



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ลูกประสักเชื่อม.....จังหวัด.....จันทบุรี.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....นางสาวพัชรินทร์ แก้วเจริญ.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านจันทกะพอ.....

เลขที่.....๘/๑๓.....หมู่ที่.....๑๑ ซอย ๓ บ้านเสม็ดงาม.....

ตำบล/แขวง.....หนองบัว.....อำเภอ/เขต.....เมืองจันทบุรี.....

จังหวัด.....จันทบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....๒๒๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘ ๔๓๒๖ ๒๔๒๘.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน).....นางสาวพัชรินทร์ แก้วเจริญ.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านจันทกะพอ.....

เลขที่.....๘/๑๓.....หมู่ที่.....๑๑ ซอย ๓ บ้านเสม็ดงาม.....

ตำบล/แขวง.....หนองบัว.....อำเภอ/เขต.....เมืองจันทบุรี.....

จังหวัด.....จันทบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....๒๒๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘ ๔๓๒๖ ๒๔๒๘.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ลูกประสัก เป็นผลไม้ป่าชายเลน มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน นิยมนำมาแปรรูปเป็นขนมหวาน ลูกประสักเชื่อม เป็นขนมหวานที่ทำจากลูกประสักมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว มีเนื้อสัมผัสเหนียวหนึบรับประทานได้ยาก เนื่องจากลูกประสักหายากและกรรมวิธีการทำซับซ้อน ลูกประสักมีสรรพคุณทางยา ช่วยแก้กระหายน้ำ แก้อ่อนใน และช่วยขับเสมหะลูกประสักเชื่อมเป็นขนมหวานที่แสดงถึงภูมิปัญญาชาวบ้านในการแปรรูปผลไม้ป่าชายเลน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ขนมหวานพื้นเมืองของจังหวัดจันทบุรี "ลูกประสักเชื่อม" ถือเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาของชาวท้องถิ่นที่สะท้อนให้เห็นถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลูกประสักเป็นผลไม้ที่มาจากป่าชายเลน ซึ่งพบได้น้อยลงในปัจจุบัน เนื่องจากสภาพแวดล้อมและการลดลงของป่าชายเลน จึงทำให้ขนมหวานชนิดนี้หาทานได้ยากขึ้น แต่ยังคงเป็นขนมที่มีรสชาติอร่อยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนใคร

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๒.๓.๑ เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- ๑) ลูกประสักสุก
- ๒) น้ำตาลทราย
- ๓) น้ำสะอาด
- ๔) เกลือ
- ๕) น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ

๒.๓.๒ ขั้นตอนการทำ

- ๑) นำลูกประสักมาต้มในน้ำร้อนประมาณ ๑๐ – ๒๐ นาที
- ๒) ปอกเปลือกด้านนอกออก จากนั้นนำมาสไลด์เป็นแผ่นบางๆ
- ๓) นำมาแช่ในน้ำปูนใสประมาณครึ่งชั่วโมง – ๑ ชั่วโมง
- ๔) นำลูกประสักใส่ลงในน้ำเชื่อม คนให้เข้ากันจนละลาย แล้วเคี่ยวต่อไปในไฟอ่อนจนได้เนื้อสัมผัสที่เหนียวหนึบ
- ๕) จัดใส่จากเสิร์ฟพร้อมประทาน

๒.๓.๓ เคล็ดลับการปรุง

๑. เลือกลูกประสักที่สุกพอดีไม่แก่เกินไป เพราะลูกประสักที่สุกจะมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว และเนื้อสัมผัสที่เหมาะสมเมื่อเชื่อมแล้ว ทำให้ได้ขนมที่มีรสชาติกลมกล่อม
๒. ก่อนนำไปทำการเชื่อม ควรแช่ลูกประสักในน้ำเกลือประมาณ ๓๐ นาที เพื่อช่วยลดรสฝาด และช่วยให้เนื้อของลูกประสักนุ่มขึ้น เมื่อเชื่อมแล้วเนื้อจะไม่แข็งจนเกินไป
๓. ควรเคี่ยวลูกประสักในน้ำตาลในไฟอ่อน ๆ และค่อย ๆ คนจนกว่าน้ำตาลจะละลาย และซึมเข้าเนื้อของลูกประสัก เนื่องจากการเคี่ยวช้า ๆ จะทำให้ลูกประสักมีเนื้อสัมผัสที่หนึบและไม่เหนียวเกินไป

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☒ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรตีนจากพืช จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ลูกประสัก	บรรเทาอาการร้อนใน : ลูกประสักมีคุณสมบัติช่วยบรรเทาอาการร้อนในของร่างกาย โดยการรับประทานลูกประสักจะช่วยให้ความร้อนภายในลดลง ช่วยขับเสมหะ:ลูกประสักยังมีสรรพคุณในการช่วยขับเสมหะซึ่งเหมาะสำหรับผู้ที่มีการไอหรือมีเสมหะในคอ ช่วยล้างสารพิษ:ลูกประสักมีฤทธิ์ในการล้างสารพิษในร่างกาย ช่วยให้ร่างกายสามารถขับของเสียได้ดีขึ้น	- ลูกประสักเป็นผลไม้จากพืชในกลุ่มปาชายเลน ซึ่งสามารถพบได้ในพื้นที่ป่าชายเลนของหลายจังหวัดในประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคตะวันออก เช่น จังหวัดจันทบุรี ระยอง และตราด ลูกประสักมีลักษณะคล้ายกับ มะกอกทะเล หรือมะกอกน้ำ

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ...นางสาวพัชรินทร์ แก้วเจริญ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสาวพัชรินทร์ แก้วเจริญ)
ตำแหน่ง ผู้จัดการร้านจันทกะพอ