

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เค้กมะพร้าวอ่อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน วัดสิงห์ อำเภอ วัดสิงห์ ตำบล วัดสิงห์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อื่นๆ :

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การทำขนมแต่ละอย่าง ต้องเน้นและเลือกวัตถุดิบ เช่น แป้ง (ไข่ต้องสด) มะพร้าว (ต้องไม่มีกลิ่น) น้ำตาล (ต้องเป็นน้ำตาลแท้) ส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น น้ำตาลต้องเป็นน้ำตาลปีบของตำบลห้วยกรด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท ภาชนะที่ทำต้องสะอาด ขนมที่ปรุงสำเร็จแล้วคุณภาพดี รสชาติต้องอร่อย บรรจุกฎหมาย สวยเก๋ เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อ และต้องปรับปรุงบรรจุกฎหมายให้ทันสมัยอยู่เสมอ ทองม้วน เค้กมะพร้าว สารีกรอบจึงเป็นขนมที่อำเภอวัดสิงห์นำเข้าเป็นโอท็อปของอำเภอวัดสิงห์ เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ร้านผิง-ไผ่ จึงเป็นร้านที่ผู้มาเที่ยวที่อำเภอวัดสิงห์ หรือผ่านมาได้เข้ามาชมและซื้อหา ไปรับประทานโดยได้ถ่ายทอดกลุ่มแม่บ้านได้จัดทำเพื่อเสริมรายได้ให้มากขึ้น

ได้ถ่ายทอดให้คนในครอบครัว ลูกหลาน และกลุ่มแม่บ้านที่อยู่ใกล้เคียง นักเรียนในโรงเรียนต่างๆ เช่น โรงเรียนเทศบาลวัดสิงห์สถิตย์ โรงเรียนอนุบาลวัดสิงห์ โรงเรียนอนุบาลชัยนาท และอื่นๆ ร้านผิง-ไผ่ เป็นที่ศึกษาดูงานและแหล่งเรียนรู้ให้กับกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดใกล้เคียง คือ อุทัยธานี สิงห์บุรี สุพรรณบุรี โดยคุณอารีย์ เรืองโพธิ์ตั้งใจอนุรักษ์ขนมไทยไว้ และเผยแพร่ให้นุชนรุ่นต่อไป เพื่อนำไปเป็นอาชีพได้ในอนาคต

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ผลงานเริ่มต้นที่ท่านผู้ว่าราชการจังหวัด นายสมนึก เกิดเทศ จัดประกวดอาหารคาว หวาน ซึ่งทางร้านได้รับรางวัลหลายประเภท และได้ปรับปรุงจนได้เป็นร้านขนมไทยที่มีผู้รู้จักอย่างกว้างขวาง และได้มีโอกาสนำขนมทองม้วนถวายสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เมื่อพระองค์ท่านเสด็จไปจังหวัดอุทัยธานี และเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๔๗ ได้รับการคัดเลือกตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ ๔ ดาว จา

กระทรวงมหาดไทย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำขนมแต่ละอย่าง ต้องเน้นและเลือกวัตถุดิบ เช่น แป้ง (ไข่ต้องสด) มะพร้าว (ต้องไม่มีกลิ่น) น้ำตาล

(ต้องเป็นน้ำตาลแท้) ส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น น้ำตาลต้องเป็นน้ำตาลปีบของตำบลห้วยกรด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท ภาชนะที่ต้องสะอาด ขนมที่ปรุงสำเร็จแล้วคุณภาพ รสชาติ ต้องอร่อย บรรจุภัณฑ์สวย เก๋ เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อ และต้องปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยอยู่เสมอ ทองม้วน เค้กมะพร้าว สารกรอบ จึงเป็นขนมที่อำเภอวัดสิงห์นำเข้าเป็นโอท็อปของอำเภอวัดสิงห์ เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ร้านผัสดิ-ไฟ จึงเป็นร้านที่ผู้มาเที่ยวที่อำเภอวัดสิงห์ หรือผ่านมาได้เข้ามาชมและซื้อหา ไปรับประทาน โดยได้ถ่ายทอดกลุ่มแม่บ้านได้จัดทำเสริมรายได้ให้มากขึ้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. แป้งเค้ก
2. ผงฟู
3. น้ำตาลทรายป่น
4. เกลือ 1/8 ช้อนชา

ส่วนผสม 2

1. ไข่แดงเบอร์สอง
2. กะทิ
3. น้ำมันพืช
4. น้ำมะพร้าว

ส่วนผสม 3

1. ไข่ขาวเบอร์สอง
2. ครีมออฟทาร์ทาร์
3. น้ำตาลทรายป่น

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เกลือ น้ำตาลป่นเข้าด้วยกัน พักไว้ในชามอีกใบผสมไข่แดง น้ำมันพืช กะทิ น้ำมะพร้าว ตีให้พอเข้ากัน
2. เทส่วนผสมที่ 2 ลงในส่วนผสมที่ 1 คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี พักไว้ใน ชามที่สะอาดตีไข่ขาวกะครีมออฟทาร์ทาร์ให้เป็นฟอง จากนั้นค่อยๆ เทยอยใส่น้ำตาลป่นลงไป ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูตั้งยอดอ่อน
3. แบ่งส่วนผสมไข่ขาวออกเป็น 3 ส่วน นำไข่ขาวลงไปตะล่อมกะส่วนผสม 1+2 อย่างเบา มือที่ละส่วน ทำแบบนี้จนหมดไข่ขาว
4. เท ส่วนผสมที่ได้ลงในพิมพ์ขนาด 1 ปอนด์ กระแทกพิมพ์ 1 ครั้ง นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 C อบด้วยไฟล่าง นาน 15-20 นาที
5. พอสุกแล้วนำออกจากเตา กระแทกพิมพ์แรงๆ 1 ครั้งๆ นำเค้กออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น

ส่วนผสมไส้ครีมมะพร้าวอ่อน

1. นมข้นจืด 62.5 กรัม
2. กะทิ 62.5 กรัม
3. น้ำมะพร้าวอ่อน 75 กรัม
4. น้ำตาล 25 กรัม
5. แป้งกวนไส้ 15 กรัม
6. เกลือ 1/8 ช้อนชา

7. เนยสด 15 กรัม
8. เนื้อมะพร้าวอ่อน 1 ลูก
 - นำ นมข้นจืด กะทิ นํ้ามะพร้าวอ่อน นํ้าตาล แป้งกวนไส้ เกลือ ใส่ชาม คนให้เข้ากัน
 - นำขึ้นตั้งไฟแบบ double-boiling คนส่วนผสมไปในทางเดียวกันตลอดเวลา จนกระทั่งแป้งสุก ส่วนผสมขึ้น ยกออกจากเตา
 - ใส่เนยกับเนื้อมะพร้าวอ่อนลงไปคนให้เข้ากัน พักไว้ให้ส่วนผสมเย็นแล้วจึงนำไปทาบนเนื้อเค้ก

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)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



เค้กมะพร้าวอ่อน



เค้กมะพร้าวอ่อน



เค้กมะพร้าวอ่อน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ได้ผลิตและจำหน่ายทุกวันจ้ที่ร้านผึ่ง-ไผ่ อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอารีย์ เรืองโพธิ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านผึ่งไผ่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๒๖ ตำบลวัดสิงห์ อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 0-5646-1001 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายศิลป์ชัย มีฤทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายศิลป์ชัย มีฤทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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