

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เม็ดขนุน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ค้างสำเภา อำเภอ มโนรมย์ ตำบล ค้างสำเภา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมไทยโอกาสที่จะทำรับประทานกัน ทุกๆภาคของประเทศไทย คือในพิธีการต่างๆ เช่น การทำบุญ เลี้ยงพระ งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ซึ่งมักจะนิยมทำขนมที่มาจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เม็ดขนุน เป็นขนมที่ถือเป็นยอดขนม ในสมัยโบราณชนิดหนึ่งใช้สำหรับเลี้ยง พระหรือเลี้ยงแขกโดยในสมัยโบราณจะ ใช้เม็ดขนุนต้มให้สุกแล้วบดละเอียดนำไปกวนแล้วปั้นให้เหมือนเม็ดขนุนจริงๆ จึงเรียกว่า "เม็ดขนุน" ในปัจจุบันใช้วัสดุหลายอย่าง เช่น แห้ว เผือก สาเก และถั่วเขียว แต่ที่ได้รับความนิยมจะเป็นเม็ดขนุนถั่วและเผือก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นหนึ่งในขนมตระกูลทองเช่นกัน มีสีเหลืองทอง รูปร่างลักษณะคล้ายกับ เม็ดขนุน ข้างในมีไส้ทำด้วย ถั่วเขียวบด มี ความเชื่อกันว่า ชื่อของ ขนมเม็ดขนุน จะเป็น ศิริมงคล ช่วยให้มีคนสนับสนุน หนุนเนื่องในการดำเนินชีวิตและในหน้าที่การงาน หรือกิจการต่างๆ ที่ได้กระทำอยู่

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นอาหารหวานหรือขนมหวาน เป็นภูมิปัญญาอันวิเศษสุดอีกชนิดหนึ่งของไทยที่เราควรรัก หวงแหน สืบทอด เป็นมรดกให้ลูกหลานได้มีส่วนร่วมรับรู้ ในการอนุรักษ์ด้วยจิตสำนึก ว่าเป็นสิ่งมีคุณค่าลึกซึ้งทางจิตใจ มากมายมหาศาล นับตั้งแต่การเริ่มส่วนผสม ไปจนถึงขั้นตอนการปรุงแต่ง ประดิษฐ์ประดอยจนจบกระบวนการแล้ว สามารถสร้างความลึกซึ้งด้านสัมพันธภาพ ระหว่างสมาชิกภายในครอบครัวหรือคนในชุมชน ให้อบอุ่น เข้าใจกัน รู้บทบาทหน้าที่ของตนตามฐานะ และวัย ตลอดจนกลุ่มชนย่อยๆไปถึงสังคมส่วน

ใหญ่ให้แน่นแน่นขึ้น ฝึกให้รู้จักความร่วมมือ ช่วยเหลือเกื้อกูลกันด้วยความรัก ความผูกพัน มีน้ำใจต่อกัน
ก่อให้เกิดความสามัคคี เป็นน้ำหนึ่งอันเดียวกัน ขณะที่ฝ่ายหนึ่งถ่ายทอด แบ่งปันหรือแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ความสามารถ เคล็ดลับวิชาเฉพาะตัว สู้อีกฝ่ายหนึ่งได้เรียนรู้ ฝึกฝนจากการปฏิบัติจริงอย่างใกล้ชิด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

"เม็ดขนุน"

ส่วนผสมถั่วกวน

- ถั่วเขียวเลาะเปลือกหนึ่ง ๑ กิโลกรัม
- มะพร้าวขาว ๑ กิโลกรัม (คั้นใส่น้ำ ๒ ถ้วยตวง)
- น้ำตาลทราย ๘๕๐ กรัม
- ใบเตย ๑๐ ใบ

วิธีทำ

๑. แช่ถั่วเขียวเลาะเปลือกด้วยน้ำธรรมดา ๓ ชั่วโมง
๒. นึ่งถั่วเขียวเลาะเปลือกให้สุกนาน ๕๐ นาที
๓. บดถั่วเขียวเลาะเปลือกที่นึ่งสุกแล้วให้ละเอียดพร้อมกะทิ
๔. นำถั่วเขียวเลาะเปลือกที่บดแล้วกวนด้วยกระทะทอง ไฟปานกลาง ๑๐ นาที ใส่น้ำตาลทรายกวนต่อ จนถั่ว
กวนล่อน ใช้เวลาประมาณ ๕๐ นาที ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น
๕. ปั้นเป็นรูปเม็ดขนุน ผึ่งไว้ให้แห้งเล็กน้อย เพื่อให้ซุบไข่ติดดี

ส่วนผสมน้ำเชื่อม / ไข่

- น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม
- น้ำเปล่า ๖ ถ้วยตวง
- ใบเตย ๑๐ ใบ
- ไข่เป็ด ๒๐ ฟอง

วิธีทำ

๑. ผสมน้ำตาลทรายและเปลือกไข่ขาวที่ล้างสะอาด เติมน้ำเปล่าและใบเตย ตั้งไฟคนให้น้ำตาลละลายด้วยไฟ
ปานกลาง
๒. เมื่อเดือด ช้อนฟองออก เคี่ยวต่อให้ใส
๓. กรองด้วยผ้าขาวบาง ตั้งไฟอ่อนไว้

วิธีทำไข่สำหรับซุบ

๑. แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว ใส่น้ำขาวบาง
๒. ริดไข่แดงด้วยผ้าขาวบาง

วิธีทำ

๑. หรีไฟอ่อนโดยให้น้ำเชื่อมเดือดปุด ๆ เฉพาะตรงกลาง
๒. ใช้ไม้ปลายแหลมเล็กจิ้มเม็ดขนุน ซุบลงในไข่แล้วหยอดในน้ำเชื่อม จนเต็มกระทะทอง เปิดไฟแรงให้
น้ำเชื่อมเดือดเติมน้ำสุกเล็กน้อย
๓. เบาไฟ ตักขึ้น

เคล็ดลับ

ไข่ต้องสดมากๆ ลองสังเกตถ้าไข่แดงไม่สด มันจะเหลวไม่ข้น ทำให้ซุบแล้วบางมากๆ บางทีพอต้มออกมาเหมือนไม่ค่อยติดไข่แดงถ้าใช้ไข่ไก่ เดิมสี่สัปดาห์ แต่ไข่เป็ดแดงอยู่แล้ว อีกอย่างการใส่มะพร้าวหรือกะทิ ใส่มากก็อร่อย หอมมันดี แต่ถ้ามากเกินไป ก็ทำให้ผิวเม็ดขนุนมัน และลื่น เวลาซุบไข่ก็ลื่น ไข่แดงเกาะไม่หนา ต้องระวังน้ำเชื่อมใสเกินไป ก็ทำให้ไข่บางได้ ในสูตรนี้ เวลาเคี่ยวให้น้ำเชื่อมงวดลดลงมาเกือบ ๑ ซม. แล้วสังเกตดูให้น้ำเชื่อมข้นเล็กน้อย

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำถั่วบด กะทิ และน้ำตาลไปกวนในกระทะทองเหลือง ใช้ไฟอ่อนปานกลาง



กวนไปเรื่อยๆ อย่าหยุดเพราะขนมจะไหม้ กวนนานหนึ่ง ชั่วโมงจนน้ำกะทิแห้งเข้าเป็นเนื้อเดียวกันสามารถปั้นได้

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำไปนวดให้เนื้อเนียนเข้ากัน ใส่ถั่วย ปล่อยไว้ให้เย็นเพื่อ
นำไปปั้น



เมื่อแป้งเย็นให้ปั้นเป็นแท่งยาวกลม



ตัดเป็นก้อนเท่าๆกัน



ปั้นเป็นก้อนกลมๆ



ใช้ฝ่ามือกดให้แบน



ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้แต่งให้เป็นก้อนกลมรี ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว ยาว ๑ นิ้วครึ่ง



ปั้นจนหมดแป้ง



ทำน้ำเชื่อมโดยนำน้ำเปล่า น้ำตาลทราย ใบเตย และ
กลิ่นมะลิ ใส่กระทะทองเหลือง ตั้งไฟปานกลางเคี่ยวจน
เหนียว (ถ้ามีดอกมะลิแบบปลูกเองที่บ้าน ไม่ฉีดยาฆ่า
แมลง ก็ทำน้ำลอยดอกมะลิเองได้ โดยเด็ดดอกมะลิใส่
ภาชนะแช่น้ำหาฝาปิดทิ้งไว้ค้างคืนถ้า ก็ไม่ต้องใช้น้ำกลั่น
มะลิสำเร็จ



แบ่งน้ำเชื่อมใส่ถ้วยทิ้งไว้ให้เย็น ๑ ส่วนสำหรับลอยเม็ด
ขนุนที่สุกแล้วจากน้ำเชื่อมเพื่อให้ขนมดูมันวาว



ทำไข่สำหรับชุบขนมโดยตอกไข่ใส่ชาม



ใช้มือรีดเอาไข่ขาวออก แยกไข่แดงไว้อีกถ้วย



คนให้เข้ากัน เทใส่ซามที่มีผ้าขาวบาง



ใช้มีดรีดไข่แดงเพื่อแยกเมือกของไข่ขาวออกไป เวลาชุบ
ในน้ำเชื่อม ไข่ขาวจะได้ไม่ติดขนม



เตรียมทุกอย่างตั้งบริเวณเตาแก๊ส ได้แก่ กระทะน้ำเชื่อม
เม็ดขนุน ไข่แดง น้ำเชื่อมเย็น ถาด ทัพพี กระทะชอน



กระทะน้ำเชื่อมตั้งไฟให้เดือด ตักใบเตยทิ้งไป



ปิดไฟเพื่อให้ น้ำเชื่อมในกระทะนิ่ง สำหรับลอยเม็ดขนุน
ใช้มือจุ่มเม็ดขนุนชุบไข่แดง



ตักใส่ถาดทิ้งไว้ให้เย็น จัดใส่จานให้สวยงาม



นำเม็ดขนุนจัดใส่จาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพนมเดย อำนก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

381 หมู่ที่ 4 ตำบลคิ่งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

381 หมู่ที่ 4 ตำบลคิ่งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 087-2028474 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางนภาพร หงษา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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

