

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอาแปแลแปง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): อาแปแลแปง

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านละหารปาฆา หมู่ที่ 1 อำเภอ จะนะ ตำบล จะนะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ในช่วงฤดูฝนของทุกปี

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมแลแปง เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านตำบลข้างเผือก อำเภอจะนะ จังหวัดนราธิวาส นิยมทำรับประทานในช่วงฤดูฝน ขนมแลแปง ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่อดีต จากรุ่นสู่รุ่น จากครอบครัวสู่ครอบครัว โดยเฉพาะชาวบ้านที่มีฐานะยากจนถึงปานกลาง ด้วยวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในพื้นที่ และมีราคาที่ไม่สูงมากนัก และสามารถรับประทานได้กันทุกเพศ ทุกวัย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมแลแปง ของนางรอเมาะห์ ดือเร๊ะ เป็นขนมแลแปงที่มีการผสมกลิ่นธรรมชาติเช่น กลิ่นใบเตย กลิ่นอัญชัน เป็นต้นให้รสชาติที่ออกมา นุ่มรับประทาน ไม่มีกลิ่นแป้งสาเลี ทำให้ขนมแลแปง เป็นอาหารทางเลือกสำหรับครอบครัวที่มีลูกหลานในครัวเรือนหลายคน สามารถทำเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนและแบ่งปันให้เพื่อนบ้านทานกันในช่วงฤดูฝน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำขนมอาแปแลแปง นิยมทำในครอบครัวที่มีฐานะยากจนถึงปานกลางจะนิยมรับประทานขนมชนิดนี้ เนื่องจากเป็นขนมวัตถุดิบที่มีราคาไม่สูง และเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่น ดังนั้น ขนมชนิดนี้จึงมีความสำคัญต่อครอบครัว ชุมชนเป็นอย่างมาก ที่ชุมชนควรส่งเสริมและถ่ายทอดภูมิปัญญาการขนมอาแปแลแปงสืบไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. แป้งสาลี ½ กิโล
2. ไข่ไก่ 2 ฟอง
3. น้ำใบเตย 2 ถ้วยตวง
4. น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง
5. เกลือ 1 ช้อนชา
6. น้ำตาล 2 ช้อนชา
7. น้ำมันพืช

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)



ร่อนแป้งสาลี



ใส่เกลือและน้ำตาลและผสมให้เข้ากับแป้งที่ร่อนเรียบร้อยแล้ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)

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



ใส่ไข่ไก่ และตีให้เข้ากัน พร้อมกับใส่น้ำใบเตยและใส่น้ำเปล่า
ให้ท่วมแป้ง



ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน



พักแป้งไว้ ๑ ชั่วโมง



เตรียมกระทะ พร้อมทั้งทาน้ำมันพืชให้ทั่วกระทะ ตักแป้งที่ผสมไว้ ใส่กระทะ และร่อนแป้งให้บาง รอให้แป้งสุก กลับด้าน ให้สุก ก็สามารถรับประทานได้ โดยทานกับนมข้นหวาน หรือทานกับแกง



แป้งสาลีที่ยังไม่ร่อน



ส่วนผสมที่ใช้



รอให้อาบน้ำแป้งสุกดีแล้ว พลิกด้าน



พอสุกเรียบร้อยแล้วก็สามารถรับประทานได้ โดยนำไปทานกับนมข้นหวานหรือเอาไปจิ้มกับแกง ปัจจุบัน ประยุกต์โดยนำเยลลี่มาทำเป็นไส้แล้วม้วนอาแปะแฉ่ง ทำให้เด็กสามารถรับประทานได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรอมะ เตอริะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 18 หมู่ 1 ตำบลจะนะ อำเภोजะนะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ 093-674-3688 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายชำชูดิง สาและ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภอจะนะ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายชำชูดิง สาและ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภอจะนะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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