ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมชั้นครั่ง
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านกุดจอก อำเภอ หนองมะโมง (วัดสิงห์) ตำบล กุดจอก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

โอกาสที่ทำในงานบุญ เช่นงานแต่ง งานบวชนาค งานทำบุญสงกรานต์ ในงานมงคลต่างๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ชุมชนบ้านกุดจอกอบพยมมาจากเวียงจันทร์มาตั้งถ่นฐานในหมู่บ้านกุดจอกประมาณ ๑๐๐ กว่าปี ได้นำอาหารมาประกอบอาชีพ ค้าขายในชุมชน ต่อมาได้แพร่หลายและนำอาหารทำขึ้นในงานมงคลต่างๆ จนกลายมาเป็นอาหารหวานของชุมชน ท่ได้รับการยอมรับมาจนถึงทุกวันนี้

ครั้ง เป็นสัตว์ชนิดหนึ่งที่อาศัยต้นฉำฉา ในอดีตกลุ่มผู้ทอผ้าจะใช้ครั่งในการย้อมผ้าไหม ซึ่งให้สีแดงเป็นสีย้อมจากธรรมชาติ นำครั่งไปใช้ในการส่งพัสดุไปรษณีย์ เมื่อผูกเชือกแล้วต้องหยดครั่ง เพื่อป้องกันไม่ให้เชือกกลื่นไหล และครั้งยังถูกนำไปใช้ในการแต่งสีอาหารคาว อาหารหวาน ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งแสดงถึงภูมิปัญญาหลากหลายของบรรพบุรุษไทยได้เป็นอย่างดี ตัวอย่างขนมหวานที่นิยมของบ้านกุดจอกขนมชั้น ตามเคล็ด นิยมทำ ๙ ชั้น หมายถึงความก้าวหน้า เลื่อนชั้น เลื่อนเงินเดือน หรือเลื่นยศถาบรรดาศักดิ์
วิธีละลายสี่ครั่ง ครั่ง ๔ ขีด ใบเหมือด ๑๐ ใบ น้ำ ๑๐ ลิตร นำครั้งไปผึ่งลมให้แห้งล้างใบเหมือดให้สะอาด ใส่ครั่งพร้อมใบเหมือดลงในหม้อเติมน้ำ ใช้ความร้อนปานกลาง ในการเคี่ยว ประมาณ ๑๕ นาที นำครั้งใส่หม้อต้มต่อจนครั้งละลายดี ประมาณ ๑๐ นาที ยกลงกรองด้วยผ้าขาวบาง นำน้ำครั้งที่ต้มแล้วไปตากแดด ๑ วัน จึงนำน้ำครั่งที่ได้นี้ไปผสมแป้งต่อไป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมในการนำขนมชั้นมาใช้ในประเพณีมงคลต่างบอกถึง ความเจริญก้าวหน้า ให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน เพราะในการทำขนมจะช่วยกันทำ ร่วมกันทำในงานต่างๆ ตั้งแต่การขูดมะพร้าว นวดแป้ง ตลอดจนถึงการนึ่งขนมซึ่งต้องใช้เวลาในการนึ่งแต่ละชั้นจนครบเก้าชั้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีละลายสีครั้ง ครั้ง ๔ ขีด ใบเหมือด ๑๐ ใบ น้ำ ๑ ลิตร นำครั้งไปผึ้งลมให้แกห้งล้างใบเหมือดให้สะอาด ใส่ครั้งพร้อมใบเหมือดลงในหม้อเติมน้ำใช้ความร้อนปานกลาง ในการเคี่ยว ประมาณ ๑๕ นาที นำครั้งใส่หม้อต้มต่อจนครั้งละลายดี ประมาณ ๑๐ นาที ยกลงกรองด้วยผ้าขาวบาง นำน้ำครั้งที่ต้มแล้วไปตากแดด ๑ วัน จึงนำน้ำครั่งที่ได้นำไปผลมแป้งต่อไป

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า ๒ ขีด

แป้งท้าวยายหม่อม ๗ ขีด

มะพร้าวขูด ๒ กก.

น้ำตาลทราย ๑ กก. น้ำครั่ง ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นำมะพร้าวมาขูดมาคั้นเอาแต่หัวกะทิ ๑ ลิตร

๒. นำแป้งทั้ง ๓ ชนิด น้ำตาลทรายใส่ภาชนิสำหรับนวดแป้ง นวดให้เข้ากัน สลับกับการเติมหัวกะทิลงกันไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลทรายหมด ประมาณ ๔-๕ ครั้ง หมักแป้งไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง จึงเทหัวกะทิที่เหลือทั้งหมดลงในแป้ง คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน

๓. กรองแป้งด้วยผ้าขาวบาง และแบ่งแป้งที่กรองแล้วใส่ภาชนะเป็น ๒ ส่วน ส่วนหนึ่งนำน้ำครั่งผสมลงในในแป้งจะได้สีแดง อีกส่วนหนึ่งเป็นสีขาว

๔. นำถาดสี่เหลี่ยมขนาดกลางทาน้ำมัน ใส่รังถึงนึ่งให้ถาดร้อนจัด ตักแป้งสีแดงใส่ถาด นึ่งแป้งให้สุก ประมาณ ๑๕ นาที ตักแป้งสีขาวใส่ นึ่งแป้งให้สุก ตักแป้งสีแดงและแป้งสีขาวสลับกันจนไปจนครบ ๙ ชั้น นึ่งครั้งสุดท้ายให้นานกว่าทุกชั้นจนสุกทั่วกันดี ยกลงทิ้งไฟ้ให้แย็น

๕. เมื่อขนมชั้นเย็นจึงตัดเป็นรูปตามที่ต้องการ (ส่วนผสมส่วนนี้จะได้ขนมชั้นครั่ง ขนาด ๑ ถาดกลาง

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)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

ต่อวัน ๔๐๐ บาท

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางสมควร จบศรี
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
๑๑๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลกุดจอก อ.หนองมะโมง จังหวัดชัยนาท
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
โทรศัพท์ โทรสาร
E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายมานิตย์ แพ่งกุล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 24 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 25๕๗

ผู้บันทึกข้อมูล นางยุภาพร เทพพักทัน
ตำแหน่ง นักวิชการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางวชิราภรณ์ เพ็ชรล้อม
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 29 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 25๕๗