

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหัวผักกาด ต.บางตีนเป็ด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล บางตีนเป็ด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ป้าอ้วน วิบูลย์ ชาวบางตีนเป็ด ได้เล่าให้ฟังถึงความประทับใจ ความปลาบปลื้มใจ ในการที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายาฯ เสด็จทรงเยี่ยมและติดตามการดำเนินงานโครงการสายรักแห่งครอบครัวใน พระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ณ วัดบางปรุง และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก องค์การบริหารส่วนตำบลบางพระ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เมื่อวันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๕๑ ท่านเสด็จชมร้านค้า ต่าง ๆ ของโครงการสายใยรักฯ และได้ทรงแวะชิมขนมหัวผักกาดของกลุ่มแม่บ้านบางตีนเป็ด พร้อมสั่งให้ผู้ ตามเสด็จซื้อขนมหัวผักกาดไป ๖ กล่อง หลังจากนั้นประมาณหนึ่งสัปดาห์ มีโทรศัพท์จากวังสุโขทัยติดต่อมา เพื่อขอเรียนการทำขนมหัวผักกาด “ป้าก็นึกว่าเด็ก ๆ จะมาขอเรียนกันเอง จึงตอบกลับไปว่าขอเวลาอีก ๒ – ๓ วันก่อน ก็รู้สึกดีใจที่เด็ก ๆ สนใจจะไปทำมาหากินกันหลังจากนั้นอีกประมาณ ๔ วัน ก็มีโทรศัพท์จากวังมาอีก ครั้งนี้จึงรู้ว่าพระองค์ท่านสนใจส่งพนักงานร้านศิลาชีพ ๙๐๔ มาเรียน สำหรับเคล็ดลับในการทำ ขนมหัวผักกาดนั้น “ป้าอ้วน” บอกว่า เป็นเรื่องของน้ำที่ใช้คั้นกะทิ ถ้าเป็นน้ำในโถงปูนต้องเป็นน้ำที่ขังไว้นาน ถึง ๑๐ ปี แต่ถ้าเป็นน้ำประปาต้องขังทิ้งไว้ประมาณหนึ่งอาทิตย์ โดยอย่าขังโถงปูน มิฉะนั้นขนมจะยุ่ยไม่เหนียว ส่วนหัวไชเท้าต้องอ่อน อย่งใช้ที่เนื้อเป็นฝ้าหรือแก่เกินไป เวลาควรต้องใช้ไฟอ่อน ๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

๑. แป้งมันสำปะหลัง ๑,๕๐๐ กรัม
๒. แป้งท้าวยายม่อม ๗๕๐ กรัม
๓. แป้งข้าวเจ้า ๑๕๐ กรัม
๔. น้ำตาลทรายขาว ๖ กิโลกรัม
๕. หัวหอมแดง ๗ ซีด
๖. หัวไชเท้าสไลฝอย ๑,๕๐๐ กรัม
๗. ถั่วลิสงคั่วหั่นฝอย และโชลกหยาบ ๑ กิโลกรัม
๘. กะทิคั้นสด ๖ กิโลกรัม
๙. เกลือป่น ๒ ถุง
๑๐. น้ำมันพืช ๕๐๐ กรัม

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 สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
ป้างอ้วน วิบูลย์
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
ตำบลบางตีนเป็ด อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา
โทรศัพท์ ๐๘๙ ๔๐๕๒๓๗๕ โทรสาร
E-mail

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

เป็นอาจารย์สอนพนักงานศิลปาชีพ ๙๐๔

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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