

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมขี้เนื้อ ตำบลลานกระบือ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ลานกระบือ ตำบล ลานกระบือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมขี้เนื้อ จัดเป็นอาหารว่าง/เป็นของหวาน/ขนมพื้นถิ่นของชาวบ้านลานกระบือ นอกจากจะเป็นของหวานที่รับประทานกันภายในครอบครัวแล้ว ยังนิยมทำไปถวายพระในพิธีทำบุญตักบาตร หรืองานอื่น ๆ เช่น สมัยโบราณ มีการลงแขก เกี่ยวข้าว เจ้าของนา จะทำมาเลี้ยงแขก สร้างความรักสามัคคี มีจิตใจเอื้ออาทรต่อกัน -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ที่โดดเด่น ขนมขี้เนื้อทำจากแป้งข้าวเหนียวเพียงอย่างเดียวมีลักษณะคล้ายกับขนมบัวลอยในปัจจุบัน แต่จะมีน้ำน้อยกว่าขนมบัวลอย และจะเป็นสีแดงคือสีข้าว ไม่นิยมทำหลายสีเช่นบัวลอย รสชาติของขนมจะหวานมัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมขี้เนื้อ จัดเป็นอาหารหวาน ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนชนบท โดยเฉพาะชาวลาว ซึ่งเมื่อเสร็จจากภารกิจการทำงานหลังรับประทานอาหารเย็น จะใช้เวลาในช่วงนี้ทำขนมหวานรับประทาน เนื่องจากขนมหวานเมื่อรับประทานไปจะรู้สึกมีพลัง ขนมขี้เนื้อเป็นขนมหวานที่ทำง่าย ส่วนผสมมีไม่มาก ประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ การทำก็ไม่ยุ่งยาก เพียงต้มน้ำร้อนผสมกับน้ำเย็นให้อุ่น นำไปเทใส่แป้งข้าวเหนียว นวดให้เข้ากัน นำมาคลึงเป็นเส้นยาว ๆ นำมิดตัดเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ ๑ เซนติเมตร นำมะพร้าวมาขูด คั้นกะปิ ตั้งไฟ พอเดือด นำน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลต้นใส่ลงไป ใส่เกลือไอโอดีน เล็กน้อย ชิมรสหวานตามชอบ นำแป้งข้าวเหนียวที่ตัดเป็นท่อน ๆ ใส่ลงไป พอเนื้อขนมลอยขึ้นมาแสดงว่าสุก จึงปลงลงจากเตา พร้อมรับประทาน การทำขนมรับประทานกันในครัวเรือน สร้างความรักความสามัคคี ก่อให้เกิดความผูกพันในครอบครัว เนื่องจากทุกคนช่วยกันทำ และรับประทานร่วมกัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. แป้งข้าวเหนียว ๑ ถัง (๑ กิโลกรัม)
๒. น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลปีบ (ประมาณ ๓ ส่วน ๔ ของ ๑ กิโลกรัม) หรือชิมตามชอบ
๓. กะทิ ๑ กิโลกรัม
๔. น้ำสะอาด ๑ แก้ว
๕. เกลือ ๑ ช้อนชา

วิธีการ ประกอบอาหาร

๑. นำแป้งข้าวเหนียวเทใส่กะละมัง ต้มน้ำให้เดือดผสมกับน้ำเย็นให้เป็นน้ำอุ่น แล้วค่อย ๆ เทผสมกับแป้งข้าวเหนียวนวดให้เข้ากันจนแป้งเหนียวได้ที่
๒. นำแป้งมันโรยในกระด้ง จากนั้นนำแป้งที่นวดได้ที่แล้วมาคลึงเป็นเส้นยาว ๆ แล้วใช้มีดตัดเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ ๑ เซนติเมตร
๓. ต้มน้ำให้เดือด นำแป้งที่ตัดไว้ลงไปลวกจนสุก (สังเกตจากแป้งลอยขึ้นมาแสดงว่าสุก จึงตักใส่ในน้ำเย็น จากนั้นจึงตักออก)
๔. นำกะทิตั้งในไฟกลาง เติมน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลต้นลงไป คนให้ละลาย ทิ้งไว้ให้เดือดชิมดู ตามความหวานที่ชอบ จากนั้นนำแป้งที่ลวกไว้ใส่ลงไป แล้วยกลงตักเสิร์ฟเป็นอาหารหวาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

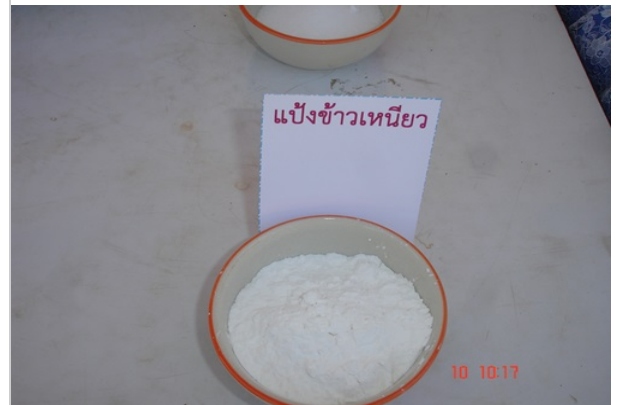
(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ภูมิปัญญา มาจัดสาธิตการทำขนมขึ้นเพื่อประกอบการคัดสรรรากวัฒนธรรม



๒. แป้งข้าวเหนียว



๓. กะทิ



๔. เกลือ



เคี่ยวน้ำตาลกับกะทิ



ขนมพร้อมรับประทาน



ผู้ว่าราชการจังหวัดและคุณนายร่วมชิมขนมขึ้นเนื้อ ที่นำไป
สาธิตในงานหมู่บ้านวัฒนธรรม เนื่องในงานประเพณีนบพระ
- เล่นเพลง ของจังหวัดกำแพงเพชร



รองผู้ว่าราชการจังหวัดฯ และปลัดจังหวัดฯ ร่วมชมและชิม
ในงานหมู่บ้านวัฒนธรรม เนื่องในงานประเพณีนบพระ -
เล่นเพลง ของจังหวัดกำแพงเพชร



undefined



undefined



undefined



undefined



undefined



undefined



undefined



undefined

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ชาวบ้านและภูมิปัญญาส่วนใหญ่ในพื้นที่ตำบลลานกระบือ อำเภอลานกระบือ มีความสามารถในการสาธิตและ
จำหน่ายในโอกาสต่าง ๆ เนื่องจากเป็นชนมพื้นถิ่นที่ทำรับประทานกันในครอบครัว

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางชาญ เรืองวงศ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางชาญ เรืองวงศ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๑ หมู่ที่ ๘ ตำบลโนนพลวง อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร ๖๒๑๗๐

โทรศัพท์ 055731136 โทรสาร -

E-mail

-

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

ประกาศเกียรติคุณจากจังหวัดกำแพงเพชร ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร ตามโครงการราก
วัฒนธรรม “ของดีบ้านฉัน” ด้านอาหาร อำเภอลานกระบือ ปีงบประมาณ ๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 6 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริฤทธิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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