

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวแต่นด้านทิพย์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านด่าน (เมือง ฯ) ตำบล บ้านด่าน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมข้าวแต่นด้านทิพย์ เกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนในชุมชน เนื่องจากชาวบ้านในอดีตส่วนใหญ่รับประทานข้าวเหนียวกันทุกมื้อ เมื่อรับประทานข้าวเหนียวไม่หมด จึงนิยมนำข้าวเหนียวที่เหลือทิ้งไปคลุกกับน้ำตาล งาม แล้วนำไปตากแดดไว้ ๑ วัน แล้วจึงนำมาทอดให้พอง กลายเป็นขนมนางเล็ด หรือขนมข้าวแต่นขึ้น ซึ่งถือเป็นการถนอมอาหารประเภทข้าวอีกอย่างหนึ่ง และนางวาสนา ปาละสาร ได้ค้นพบสูตรในการทำขนมข้าวแต่นที่ผสมน้ำแดงโม้ขึ้นและได้นำไปลองทำดู ปรากฏว่า ขนมข้าวแต่นที่ได้ มีความอร่อย กลมกล่อม หอมกลิ่นน้ำแดงโม้ เป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วไปที่ได้ชิม ทำให้นางวาสนา ปาละสาร ได้รวมกลุ่มเพื่อผลิตเป็นรายได้เสริมหลังจากการว่างจากการทำนามาตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๔๔ โดยการนำของนางวาสนา ปาละสาร ซึ่งปัจจุบันเป็นประธานกลุ่ม ในอดีตนั้นมีสมาชิก ๑๕ คน ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด ๒๐ คน มีทุนเริ่มต้นในการผลิต ๑๕,๐๐๐ บาท โดยการระดมทุนจากสมาชิก ปัจจุบันมีเงินทุนหมุนเวียนในกลุ่มเป็นเงินสด ๓๐,๐๐๐ บาท เงินฝากธนาคาร ๒๙,๙๙๙ บาท อาคารและอุปกรณ์ของกลุ่ม ๓๑๘,๒๙๕ บาท รวมมูลค่าทรัพย์สินของกลุ่ม ๓๙๓,๒๙๔ บาท เมื่อเอ่ยถึงขนมไทยในสมัยก่อน น้อยคนนักที่จะไม่รู้จักขนมข้าวแต่นหรือเรียกกันติดปากว่า “ขนมนางเล็ด” เป็นขนมที่ทำมาจากข้าวเหนียวราดด้วยน้ำตาลคนไทยในอดีตจะทำขนมในเทศกาลหรือประเพณีต่างๆ เช่น ขนมห่อ จะทำในวันสาทหรือวันสงกรานต์ วันออกพรรษาจะทำกระยาสาท หรือทำขนมนางเล็ด ขนมหุข้าง เพื่อใช้ในการประกอบประเพณีเทศกาลชาติ จึงนับได้ว่าขนมไทยมีความสำคัญต่อประเพณี หรือเทศกาลต่างๆของคนไทยมาก ขนมไทยในอดีตเหล่านี้ยังอยู่คู่กับคนไทยตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน แต่ทุกวันนี้ขนมไทยจะทำตลอดทั้งปี โดยไม่จำเป็นต้องรอให้ถึงประเพณีหรือเทศกาลต่างๆ จึงนับได้ว่าขนมไทยมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของชุมชนมาก เพราะสามารถผลิตขายได้ตลอดทั้งปี ทำให้มีรายได้เพิ่ม

ให้กับครอบครัวอีกทาง ภูมิปัญญาชาวบ้านที่จะนำเสนอการทำขนมไทย ที่กล่าวในครั้งนี่คือ ภูมิปัญญาการทำ “ขนมข้าวแต่น” ข้าวแต่นด้านทิพย์ของกลุ่มทำขนมข้าวแต่นบ้านโยนข้า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ลักษณะที่โดดเด่น ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ ข้าวแต่นด้านทิพย์มีความโดดเด่นที่ลักษณะของข้าวแต่น จะปั้นเป็นชั้นพอคำ ทำให้สะดวกในการรับประทาน พร้อมทั้งมีการผสมคลุกเคล้า น้ำตาล และได้นำข้าวไปแช่น้ำแดงโม จึงทำให้ข้าวแต่นด้านทิพย์ มีความหอม อร่อย กลมกล่อมเป็นอย่างมาก อีกทั้งข้าวแต่นด้านทิพย์ เกิดจากการรวมกลุ่มของคนในชุมชน เป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีรายได้เสริมเพิ่มมากขึ้น สร้างงาน สร้างอาชีพ ให้คนในชุมชน ทำให้ความเป็นอยู่ของคนในชุมชนดีขึ้นอีกด้วย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวแต่นด้านทิพย์ เป็นการรวมกลุ่มของคนในชุมชน ที่มีการรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตสินค้าออกจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้แก่กลุ่ม ให้แก่ชุมชน เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีรายได้เสริมเพิ่มมากขึ้น สร้างงาน สร้างอาชีพให้คนในชุมชน ทำให้ความเป็นอยู่ของคนในชุมชนดีขึ้น มีรายได้มากขึ้น ทำให้คนในชุมชนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) วัตถุดิบและส่วนประกอบ มีดังนี้

- ข้าวเหนียว ๑๐ ก.ก.
- แดงโม ๔ ก.ก.
- เกลือ ๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล ๔ ชีด
- งาดำ ๑ ชีด
- น้ำมันพืช ๑๐ ลิตร

วิธีการประกอบอาหาร

๑. นำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก แล้วพักไว้ให้เย็น
๒. นำแดงโมมาคั้นเอาแต่น้ำแล้วพักไว้
๓. นำข้าวเหนียวที่พักไว้มาคลุกเคล้ากับน้ำแดงโม ,เกลือ ,งาดำ , น้ำตาล ที่เตรียมไว้ ผสมให้เข้า
๔. นำมาใส่แป้นพิมพ์ กดให้เสมอกัน
๕. นำไปตากแดดให้แห้ง ๑ วัน
๖. นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนให้พองฟูแล้วตักออก ทิ้งไว้ให้เย็นและสะเด็ดน้ำมัน
๗. นำมาบรรจุหีบห่อพร้อมนำออกจำหน่าย

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุคถัด และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
(แบบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า
๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



วัสดุ ในการทำข้าวแต๋นด้านทิพย์



นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าเข้าด้วยกันแล้วนำไปทอดใส่
แผ่นพิมพ์ให้เสมอกัน



นำไปตากแดดให้แห้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า
๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำไปตากแดดให้แห้ง



ตั้งกะทะน้ำมันให้เดือด แล้วทอดให้เหลือง ฟุ



นำไปบรรจุหีบห่อ



นำไปบรรจุหีบห่อ



นำไปบรรจุหีบห่อ



ภาพการคลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ก่อนนำไปกด
ใส่แผ่นพิมพ์ให้เสมอกัน



นำไปจัดจำหน่าย



นำไปวางจัดจำหน่าย



นำไปจัดจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มข้าวแต่นด้านทิพย์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

- เลขที่ ๔๑ หมู่ที่ ๗ ต.บ้านด่าน อ.บ้านด่าน จ.บุรีรัมย์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๔๑ หมู่ที่ ๗ ต.บ้านด่าน อ.บ้านด่าน จ.บุรีรัมย์

โทรศัพท์ ๐๘๑ - ๙๐๘๕๗๖๘ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ปี ๒๕๔๙ ผลการคัดสรร OTOP ระดับ ๔ ดาว

ปี ๒๕๕๑ ผลการคัดสรร OTOP ระดับ ๓ ดาว

ปี ๒๕๕๓ ผลการคัดสรร OTOP ระดับ ๔ ดาว

ปี ๒๕๕๕ ผลการคัดสรร OTOP ระดับ ๕ ดาว

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25