

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเปียะ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พุหะคีรี ตำบล พุหะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ในการทำขนมเปียะ จะมีส่วนผสมที่สำคัญ ดังนี้

ส่วนผสม-ไส้ขนมเปียะ

- ถั่วเขียวเราะเปลือก 300 กรัม
- น้ำตาลทราย 320 กรัม
- น้ำมันพืช 50 กรัม
- ไข่เค็มแบบต้มสุก ปริมาณที่ใช้ตามชอบ

ส่วนผสม-แป้งใน

- แป้งสาลี 150 กรัม
- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 125 กรัม
- น้ำมัน 100 กรัม

ส่วนผสม-แป้งนอก

- แป้งสาลี 250 กรัม
- แป้งสาลี 175 กรัม
- ไอซิ่ง 20 กรัม
- น้ำมัน 150 กรัม
- น้ำเย็น 180 กรัม

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)
<p>วิธีทำไส้ขนมเปียะ - นำถั่วเขียวเราะเปลือก แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน ก่อนนำมาทำ เพื่อให้ถั่วพองน้ำ หรืออย่างต่ำ 2 ชั่วโมง ขนมเปียะ - จากนั้นนำถั่วที่แช่ไว้ไปต้มจนนิ่ม นานประมาณ 30 นาที หรือจนกว่าจะเห็นว่าถั่วเริ่มยุ่ย ทั้งนี้ อาจใช้วิธีนี้ก็ได้แล้วแต่สะดวก - นำถั่วที่ต้มจนยุ่ยแล้ว ลงไปปั่นในเครื่องปั่นจนละเอียด แล้วเทลงกระทะเตรียมกวน - ใส่น้ำตาลลงไปจนหมดแล้วตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนเริ่มข้นคล้ายอาหารเด็กอ่อน ดังรูป - เเทน้ำมันพืชที่เตรียมไว้ลงไป แล้วกวนต่อไปจนได้ถั่วข้นและแห้งพอจะปั้นเป็นก้อนได้ เป็นอันเสร็จการเตรียมถั่วกวน - มากันที่ไข่เค็ม คำนวณเอาแต่ไข่แดง หั่นเป็นชิ้นได้ราว 8 ชิ้น/ฟอง - เมื่อถั่วกวนเย็นแล้ว นำถั่วมาแบ่งเป็นลูก ลูกละประมาณ 12 กรัม หรือกะขนาดเองตามใจชอบ - จากนั้นแผ่ถั่วกวนเป็นแผ่น แล้ววางไข่แดงลงบนถั่วที่แผ่ไว้ และปั้นเป็นก้อนกลมๆ ทำทั้งหมดพักไว้ วิธีทำแป้งใน - ร่อนแป้งทั้งสองอย่างรวมกัน - ทำหลุมตรงกลาง เเทน้ำมันลงไป ค่อย ๆ คนผสมจากในออกนอกเหมือนเดิม - แป้งใน จะ มีลักษณะเนียน ๆ แข็ง ๆ - พักแป้งในไว้อย่างน้อย 30 นาที</p>	

เช่นกัน (ให้หาถุงมาครอบกันลมไว้ด้วยนะคะ) ระหว่างนี้อาจไปผสมแป้งนอกรอเวลาก่อนคะ - เมื่อครบเวลา ให้แบ่งแป้งออกเป็น 20 ก้อนก้อนละเท่า ๆ กัน (ใช้วิธีชั่งแบ่งทั้งก้อนแล้วหารด้วย 20 นะคะเราได้ก้อนละประมาณ 18 กรัม) - จะเห็นว่าแป้งในนี้ ขาวเนียนมาก ๆ เลยคะ (ดูไปดูมาเหมือนเงาะเลยแฮะ 555) จากนั้นพักไว้รอทำขั้นต่อไป วิธีทำแป้งนอก - นำส่วนผสมของแห้งทั้งหมดรวมกัน - ทำหลุมแป้งตรงกลาง และเทส่วนผสมที่เหลือลงไป - ค่อย ๆ คนผสมวนจากในออกนอก - เมื่อผสมเข้ากันแล้ว จะได้ออกมาเป็นแป้งขยุกขยุยแบบที่เห็นนี้ (ตัวแป้งนอกนี้จะนิ่ม ๆ มัน ๆ ลื่น ๆ) - พักแป้งนอกไว้อย่างต่ำ 30 นาที (ให้หาถุงมาครอบกันลมไว้ด้วยนะคะ) - เวลา 30 นาทีผ่านไปไวเหมือนโกหก...มาเปิดดูดูแป้งนอกที่เราทิ้งไว้ จะเห็นว่าเนียนขึ้นกว่าตอนแรกเยอะเลย แลมน้ำมันเิ้มมาที่ฐานด้วย - แบ่งแป้งออกเป็น 20 ก้อน ก้อนละเท่า ๆ กัน (ใช้วิธีชั่งแบ่งทั้งก้อนแล้ว หารด้วย 20 นะคะ เราได้ก้อนละประมาณ 38 กรัม) - นำแป้งนอกที่แบ่งไว้ มาแผ่เป็นแผ่น วางแป้งในไว้ตรงกลาง - จับมุมแป้งนอกขึ้นมาหุ้มแป้งในที่เตรียมไว้แล้วให้มิด - มาถึงตอนที่ต้องใช้อุปกรณ์ช่วยกันแล้ว นี่เลยคะ ลูกกลิ้งแห่งความรัก - เอามือกด ๆ แป้งที่หุ้มไว้ลงไปกับโต๊ะ และรีดขึ้นลงในแนวตั้งอย่างเดียว จะได้แป้งแบน ๆ ยาว ๆ แบบนี้ - พับแป้งด้านบนลงมา ให้ปลายจรดตรงกลางแผ่น และพับปลายด้านล่างขึ้นไป - หมุนแป้งที่พับไว้ 90 องศา ให้เป็นลักษณะดังรูป - ใช้ลูกกลิ้ง รีดขึ้นลงในแนวตั้งอีกครั้ง จะได้แป้งแผ่นแบนแบบนี้ - ม้วนแป้งจากปลายด้านใดด้านหนึ่ง เหมือนม้วนเสื่อ ก็จะได้เป็นเช่นนี้ - ตัดแบ่งให้ได้ส่วนตามต้องการ (เราแบ่ง 4 ส่วน) - หั่นแป้งให้ระนาบที่กลมอยู่บนพื้นโต๊ะ (แบบแถวซ้าย) (ด้านขวาเราจะทดลองดูว่า ถ้าทำแบบนี้แล้วจะออกมาเป็นยังไง - จับมารีดเฉพาะขอบให้บาง แล้วห่อไส้ถั่วที่ปั่นเตรียมไว้แล้ว - ห่อเสร็จแล้วจะได้แบบนี้ เก็บรอยบีบไว้ด้านล่าง (อันนี้เป็นแบบแป้งที่หั่นด้านวน ๆ ขึ้น) จะเห็นเป็นลายวน ๆ - ส่วนแบบนี้ ลายวน ๆ จะถูกบีบให้แบน กลายเป็นชั้น ๆ จากข้างในลูก ออกมาข้างนอก ด้านนอกก็เลยเรียบ

แบบนี้ - นำแป้งที่หุ้มไส้เสร็จ เรียงใส่ถาดทาน้ำมัน เตรียมอบ

- นำไข่แดงผสมน้ำนิดหน่อย เตรียมไว้ทาหน้าขนม - ละเอียด
ไข่แดงที่ผสมไว้ลงบนหน้า ทาทัวบ้างไม่ทัวบ้าง - เติมน้ำอีก
หน่อย ด้วยสีผสมอาหาร สีส้ม ใช้ปลายไม้เสียบลูกชิ้นจุ่มสี
แล้วจิ้มตรงกลางขนม - เข้าอบที่ 180 องศาเซลเซียสค่ะ(อุ่น
เตาไว้ก่อนแล้ว) นาน 20-25 นาที แล้วแต่ความใหญ่ของคุณนะ
คะอบเสร็จแป้งจะแห้ง ๆ หน่อย - เป็นอันเสร็จขั้นตอนอัน
มากมาย ได้ขนมเปียะแสนอร่อยหน้าตาน่ากินไม่ใช่เล่น
แม้ว่าการทำ ขนมเปียะ จะยุ่งยากหลายขั้นตอนแต่หากได้
ลองทำแล้วก็ไม่ยากอย่างที่คิดทั้งยังสนุกด้วยล่ะ...วันหยุดสุด
สัปดาห์นี้ลองชวนคนใกล้ตัวมาทำ ขนมเปียะด้วยกันสิคะ
นอกจากจะได้กินขนมฝีมือตัวเองแล้วยังเป็นการเสริมสร้าง
การทำกิจกรรมร่วมกันภายในครอบครัวได้อีกทางหนึ่งด้วย
วิธีกวนไส้ขนมเปียะ โดยใช้ถั่วเหลืองกวน ปั่นไส้ขนมเปียะ
เป็นรูปกลมๆ ขนาดพอเหมาะ ขั้นตอนการทำแป้งชั้นใน
ขั้นตอนการทำแป้งชั้นนอก ขั้นตอนการนวดแป้ง และเตรียม
แป้งสำหรับห่อไส้ หลังจากปั่นไส้ขนมเสร็จแล้วพร้อมที่จะเข้า
เตาอบ ตีตราเพื่อความสวยงามและเป็นสัญลักษณ์ของแต่ละ
ร้าน อีกรูปแบบหนึ่งคือการใช้ไข่แดงทาให้ทั่ว แทนการตีตรา
หลังจากนำเอาออกมาจากเตาอบ หลังจากเอาออกจากเตา
อบนำมาฟิงลมให้แห้งหรือเย็น ขั้นตอนการนำมาบรรจุลงใน
ภาชนะ

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านศรีสง่า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ 3 ตำบลพยุหะ อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์

โทรศัพท์ 081 - 8878009 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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