

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : การทำขนมทองม้วน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน ชุมชนบ้านเมืองเก่า อำเภอ เวียงเก่า ตำบล เมืองเก่าพัฒนา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

สามารถหาซื้อได้ที่คุณประภาพรโดยตรง หรือตามเบอร์โทรศัพท์ ๐๘๐ ๓๕๘ ๐๘๐๔ เพื่อความเป็นการสร้างงานสร้างรายได้ให้ครอบครัวตลอดจนลดการเคลื่อนย้ายอพยพแรงงานภายในชุมชน และที่สำคัญเป็นการร่วมกันผลิตขนมทองม้วนโดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นมาแปรรูปผลิตภัณฑ์ของตนเอง เรื่อยมาเป็นผลิตภัณฑ์ จนมาถึงปัจจุบัน ในอนาคตจะนำสมุนไพรที่มีในท้องถิ่นที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ขาเขี้ยว ใบบัวบก กระเจี๊ยบแดง ผสมลงในแป้งขนมทองม้วน ให้เกิดสีสันและดีต่อสุขภาพของผู้รับประทาน ซึ่งสมุนไพรดังกล่าวมีประโยชน์นำมาใช้ด้านอนุมูลอิสระ แก้อ่อนใน กระหายน้ำ ลดไขมันในเส้นเลือด และจะพัฒนาต่อไป จนเป็นที่นิยมของผู้บริโภคและเป็นเอกลักษณ์ของ “ ขนมทองม้วนประภาพร ” มาจนถึงปัจจุบัน

ส่วนประกอบ

แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ กะทิ เนย งาดำ และเกลือเสริมไอโอดีน

การทำขนม

เมื่อได้แบ่งตั้งส่วนประกอบแล้ว ให้ปรับเตาไฟฟ้า ทดสอบเตาหยอดแป้งลงที่เตาสลับเตา เพื่อความง่ายต่อการทำ

หมายเหตุ สิ่งสำคัญที่สุดคือความสะอาด

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมทองม้วนประภาพร มีจุดกำเนิด จากนางสาวประภาพร ศรีชาแอน ผู้ประกอบอาชีพอิสระ หลังจากที่ได้ต่อสู้ชีวิตขายแรงงานที่กรุงเทพมหานคร เป็นระยะเวลากว่า ๑๐ ปี (๒๕๓๔-๒๕๔๓) เพื่อหาเงินมาเลี้ยงครอบครัว

หลังจากกลับมาอยู่บ้านที่อำเภอเวียงเก่า เงินทองที่เก็บหอมไว้ก็หมดไปกับการใช้จ่ายในรูปแบบต่างๆ จึงคิดหาอาชีพที่จะสร้างรายได้ให้พอมีอยู่มีกิน ทำอะไรหลายแต่ไม่บรรลุผลสำเร็จ จึงคิดว่าจะทำอะไรดี ที่จะเป็นแนวส่งเสริมอาชีพที่สามารถทำเองได้ที่บ้านโดยไม่ต้องออกไปรับจ้าง เมื่อต้นปีพุทธศักราช ๒๕๕๓ จึงคิดว่าจะเริ่มทำอะไรดี เพื่อให้มีเงินมาใช้จ่ายใช้สอยภายในครอบครัว ดังนั้น จึงนึกออกว่า มีญาติพี่น้องที่อยู่กรุงเทพมหานคร ทำขนมทองม้วนส่งตามร้าน เมื่อคิดดังนั้นจึงเดินทางไปได้ไปหาสูตรทองม้วนมาจากญาติที่อยู่กรุงเทพมหานคร ลองทำเป็นอาชีพ จากนั้นได้ลองทำตามสูตร ลองผิดลองถูก โดยทำเป็นแผ่นทรงกลม นำออกขายที่ไร่ศรีเวียงและตามร้านที่หมู่บ้าน แต่เดิมไม่มีชื่อและไม่ได้ติด(ยี่ห้อสติกเกอร์)ที่ผลิตภัณฑ์ ได้พัฒนารูปแบบมาเรื่อยๆ

จนถึงปี ๒๕๕๕ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนารูปแบบของสินค้าให้เป็นที่ยอมรับของผู้ซื้อ จึงได้ลงทุนซื้อเครื่องอบขนมทองม้วนระบบไฟฟ้ามา ชนิด ๔ หัวอบ โดยสั่งทำพิเศษจากกรุงเทพมหานคร และลองจัดทำฉลากชื่อผลิตภัณฑ์ขึ้น เพื่อให้ผู้ซื้อได้จำได้ และสะดวกต่อการติดต่อ ได้มีผู้สนใจมาขอศึกษาดูงานเรียนรู้ ในอนาคตมีความคิดที่จะรวมกลุ่มเพื่อพัฒนารูปแบบสินค้าให้เป็นที่ยอมรับ และยกระดับทองม้วน และจะขอจดทะเบียนเป็นกลุ่มแม่บ้าน เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีของสมาชิกในอนาคตเพื่อลดการเคลื่อนย้ายแรงงานในชุมชนได้ และสิ่งที่สำคัญเป็นการร่วมกันผลิตขนมทองม้วนโดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นมาแปรรูปผลิตภัณฑ์ของตนเอง เช่น ชาเขียว บัวบก กระเจียบ เพื่อให้เกิดคุณค่าของผลิตภัณฑ์ และดีต่อสุขภาพ ในปัจจุบัน ได้การผลิตขนมทองม้วน เน้นความสะอาด ราคาไม่แพง ผลิตเอง ขายเองภายในชุมชน ตอบสนองเศรษฐกิจแบบพอเพียง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

มีรูปแบบเฉพาะตัว โดยมีการออกแบบเอง มีแนวคิดการขาย ที่มุ่งเน้นถึงความพอดี ไม่มุ่งเน้นกำไรมากนัก ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การผลิตเพื่อขายภายในชุมชน เน้นเพื่อความเป็นอยู่ที่ดี ราคาแบบมิตรภาพ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบ
แป้งมัน
แป้งข้าวเจ้า
แป้งสาลี
น้ำตาล
ไข่
กะทิ
เนย
งา
เกลือไอโอดีน
น้ำสะอาด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

นำแป้งมัน แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า ปริมาณที่เท่ากัน คนให้เข้า-การทำขนมทองม้วนในปัจจุบัน ได้นำเอาเทคโนโลยีจากกัน ใส่ไข่เล็กน้อย ใส่ไข่ น้ำตาล กะทิ เนย งา เกลือ ตีให้เข้า กัน เสร็จการประกอบแล้วเตรียมใส่เตาอบไฟฟ้า ทดสอบ ปรับความร้อนก่อนเสมอ ในสมัยดั้งเดิม การทำขนมทองม้วน ใช้เตาถ่านหุงข้าวกับทำต้องระมัดระวังในการผลิต -การผลิตใช้เวลานาน -ภาชนะในการจัดใส่เป็นถาด ไข่ยางรัด ผลิตภัณฑ์ -ผู้บริโภคไม่มั่นใจในการผลิต -สถานที่ผลิตไม่ชัดเจน

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



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

ผลิตไฟฟ้ามาเป็นเครื่องผลิต (เครื่องอบหรือการทำให้สุกด้วยไฟฟ้าซึ่งเป็นสิ่งสะดวกและสามารถปรับระดับไฟฟ้าให้ได้รับมาตรฐาน ขนมที่ทำจึงสำเร็จออกมาอย่างมาตรฐาน ไม่ไหม้ ผลิตภัณฑ์ สวยงาม นำรับประทาน ในปัจจุบันภาชนะที่ใส่ได้มาตรฐานสะอาด -มีเครื่องปิดผนึกผลิตภัณฑ์ -ติดตราผลิตภัณฑ์สินค้าชัดเจน -สะอาด -ติดต่อสื่อสารสะดวก -ผลิตภัณฑ์นำรับประทาน

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เตาอบระบบไฟฟ้าแบบ ๔ ช่อง



วิธีอบทองม้วน



การสลับเตาอบขนมทองม้วน



การสลับเตาอบ



เครื่องปิดปากถุงระบบไฟฟ้า

ผนึ้กปิดปากถุง



ผลิตภัณฑ์ที่ปิดปากถุงแล้ว



สติ๊กเกอร์ ชื่อผลิตภัณฑ์



สำรวจถุงขนมทองม้วนพร้อมจำหน่าย



ถุงผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

-สามารถสถิติให้ชมได้ และพร้อมจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวประภาพร ศรีชาแอน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๙๙ หมู่ที่ ๓ ตำบลเมืองเก่าพัฒนา อำเภอเวียงเก่า จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๙ หมู่ที่ ๓ ตำบลเมืองเก่าพัฒนา อำเภอเวียงเก่า จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ ๐๘๐ ๓๕๘๓๘๓๑ โทรสาร ๐๔๓ ๔๓๘ ๑๖๖

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายวรวิชา ทองชาวนา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 7 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายวรวิชา ทองชาวนา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายวิทยา ศุภรัมย์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลเมืองเก่าพัฒนา ประธานกรรมการ

2. เจ้าอธิการบุญรอด ฐานวโร

ตำแหน่ง เจ้าคณะตำบลเมืองเก่าพัฒนา กรรมการ

3. นางลักขณา สกุลวิวัฒน์

ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา สำนักงานองค์การบริหารตำบลเมืองเก่าฯ กรรมการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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