

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอาแป-บาคา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตือปองอาแป-บาคา

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านตอหลัง หมู่ที่ ๑ อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ตะมะยูง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ

ขนมอาแป-บาคา เป็นขนมที่ชาวมุสลิมนิยมใช้ในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน งานศพ และงานเข้าสู่สู่นัด หรือพิธีลงเสาเอก และครบ ๗ วันการทำบุญของคนที่มีนิกายศาสนาอิสลาม และรับประทานเป็นอาหารว่าง

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนและวิธีการทำ ขนมอาแป-บาคา

ขนมอาแป-บาคา มีขั้นตอนและวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากและซับซ้อน และยังถือเป็นขนมโบราณอีกชนิดหนึ่งที่สำคัญเกี่ยวกับงานมงคลหรือพิธีกรรมต่างๆของอิสลาม วิธีการก็ไม่ค่อยยุ่งยากถ้าจะมาทำทานเองที่บ้านแค่ใช้วัสดุไม่กี่ชิ้นซึ่งก็หาได้จากในครัวที่มีอยู่แล้ว เช่น กระทะ ตะหลิวและถาด ส่วนวัตถุดิบก็หาซื้อได้ง่ายจากร้านขายของในตลาดสดทั่วไป ส่วนประกอบในการทำขนมอาแป-บาคา ประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว, แป้งข้าวเจ้า, น้ำตาลแว่น/น้ำตาลทราย, มะพร้าวขูด, น้ำสะอาด, ผงฟู, เกลือป่น, กล้วยสุก ซึ่งส่วนผสมสามารถหาได้ทั่วไปตามท้องตลาด

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ใส่แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าอย่างละครึ่งกิโลตามด้วย ผงฟูประมาณ ๒ ช้อน



นำเนื้อมะพร้าวมาหั่นซอยเป็นชิ้นบางๆ



ตามด้วยน้ำตาลแว่นหั่นซอยเป็นชิ้นบางๆเล็กเช่นเดียวกัน (เพื่อสะดวกในการกวนส่วนผสมของตัวขนมเข้าเป็นเนื้อเดียวกันได้เร็วมากยิ่งขึ้น)

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



ใส่เกลือ ๒ ช้อนชา



และน้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง



ใส่น้ำทีละน้อย



แล้วคลุกส่วนผสมให้เข้ากันไปเรื่อยๆ



คลุกให้ตัวแป้งและส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



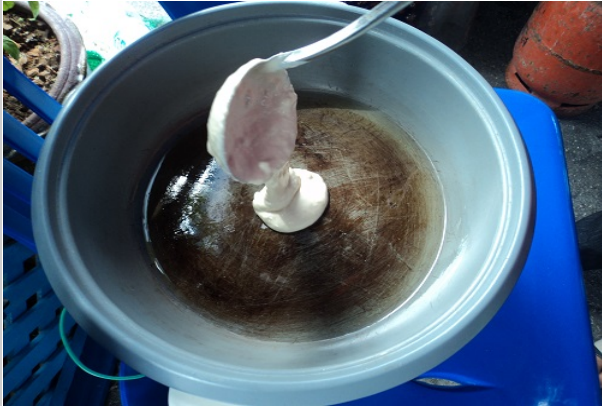
จนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน



ตั้งกระทะบนเตาแล้วใส่น้ำมันนิดหน่อยพอเปียกในกระทะให้ทั่ว รอจนกระทะร้อนได้ตามต้องการแล้ว



เตรียมแป้งขนมที่ผสมเรียบร้อยแล้วพร้อม



ตักแป้งขนมหยอดใส่ในกระทะ



แล้วปิดฝาไว้ประมาณ ๓-๕ นาที โดยการใช้ไฟอ่อนๆในการทอดขนม เพราะถ้าใช้ไฟแรงเกินไปจะทำให้ขนมไหม้



แล้วพลิกอีกไปฝั่งนี้



ทอดต่อไปจนสุก



พอสุกแล้วตักใส่ในถาดหรือภาชนะที่เตรียมไว้แล้วตั้งทิ้งไว้ให้เย็นสักพักแล้วนำมาใส่ใส่จานพร้อมเสิร์ฟรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

ปัจจุบันได้มีการผลิตโดยการวางขายในชุมชนและตลาดนัดใกล้ๆแล้วยังเคยรวมการเป็นครูกำยทอดภูมิท้องถิ่นในการทำขนมอาแปบกาของกระทรวงวัฒนธรรมอีกด้วย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแมะยะห์ โต๊ะนาดอเลาะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๓๑ หมู่ที่ ๑ บ้านตอหลัง ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส ๙๖๒๑๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๓๑ หมู่ที่ ๑ บ้านตอหลัง ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส ๙๖๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๐-๑๓๙-๙๙๘๕ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต้ะแมะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต้ะแมะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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