

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : มะม่วงแช่อิ่ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอหนองใหญ่ ตำบลหนองใหญ่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

เพื่อเก็บไว้กินได้นานๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลหนองใหญ่ อำเภอหนองใหญ่ มีผลผลิตทางการเกษตร พืชไร่ พืชสวน จำนวนมาก มะม่วงแก้วเป็นผลไม้พื้นบ้าน ที่นิยมปลูกตามหัวไร่ปลายนามีจำนวนมาก ไม่มีราคา สมัยโบราณนิยมนำมะม่วงแก้ว มาถนอมอาหาร เช่น การดองเค็ม การกวนให้เป็นมะม่วงกวน เพื่อเก็บไว้กินได้นานๆ หากเป็นมะม่วงดิบ จะนำมาดองเค็ม หากเป็นมะม่วงสุกจะนำมากวน การดองแบบโบราณ แรกเริ่มใช้วิธีการดองแบบโบราณ มีหลายสูตร ส่วนใหญ่จะคล้ายคลึงกัน จะแตกต่างกันที่วิธีการปิดฝาไห โดยนำมะม่วงแก้วมาล้างผึ่งให้แห้ง นำไปใส่ไห ต้มน้ำเกลือ น้ำปูนใส ให้เดือด ยกขึ้นรอให้เย็น นำไปใส่ในไห บางสูตรก็ใช้พลาสติกให้มิด บางสูตรก็ใช้ขี้เถ้าผสมกับทราย ห่อผ้าคล้ายลูกประคบ นำไปปิดฝาไห บางสูตรก็ใช้ไม้เหลาให้พอดีกับฝาไหอัดปิดเป็นฝาลงไป เก็บไว้นาน ๑ เดือน แต่วิธีการดังกล่าว ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน บางครั้งมะม่วงที่ต้องจะมีสีดำ เหม็นโอ้ มีกลิ่นเหม็นติดมือ เป็นต้น กลุ่มแม่บ้านเกษตรอ่างแก้ว ได้มีการรวมตัวกันเพื่อทำกิจกรรมด้านอาชีพ เมื่อวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๓๓ โดยทำการผลิตหมวดยอง มะขามแก้ว ลอดช่องสิงคโปร์ แต่การผลิตไม่ต่อเนื่อง วัตถุดิบไม่เพียงพอ จึงเริ่มหันมาทำการแปรรูปมะม่วง โดยการดองเค็ม แล้วนำมาแช่อิ่ม ในเริ่มแรก ทำการทดลอง อยู่หลายปี เช่น นำเอาหัวเชื้อสำเร็จรูปมาดอง แต่ก็ไม่ได้ผลดี เพราะมีส่วนผสมของซันตสกร มีรสซ่า มีกลิ่นเหม็นมาก นำกลุ่มไปศึกษาดูงานที่จังหวัดนครนายก ได้สูตรผสมสารส้ม มาทดลองทำ ได้นำมะม่วงดองสูตรนี้ ไปประกวดในระดับภาค ตะวันออก ปรากฏว่า ได้รับรางวัล เนื่องจาก รสชาติดี แต่สารส้ม เป็นสารที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย จึงได้ไปเข้ารับการอบรมที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการพัฒนานำสูตรที่ได้จากที่ต่างๆ มาผสมผสาน ทดลองทำลองผิดลองถูกอยู่นานหลายปี จนได้สูตรที่คิดว่าดีที่สุด วัตถุดิบ : ส่วนใหญ่จะอยู่ใช้วัตถุดิบพื้นที่เนื่องจากมีมากในพื้นที่ ช่วงเวลาทำงาน เนื่องจากมะม่วงเป็นผลไม้ที่มีตามฤดูกาล ช่วงที่มีผลผลิตออกมากประมาณเดือน เมษายน – มิถุนายน จึงเป็นช่วงที่กลุ่มจะต้องดำเนินการทุกปี วิธีการถนอมอาหารมีมาตั้งแต่สมัยโบราณที่เกิด

จากภูมิปัญญาไทย การถนอมอาหารช่วยให้สามารถเก็บอาหาร ไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน โดยที่อาหารนั้นไม่สูญเสียคุณภาพ ซึ่งวิธีการถนอมอาหารมีหลายวิธีสามารถทำได้เองและง่ายมาก เป็นวิธีที่ง่ายและประหยัดมากที่สุด ใช้ได้กับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ เป็นวิธีที่ทำให้อาหารหมดความชื้นหรือมีความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้จุลินทรีย์สามารถเกาะอาศัยและเจริญเติบโตได้ ทำให้อาหารไม่เกิดการบูดเน่า โดยการนำน้ำหรือความชื้นออกจากอาหารให้มากที่สุด ก่อนตากแห้งต้องล้างให้สะอาด ถ้าเป็นพวกผักมักลวกด้วยน้ำเดือดเสียก่อน ทำให้หยุดยั้งปฏิกิริยาเคมี บางรายนิยมนำเอาผลไม้ไปรมควันกัมมะถันอ่อนๆ ก่อนที่จะตากแห้ง ซึ่งจะช่วยให้มีสีและรสชาติขึ้น ทั้งยังป้องกันไม่ให้เกิดรสเปรี้ยวและช่วยกันไม่ให้แมลงกัดกินอีกด้วย สำหรับการถนอมอาหารโดยการดอง การถนอมอาหารโดยการดองด้วยการใช้จุลินทรีย์บางชนิดที่ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ โดยจุลินทรีย์นั้นจะสร้างสารบางอย่างขึ้นมาในอาหาร ซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ตัวอื่นๆได้ ดังนั้นผลของการหมักดองจะทำให้อาหารปลอดภัยจากจุลินทรีย์ชนิดอื่นๆ และยังทำให้เกิดอาหารชนิดใหม่ๆ ที่มีลักษณะแตกต่างไปจากเดิม เป็นการเพิ่มกลิ่น และรสชาติของอาหารให้แปลกออกไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

สามารถคิดค้นสูตรการทำ โดยการผสมผสานสูตรต่างๆ คัดส่วนที่เป็นส่วนดีมาผสมผสานกัน จนได้ผลผลิตที่เป็นที่ถูกใจผู้ซื้อ เนื่องจากมีการคัดมะม่วงที่มีคุณภาพดี แก่จัด มาทำ โดยไม่ใส่สี ไม่ใส่สารที่มีพิษ กรอบ อร่อย ไม่มีกลิ่นเหม็นโอ้ แซ่แซ่เป็นโดยการใช้อุณหภูมิต่ำ โดยการควบคุมจุลินทรีย์ และแบคทีเรียไม่ให้เกิดการเจริญเติบโตได้ นิยมใช้กับอาหารสด อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย ซึ่งผู้บริโภคซื้อแล้วสามารถนำไปอุ่นก่อนรับประทาน ในปัจจุบันนิยมแพร่หลาย ถึงแม้ว่าจะมีราคาสูงเพราะช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน ในการประกอบอาหาร นอกจากนี้ อาหารแซ่แซ่จะสด และมีรสชาติดีกว่าอาหารกระป๋อง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ผลมะม่วงนำมารับประทานได้ทั้งดิบและสุก มะม่วงดิบเปลือกสีเขียวเนื้อสีขาวส่วนใหญ่มีรสเปรี้ยว ยกเว้นบางพันธุ์ที่เรียกว่ามะม่วงมัน ส่วนผลสุกจะมีสีเหลืองทั้งเปลือกและเนื้อ รับประทานสด หรือ นำไปทำเป็นอาหาร เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง อีกทั้งมีการนำไปแปรรูป เช่น มะม่วงแก้ว มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงเค็ม น้ำแย้มมะม่วง พายมะม่วง เป็นต้น แบ่งมะม่วงตามความนิยมในการรับประทานเป็น 3 ประเภทคือ . นิยมรับประทานดิบได้แก่พันธุ์ที่มีรสหวานมันตอนแก่จัด เช่น เขียวเสวย แรด พิมเสนมัน ทองดำ เขียวไข่กา หรือมีรสมันตอนอ่อนไม่เปรี้ยว เช่น ฟาลัน หนองแซง มะม่วงเหล่านี้เมื่อสุกแล้วจะหวานซิด ไม่อร่อย . นิยมรับประทานสุก เมื่อดิบมีรสเปรี้ยว ต้องบ่มให้สุกก่อนรับประทานเช่น อกร่อง นวลจันทร์ น้ำดอกไม้ นำไปประกอบอาหาร เช่น ใส่ในน้ำพริก ยำ . นิยมนำมาแปรรูป แก่จัดมีรสมันอมเปรี้ยว เมื่อสุกหวานอมเปรี้ยวหรือหวานซิด จึงนิยมนำมาแปรรูปเป็นมะม่วงดอง มะม่วงกวนและอื่นๆ นอกจากการนำมาเป็นอาหารแล้ว มะม่วงมีประโยชน์ด้านอื่นอีก ดังนี้ . เนื้อไม้นำมาทำเฟอร์นิเจอร์ . ใ้ยยอดอ่อน ผลอ่อน มาประกอบอาหารแทนผัก . ใช้เป็นยาสมุนไพร เช่น ผลมะม่วงดิบมีวิตามินซีสูง แก่เล็ดออกตามไรฟัน เป็นต้น จะเห็นได้ว่าอาหารเหล่านี้ นำมาแปรรูปทั้งดอง และกวนอีกทั้งยังเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจให้ประชากรในพื้นที่ได้มีรายได้ และยังสามารถนำมาจำหน่ายนอกเขตพื้นที่ได้ด้วยเช่นกัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

คัดแยกขนาดมะม่วง ใหญ่ กลาง เล็ก นำมะม่วงมาล้างน้ำสะอาด ใส่ตะแกรงผึ่งให้แห้ง เตรียมทำน้ำดอง โดยใช้ส่วนผสม ดังนี้ น้ำปูน เกลือ น้ำส้มสายชู นำไปตั้งไฟให้เดือดและทิ้งไว้ให้เย็น นำมะม่วงเรียงใส่โถงและใช้ไม้ขีดเพื่อให้มะม่วงจมน้ำดอง ต่อจากนั้นเทน้ำดองที่เย็นแล้วใส่ให้ท่วมมะม่วง นำพลาสติกปิดปากโถงรัดให้แน่น ทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน นำมะม่วงที่ต้องครบ 1 เดือนแล้ว มาล้างปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นพอสวยงาม แล้วนำสะอาดอีก 2 – 3 ครั้ง จนน้ำล้างใสและผึ่งในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ เตรียมน้ำเชื่อม เพื่อแช่มะม่วง ตามส่วนผสม ดังนี้

- น้ำตาล
- เกลือไอโอดีน
- น้ำส้มสายชู
- น้ำสะอาด

นำส่วนผสมทั้งหมดตั้งไฟให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น นำมะม่วงที่หั่นล้างสะเด็ดน้ำ มาใส่หม้อสแตนเลส เทน้ำเชื่อมไว้ 1 คืน วันรุ่งขึ้นนำมาแช่ตู้เย็น เพื่อทำการจำหน่ายต่อไป

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



เตรียมวัตถุดิบ น้ำตาลทรายขาว



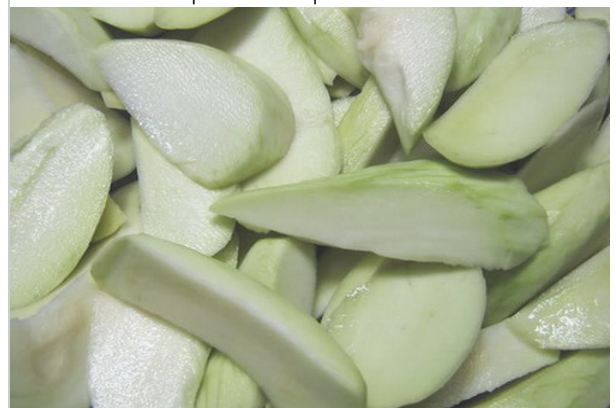
เตรียมวัตถุดิบ น้ำสะอาด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)

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



ใช้มะม่วงดิบสดๆ เนื้อแน่นๆ นำมาปอกแล้วล้างน้ำให้สะอาด



หั่นเป็นชิ้นพอประมาณ แล้วนำไปแช่น้ำปูนใสผสมเกลือ



ภาชนะในการตวง



ตราชั่ง สำหรับวัดปริมาณ ตามสูตร



อุปกรณ์ ภาชนะ สำหรับใช้ตอง



นํามะม่วงเรียงใส่โถงและใช้ไม้ขัดเพื่อให้มะม่วงจมน้ำตอง

(อัตราส่วน ๑๐ ต่อ ๑) กดให้เนื้อมะม่วงทุกชิ้นจมอยู่ใต้น้ำ
ทิ้งไว้ ๑ คืน



วันรุ่งขึ้นสงขึ้นจากน้ำฝั้งในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ เอน้ำตาล
ทรายผสมน้ำ (อัตราส่วน ๑ ต่อ ๔) คนให้ละลาย ตั้งไฟพอ
เดือดทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนํามะม่วงลงแช่ค้างคืน



วันรุ่งขึ้นนํามะม่วงขึ้นจากน้ำเชื่อม เติมน้ำตาลลงไปใน
น้ำเชื่อมพอประมาณ นำไปตั้งไฟใหม่ ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วแช่ค้าง
คืนเหมือนเดิม

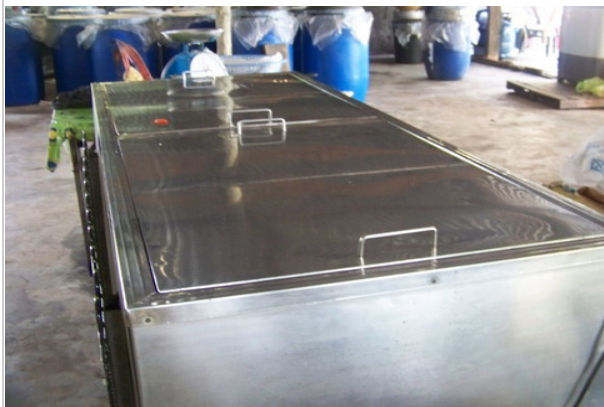


ทำเช่นนี้จนครบ ๓ วัน แล้วลองชิมดู ถ้าได้รสที่เราต้องการก็
พอ เก็บใส่กล่องแช่ตู้เย็นไว้ทานได้หลายวัน อาจจะเก็บทั้งที่
แช่อยู่ในน้ำ หรือเก็บเฉพาะเนื้อก็ได้ตามชอบ

ต่อจากนั้นเหน้าองที่เย็นแล้วใส่ให้ท่วมมะม่วง นำพลาสติก ปิดปากโอ่งรดให้ชุ่ม ทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน



นำมะม่วงที่ต้องครบ 1 เดือนแล้ว มาล้างปอกเปลือก หั่น เป็นชิ้นพอสวยงาม แล่น้ำสะอาดอีก 2 - 3 ครั้ง จนน้ำล้าง ใสและผึ่งในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ



นำมะม่วงที่หั่นล้างสะเด็ดน้ำ มาใส่หม้อสแตนเลส เท น้ำเชื่อมไว้ 1 คืบ รุ่งขึ้นนำมาแช่ตู้เย็น เพื่อทำการจำหน่าย ต่อไป



ได้รับการรับรองมาตรฐาน อาหารและยา จากสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดชลบุรี

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมจิต ทรงโณม ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรอängแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตลาดนัดเกษตรหน้าอำเภอเมืองชลบุรี ชายทะเลแหลมแท่น ที่ทำการกลุ่ม

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

332 หมู่ 4 ตำบลหนองใหญ่ อำเภอหนองใหญ่ จังหวัดชลบุรี 20190

โทรศัพท์ 0 1699 9038 โทรสาร

E-mail

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

ได้รับการรับรองมาตรฐาน อาหารและยา (อย.) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี อย. 20-2-12047-2-0001

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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