

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : การทำขนมไทย ขนมชั้น และข้าวเหนียวเหลือง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านสุขลา อำเภอ ศรีราชา ตำบลทุ่งสุขลา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมไทย เป็นของหวานที่นิยมทำรับประทานกันในประเทศไทย สะท้อนถึงเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติ โดยแสดงถึงความละเอียดอ่อน ความพิถีพิถัน และความประณีตตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ จนถึงขั้นตอนการทำอย่างกลมกลืนของศาสตร์และศิลป์ ส่งผลให้ขนมไทยโดดเด่นด้านรสชาติที่อร่อยหอมหวาน สีสนับ รูปลักษณ์สวยงาม ชวนนํารับประทาน เป็นที่ต้องตาต้องใจแก่ผู้บริโภคทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ ปัจจุบันขนมไทย สอดแทรกอย่างกลมกลืนเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมประจำชาติ มีบทบาทสำคัญในพิธีการต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นงานบุญ งานเทศกาล หรือประเพณี ที่สำคัญ อันสะท้อนถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของแต่ละชุมชน ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ ขนมไทยยังแอบซ่อนความหมายอันเป็นมงคลไว้อย่างน่าสนใจ ไม่ว่าจะเป็นงานวันเกิด งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานแต่งงาน ก็จะมีขนมไทย ความหมายดี ๆ ประกอบอยู่ในพิธีอย่างขาดเสียไม่ได้ (เช่น ขนมถ้วยฟู มีความหมายแฝงคือ การเฟื่องฟู หรือ ขนมชั้น แสดงถึงการได้เลื่อนขั้นเลื่อนตำแหน่ง เจริญก้าวหน้า เป็นต้น)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

- ขนมชั้น เป็นขนมไทย ที่ถือเป็นขนมมงคล และจะต้องหยอดขนมชั้นให้ได้ ๙ ชั้น เพราะคนไทยมีความเชื่อว่า เลข ๙ เป็นเลขสิริมงคล หมายถึงความเจริญก้าวหน้า และขนมชั้น ก็หมายถึงการได้เลื่อนขั้น เลื่อนยศถาบรรดาศักดิ์ให้สูงส่งยิ่ง ๆ ขึ้นไป - ข้าวเหนียวเหลือง สีสนับที่สดใส สามารถทำได้หลายสี การทำข้าวเหนียวเหลืองวัตถุดิบที่สำคัญ คือ ขมิ้นสดที่นำมาตำละเอียด ไม่ใช้ขมิ้นผง เพราะหอมสู้ขมิ้นสดไม่ได้ และข้าวเหนียวที่ใช้ต้องใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงู จึงจะอร่อยและสวย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ขนมไทยเป็นขนมที่เกิดจากฝีมือล้วน ๆ เป็นของหวานที่มักทำและรับประทานกันในครัวเรือน มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ มีวิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ปราณีตบรรจง ของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ ขนมไทยทั่วไปจะมีความหวานนำ หรือมีความหวานจนรู้สึกในลิ้นของผู้รับประทาน การทำขนมไทยเป็นเรื่องที่ต้องศึกษาและฝึกฝน ต้องใช้ศิลปะ วิทยาศาสตร์ ความอดทน และความเป็นระเบียบ ความพิถีพิถันในการประกอบ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. แป้งท้าวยาย่ม 140 ก.
2. แป้งข้าวเจ้า 70 ก.
3. แป้งมัน 100 ก.
4. กะทิ 800 มล.
5. น้ำตาลทราย 400 ก.
6. กลิ่นมะลิ 1/2 ชช.
7. สีส้มอาหารตามชอบ อย่างละ 3 หยด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ใส่แป้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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