

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอาแปแลแปง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): อาแปแลแปง

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านละหารปาฆา หมู่ที่ 1 อำเภอ จะนะ ตำบล ช้างเผือก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

- ในช่วงฤดูฝนของทุกปี

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมแลแปง เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านตำบลช้างเผือก อำเภोजะนะ จังหวัดนราธิวาส นิยมทำรับประทานในช่วงฤดูฝน ขนมแลแปง ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่อดีต จากรุ่นสู่รุ่น จากครอบครัวสู่ครอบครัว โดยเฉพาะชาวบ้านที่มีฐานะยากจนถึงปานกลาง ด้วยวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในพื้นที่ และมีราคาที่ไม่สูงมากนัก และสามารถรับประทานได้ ทุกวัย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมแลแปง ของนางรอเมาะห์ ดือเร๊ะ เป็นขนมแลแปงที่มีการผสมกลิ่นธรรมชาติเช่น กลิ่นใบเตย กลิ่นอัญชัน เป็นต้นให้รสชาติที่ออกมา นุ่มรับประทาน ไม่มีกลิ่นแป้งสาเลี ทำให้ขนมแลแปง เป็นอาหารทางเลือกสำหรับครอบครัวที่มีลูกหลานในครัวเรือนหลายคน สามารถทำเพื่อรับประทานกันในครอบครัว ตลอดจนแบ่งปันกับเพื่อนบ้าน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำขนมอาแปแลแปง นิยมทำในครอบครัวที่มีฐานะยากจนถึงปานกลางจะนิยมรับประทานขนมชนิดนี้ เนื่องจากเป็นขนมวัตถุดิบที่มีราคาไม่สูง และเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่น ดังนั้น ขนมชนิดนี้จึงมีความสำคัญต่อครอบครัว ชุมชนเป็นอย่างมาก ที่ชุมชนควรส่งเสริมและถ่ายทอดภูมิปัญญาการขนมอาแปแลแปงสืบไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- | | |
|--------------|-----------|
| 1. แป้งสาลี | 1/2 กิโล |
| 2. ไข่ไก่ | 2 ฟอง |
| 3. น้ำใบเตย | 2 ถ้วยตวง |
| 4. น้ำเปล่า | 1 ถ้วยตวง |
| 5. เกลือ | 1 ช้อนชา |
| 6. น้ำตาล | 2 ช้อนชา |
| 7. น้ำมันพืช | |

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



เตรียมวัสดุอุปกรณ์



ร่อนแป้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



คั้นน้ำใบเตย



ใส่ไข่



เกลือและน้ำตาล



ใส่น้ำ ละลายส่วนผสมให้เข้ากัน พักแบ่งไว้ 1 ชั่วโมง



ตั้งกระทะ ให้ร้อน และทาน้ำมันพืชให้ทั่วกระทะ



อย่างขนมอาแปะแล่งให้สุกที่ละด้าน



เมื่อสุกเรียบร้อยแล้วก็สามารถรับประทานได้ โดยทานกับนมข้นหวาน หรือทานกับแกง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรอมะมา ดือเร๊ะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 18 หมู่ 1 ตำบลจะแนะ อำเภोजะแนะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ 093-674-3688 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายชำซูดิง สาและ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภोजะแนะ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายชำซูดิง สาและ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภोजะแนะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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