

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมไข่นกกระสา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านโคกปริเม็ง อำเภอ สุโขทัย ตำบล ปะลุ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานได้ทุกโอกาส เป็นอาหารที่ใช้สำหรับเสิร์ฟแขกบ้านแขกเมือง เป็นอาหารว่าง

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สันนิษฐานว่า “ขนมไข่นกกระสา” เกิดขึ้นสมัยรัชกาลที่ ๒ จากพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงเอ่ยถึงขนมไข่นกกระสาว่า “ไข่นกกระสาเหมาะมีรสหอม หวาน ติดสีสไบคลุม หุ้มห่ม ดวงพุดตาน “หอม ปรากฏกลโกสมุข ติดสีสไบคลุม หุ้มห่ม ขนมไข่นกกระสา จัดเป็นอาหารว่างของคนไทยตั้งแต่โบราณ เป็นขนมที่ต้องใช้ความประณีตในการปั้นตัวแป้ง หลังจากห่อหุ้มไส้แล้วให้มีลักษณะเป็นรูปไข่นก ทำให้มีลักษณะขนมให้ดูนุ่มนวล

นางแก่นแก้ว จิตติได้รับการสืบทอดมาจากคุณแม่ของท่านเอง และได้ไปเรียนเพิ่มเติมจากคนเฒ่าคนแก่ในอำเภอสุโขทัย บวกรับเป็นคนชอบอาหารไทยเป็นชีวิตจิตใจจึงสามารถใช้ประกอบอาชีพเลี้ยงครอบครัว และได้ถ่ายทอดวิชาความรู้ให้กับผู้ที่สนใจตลอดมา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมไข่นกกระสาเป็นขนมโบราณของไทย โดยสมัยก่อนเป็นของหวานสำหรับเจ้านายชั้นสูง หรือเรียกว่าขนมในวัง มีลักษณะพิเศษ ที่มีความประณีตสวยงาม รสชาติ หอม กลมกล่อมสีส้มที่สวยงาม น่ารับประทาน มีความโดดเด่นด้าน รสชาติของความเป็นธรรมชาติ และความเป็นไทยที่มีสีสันน่ารับประทาน ดังนั้นเพื่อให้ขนมไข่นกกระสาได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป จำเป็นจะต้องมีการพัฒนา รูปแบบการผลิตรวมทั้ง ปรับปรุงสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ๆ โดยไม่ทิ้งรสชาติดั้งเดิม โดยใช้วัสดุธรรมชาติให้มากขึ้น และบรรจุภัณฑ์เอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างสวยงามให้เป็นที่น่าสนใจ และยังสามารถเก็บรักษาได้ เพื่อเป็นที่ต้องการของตลาดอาหารไทย ที่ปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมทั่วโลก และยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นขนมโบราณของไทย เป็นของหวานสำหรับเจ้านายชั้นสูง หรือเรียกว่าขนมในวัง มีลักษณะพิเศษ ที่มีความประณีต

สวยงาม รสชาติ หอม กลมกล่อมสีส้มที่สวยงาม เป็นการบอกบอกของสังคมไทยนั้นมีความอบอุ่นอารี ปราณีในศิลปะต่างๆ และมีความอ่อนโยนในสร้างสรรค์ผลงาน เป็นวิถีชีวิตของคนไทยที่ได้รับการยอมรับนานาประเทศ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๑.๑ สาคุเม็ดเล็ก 3/4 ถ้วย
- ๑.๒ น้ำอุ่น 1/2 ถ้วย
- ๑.๓ น้ำเปล่า 1/4 ถ้วย
- ๑.๔ น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าว 1/2 ถ้วย
- ๑.๕ แป้งมัน 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ๑.๖ ถั่วเขียวเลาะเปลือกแล้ว 1/2 ถ้วย
- ๑.๗ น้ำมันพืช 1 ถ้วย
- ๑.๘ เกลือปน 1 ช้อนชา
- ๑.๙ น้ำตาลทราย 1 1/2 ช้อนชา
- ๑.๑๐. รีกไทยปน 1/2 ช้อนชา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
ขั้นตอนกระบวนการผลิต ๑.ถั่วเขียวเลาะเปลือกแล้ว 1/2 ถ้วย นำไปแช่น้ำร้อนพอบาน แล้วนำไปนึ่งให้เปื่อยแล้วนำมาบดให้ละเอียด ๒ .เอาน้ำมันพืชใส่กะทะ เอาฟริกไทยปน ผัดกับเกลือปน และน้ำตาลทราย แล้วเอาถั่วที่บดลงผัดให้หอม ผัดจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ให้รวมตัวเป็นก้อน แล้วทิ้งไว้ให้เย็น นำมาปั้นเป็นก้อนเล็กๆ ขนาดปลายนิ้วหัวแม่มือ ๓ . ต้มน้ำ 1/2 ถ้วย ให้เดือด ทิ้งไว้ให้พอคลายร้อนแล้วเทลงในชามที่ใส่สาคุไว้ คนให้เข้ากัน เอาน้ำเปล่าละลายกับน้ำตาลปีบ และนำมานวดกับสาคุที่ใส่น้ำอุ่นแล้วพอเข้ากัน ผสมแป้งมันลงไป เพื่อให้ประสานกัน และช่วยให้เหนียวมากยิ่งขึ้น ๔ .จากนั้น นำมาปั้นเป็นแผ่น เอาไส้ที่ปั้นไว้ใส่ ห่อหุ้มด้วยสาคุให้มิดคลึงเบาๆ ให้เป็นรูปไข่นกกระสา แล้วเอาใส่ในรังถึงที่ปูด้วยใบตองทาน้ำมันไว้ นึ่งประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ก็จะสุก เอาน้ำกะทิคั้นข้นๆ ต้ไฟพอเดือด ทาให้ทั่ว ตักใส่จานรับประทานได้	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ล้างเหลืองต้มให้สุกเอาเปลือกออก



ร่อนแป้งกับสาคุห้มีความนุ่ม



ปั้นให้เป็นกลม



นำไปนึ่งให้สุกพอประมาณ



ต้องเปิดดูตลอดระยะการนึ่ง



การวางจะต้องไม่ให้ชิดกัน



การเลือกสา쿠ที่มีคุณภาพ



วางบนถาดแต่งด้วยผักกาดหอม



เจียวหอมและกระเทียมเพิ่มความอร่อยในการรับประทาน



ลูกค้าผู้สนใจเข้ามาซื้อ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สร้างรายได้ให้กับกลุ่มสมาชิก และครอบครัว และได้ออกไปสาธิตในงานต่างๆที่ทางรัฐจัดให้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแก่นแก้ว จิตติ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ศูนย์โอท็อปอำเภอสุโขทัย หมู่ที่ ๑ ตำบลปะลารัฐ อำเภอสุโขทัย จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๕ หมู่ที่ ๑ ตำบลปะลารัฐ อำเภอสุโขทัย จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๔๐

โทรศัพท์ ๐๘๖ ๙๖๗ ๖๘๙๕ โทรสาร

E-mail

-

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

ได้รับรางวัลภูมิปัญญาดีเด่นประจำปี ๒๕๔๐ ด้านการทำอาหาร จากกรมส่งเสริมพัฒนาอาชีพ กรมพัฒนาชุมชน

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานประจำอำเภอสุไหงปาดี

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานประจำอำเภอสุไหงปาดี

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสุภัทรา ศรีวิไล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2. -

ตำแหน่ง -

3. -

ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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