

ทุเรียนนนท์

Nont Durian

“ทุเรียนนนท์” มีหลายพันธุ์และมีความพิเศษแตกต่างกัน มีทั้งพันธุ์ก้านยาว พันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี และพันธุ์กระดุมทอง ปลูกในจังหวัดนนทบุรี มีรสชาติดี หวานมัน หอม เนื้อละเอียด สีเหลือง

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55100042

Registration Number :

GI 55100042

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

11 พฤษภาคม 2553

Registered Date :

11 May 2010



“Nont Durian” has many varieties with their own uniqueness include Kan Yao, Mon Thong and Kradum Thong. All varieties are grown in Nonthaburi province. They have delicious taste, fatty sweet, fragrant and yellowish in colour.



ทุเรียนนนท์ มีหลายพันธุ์

และมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

Nont Durian has many varieties with their own uniqueness.



กรรมวิธีการเพาะปลูกทุเรียนชาวสวนในพื้นที่จะใช้ใบทองหลางเป็นส่วนผสมที่สำคัญของปุ๋ย จึงทำให้ทุเรียนนนท์มีคุณภาพที่ดี



With unique growing method of local farmer by using Thong Lang's leaves (*Erythrina variegata*) as main substance in fertilizer, make Nont Durian famous with its quality.



จังหวัดนนทบุรีมีสภาพภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มสภาพภูมิอากาศเหมือนเขตร้อนชื้นทั่วไป สภาพดินมีความอุดมสมบูรณ์มาก เพราะเป็นดินตะกอน และมีทรัพยากรน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้ทุเรียนนนท์มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และเป็นที่ยอมรับของประชาชนทั่วไป

General topography of Nonthaburi province is basin and has the same climate as general tropical. Nonthaburi has fertile soil because it is alluvial soil and also rich in water resource. This is the reason why Nont durian is outstanding and famous.



กระท้อนห่อบางกร่าง

Kathon-Hor-Bangkrang

“กระท้อนห่อบางกร่าง” เพาะปลูกในจังหวัดนนทบุรี ผลมีสีเหลืองนวล มีรสชาติความหวานที่โดดเด่น เนื้อแน่น ฟู ขาวปุยนุ่ม โดยอาศัยกรรมวิธีดูแลผลไม้ของ ชาวบางกร่าง

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55100041

Registration Number :

GI 55100041

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

8 มิถุนายน 2548

Registered Date :

11 May 2010

“Kathon-Hor-Bangkrang” is grown in Nonthaburi province. It has soft yellow skin and prominent sweetness with firm, fluffy and cotton-like pulp. It is grown using traditional method of Bangkrang people.



หวาน หอม เนื้อแน่นฟู ขาวปุยนุ่ม

Sweetness and fragrant with firm, fluffy and cotton-like pulp.

โดยเมื่อผลกระท่อนเริ่มเปลี่ยนเป็นสีกระดิ่งงาจะนำมาห่อด้วยใบตองแห้งหรือกระดาษ เพื่อป้องกันศัตรูพืช และช่วยให้ผลมีสีเหลืองนวลสวย

The folk wisdom of Bang Krang people as gardeners by wrapping it with dried banana leaves or paper to prevent the pests and make its skin beautiful yellowish.

จังหวัดนนทบุรี มีสภาพภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มดินตะกอนปากแม่น้ำมีความเข้มข้นของสารอาหารที่ผลไม้ต้องการ สภาพอากาศมีความสม่ำเสมอตลอดพื้นที่ และมีทรัพยากรน้ำที่สมบูรณ์เหมาะแก่การทำสวนผลไม้ โดยเฉพาะกระท่อนที่ได้ผลผลิตที่ดี

Topography of Nonthaburi province is basin which alluvial soil in the delta has plentiful nutrient for the fruits. The weather is stable all year long, together with plenty sources of water that are good for fruit planting, especially santol.



เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

Kohkret Pottery

“เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด” เป็นเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบ มีสีส้มอ่อนจนถึงแดงอมส้ม มีการตกแต่งลวดลายจากการกดด้วยแม่พิมพ์ แกะสลัก ชิด รวมทั้งฉลุโปร่ง เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่มีความงดงาม แข็งแกร่งคงรูป และทนทาน ผลิตในอำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55 100040

Registration Number :

GI 55 100040

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน:

11 พฤษภาคม 2553

Registered Date :

11 November 2010

“Kohkret Pottery” is unglazed pottery. It is light orange to red-orange in colour. It has decorated by using mold, carving, scratching or perforating. Kohkret Pottery has uniquely beauty, durability and strength. It is made in Pak Kret district of Nonthaburi province.

เครื่องปั้นดินเผาสีส้มอ่อนจนถึง แดงอมส้ม แข็งแกร่ง กทนทาน

Light orange to red-orange in
colour with durability and strength.



ดินที่ใช้ปั้นนั้นจะต้องเป็นดินเหนียวที่มีเนื้อละเอียด ไม่มีวัชพืช หรือกรวดทรายปน มีความเหนียว เนื้อดินจับกันแน่นเป็นก้อนไม่ร่วนซุยพื้นที่เกาะเกร็ดเป็นแหล่งดินที่ดีที่สุดสำหรับการทำเครื่องปั้นดินเผา จากเดิมที่ผลิตเพื่อใช้เองภายในครัวเรือน จนเริ่มมีผู้สนใจนำไปขายและเป็นที่ต้องการของท้องตลาด จึงได้เริ่มมีการผลิตเพื่อขายมาจนถึงปัจจุบัน

The clay that is suitable for pottery must be fine in texture, no weed or grit mixed, with thickness and the texture is firm enough to be molded. Kohkret is the best source of clay for making pottery. In the past, it has been used in local household but people and markets from outside Kohkret interested in its uniqueness, then, Kohkret people started making them for selling until now.