านใกล้เคียงลองชิมรสชาติและปรับปรุงจนได้สูตรที่มีรสชาติอร่อย เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค จึงได้จัดตั้งกลุ่มบ้านเกษตรกรขึ้นเพื่อแปรรูปซอสพริก โดยใช้ชื่อ “ซอสพริกพลวงทอง” มีสมาชิกก่อตั้ง จำนวน ๒๔ คน สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ่อทองได้ส่งซอสพริกเข้าร่วมประกวดในงาน “มหกรรมอาหารเกลือไอโอดีน” และได้รับรางวัลชนะเลิศในระดับจังหวัด ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานเกษตรอำเภอบ่อทอง จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ บาท จัดซื้ออุปกรณ์ เครื่องใช้ในการแปรรูป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ผลิตภัณฑ์ซอสพริกเกิดจากการรวมกลุ่มของคนในพื้นที่ตำบลพลวงทอง จากวัตถุดิบในท้องถิ่นและได้มีการศึกษา ทดลอง จนเกิดเป็นซอสพริกพลวงทองขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งรายได้ให้กับคนในชุมชนอีกด้วย เป็นเครื่องปรุงแต่งรสชาติอาหารให้มีรสชาติกลมกล่อมดีขึ้น กลิ่นหอม น่ารับประทาน จะมีกลิ่นและรสเฉพาะคล้ายซอสที่ผลิตจากต่างประเทศ ซึ่งตามความนิยมของคนไทย การประกอบอาหารรสและกลิ่นที่ดีจะช่วยทำให้อาหาร อร่อยขึ้น นอกจากนี้โปรตีนในน้ำซอสปรุงรสยังให้คุณค่าทางอาหารอีกด้วย น้ำซอสปรุงรสผลิตขึ้นจากการย่อยสลายโปรตีนจากพืช ความสำคัญต่อครอบครัว ทำให้สมาชิกในครอบครัวได้มีกิจกรรมร่วมกัน คนในชุมชน มีความสมัครสมานสามัคคี ทำให้มีความเข้าใจกัน แบ่งปันกัน สามัคคีและเอื้ออาทรต่อกัน ในการรวมกลุ่มในการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพื่อการจัดรายได้ให้แก่ชุมชน ในการนำพาของผู้นำทำให้สังคมดีของตำบลพลวงทองดีขึ้นและคนในชุมชนมีงานทำเพื่อจัดหาเลี้ยงครอบครัว ทำให้ครอบครัวมีความสุข เศรษฐกิจของชุมชนมีการขยายยู่ตลาดในพื้นที่และนอกพื้นที่ รวมถึงต่างจังหวัด เกิดแหล่งเศรษฐกิจใน

พื้นที่อำเภอบ่อทอง อย่างยั่งยืน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

พริกชี้ฟ้าแดงสด

กระเทียม

น้ำตาลทราย

เกลือไอโอดีน

น้ำสมสายชู

วิธีทำ คัดพริกที่สีแดงสด เด็ดขั้วพริกออกล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง นำพริกไปต้มในน้ำเดือด ใช้เวลาประมาณ 25 นาที แกะเปลือกกระเทียมออก นำไปล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้ง นำพริกที่แห้งแล้ว และกระเทียมสดมาหั่นละเอียด ซึ่งในการหมักให้เติมน้ำส้มสายชูเพื่อให้ไม่ง่ายขึ้น นำพริกและกระเทียมที่ไม่เสร็จแล้วผสมกับน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือ ใส่ในภาชนะ อลูมิเนียม หมักทิ้งไว้ 2 วัน รอการบรรจุ ทำความสะอาดขวดแก้วให้สะอาดแล้วนำไปนึ่งความร้อนที่อุณหภูมิ 200 องศา ใช้เวลาประมาณ 30 นาที และผึ่งให้แห้ง นำซอสที่หมักทิ้งไว้ครบ 2 วัน บรรจุขวดติดฉลาก และซีลปากขวด นำไปแพ็คเพื่อส่งจำหน่าย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

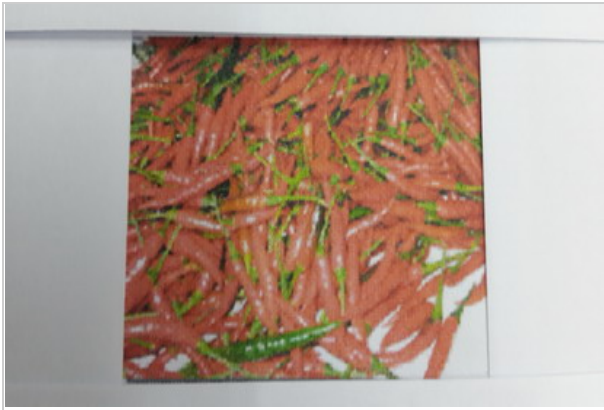
(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มาตรฐานผลิตภัณฑ์

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



พริกสีแดงสด



เด็ดขั้วพริก



ล้างให้สะอาด



นำพริกไปต้มในน้ำเดือด ใช้เวลาประมาณ 25 นาที



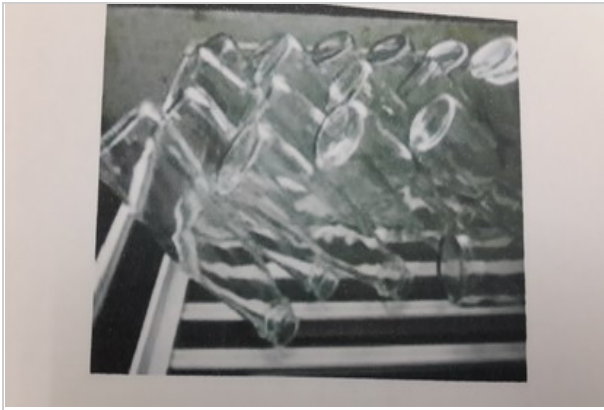
แกะเปลือกกระเทียมออก



นำไปล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้ง



นำพริกและกระเทียมที่ไม่เสร็จแล้วผสมกับน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือ ใส่ในภาชนะอลูมิเนียม หมักทิ้งไว้ 2 วัน รอการบรรจุ



ทำความสะอาดขวดแก้วให้สะอาดแล้วนำไปนึ่งความร้อนที่อุณหภูมิ 200 องศา ใช้เวลาประมาณ 10 นาที แล้วผึ่งให้แห้ง



นำขวดที่หมักทิ้งไว้ครบ 2 วัน แล้วบรรจุขวด



ติดฉลาก และซีลปากขวด



นำไปแพ็คเพื่อส่งจำหน่าย



ผลิตซอสพริก 3

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายภคพล เข้มทอง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองตาเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

301 หมู่ 3 ตำบลพลวงทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี 20270

โทรศัพท์ 08 1499 2945 โทรสาร -

E-mail

-

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

- พ.ศ.2545 ประกวดในงาน "มหกรรมอาหารเกลือไอโอดีน" ได้รับรางวัลชนะเลิศในระดับจังหวัด
- เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกับซอสพริก
 - มาตรฐานการผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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