



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....นาฬิกาถอยแก้ว..... จังหวัด.....ประจวบคีรีขันธ์.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นางสาวสุวลี เสรีวัฒนาชัย.....

สถานที่ตั้ง.....วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านทุ่งประดู่.....

เลขที่.....๑๐๐/๒.....หมู่.....๓.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....ทับสะแก.....อำเภอ/เขต.....ทับสะแก.....

จังหวัด.....ประจวบคีรีขันธ์.....รหัสไปรษณีย์.....๗๗๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑

๕๗๒ ๙๖๖๕.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)บ้านสวนวิทยา.....

สถานที่ตั้ง.....วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านทุ่งประดู่.....

เลขที่.....๑๐๐/๒.....หมู่.....๓.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....ทับสะแก.....อำเภอ/เขต.....ทับสะแก.....

จังหวัด.....ประจวบคีรีขันธ์.....รหัสไปรษณีย์.....๗๗๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑ ๕๗๒ ๙๖๖๕.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

“นาฬิกา” เป็นชื่อสายพันธุ์มะพร้าว เชื่อว่าลอยตามกระแสน้ำมาที่พื้นที่ชุ่มน้ำ หมู่เกาะ ทับสะแกเดิมไม่ได้ชื่อว่าทับสะแก มาจากคำว่าทับตาแก่ แล้วมะพร้าวลอยมาจากทะเลเลยเรียกว่า ลูกลอยเล ต่อมาเป็นชื่อ นาฬิกา หรือนาฬิกา ในปัจจุบัน ซึ่งมะพร้าวกะทิเป็นพืชที่มีชื่อเสียงมากในตำบลทับสะแก ซึ่งมะพร้าวกะทิเป็นมะพร้าวที่หายากจึงมีการทำขนมหลาย ๆ อย่าง หรือมีการทานกับน้ำตาลทรายแดง แต่ที่นำมาเป็นมะพร้าวกะทินาฬิกาลอยแก้วเอากะบวนการภูมิปัญญาชาวบ้านมาบวกกับสมัยใหม่ เมื่อก่อนใช้มะพร้าวกะทิเชื่อมกับน้ำตาลทราย เป็นมะพร้าวกะทิเชื่อมทานกับน้ำแข็งใส แต่เรามองเห็นว่าการใช้กระบวนการขั้นตอนโดยใช้น้ำตาลมะพร้าวทุกขั้นตอน ผสมกับน้ำตาลชั้นใช้ห้วกะทิกับน้ำตาลมะพร้าวมาทำน้ำตาลชั้นราดลอยแก้ว

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. นำมะพร้าวกะทิมาทำการกะเทาะก่อน เอากะลาออก
๒. ปอกผิวดำๆ ด้านนอกให้เหลือแค่เนื้อพร้าวขาว ๆ
๓. หั่นเนื้อมะพร้าวเป็นชิ้นให้พอดีคำ
๔. ใช้น้ำตาลมะพร้าวเชื่อมกับตัวน้ำมะพร้าว โดยใช้ น้ำมะพร้าวกะทิน้ำใส เพื่อให้น้ำตาลละลายและรัดตัวเนื้อ
๕. ตักราดใช้น้ำตาลมะพร้าวละลายให้พอร้อนกับห้วกะทิ ละลายพอร้อนอย่าให้แตกมัน

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

ใช้น้ำมะพร้าวมาเชื่อมตัวเนื้อมะพร้าวกะทีก่อน โดยใช้น้ำตาลจากมะพร้าวแท้ ๑๐๐ % จะใช้วัตถุดิบในการทำจากมะพร้าว ๑๐๐ % ไม่มีน้ำผสมเลย

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	มะพร้าวกะทิ ๑ ลูก		
๒	น้ำตาลไซรับจากมะพร้าว ๒๐๐ กรัม		
๓	น้ำมะพร้าวพอท่วม		
๔	ใช้ห้วกะทิ ๑/๒ กิโลกรัม		
๕	น้ำตาลมะพร้าว ๓ ชีด		

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่...

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

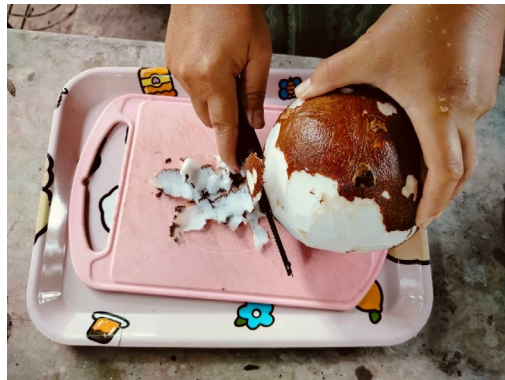
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)





ลงชื่อ.....สุวดี เสรีวัฒนาชัย.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
 (นางสาวสุวดี เสรีวัฒนาชัย)
 ตำแหน่ง ประธานวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านทุ่งประดู่
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....