ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมดอกจอก
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล นาป่า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

เป็นอาหารขนมหวาน และใช้เป็นอาหารในพิธีกรรม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากปัจจุบันมีขนมไทยและขนมของต่างประเทศที่จัดจำหน่ายตามท้องตลาดมากมายหลายชนิดไม่ว่า จะเป็นวุ้น ,ขนมต้ม,ขนมเค้ก,ทุเรียนทอด เป็นต้น ซึ่งขนมเหล่านี้มีอายุการเก็บรักษาไว้ได้ไม่นานเมื่อทำขายแล้วจึงจำเป็นต้องขายให้หมดภายในวันหรือสองวันหรือเป็นอาทิตย์ขึ้นอยู่กับชนิดของขนมและมีขนมไทยเพียงไม่กี่ชนิด ที่สามารถเก็บรักษาไว้ขายได้นานมากกว่า 1 อาทิตย์หรือเป็นเดือนซึ่งได้แก่ ขนมจำพวกทอดและอบ กลุ่มของ ข้าพเจ้าจึงได้จัดทำโครงงานขนมทอดกรอบดอกจอกเลิศรสนี้ขึ้นมาเพราะขนมดอกจอกสามารถเก็บไว้ได้นาน ประมาณ ๑ สัปดาห์ ไม่เสียง่าย มีวิธีการเก็บรักษาที่ไม่ยุ่งยาก กลุ่มของข้าพเจ้าได้ทำขึ้นโดยแป้งสาลี กะทิ ไข่ไก่ และงาดำ จึงมีประโยชน์ทางด้านโภชนาการเกี่ยวกับอาหารดีกว่าขนมชนิดอื่น เพื่อให้คนทุกเพศทุกวัยได้รู้จักขนมดอกจอกรสอร่อยไม่แพ้มันฝรั่งทอดโดนัทหรือขนมปังที่มีราคาแพงและไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ด้วยเหตุนี้คณะผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงงานของดีบ้านฉันที่เกี่ยวกับขนมไทยขึ้นเพราะการกินอยู่ที่เปลี่ยนไปผู้บริโภคจึงมีโอกาสที่จะเลือกอาหารตามใจชอบและความพึงพอใจมากกว่าคุณค่าทางโภชนาการสามารถนำไปประกอบอาชีพเลี้ยงตนเองได้ในอนาคต นอกจากนี้ยังเป็นการน้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงสู่วิถีชีวิตของ ตนเอง ครอบครัวและชุมชนด้วย ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่ จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน ตามความเชื่อบางอย่างของคนไทย ขนมที่มีลักษณะเป็นเส้น มักจะใช้สำหรับงานทำบุญอายุเพราะเชื่อว่าจะช่วยให้มีอายุยืนยาว ส่วนขนมที่ใช้เป็นเครื่องสังเวยพระภูมิ ได้แก่ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว

ขนมเล็บมือนาง (ขนมคันหลาว) ขนมดอกจอก หรือขนมทองหยิบ ขนมถั่วแปบ (ขนมหูช้าง) ขนมข้าวเหนียวแดง ขนมประเภทบวดต่าง ๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

๑. เป็นผลิตภัณฑ์โบราณ สูตรดั่งเดิมที่มีมานาน หาซื้อบริโภคได้ยาก ๒. รสชาติอร่อยถูกปาก ไม่ดูดซับน้ำมันจึงไม่มีกลิ่นหืน แม้ว่าจะเก็บไว้นานหลายวัน ๓. ราคาไม่แพง ๔. ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าสินค้าการเกษตร ๕. สามารถปรุงแต่งรสโดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติให้เหมาะสมกับยุคสมัย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย โดยส่งเสริมการขายสินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกีบม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ซึ่งขนมดอกจอกเป็นขนมที่วัตถุดิบแบบไทยและใช้ในประเพณีไทย จึงเป็นของดีบ้านฉัน ประเภทขนมไทย ที่มีคุณค่าควรสืบสานต่อไปรุ่นต่อรุ่น ที่แสดงถึงรากวัฒนธรรมประเพณีไทย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. แป้งข้าวจ้าว
๒. แป้งมัน
๓. แป้งอเนกประสงค์
๔. น้ำตาลทราย
๕ .เกลือไอโอดีน
๖. งาดำ
๗. กะทิสด
๘. น้ำปูนใส
๙. น้ำเปล่า
๑๐. ไข่ไก่
๑๑. น้ำมันพืชสำหรับทอด
๑๒. วัตถุดิบเสริมเพื่อเน้นคุณค่าทางโภชนาการ ปรุงแต่งรสโดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ใบมะกรูด ใบโหระพา น้ำอัญชัน น้ำกระเจี๊ยบ พริกขี้หนูทอด ฯลฯ

สูตรผสม

๑. แป้งข้าวจ้าว ๑๐๐ กรัม
๒. แป้งมัน ๑๐๐ กรัม
๓. แป้งอเนกประสงค์ ๕๐ กรัม

๔. น้ำตาลทราย ๖ ช้อนโต๊ะ
๕. เกลือไอโอดีน ๑/๔ ช้อนชา
๖. งาดำ ๒ ช้อนโต๊ะ หรือตามต้องการ
๗. กะทิสด ๑ ช้อนโต๊ะ
๘. น้ำปูนใส ๗๐ ซีซี
๙. น้ำเปล่า ๑๐๐ ซีซี
๑๐. ไข่ไก่ ๑ ฟอง
๑๑. น้ำมันสำหรับทอด ๑ ลิตร
๑๒. น้ำกระเจี๊ยบ น้ำอัญชัน ผงรสแกงเขียวหวาน ผงรสต้มยำ ผงรสลาบ ปริมาณ ๑ ซอง (๖๐ กรัม) หรือปริมาณเหมาะสม

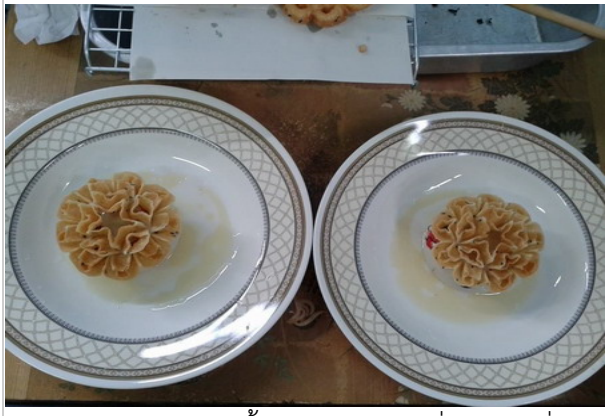
6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
 แสดงอุปกรณ์ในการทำขนม แสดงส่วนผสมในการทำขนม	

แสดงการผสมแป้งทำขนม

แสดงการตีแป้งให้เข้ากัน

นำลงทอดในกระทะ



แสดงการตักออกจากน้ำมันแล้ว วางไว้ที่ก้นถ้วยเพื่อให้ดอก

ขนมบาน

แสดงขนมที่สะเด็จน้ำมันเรียบร้อยแล้ว

แสดงการบรรจุภัณฑ์ที่ดัดแปลงรสชาติที่หลากหลาย รสดั้งเดิม รสแกงเขียวหวาน รสลาบ รสต้ำยำ น้ำดอัญชัน น้ำกระเจี๊ยบ

แสดงเตรียมความพร้อม การนำเสนองานศิลปหัตถกรรมนักเรียนภาคกลางและภาคตะวันออกครั้งที่ ๖๓ จังหวัดเพชรบุรี ปีการศึกษา ๒๕๕๖

แสดงการนำเสนอและจำหน่ายในงานกิจกรรมเศรษฐกิจพอเพียง ปีการศึกษา ๒๕๕๖

ได้รับรางวัลเหรียญทอง งานศิลปหัตถกรรม นักเรียนภาคกลางและภาคตะวันออก ครั้งที่ ๖๓ จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๖

ได้รับรางวัลระดับเหรียญทอง ชนะเลิศ งานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ระดับ เขตพื้นที่การศึกษา ครั้งที่ ๖๓ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๖

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
โรงเรียนวัดราษฎร์สโมสร ๔
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
โรงเรียนวัดราษฎร์สโมสร ๔
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
โรงเรียนวัดราษฎร์สโมสร ๔ หมู่ ๑๑ ตำบลนาป่า อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี
โทรศัพท์ 038-055536 โทรสาร 038-0555536
E-mail

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

ได้รับรางวัลระดับเหรียญทอง ชนะเลิศ งานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ระดับ เขตพื้นที่การศึกษา ครั้งที่ ๖๓ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๖
ได้รับรางวัลเหรียญทอง งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนภาคกลางและภาคตะวันออก ครั้งที่ ๖๓ จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๖

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