

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมสอดไส้ใบเตย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ วัดสิงห์ ตำบล มะขามเฒ่า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

เป็นขนมไทยที่สามารถนำไปใช้ในงานต่างๆ ปัจจุบันหากินได้น้อย ไม่ค่อยมีขายมากนัก แต่มีวิธีการที่ไม่ค่อยยุ่งยากนักในการทำขนม

รวมทั้งวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้มีราคาแพงขึ้น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เป็นขนมไทยที่สามารถนำไปใช้ในงานต่างๆ ปัจจุบันหากินได้น้อย ไม่ค่อยมีขายมากนัก แต่มีวิธีการที่ไม่ค่อยยุ่งยากนักในการทำขนม รวมทั้งวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้มีราคาแพงขึ้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นขนมไทยที่สามารถนำไปใช้ในงานต่างๆ ปัจจุบันหากินได้น้อย ไม่ค่อยมีขายมากนัก แต่มีวิธีการที่ไม่ค่อยยุ่งยากนักในการทำขนม รวมทั้งวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้มีราคาแพงขึ้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นขนมไทยที่สามารถนำไปใช้ในงานต่างๆ ปัจจุบันหากินได้น้อย ไม่ค่อยมีขายมากนัก แต่วิธีการที่ไม่ค่อยยุ่งยากนักในการทำขนม รวมทั้งวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้มีราคาแพงขึ้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

กะทิ , น้ำตาล , มะพร้าว , แป้งข้าวเจ้า , แป้งสาลี , ใบเตย , ใบตอง

วิธีทำไส้

1. ใส่มะพร้าวทึนทึกกับน้ำตาลลงกระทะ ตั้งไฟ กวนจนเหนียว ยกลง พอลู่นป็นเป็นก้อนกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ซม. นำไปอบควันเทียน

วิธีทำแป้ง

1. นวดแป้งกับหัวกะทิและน้ำใบเตยจนแป้งเหนียวนุ่ม แบ่งแป้งป็นเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.5 นิ้ว แผ่แป้งให้เป็นแผ่นกลม นำไส้ใส่ รวมแป้งหุ้มไส้ให้มิด

2. ต้มน้ำให้เดือด ใส่แป้งที่ใส่ไส้แล้ว ต้มให้สุกเมื่อลอยตักขึ้น จึงนำไปใส่ตรงกลางหน้ากะทิที่ตักใส่ถ้วย

วิธีทำหน้ากะทิ

1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน กรองใส่กระทะทอง ตั้งไฟกลางกวนจนแป้งสุก ตักหยอดใส่ถ้วย 0.5 ถ้วย นำไส้มาใส่ตรงกลาง ราดด้วยหน้ากะทิ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

วิธีทำไส้ 1. ใส่มะพร้าวทึนทึกกับน้ำตาลลงกระทะ ตั้งไฟ กวนจนเหนียว ยกลง พอลู่นป็นเป็นก้อนกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ซม. นำไปอบควันเทียน วิธีทำแป้ง 1. นวดแป้งกับหัวกะทิและน้ำใบเตยจนแป้งเหนียวนุ่ม แบ่งแป้งป็นเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.5 นิ้ว แผ่แป้งให้เป็นแผ่นกลม นำไส้ใส่รวมแป้งหุ้มไส้ให้มิด 2. ต้มน้ำให้เดือด ใส่แป้งที่ใส่ไส้แล้ว ต้มให้สุกเมื่อลอยตักขึ้น จึงนำไปใส่ตรงกลางหน้ากะทิที่ตักใส่ถ้วย วิธีทำหน้ากะทิ 1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน กรองใส่กระทะทอง ตั้งไฟกลางกวนจนแป้งสุก ตักหยอดใส่ถ้วย 0.5 ถ้วย นำไส้มาใส่ตรงกลาง ราดด้วยหน้ากะทิ

(แนบภาพนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

(แนบภาพนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขนมสอดไส้ใบเตย



ขนมสอดไส้ใบเตย



ขนมสอดไส้ใบเตย



ขนมสอดไส้ใบเตย



ขนมสอดไส้ใบเตย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

วางขายที่ตลาดอำเภอวัดสิงห์ และรับสั่งทำเป็นอาหารว่าง

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบุญนภา ศุภรัตน์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 110 หมู่ที่ 1 ต.มะขามเต่า อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท

โทรศัพท์ 0-8560-3139-5 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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