

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ทองม้วนข้าวกลิ้ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านท่าจำปี อำเภอ สันป่าตอง ตำบล พงสะโตก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

สามารถนำไปเป็นของฝากได้ทุกโอกาส ทองม้วนข้าวกลิ้งมีรสหวาน กลมกล่อม เหมาะกับการรับประทานได้ทุกโอกาสและสามารถรับประทานได้ทุกวัย

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมทองม้วนข้าวกลิ้ง สถานที่จำหน่าย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้านท่าจำปี ทองม้วนข้าวกลิ้ง เป็นสินค้า (OTOP) ของกลุ่มสตรีบ้านท่าจำปี อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ระดับ ๕ ดาว ด้วยความอร่อยของทองม้วนที่มีกลิ่นหอม กรอบอร่อย ได้คุณค่าทางโภชนาการ รับประทานง่าย ด้วยรูปทรงที่ทำเป็นแท่งสี่เหลี่ยม ทำให้ทองม้วนข้าวกลิ้งเป็นที่นิยมกันมาก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

มีสูตรเฉพาะตัว คัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงในการผลิต รสชาติอร่อย กลมกล่อม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนบ้านทำจำปี ทำให้ชุมชนมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และด้วยความสามัคคีของชุมชน จึงทำให้มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันมาโดยตลอด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร

๑. แป้งข้าวกล้อง / แป้งมัน
๒. น้ำตาลปีก
๓. กะทิ
๔. งาดำ
๕. ไข่ไก่
๖. เกลือป่น
๗. น้ำมันสำหรับทาพิมพ์ทองม้วน

ขั้นตอนการทำ

- เอน้ำกะทิผสมกับน้ำตาล ตั้งไปอ่อนให้น้ำกะทิเดือด กรองเอากากออก ทิ้งไว้ให้เย็น
- ผสมแป้งทั้งสองชนิดกับน้ำตาลเข้าด้วยกันในอ่างผสมให้เข้ากัน
- ตอกไข่ใส่ ตีให้เข้ากัน ใส่หัวกะทิ เกลือ น้ำปูนใส น้ำ คนให้เข้ากัน
- เทส่วนผสมน้ำตาลกะทิที่เย็นแล้วผสมลงในขามแป้ง คนให้แป้งละลาย แล้วจึงใส่ งาดำ คนให้เข้ากันอีกที
- นำพิมพ์ทองม้วนมาอังไฟ ใช้ไฟอ่อน อังจนพิมพ์ร้อนจัด จึงทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ทั้งสองด้าน แล้วอังไฟให้ร้อนอีกครั้ง
- ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง บีบพิมพ์ให้แน่น อังไฟสักครู่ พลิกกลับข้าง พอเหลือง สังเกตจากแป้งที่เกาะอยู่นอกพิมพ์ ยกพิมพ์ออกจากเตา
- เปิดพิมพ์ ใช้ปลายมีดแซะขนมขึ้น ม้วนด้วยไม้แท่งกลม ๆ ทันทีขณะที่ยังร้อนอยู่ ปล่อยให้เย็น จึงเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



แป้งมัน วัตถุดิบหลักในการทำขนมทองม้วนข้าวกล้าง



เทส่วนผสมน้ำตาลกะทิที่เย็นแล้วผสมลงในขามแป้ง คนให้ แป้งละลาย แล้วจึงใส่ งาดำ คนให้เข้ากัน



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง ปีบพิมพ์ให้แน่น อังไฟสักครู่



พลิกกลับข้าง พอเหลือง สังเกตจากแป้งที่เกาะอยู่นอกพิมพ์



เปิดพิมพ์ ใช้ปลายมีดแซะขนมขึ้น



ม้วนด้วยไม้แท่งกลม ๆ ทันทันขณะที่ยังร้อนอยู่



รอให้เย็นก่อนทำการบรรจุใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท



ขนมทองม้วนข้าวกลิ้ง เสร็จสมบูรณ์



ขนมทองม้วนข้าวกลิ้ง ที่บรรจุใส่ถุงปิดสนิทเตรียมส่งออก



นางสอั้ง ยวงคำ ผู้ประกอบการขนมทองม้วนข้าวกล้องบ้าน ท่าจำปี	
---	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เนื่องจากทองม้วนข้าวกล้องเป็นสินค้า (OTOP) ของบ้านท่าจำปี จึงทำให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิต จึงเป็นการกระจายรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนบ้านท่าจำปีได้เป็นอย่างดี และด้วยรสชาติที่อร่อยและมีสูตรเฉพาะจึงทำให้มีตลาดส่งออกเป็นจำนวนมาก ทั้งในและนอกพื้นที่อำเภอสันป่าตอง

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 15000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสอั้ง ยวงคำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๐ บ้านท่าจำปี หมู่ ๘ ตำบลทุ่งสะโตก อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๒๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๐ บ้านท่าจำปี หมู่ ๘ ตำบลทุ่งสะโตก อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๒๐

โทรศัพท์ ๐๘๒-๙๓๐๑๓๔๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

รางวัลผลิตภัณฑ์ชุมชนดีเด่น (OTOP) ประจำปี ๒๕๔๕ จาก สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสันป่าตอง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวปานรดา อุ่นจันทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 6 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปารดา อุ่นจันทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางอรพรรณ ปัญญาใหญ่

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสันป่าตอง

2. นายมานิตย์ เขตสิทธิ์

ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสันป่าตอง

3. ดร.ชนินทร์ ยาระณะ

ตำแหน่ง เลขาธิการสภาวัฒนธรรมอำเภอสันป่าตอง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายบพิตร วิทยาวิโรจน์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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