

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหาคู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พุ่งสง ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ป่าสาครมีความสำคัญต่อพื้นที่ราบลุ่มทำนาในภาคใต้เป็นอย่างมาก และมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของชาวบ้าน เพราะสาครเป็นพืชที่สามารถสร้างความชุ่มชื้นให้แก่ผืนดิน ชาวบ้านใช้ป่าสาครเป็นส่วนสำคัญในระบบชลประทานของชุมชน นอกจากนี้สาครยังมีส่วนสำคัญต่อชาวบ้านอีกหลายด้าน ทั้งจากต้นสาครเอง จากความเป็นป่าสาคร เช่น นำใบสาครมาทำดับจากมุงหลังคา นำทางสาครมาทำเครื่องจักสานผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ทำจากทางสาครบ้าง ก้านสาครบ้าง ใบสาครบ้าง เช่น ตะกร้า เสื่อ กระด้ง ลอบดักปลา รากของต้นสาครนำมาทำเป็นยารักษาโรคปวดศีรษะ ผลสาครนำมาทำเป็นยาแก้ท้องเสียแป้งสาครที่มีอยู่มากตามลำต้นใช้เลี้ยงสัตว์ และนำมาประกอบอาหารของผู้คนในชุมชนได้เป็นอย่างดี ชาวบ้านจึงได้นำแป้งจากต้นสาครมาแปรรูปเป็นอาหารหวานสำหรับปริมาณของแป้งสาครใน 1 ต้นหากใครเคยเห็นต้นสาครแล้ว คงคิดไม่ถึงว่าในต้นสาครมีแป้งอยู่มากอย่างไม่น่าเชื่อ สาครเป็นพืชที่เก็บคาร์โบไฮเดรตที่สังเคราะห์แสงได้ไว้ในรูปของแป้งในส่วนที่เป็นไส้ของต้น เมื่อสาครมีอายุประมาณ 9 ปีซึ่งเป็นระยะออกดอกต้นสาครจะสะสมแป้งไว้ในลำต้นสูงสุด ปริมาณแป้งในต้นสาคร 1 ต้น มีประมาณ 100-175 กิโลกรัมแป้งสด ในหมู่บ้านที่มีป่าสาครมากพอที่จะทำแป้งได้อย่างบ้านดอนกลาง ที่ อ.ร่อนพิบูลย์ บ้านกะโสม ต.กะปาง อ.พุทฺสง จ.นครศรีธรรมราช บ้านนาแกเจีย และบ้านหนองตะพานน้ำ อ.นาโยง จ.

ตรัง สามารถผลิตแป้งสาคุขายสำหรับทำขนมพื้นเมือง มีความโดดเด่น สาคุเป็นทรัพยากรในท้องถิ่นที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ทุนทางวัฒนธรรม มาแปรงเป็นพืชเศรษฐกิจโดยการอนุรักษ์ ซึ่งเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นจากส่วนประกอบที่หาได้ภายในท้องถิ่น และสามารถปรุงอาหารประเภทขนมหวาน ได้หลากหลาย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

๑. แป้งสาคุ
- ๒.เกลือ
๓. มะพร้าว
- ๔.น้ำตาลทรายแดง
- ๕.น้ำเปล่า

วิธีการ ประกอบอาหาร..

- ๑) เลือกต้นสาคุที่สมบูรณ์ มีแป้งมาก อายุประมาณ ๑๓ – ๑๔ ปี
- ๒) ใช้เลื่อยตัดเป็นท่อน ๆ นำมาปลอกเปลือกออก
- ๓) บดให้ละเอียด กับเครื่องชูดเครื่องมะพร้าว
- ๔) ใช้ผ้าหุ้มถึงเติมน้ำให้เต็ม
- ๕) ละลายน้ำสาคุที่บดละเอียด
- ๖) ส่วนของแข็งจะตกตะกอนลงด้านล่าง
- ๗) พักไว้ ๒ – ๓ ชั่วโมง แล้วเทน้ำออก
- ๘) นำแป้งที่ได้มาร่อนให้เป็นเม็ด
- ๙) หากต้องการถนอมอาหาร ให้นำไปตากแดด เพื่อเก็บรักษาไว้นาน
- ๑๐) ต้มน้ำให้เดือด นำแป้งที่ร่อนเป็นเม็ดแล้วใส่ลงไปในน้ำเดือดจนสุก นำลงจากเตา
- ๑๑) ใช้น้ำล้างเม็ดสาคุ
- ๑๒) ตักใส่ถ้วย เติมน้ำกะทิสด ตามความต้องการ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางกุศล เพชรเอียด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๙/๒ หมู่ที่ ๖ ตำบลกะปาง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๙/๒ หมู่ที่ ๖ ตำบลกะปาง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา

โทรศัพท์ ๐๘๕ ๗๘๘ ๕๓๔๓ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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