

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหาละแม แม่ลำเนา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน กลุ่มสตรีสหกรณ์พรุคินนาร่วมใจ อำเภอ คลองท่อม ตำบล พรุคินนา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. มะพร้าว
๒. น้ำตาลแดง
๓. น้ำตาลทรายขาว
๔. แป้งข้าวเหนียว และแป้งข้าวเจ้า
๕. เกลือ
๖. สมุนไพร

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
อุปกรณ์ ๑. กระทะใบบัว ๑ ใบ ๒. ไม้พายขนม ๒ อัน ขั้นตอนการผลิต(ดั้งเดิม) ๑. ชูดเตาเพื่อใช้ในการใส่กระทะใบบัว เพื่อกวนขนม โดยใช้กำลังคนชูดเป็นรูปตัว ! สามารถตั้งกระทะใบบัวตรงกลางและใส่ฟืนไม้ได้ทั้ง ๒ ข้าง ๒. ใส่ข้าวสารเหนียว ในอัตรา ๒ ส่วน แชน้ำหนึ่งวัน ๓. ใช้ข้าวจ้าวในอัตราส่วน ๑ ส่วน แชน้ำหนึ่งวัน ๔. แยกข้าวเหนียวและข้าวจ้าว บดกับครกบด(เครื่องโม่แป้ง) จนละเอียด ๕. แยกแป้งที่บดละเอียดแล้ว ใส่ถุงแห้งหุ้มทับไว้ให้สะเด็ดน้ำ เวลาประมาณ ๖ – ๘ ชม. ๖. เคี่ยวน้ำผึ้ง (น้ำตาลแดง) กับน้ำเปล่า จนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นกรองด้วยผ้าขาวบาง ๗. นำแป้งข้าวจ้าวและแป้งข้าวเหนียวพร้อมน้ำผึ้งมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ๘. ชูดมะพร้าวแล้วคั้นเอาหัวกะทินำไปตั้งไฟ เคี่ยวจนกะทิแตกมัน ๙. นำแป้งข้าวจ้าวและแป้งข้าวเหนียวที่คลุกเคล้าน้ำผึ้งแล้ว ใส่ลงในกระทะใบบัวที่เตรียมไว้ ๑๐. ใช้กำลังคน ๒ คน นั่งตรงข้ามกัน กวนขนมโดยใช้ไม้พาย กวนจนเหนียว ๑๑. เมื่อได้ความเหนียวตามต้องการแล้ว ตักพักไว้ ห่อใส่ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ เช่น กาบหมาก ๑๒. ขนมกาละแมที่ได้จะมีลักษณะเป็นห่อกลม ยาวประมาณ ๒๐ เซนติเมตร เวลารับประทานก็สามารถตัดเป็นแว่น ๆ ได้เลยโดยไม่ต้องแกะห่อกาบหมากออก นำไปเป็นขนมฝากให้กับญาติพี่น้องหรือแขกที่มาร่วมงาน (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	๑. ข้าวเหนียว ๑๖ ก.ก ๒. มะพร้าว ๘๐ ลูก ๓. น้ำตาลแดง ๕ ก.ก ๔. น้ำตาลทรายขาว ๒๐ ก.ก ๕. น้ำ ๑๐ ลิตร ๖. เกลือ ๒๐๐ กรัม อุปกรณ์ ๑. เครื่องกวนขนมกาละแม ๒. เครื่องชูดมะพร้าว ๓. เครื่องคั้นน้ำกะทิ ขั้นตอนการผลิต (ปัจจุบัน) ๑. นำข้าวเหนียวแช่น้ำ ประมาณ ๘ ชม. สรงให้สะเด็ดน้ำ ๒. นำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ขึ้นตั้งไฟ เคี่ยวจนกะทิแตกมัน ๓. ใส่เกลือ น้ำตาลแดงที่เชื่อมเตรียมไว้ ๔. ใส่ข้าวเหนียวแล้วตั้งไฟจนเดือดได้ที่ ๕. ใส่แป้งแล้วกวนไปจนกระทั่งเหนียวได้ที่ตามความต้องการด้วยเครื่องกวนกาละแม ๖. ตักใส่ภาชนะ (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี (ระบุเหตุผล)

ขนมกาละแมในปัจจุบัน นิยมทำขึ้นเพื่อค้าขายตามอัตราการสั่งของลูกค้า มีทั้งขายปลีก และขายส่ง โดยส่วนใหญ่จะขายดีในช่วงเทศกาลต่าง ๆ เช่นปีใหม่ สงกรานต์ เดือนสิบ ซึ่งนิยมซื้อเป็นของฝาก

กลับบ้าน มีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม หลายขนาด เช่น ห่อด้วยกาบหมาก ห่อด้วยถุงพลาสติกหรือใส่กล่อง เป็นแพคเกจรูปร่างเป็นห่อกลม ยาว หรือเป็นเม็ดสามเหลี่ยม มีการแต่งสี เช่น ดอกอัญชันจะเป็นสีม่วง ใบเตยจะเป็นสีเขียวอ่อน ความเชื่อ ขนมหาลาแมที่ใช้ในงานต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน คนโบราณจะมีความเชื่อว่า ขนมหาลาแมมีความเหนียวนุ่ม หวาน มัน ถ้านำมาเป็นขนมในงาน จะทำให้คู่บ่าวสาวมีความรักกันเหนียวแน่น

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางลำเนา ทองหนู

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มสตรีสหกรณ์พรุดินนาไร่ร่วมใจ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๖ หมู่ที่ ๒ ตำบลพรุดินนา อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่

โทรศัพท์ ๐๘๖ ๒๖๙ ๕๕๗๐ โทรสาร

E-mail

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

๑ . มผช.

๒. อย.

๓. OTOP ๔ ดาว

๔. ชนะเลิศการประกวดอาหารใส่เกลือไอโอดีนระดับจังหวัด ปี ๒๕๔๒

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอุทัยวรรณ จุลกลางกูร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 23 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปิยาภรณ์ รุ่งวรพงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางวิลาวรรณ บัวทอง

ตำแหน่ง เลขานุการสภาวัฒนธรรม อ.คลองท่อม

2. นางจินตนา สุพรรณพงศ์

ตำแหน่ง ปราชญ์ชาวบ้าน

3. นางทวน บุญส่ง รอง

ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรม ต.พุดดินนา

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางปรียา แก้วบำรุง

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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