

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : อาหารทะเลแปรรูป(กะปิ)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ท้ายบ้าน อำเภอ ศรีราชา ตำบล บางพระ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีทำกะปิ

อัตราส่วน

กุ้งเคย	1	กก.
เกลือเม็ด	10	กรัม

ขั้นตอนการทำ

- นำกุ้งเคยมาล้างทำความสะอาดแล้วมาคลุกเคล้ากับเกลือเม็ดในอัตราส่วน กุ้งเคย 10 ชัน เกลือเม็ด 1 ชัน ขยำให้เข้ากันในกาละมังหรือโหลดินเผาก็ได้
- นำไปตากแดดจัดๆโดยวางบนตะแกรงมุ้งในลอน หมั่นพลิกส่วนผสมทั้งหมดเพื่อให้ถูกแดดได้ทั่วถึง โดยทำลักษณะเช่นที่วุ้นนี้ 3 - 4 วัน จากนั้นจึงเอาไปตำหรือเข้าเครื่องกวนให้ละเอียดเหมือนการนวดลูกชิ้น ซึ่งในสมัยโบราณนั้นนิยมเอามาขยำในกาละมังหรือโหลดินเผาปากกว้างเหมือนกับการปั้นดินน้ำมันทำเช่นนี้ประมาณ 1 สัปดาห์ เมื่อส่วนผสมทั้งหมดเนียนจนเป็นเนื้อเดียวกันแล้วจึงเอาไปหมักไว้ในไหกระเบื้องดินเผาหรืออ่างดินเผาปากกว้าง หาพลาสติกมาคลุมปากไหเพื่อป้องกันแมลงวันเข้ามาวางไข่ทิ้งไว้ 3 - 4 เดือนจึงนำมารับประทานได้ สำหรับบางคนตากแดด 2 วันก็นำมารับประทานก็มี
- จากนั้นจึงนำมาบรรจุภาชนะเก็บไว้จำหน่ายหรือเก็บไว้รับประทานนานๆหรือใส่ขวดก็ได้ สามารถเก็บไว้ได้เป็นปีโดยไม่เสีย ระหว่างที่หมักไว้ในไหควรจะนำหมาตากแดดอยู่บ่อยครั้งจะดี เพราะเป็นการเร่งให้กะปิมี

กลิ่นหอมและไม่เกิดการเยิ้มของส่วนผสมทั้งหมดจะทำให้กะปิมีสีดำไม่น่ารับประทานได้และเป็นการฆ่าเชื้อโรคไปในตัวโดยใช้พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



อุปกรณ์ในการใส่หาคะปิ เป็นไม้ไผ่ยาวเท่ากัน ๒ อัน นำมามัดรวมกันตรงโคนเพื่อเป็นง่ามไว้จับ ส่วนตรงปลายไม้ไผ่นำอวนหรือมุ้งในล่อนมาผูกที่ปลายไม้ให้สามารถกางออกได้เพื่อเวลาใส่หรือเดินไปข้างหน้า



การจับเคยในทะเลตื้น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำกุ้งเคยมาล้างทำความสะอาดเคยมาคลุกเคล้ากับเกล็ดเม็ด
แล้วใส่ภาชนะ



นำเคยมาตากแดด



นำเคยมาผึ่งให้แห้ง



บรรจุภัณฑ์ที่ติดตราแล้ว (ชนิดกระป๋อง)



บรรจุภัณฑ์ที่ติดตราแล้ว ชนิดกระป๋อง



บรรจุภัณฑ์ที่ติดตราแล้ว ชนิดขวด



บันทึกวีดีโอผลิตภัณฑ์ของดีบ้านฉัน



ออกจำหน่ายสู่ตลาด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เพราะหาได้ในท้องถิ่นตนเอง

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมบัติ เกตุปรังค์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ชุมชนท้ายบ้านหมู่ 1 ต.บางพระ .ศรีราชา จ.ชลบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ชุมชนท้ายบ้านหมู่ 1 ต.บางพระ .ศรีราชา จ.ชลบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

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

ในปี 2549 ชุมชนท้ายบ้านได้รับการประกาศให้เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว เป็นที่นำความภาคภูมิใจสู่
ชุมชน นอกเหนือจากที่เคยได้รับรางวัล OTOP

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