

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ยางตลาด ตำบล ดงสมบูรณ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมนางเล็ด หรือ ข้าวแต่น หรือรังแตน หมายถึง อาหารว่างที่ทำจากข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบหลัก โดยนำข้าวเหนียวมาแช่น้ำนึ่งสุก คลุก อาจผสมกับส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำแดงโม หรือน้ำผลไม้อื่น เกลือ น้ำอ้อย งาม้ากระทิ แล้วทำให้เป็นแผ่นหรือรูปแบบอื่น ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ หรือจากแหล่งพลังงานอื่น ทอดให้พอง อาจปรุงแต่งหน้าด้วยเครื่องปรุงต่างๆ เช่น น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว หมูหยอง น้ำพริกเผา ในกรณีที่แผ่นข้าวทำจากข้าวเหนียวโดยไม่มีส่วนประกอบอื่นเป็นส่วนผสม และมีน้ำตาลเคี้ยวเป็นเครื่องปรุงแต่งหน้า เรียกว่า "นางเล็ด" ขนมนางเล็ด เป็นข้าวเหนียวขาว และข้าวเหนียวดำทอดกรอบ ราดด้วยน้ำอ้อย เป็นขนมโบราณของคนเมือง (คนภาคเหนือที่พูดภาษาเหนือ) ทำเพื่อเลี้ยงแขกในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน ข้าวแต่น ถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านอีกประเภทหนึ่งเนื่องจาก นำข้าวที่เหลือจากการบริโภคประจำวัน นำมาขึ้นรูปต่าง ๆ เช่นวงกลม สี่เหลี่ยม แล้วตากแดด เก็บรักษาไว้ได้นาน เมื่อต้องการรับประทานก็นำมาทอดให้สุกแล้วราดด้วยน้ำอ้อยอีกครั้งหนึ่ง ขนมนางเล็ด หรือข้าวแต่น”เป็นขนมพื้นบ้านอาหาร พื้นเมืองมาตั้งแต่สมัยก่อนไม่สามารถสืบค้นได้ว่ามีมาตั้งแต่เมื่อใด ทางภาคใต้เรียกว่า “ข้าวพอง” ภาคกลาง และภาคอีสานเรียกว่า “นางเล็ด” เดิมชาวบ้านในอดีตมีอาชีพทำไร่ ทำนา มีรายได้น้อย เวลากินข้าวเหนียวเหลือก็จะนำไปตากแห้งเก็บเอาไว้ทอดกิน ถือเป็นกรรมนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังนำน้ำอ้อยที่เคี้ยวไฟอ่อน ๆ จนเหนียวข้นเมื่อเทไหลเป็นยางราดลงบนข้าวเหนียวที่ทอดจนพอง ทำมาเป็นขนมให้เด็กทาน จากภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมา “ขนมนางเล็ด” ก็ได้รับการพัฒนาขึ้นเรื่อยๆ จากที่เคยเป็นการถนอมอาหารเพื่อให้เก็บรับประทานไว้ได้นาน ไม่มีรสชาติอะไร เคล็ดลับในการปรุง การทำน้ำอ้อยสำหรับหยอดหน้าขนมนางเล็ด ให้เคี้ยวน้ำอ้อยจนข้นเหนียว ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยหยอดลงไปหน้าขนมนางเล็ด เพื่อให้ขนมนางเล็ดกรอบได้นานขึ้น การทอด หรือ จิ้นขนมนางเล็ด ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ขนมนางเล็ด

พองตัว และกรอบอร่อย และเชื่อว่าการรับประทานขนมนางเล็ด หรือถายขนมนางเล็ดให้กับพระสงฆ์จะทำให้ประสบความสำเร็จในชีวิต

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมนางเล็ดน้ำแดงโมกลุ่มบ้านดอนยานาง ตำบลดอนสมบูรณ์ มีรสชาติอร่อย สะอาด การจัดบรรจุใส่ถุงที่สวยงาม เพื่อจูงใจให้ผู้ซื้อสนใจมาอุดหนุนมากขึ้น ซึ่งข้าวแต่น้ำแดงโมที่บรรจุในถุงพลาสติกนั้นจะพิมพ์ชื่อกลุ่ม วันเดือนปีที่ผลิต ราคา ถุง ขนาดกลาง บรรจุ 6 ชิ้น ขยาย 10 บาท นี่ก็คืออภิมภิมปัญญาไทย เป็นอีกเนื้อหาสาระ "ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม" พื้นบ้านที่มีคุณค่าทางด้านโภชนาการตามแบบวิถีไทย รสชาติอร่อย ได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

วิธีการผลิตขนมเรียงเม็ด ๕. ๑. การผลิตขนมเรียงเม็ด นำข้าวเหนียวพันธุ์ กข.๖ แชน้ำค้ำคืน ๑ คืบ หรือประมาณ ๘ - ๑๐ ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวนุ่ม และพองตัว จากนั้นนำมาชามน้ำ และนึ่งข้าวให้สุก ๕.๒. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วผสมน้ำตาล น้ำแดงโม และเกลือ นำข้าวที่ผสมแล้วใส่ลงพิมพ์รูปทรงต่าง ๆ เช่น วงกลม วงรี สี่เหลี่ยม เป็นต้น ใช้มือกดให้เต็มพิมพ์ แล้วนำไป ตากแดดให้แห้ง ใช้เวลาประมาณ ๑ - ๒ วัน แล้วแต่ฤดู และสภาวะอากาศ หรืออบในอุณหภูมิ ๕๐ -๗๐ องศาเซลเซียส ระยะเวลา ๑๒-๑๕ ชั่วโมง ๕.๓.การทอดขนมเรียงเม็ด นำข้าวที่ตากแห้งสนิทแล้วไปทอดในอุณหภูมิ ๑๙๐ องศาเซลเซียส ระยะเวลา ประมาณ ๑ นาที หรือสังเกตจนกว่าข้าวจะพองตัวขึ้นมีสีเหลืองนวล ๕.๔.การทำน้ำอ้อย ล้างหม้อให้สะอาดเติมน้ำสะอาดประมาณ ๒๐๐ ซีซี นำไปตั้งไฟอ่อน เมื่อน้ำเดือด เติมน้ำอ้อย แล้วเคี่ยวจนเหนียว และมีกลิ่นหอม ๕.๕.การหยอดน้ำอ้อย นำข้าวที่ทอดแล้ว มาหยอดน้ำอ้อยให้เป็นรูปก้นหอย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เคล็ดลับในการปรุง

การทำน้ำอ้อยสำหรับหยอดหน้าขนมนางเล็ด ให้เคี่ยวน้ำอ้อยจนข้นเหนียว ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยหยอดลงไปหน้าขนมนางเล็ด เพื่อให้ขนมนางเล็ดกรอบได้นานขึ้น การทอด หรือ จินขนมนางเล็ด ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ขนมนางเล็ดพองตัว และกรอบอร่อย

๔.องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)..

- ๑.น้ำตาล หรือน้ำอ้อย
๒. กะทิ
- ๓.น้ำมันพืช
๔. แดงโม
๕. เกลือ

วิธีการผลิตขนมเรียงเม็ด

๕. ๑. การผลิตขนมเรียงเม็ด นำข้าวเหนียวพันธุ์ กข.๖ แชน้ำค้ำคืน ๑ คืบ หรือประมาณ ๘ - ๑๐ ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวนุ่ม และพองตัว จากนั้นนำมาชามน้ำ และนึ่งข้าวให้สุก ๕.๒. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วผสมน้ำตาล น้ำแดงโม และเกลือ นำข้าวที่ผสมแล้วใส่ลงพิมพ์รูปทรงต่าง ๆ เช่น วงกลม วงรี สี่เหลี่ยม เป็นต้น ใช้มือกดให้เต็มพิมพ์ แล้วนำไป ตากแดดให้แห้ง ใช้เวลาประมาณ ๑ - ๒ วัน แล้วแต่ฤดู และสภาวะอากาศ หรืออบในอุณหภูมิ ๕๐ -๗๐ องศาเซลเซียส ระยะเวลา ๑๒-๑๕ ชั่วโมง ๕.๓.การทอดขนมเรียงเม็ด นำข้าวที่ตากแห้งสนิทแล้วไปทอดในอุณหภูมิ ๑๙๐ องศาเซลเซียส ระยะเวลา ประมาณ ๑ นาที หรือสังเกตจนกว่าข้าวจะพองตัวขึ้นมีสีเหลืองนวล

๕.๔.การทำน้ำอ้อย ล้างหม้อให้สะอาดเติมน้ำสะอาดประมาณ ๒๐๐ ซีซี นำไปตั้งไฟอ่อน เมื่อน้ำเดือด เติมน้ำอ้อย แล้วเคี่ยวจนเหนียว และมีกลิ่นหอม

๕.๕.การหยอดน้ำอ้อย นำข้าวที่ทอดแล้ว มาหยอดน้ำอ้อยให้เป็นรูปก้นหอย

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)



นึ่งข้าวเหนียวก่อนนำมาทำขนมนางเล็ด



นำข้าวเหนียวที่ทำเป็นแผ่นตากแห้งมาทอดในน้ำมัน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



นำข้าวเหนียวที่ทำเป็นแผ่นตากแห้งมาทอดในน้ำมัน



นำข้าวเหนียวมาทำเป็นแผ่น



ข้าวเหนียวทำแผ่น



ข้าวเหนียวทำแผ่น



นำข้าวเหนียวที่ทำเป็นแผ่นที่ตากแห้งมาทอด



นำขนมนางเล็ดบรรจุใส่ถุงพร้อมขาย



ข้าวเหนียวตากแห้ง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านบ้านดอนยานาง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านบ้านดอนยานาง อำเภอเวียงตาล จังหวัดกาฬสินธุ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

องค์การบริหารส่วนตำบลดอนสมบูรณ์ หมู่ ๑ ตำบลดอนสมบูรณ์ อำเภอเวียงตาล จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ 043-835-402 โทรสาร

E-mail

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

รางวัลหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล ระดับ 3 ดาว

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