

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหั่น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ มโนรมย์ ตำบล คู้สำเภา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

"ขนมชั้น" เป็นขนมไทยโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคล โดยมีความเชื่อว่าจะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชั้น จึงจะเป็นศิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพ "ขนมชั้น" ถือเป็นขนมไทย ที่มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชั้นรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง "ขนมชั้น" เป็นขนมไทยโบราณที่จัดอยู่ในขนมประเภทแซ่บ (กึ่งแห้งกึ่งเปียกหรือแข็ง) ในอดีตนิยมใช้ขนมชั้นในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึงลำดับชั้นยศถาบรรดาศักดิ์ คนโบราณนิยมทำกันถึง 9 ชั้น เพราะถือเคล็ดเสี่ยงของเลข "9" ว่าจะได้ "ก้าวหน้า" ในหน้าที่การงานนอกจากนี้พระยาอนุมานราชธน "เสฐียรโกเศศ" ได้เขียนไว้ว่าขนมชั้นยังจัดอยู่ในชุดของขนมแต่งงานซึ่งในพิธีชัหมาก เนื่องจากมีชื่อที่เป็นสิริมงคล

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ส่วนผสมของขนมส่วนใหญ่จะเป็นกะทิ และน้ำตาล แป้ง 3 - 4 ชนิด แล้วแต่สูตรและความชอบเนื้อขนมในแต่ละแบบ ซึ่งแป้งแต่ละอย่างก็จะมีคุณสมบัติทำให้ขนมมีเนื้อต่างกัน ดังนี้ - แป้งมัน จะทำให้เนื้อขนมเนียน นุ่ม เหนียว หนืด ดูใสเป็นมัน - แป้งข้าว จะทำให้เนื้อขนมเนียน เหนียว แข็ง แต่จะใสน้อยกว่าแป้งมัน - แป้งข้าวเจ้า จะทำให้เนื้อขนมแข็ง และอยู่ตัว - แป้งถั่วเขียว จะทำให้ขนมอยู่ตัว ไม่เหนียวมากเกินไป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

"ขนมชั้น"

ส่วนผสม

- แป้งทำขนมชั้นสำเร็จ 1 กก.
- น้ำตาลทราย 8 ชีด
- มะพร้าวขูด 1.5 กก.
- น้ำ 1.4 กก.
- ใบเตย 30 ใบ

วิธีทำ

1. เริ่มต้นคั้นกะทิให้ได้ 1.4 กก. นำน้ำตาลทรายที่กำหนดไว้เทใส่หม้อ ยกขึ้นตั้งไฟให้ร้อนจนน้ำตาลละลาย แต่อย่าให้เดือด ยกลงนำไปลอยน้ำเพื่อให้หายร้อน
2. เทแป้งใส่กะละมัง นำกะทิที่เย็นแล้ว ใส่ลงในแป้งทีละน้อย แล้วนวดแป้งไปเรื่อย ๆ สังเกตว่ายกมือขึ้นแล้วแป้งไหลลงมาไม่ขาดเป็นอันว่าใช้ได้ ให้เทกะทิลงให้หมด นำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง เสร็จแล้วให้แบ่งแป้งเป็น 2 ส่วน นำใบเตยตำให้แหลกนำไปผสมน้ำเล็กน้อย คั้นเอากากออก กรองเอาน้ำใบเตยผสมกับแป้งที่แบ่งไว้ 1 ส่วน
3. ตั้งน้ำให้เดือด โดยใช้ไฟแรง นำภาดลงนึ่งให้ร้อน แล้วตักแป้งลงไปนึ่งทีละชั้น ๆ ละ 5 นาที สลับกันจนหมด จะได้ขนมชั้นที่หอม หวาน มัน เหนียวนุ่ม จะได้ 2 ภาดเหลี่ยม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ขนมชั้น (แบบดั้งเดิม)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขนมชั้น (แบบประยุกต์)



ขนมชั้น (แบบดั้งเดิม)



ขนมชั้น (แบบประยุกต์)



ขนมชั้น (แบบดั้งเดิม)



ขนมชั้น (แบบประยุกต์)



ขนมชั้น (แบบดั้งเดิม)



ขนมชั้น (แบบประยุกต์)



ขนมชั้น (แบบดั้งเดิม)



ขนมชั้น (แบบประยุกต์)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพนามเตย อำนก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

381 หมู่ 4 ตำบลคั้งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

381 หมู่ 4 ตำบลคั้งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 087-2028474 โทรสาร

E-mail

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

ได้รับวุฒิปัตร์ ผ่านการเป็นวิทยากรให้ความรู้วิชาธุรกิจขนมไทยของศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอมโนรมย์

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