

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลแก่งดินสอ อำเภอนาดี จังหวัดปราจีนบุรี			
ลำดับ	ชื่อภูมิปัญญา	ที่ตั้ง	หมายเหตุ
<b>๑. ด้านเกษตรกรรม</b>			
๑	โรงเรียนภูมิปัญญาท้องถิ่น	หมู่ ๖,๘ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๒	สวนทุเรียน/อินทผลัม	หมู่ ๒,๖,๗,๘,๑๑ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๓	การทำน้ำพริกปลาร้าสับ	หมู่ ๘,๑๒ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
<b>๒. ด้านหัตถกรรม</b>			
๑	การจักสานเส้นพลาสติก	หมู่ ๓ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๒	การทำไขเค็ม	หมู่ ๘ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๓	การทำแหนมเห็ด/ปลาต้ม	หมู่ ๘,๑๒ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
<b>๓. ด้านอุตสาหกรรม</b>			
<b>๔. ด้านการแพทย์ไทย</b>			
๑	การนวดแผนไทย	หมู่ ๒,๘ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๒	การทำลูกปะคบ	หมู่ ๑,๒,๓ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
<b>๕. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม</b>			
๑	การทำปลาแดดเดียว	หมู่ ๘,๑๒ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๒	การทำข้าวหลาม	หมู่ ๑,๒,๙ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
<b>๖. ด้านศิลปกรรม</b>			
๑	การรำภูไท	หมู่ ๓ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๒	ประติมากรรมหลวงพ่อกิน	หมู่ ๑๐ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
๓	ประติมากรรมเจดีย์สมอง	หมู่ ๘ ต.แก่งดินสอ อ.นาดี จ.ปราจีนบุรี	
<b>๗. ด้านภาษาและวรรณกรรม</b>			
<b>๘. ด้าน อื่น ๆ</b>			

\*\* หมายเหตุ ข้อมูล ณ วันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๗

ลงชื่อ .....  ..... ผู้บันทึก  
(นายไพรัตน์ ฤาประสิทธิ์)  
ผู้ช่วยนักวิชาการศึกษา

รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น

# ป่าเต่า ปลาไร่สับผัดสุกทรงเครื่อง





# ป้าเฒ่า

ผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูป



## ปลาร้าสับทรงเครื่อง

แหล่งวัตถุดิบจากอ่างเก็บน้ำนฤบดินทร์จินดาทำให้ได้ปลาที่สดสะอาดเนื่องจากเป็นปลาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ด้วยขั้นตอนการทำอย่างพิถีพิถันใส่ใจทุกสายละเอียด เพื่อให้ได้สินค้าที่สด สะอาด รสชาติจัดจ้านถึงใจ

ปลาร้าสับทรงเครื่อง หรือ (แจ่วบอง) เป็นเครื่องจิ้มหลักในสำรับกับข้าว เพื่อช่วยเพิ่มรสในการรับประทานอาหารปลาร้าสับนั้น ประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก กระเทียม หอมแดง ปลาร้า มีรสชาติเข้มข้น และสามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน



สนใจติดต่อ  
FB. ป้าเฒ่าผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูป  
TEL.0852750378

