

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมกง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมกง

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สรรพยา ตำบล ในเมือง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

ใช้ในโอกาสแห่งขนมหากงานมงคลสมรส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กล่าวได้ว่าขนมกงมีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร เนื่องด้วยคนไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติ ที่แตกต่างกัน ขนมไทย แสดงให้เห็นว่า เป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าวเป็นส่วนประกอบสำคัญ สามารถดัดแปลง เป็นขนมหลายชนิด หน้าตา แตกต่างกันในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมก็ เฉพาะในวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นงานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิด จำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำอยู่พอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนมประเพณี เป็นต้น ขนมเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมกง ขนม ครก ขนมถ้วย ฯลฯ พวกนี้มิได้เห็นออกตาขิ้นส่วนขนมในรั้วในวังก็จะมีหน้าตาจุ่มจี๋ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงสวยงาม ขนมกงนี้เป็นวงกลมเหมือนกงเกวียน (กงเกวียน) กากะบาดผ่านกลางเขาเรียกว่า "ก่า" วงกลมภายนอกหมายถึงการหมุนเวียน เปลี่ยนแปลงชีวิตและกากะบาดที่เรียกว่า "ก่า" นั้นเป็นการยึดมั่นความมั่นคงของชีวิตเมื่อได้รับประทานแล้วจะรุ่งเรืองก้าวหน้าและมั่นคง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

รสชาติหอม หวาน มัน คุณค่าโภชนาการ จากถั่ว และแป้ง ซึ่งได้ทั้งโปรตีนและพลังงาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความหมายดีและเป็นการยึดมั่นของชีวิตเมื่อได้รับประทานแล้วจะรุ่งเรืองก้าวหน้าและมั่นคง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งชุบ

1. แป้งข้าวเหนียว
2. แป้งข้าวเจ้า
3. น้ำตาลปีบ
4. กะทิ
5. น้ำอุ่น
6. น้ำมันทอด

ตัวขนม

1. ถั่วเขียว
2. น้ำตาลปีบ
3. แป้งข้าวเหนียว
4. กะทิ

ขั้นตอน / วิธีทำ

1. เลือกเมล็ดถั่วเขียวเก็บผงเปลือก ที่ติดทิ้งและนำมาคั่วพอเหลือง
2. นำถั่วเหลืองมาไม่ให้แตก
3. ผัดเปลือกถั่วเขียวทิ้ง
4. ใส่เครื่องบดให้ละเอียด
5. นำแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้าใส่กะทะคั่วพอเหลืองอ่อนๆ แล้วผสมกับถั่วเหลืองที่บดไว้
6. เคี่ยวกะทิกับน้ำตาลปีบจนเป็นยางแล้วยกลงจากเตา เทลงใส่ถั่วเขียวและแป้งที่ผสมไว้ใช้พายคนไปมาจนเป็นเนื้อเดียวกัน พอเย็นจึงใช้มือนวดไปมาจนนิ่ม
7. นำแป้งตามข้อ 6 มาปั้นเป็นรูปวงกลมแล้วนำแกนเป็นรูปกากบาทนำมาใส่กระดังที่โรยแป้งไว้แล้ว
8. นำแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำตาลปีบมานวดกับน้ำอุ่นเพื่อนำไปทำแป้งชุบพอนวดเป็นเนื้อเดียวกันแล้วใส่กะทะและนวดต่อไปให้เป็นแป้งเหลวๆ
9. นำขนมกึ่งที่เตรียมไว้มาชุบแป้งทอด โดยใช้ไฟแรงพอสมควรพอเหลืองจึงตักมาใส่ตะแกรงพอเย็นก็รับประทานได้

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 ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หลังจากผสมส่วนผสมเข้ากันแล้วเตรียมนวดเครื่องเพื่อปั้นเป็นรูปทรง



หลังจากผสมส่วนผสมเข้ากันแล้วเตรียมนวดเครื่องเพื่อปั้นเป็นรูปทรง



ปั้นเป็นรูปทรงกลมล้อเกวียน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปั้นเป็นรูปทรงกลมล้อยาวนเพื่อเตรียมชุบแป้งนำไปทอดต่อไป



ผสมแป้งเตรียมชุบขนมกง



ตั้งน้ำมันให้ร้อนเพื่อเตรียมทอดขนมกง



ชุบแป้งแล้วนำไปทอดในกระทะน้ำมันร้อน



ค่อยๆเขี่ยไม้ให้แต่ละกงไม้ให้ติดกัน



เมื่อกงใดสุกแล้วให้ตักขึ้นจากกระทะ



โรยแป้งเพื่อแต่งกงให้สวยงาม



ขณะกำลังทอด



ขณะกำลังทอดซึ่งจะใช้ได้แล้ว



เมื่อสุกแล้วตักขึ้นมา



วางบนตระแกรงเพื่อสะเด็ดน้ำมัน



บรรจุห่อพร้อมขาย



ออกร้านขายขนมกงสูตรโบราณตามงานต่างๆ



เป็นขนมกงสูตรโบราณของกลุ่มแม่บ้านวัดคงคาราม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบุญเลิศ ช้างอยู่

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านวัดคงคาราม

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

90 หมู่ 3 ต.โพนางดำตก อ.สรรพยา จ.ชัยนาท 17150

โทรศัพท์ 056-430390 , 089-9646032 โทรสาร

E-mail

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

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