

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมตือปองอาเกาะและขนมไข่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 1 บ้านมูโนะ อำเภอ สุโขทัย - ลก ตำบล มูโนะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมตือปองอาเกาะ เป็นขนมพื้นเมืองขึ้นชื่อใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ จากคำบอกของ คน สมัยก่อน คำว่า “อาเกาะ” อาจจะเพี้ยนมาจากคำว่า อาเกาะ หรือ อากะ ซึ่งแปลว่า “ยกขึ้น” อาจหมายถึงกรรมวิธีการผลิตของอาเกาะที่ต้องยกไฟบนลงมาทุกครั้งเมื่อขนมสุกแล้ว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมพื้นบ้านมุสลิม เป็นขนมที่มีคุณค่าทางด้านจิตใจ (ฮาลาล) มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย (ถูกหลักโภชนาการ) เป็นทั้งอาหารและยา ดังเช่น ตือปองอาเกาะเป็นขนมที่เหมาะสมกับสตรีหลังคลอด เพราะจะช่วยเพิ่มปริมาณน้ำนม และทำให้ร่างกายกระชับเร็วขึ้น มีคุณค่าทางด้านประเพณีวัฒนธรรม ดังเช่นพิธีเข้าสุนัต ช่วงถือศีลอดเดือนรอมฎอนนิยมรับประทานขนมอาเกาะ และยังสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลัก เพิ่มรายได้แก่แม่บ้านที่ต้องการช่วยสามี หารายได้จุนเจือครอบครัว ควบคู่ไปกับการได้ทำหน้าที่สำคัญตามหลักการของศาสนาอิสลาม คือการดูแลสามีและให้ความรักความอบอุ่นแก่ลูก ๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของการทำขนมอาเกาะ

๑. ไข่เป็ด 3๐ ฟอง
๒. น้ำตาลทราย 2.5 กิโลกรัม
๓. แป้งสาลี ๓ ถ้วย
๔. กะทิสด 1 กิโลกรัม
๕. น้ำตาลแว่น ๑/2 กิโลกรัม
๖. เกลือ ๑/2 ช้อนชา

ส่วนผสมขนมไข่

๑. แป้งสาลี 1 ถ้วย
๒. ผงฟู 1/2 ช้อนชา
๓. น้ำตาลทราย 1.5 กิโลกรัม
๔. ไข่ 30 ฟอง
๕. วานิลลา 2 ช้อนชา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



๑. ส่วนผสมของการทำขนมอาเกาะ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่หม้อ



๒. ตอกไข่ใส่ลงไปผสม



๓. กวนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



๕. เตรียมส่วนผสมขนมไข่



๖. ตีไข่ให้ขึ้นฟู



๗. ค่อยๆใส่น้ำตาลทีละน้อย ตีให้ฟู ร่อนแป้งรวมกับผงฟู



๘. นำแป้งขนมอาเกาะใส่ในแม่พิมพ์ครึ่งหนึ่ง



๙. นำแป้งขนมไข่อีกครั้งหนึ่ง



๑๐. นำไปย่างไฟทั้งสองด้านจนสุก



ขนมตือปองอาเกาะและขนมไข่

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 13000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนาปีชะ ยะปา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

69/2 หมู่ที่ 1 ตำบลมโนะ อำเภอสว่างโก-ลก จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

69/2 หมู่ที่ 1 ตำบลมโนะ อำเภอสว่างโก-ลก จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ 091 9824814 โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวการดีนา บินนิเล๊ะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวการดีนา บินนิเล๊ะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสถาปต์ สุวรรณมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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