

จังหวัดชลบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กลุ่มอาชีพขนมไทย(ขนมชั้น)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านดอนหัวฝ้อ อำเภอบ้านนา เมือง ตำบล ดอนหัวฝ้อ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากสถานการณ์ปัจจุบันของสังคมไทย มีการเปลี่ยนแปลงและซับซ้อนขึ้นอย่างต่อเนื่องจาก ส่วนหนึ่งได้รับอิทธิพลจากปัจจัยเสี่ยงต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกวัฒนธรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัย การแผ่แนวความคิดเรื่องการดำรงชีวิตจากทางรวมทั้งการถูกบีบรัดทางสังคมในแต่ละบุคคล โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเกิดผลกระทบต่อบ้านและสตรี เนื่องจากแม่บ้านและสตรียังขาดประสบการณ์ในการดำรงชีวิตที่จะรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม วัตถุ วัฒนธรรม และค่านิยมต่างๆ ซึ่งอาจจะแสดงออกมาทางด้านพฤติกรรม การเลียนแบบ การแสดงออกที่ไม่เหมาะสมต่อสังคมส่วนรวม ดังนั้นเพื่อที่จะช่วยป้องกันและแก้ไขปัญหาดังกล่าวที่อาจเกิดขึ้นได้ แม่บ้านและสตรีจึงควรที่จะได้รับการพัฒนาศักยภาพในเชิงบวก เพื่อที่จะช่วยในการสนับสนุนการสร้างโอกาสและสร้างภูมิคุ้มกันในการดำเนินชีวิตจึงลงความเห็นเพื่อที่จะพึ่งตนเองให้ได้ จึงได้รวมกลุ่มกันจำนวน 19 คน โดยมีนางสาวภิรมย์ อรัญ เป็นประธานในการดำเนินงานภายในกลุ่ม และมีสมาชิก ดังนี้ 1. นางสาวพะยอม ปรีดา 2. รามวันเพ็ญ คำอ่อน 3. นางรัตนภรณ์ โปทยานนท์ 4. นางสาวศศิประภา เชื้อวงศ์ 5. นางสาวพรพิศ พูลศรี 6. นางพนนอ พงษ์พิงษ์ 7. นางลมเพย สุดสงวน 8. นางสาวจรินทร์ พุ่มทอง 9. นางวิเรณ จุสวัสด์ 10. นางน้ำอ้อย สุขพานิชย์ 11. นายสยาม ไตรรักษ์ 12. นายวิเศษ อรัญ 13. นายบุญส่ง คชชา 14. นายยุทธนา โปทยานนท์ 15. นางอวิ ไตรรักษ์ 16. นางสาวนวรรณ์ ไตรรักษ์ 17. นายธนยศ สุขพานิชย์ 18. นางสาวยุพภรณ์ บุญมั่น ขนมไทยส่วนใหญ่จะบ่งบอกคุณค่าและแอบแฝงไปด้วยความหมายอันเป็นมงคล จึงนิยมใช้ในงานมงคลต่างๆ และในโอกาสวันสำคัญ เช่น ขนมชั้นก็หมายถึงการที่จะได้เลื่อนขั้นเลื่อนเงินเดือน ขนมถ้วยฟู คือการทำอะไรก็จะเฟื่องฟู เป็นต้น แต่ขนมที่ได้รับความนิยมมากที่สุดของกลุ่มคือขนมชั้น ซึ่งทำจากสมุนไพร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เน้นวัสดุจากธรรมชาติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความสะดวกอ่อนในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมในการกินอยู่ของคนไทยในสมัยโบราณได้ว่าเป็นอย่างไร

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งท้าวยายม่อม
3. น้ำตาลทราย
4. น้ำลอยดอกมะลิ
5. กะทิ
6. น้ำดอกอัญชัญ

เพื่อรับประทานเอง โดยเฉพาะการทำขนม อย่างขนมชั้น เพื่อรับประทานเอง ที่เราสามารถทำรับประทานเองได้ ด้วยสูตรที่เราจะมานำเสนอ ให้ได้ทำกัน

1. นำดอกอัญชัญล้างน้ำให้สะอาด นำไปปั่นใส่น้ำแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อเตรียมน้ำดอกอัญชัญ (อาจใช้สีผสมอาหารแทน)

2. นำน้ำลอยดอกมะลิไปตั้งไฟอ่อนๆ ผสมน้ำตาลทรายลงไปคนจนละลายดีเสร็จแล้วทิ้งไว้ให้เย็น

3. นำแป้งทั้งสองชนิดผสมกะทิคนให้เหนียว จากนั้นใส่น้ำลอยดอกมะลิที่ผสมน้ำตาลแล้วผสมให้เข้ากัน

4. แบ่งที่ผสมออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกแบ่งไว้ทำสีขาว ส่วนที่ 2 ไว้ทำสีม่วง ลงไปคนให้เข้ากัน

5. นำภาชนะที่ต้องการใส่บนลังถึงตั้งบนไฟแรงๆ พอน้ำเดือดเปิดฝา เทแป้งสีขาวลงในภาชนะ ปิดฝาเพื่อให้สุกประมาณ 5 นาที เปิดดูแป้งจะมีลักษณะใส จากนั้นใส่แป้งสีม่วงลงไป ทำสลับกันจนหมด

6. นึ่งจนขนมสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็น ตัดเป็นชิ้นๆ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



สาธิตการทำขนมชั้นที่ตำบลดอนหัวฬ่อ



คนในชุมชนให้ความสนใจการทำขนมชั้น



เตรียมขั้นตอนการผสมแป้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ทำเป็นกลุ่มอาชีพทำขนมไทย



อุปกรณ์การทำขนมไทย



เตรียมการออกงานในพื้นที่



แบ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1.เติมกะทิ 100 กรัม และ ส่วนที่ 2. เติมน้ำใบเตยคั้น 100 กรัม



ใส่น้ำในก้นรังถึง 3/4 ของรังถึง ตั้งไฟ เปิดไฟแรงสุด ต้มจน น้ำเดือดพล่านถาดอลูมิเนียมสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 10 นิ้ว นึ่งให้ร้อน ประมาณ 5 นาที



แล้วหยอดน้ำแบ่งส่วนที่ 2.สีเขียว ลงในถาดเป็นชั้นต่อไป (ปริมาณเท่ากัน) ปิดฝานึ่งต่อ 3-4 นาทีและหยอดน้ำแบ่ง สลับชั้นไปเรื่อยๆจนเต็มถาดก่อนจะหยอดแต่ละชั้นจะต้องให้ แบ่งสุกดีทุกชั้น เพราะถ้าแบ่งชั้นใดชั้นหนึ่งไม่สุก ชั้นต่อไป ก็จะนึ่งไม่สุกด้วยเช่นกันและในการนี้



มีการขยายผล โดยจัดอบรมการทำขนมไทย ชนิดต่างๆ



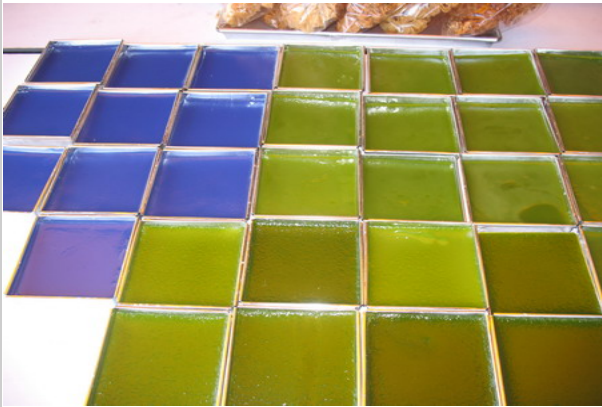
ใช้เครื่องมือที่ทันสมัย



เมื่อหยอดขนมจนเต็มถาด และนึ่งสุกแล้วให้เปิดฝารั้งถึงก่อน
จึงจะยกถาดขนมออก



ขนมที่ยกออกจากรังถึงให้วางพักบนตะแกรงพักจนเย็นสนิท
แล้วจึงนำมาตัดเป็นชิ้นตามต้องการ



นำออกจำหน่าย



รูปแบบของขนมชั้นที่ทำเสร็จแล้ว



ออกจำหน่าย พร้อมรับประทาน ราคาเยี่ยมเยาว์

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวภิรมย์ อรัญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

2 หมู่ 6 ต.ดอนหัวฬ่อ อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

2 หมู่ 6 ต.ดอนหัวฬ่อ อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี

โทรศัพท์ 08 - 6820 8753 โทรสาร

E-mail

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

- ไม่มีเคยมี -

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