



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร...กะปิควั.....จังหวัด...ตราด.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล..นายเดิมศักดิ์..เสริฐศรี.....

สถานที่ตั้ง...บริษัท ซี ฟลาวเวอร์ รีสอร์ท จำกัด...(ที่ทำการกำนันตำบลเกาะช้างใต้)..บ้านเลขที่ ๔ หมู่..๑..ซอยเทียนชัย..๑.....

ตำบล/แขวง..เกาะช้างใต้.....อำเภอ/เขต...เกาะช้าง.....

จังหวัด...ตราด.....รหัสไปรษณีย์..๒๓๑๗๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..๐๙๑-๕๖๙๙๖๕๔.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)...ชุมชนบ้านบางบัว..ตำบลเกาะช้างใต้.....

สถานที่ตั้ง..ชุมชนบ้านบางบัว.....

เลขที่.....-.....หมู่.....๑.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง..เกาะช้างใต้.....อำเภอ/เขต...เกาะช้าง.....

จังหวัด...ตราด.....รหัสไปรษณีย์..๒๓๑๗๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..๐๙๑-๕๖๙๙๖๕๔.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

อำเภอกะชังเป็นอำเภอที่เป็นเกาะอยู่ทางทะเลอ่าวไทย จังหวัดตราด มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะทรัพยากรทางทะเล กะปิเกาะชังเป็นกะปิที่ผลิตจากวัตถุดิบทางทะเลที่มีคุณภาพสูง คือ เคนน้ำลึก ผ่านกระบวนการหมักด้วยภูมิปัญญาพื้นบ้าน ถือเป็นองค์ความรู้มรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่า ชาวบ้านอำเภอกะชัง นำกะปิที่มีคุณภาพนี้มาคั่วกับสมุนไพรและมะพร้าวพื้นถิ่น ที่มีเฉพาะเกาะชัง เพื่อเป็นอาหารที่รับประทานเคียงกับพืชผักพื้นถิ่น รับประทานได้ตลอดทั้งปี

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

มีภูมิปัญญาด้านการหมักดอง การถนอมอาหาร คือ การทำกะปิ และการนำกะปิมาประกอบอาหารด้วยการคั่วกับมะพร้าว ทำให้สามารถเก็บได้นานมากขึ้น

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑) ซอยเครื่องสมุนไพร ได้แก่ หอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด พริกขี้หนู พริกอ่อน แล้วนำไปโขลกกับกะปิพอยุบ

๒) ตั้งไฟ เคี่ยวหวักะปิให้แตกมัน แล้วใส่เครื่องสมุนไพรที่โขลกกับกะปิเกาะชังลงไป

๓) เคี่ยวต่อให้น้ำงวดจนได้ที่ โรยใบมะกรูดซอยและพริกซอย พร้อมเสิร์ฟคู่กับผักพื้นบ้าน

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
	กะปิเกาะชัง	บำรุงกระดูก บำรุงเลือด ช่วยให้ฟันไม่ผุ มีโอเมก้า ๓ มีจุลินทรีย์ เสริมภูมิคุ้มกัน บำรุงสายตา มีวิตามินช่วยทำให้ผ่อนคลาย ช่วยให้เลือดไหลเวียนดี	https://www.hfocus.org/content/๒๐๒๓/๐๓/๒๗๑๙๖
	มะพร้าวพื้นเมืองเกาะชัง	ช่วยให้ผิวพรรณเปล่งปลั่ง ชะลอการเกิดริ้วรอยแห่งวัย แก่กระหายน้ำ ทำให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น ช่วยป้องกันการสูญเสียมวลกระดูก ทำให้กระดูกแข็งแรง ดีต่อสุขภาพหัวใจและหลอดเลือด ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ และช่วยรักษาผู้ป่วยโรคหัวใจ ปรับสมดุลของน้ำตาลในเลือด รักษาอาการผดผื่น ด้วยการใช้น้ำมัน	https://www.techace.co.th/blog-๑/๒๐๒๐/๒/๒๒-fmezn-hsa๘l-r๕๗n-gf๘๒๕

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
		มะพร้าวขูดลงไปบนผิวน้ำ	
	สมุนไพรอื่น เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หัวหอม	แก้หวัดแก้ไข้	

- ☐ 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..... นายเตมศักดิ์ เสรีฐิติ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(...นายเตมศักดิ์..เสรีฐิติ...)
ตำแหน่ง.....กำนันตำบลเกาะช้างใต้.....