

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมบัวลอย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ตากฟ้า ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมบัวลอยเป็นขนมพื้นบ้านของชาวอำเภอดากฟ้ามาตั้งแต่ครั้งอดีต จากการบอกเล่าของท่านพระราชปัญญาเวที รองเจ้าคณะภาค ๔ หนเหนือ เจ้าอาวาสวัดตากฟ้า พระอารามหลวง บอกว่า ขนมที่ท่านเห็นตั้งแต่ท่านมาอยู่ที่อำเภอดากฟ้าหลายสิบปีที่ผ่านมาแล้ว และขนมที่ชาวบ้านอำเภอดากฟ้า ในสมัยก่อนนิยมนำมาทำบุญก็คือ "ขนมบัวลอย" ซึ่งมีความเป็นเอกลักษณ์และรสชาติไม่เหมือนใคร

ดังนั้นในวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ อำเภอดากฟ้าโดยสภาวัฒนธรรมอำเภอดากฟ้า จึงได้จัดประกวดการทำขนมพื้นบ้านขึ้น ณ วัดตากฟ้า พระอารามหลวง อำเภอดากฟ้า จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อรวบรวมสูตรขนม บัวลอยที่มีมาแต่ครั้งโบราณของอำเภอดากฟ้า และสูตรที่นำมาประยุกต์เข้ากับสภาพปัจจุบันจนถึงบัดนี้

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมบัวลอย (สูตร ๑)

เครื่องปรุง

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| - แป้งข้าวเหนียว(ตราดอกบัว) | - น้ำตาลทราย , น้ำตาลปีบ |
| - ไขนกกกระทา | - ดอกอัญชัน |
| - ฟักทอง | - กระทิสด |
| - น้ำปลา | |

หมายเหตุ สูตรเครื่องปรุง ใส่ได้ตามใจชอบ

วิธีทำ

- นำแป้งข้าวเหนียวใส่กระมังแล้วเทน้ำอุ่นใส่ลงไป นวดแป้งให้ได้ที นำมาปั้นให้พอคำแล้วรวกน้ำร้อน
- เคี่ยวกระทิกับน้ำตาลทรายและน้ำตาลปีบในหม้อให้เข้ากัน นำแป้งที่ปั้นเป็นลูก(ข้อ ๑) ที่รวกแล้วใส่ลงในหม้อที่เคี่ยวกระทิกับน้ำตาลทรายและน้ำตาลปีบ
- นำไขนกกกระทาที่ต้มแล้วมาใส่ภาชนะ เวลารับประทานให้ตักบัวลอยใส่ภาชนะที่ใส่ไขนกกกระทาไว้แล้ว

ขนมบัวลอย (สูตร ๒)

เครื่องปรุง

- | | |
|------------------|--------------|
| - แป้งข้าวเหนียว | - เผือก |
| - ฟักทอง | - ใบเตย |
| - กระทิสด | - น้ำตาลทราย |
| - มะพร้าวอ่อน | |

วิธีทำ

- นวดแป้งข้าวเหนียวกับเผือกต้มแล้วปั้นให้ละเอียด
- นวดแป้งข้าวเหนียวกับฟักทอง วิธีเดียวกัน
- นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำใบเตย
- นำน้ำตาลทรายกับน้ำเคียวให้เดือดในหม้อ แล้วเอาหัวกระทิกับเนื้อมะพร้าวใส่ลงไป
- ต้มน้ำร้อนให้เดือดอีกหม้อหนึ่ง เอาแป้งที่ปั้นลงรวกแล้วเอาลงในน้ำกระทิที่เคี่ยวบนเตา พอสุกยกลง

บัวลอย ๓ กษัตริย์ (สูตร-๓)

ส่วนประกอบ

- | | |
|------------------|------------------------------------|
| - น้ำ | ๓ ถ้วยตวง (ทำน้ำเชื่อม) |
| - แป้งข้าวเหนียว | ๒ ถ้วยตวง |
| - แป้งมัน | ๕ ช้อนโต๊ะ |
| - ใบเตย | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| - เผือก | ๒ ช้อนโต๊ะ (หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า) |
| - ข้าวโพด | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| - ฟักทอง | ๔ ช้อนโต๊ะ |
| - น้ำตาลทรายแดง | ๒ ถ้วยตวง |
| - กระทิ | ๒ ถ้วยตวง |

- เกลือ
 - มะพร้าวอ่อน
 - หัว
- ๑ ซ้อนชา
 - ๑ ลูก
 - ๒ ซ้อนโต๊ะ (หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า)

วิธีทำ

๑. นวดแป้งข้าวเหนียว แป้งมัน และน้ำเข้าด้วยกัน
 ๒. นึ่งเผือก ฟักทอง นำเผือกและฟักทองมายี แบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ส่วนที่ ๑ นำแป้งนวดกับเผือก ส่วนที่ ๒ นวดกับฟักทอง ส่วนที่ ๓ ผสมกับน้ำใบเตยให้เข้ากัน
 ๓. ส่วนที่ ๑ ใช้เผือกทำไส้ปั้นลูกพอควร ส่วนที่ ๒ ใช้ข้าวโพดสุก(ต้ม)ทำไส้ ส่วนที่ ๓ ใช้หัวทำไส้
- เสร็จแล้ว
- เสร็จแล้วนำไปลวกกับน้ำเดือดช้อนออกแล้วคั้นกระเทียมใส่เกลือที่เตรียมไว้เคี่ยวให้ขึ้น แล้วใส่น้ำตาลทรายที่เคี่ยวกับน้ำจนงวด
- หมายเหตุ ขั้นตอนการผสม เมื่อลวกแป้งสุกนำไปใส่ถ้วยแล้วนำน้ำตาลทรายที่เคี่ยวและกระเทียมใส่ตามชอบ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายวิชา ทองดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

อ.ตากฟ้า จ.นครสวรรค์

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