

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตร ตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ คลองขลุง ตำบล ท่ามะเขือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมเทียน เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่มีมาตั้งแต่โบราณกาล เป็นขนมไทยที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ มีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยมปิรามิด ใช้ใบตองกล้วยน้ำว้าซึ่งเป็นวัตถุดิบทางธรรมชาติ ในการห่อหุ้ม เป็นตัวขนม ใช้ทักษะความชำนาญ ความประณีตในการห่อเพื่อให้ได้รูปทรงขนมที่สวยงาม ประชาชนนิยมทำกันเป็น ๒ ชนิด เรียกว่า ใ้ส่เค็มและใ้ส่หวาน ซึ่งบางแห่งเรียกว่า “ขนมนมสาว” เป็นขนมที่ใช้สำหรับพิธีกรรมในเทศกาลงานบุญต่างๆ ของไทย เช่น วันวิสาขบูชา วันอาสาฬหบูชา วันเข้าพรรษา เป็นต้น โดยจะนำขนมเทียนใส่ลงไปขันบวตรพร้อมข้าวสุก เพื่อตักให้กับพระภิกษุ นอกจากนี้ยังมีอาหารคาว อาหารหวาน ใส่พร้อมกัน โดยมีความเชื่อว่าการทำบุญด้วยสิ่งใดบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วจะได้รับในสิ่งนั้น สำหรับประเพณีของชาวไทยเชื้อสายจีน ได้แก่ เทศกาล ตรุษจีนและสารทจีน จะใช้ขนมเทียนไหว้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วเพราะมีความเชื่อว่าขนมเทียน ช่วยให้ชีวิตสว่างรุ่งเรือง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตร เป็นขนมไทยประยุกต์ชนิดหนึ่ง เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของ นายวิเชียร เอี่ยมรักษา เป็นการดัดแปลงมาจากขนมเทียนที่คนส่วนใหญ่รู้จัก โดยการเปลี่ยนแปลงตัวขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว มาใช้แป้งถั่วเขียวและแป้งมันผสมกัน หลังจากนึ่งสุกแล้ว เมื่อแกะใบตองจะไม่ติดมือ ทำให้สะดวกต่อการรับประทาน ใ้ส่ขนมจะใ้ส่หมูสับ และกุ้งแห้งลงไปด้วย เพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น เวลารับประทานจะรู้สึกเหนียว นุ่ม แปกและอร่อย การผลิตจะทำเป็นก้อนเล็กๆ พอดีคำ ซึ่งเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่ง สามารถรับประทานได้เรื่อยๆ โดยไม่รู้สึกรำคาญ เป็นขนมไทยที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว กระบวนการผลิตจะเน้นเรื่องคุณภาพ ความสะอาด ถูกสุขลักษณะตามหลักโภชนาการ ใช้วัตถุดิบคุณภาพเพื่อให้ผู้บริโภคได้รสชาติที่อร่อย

ชนิดเกินความคาดหมาย เริ่มผลิตครั้งแรกเมื่อเดือน มกราคม ๒๕๔๑ ได้ตั้งชื่อ “เอี่ยมจิตร” เป็นยี่ห้อของขนม เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ต่อการจดจำของลูกค้า ขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตร มีจุดเด่นที่ “ใส เหนียว นุ่ม แปรกลและ อร่อย” เป็นขนมที่เกิดจากการสรรค์สร้างความอร่อยเพื่อผู้บริโภคโดยเฉพาะ หากยังไม่ผ่านการนึ่งสุก สามารถ แช่ตู้เย็นได้ ๑๐ วัน เมื่อนึ่งสุกแล้วและยังรับประทานไม่หมดสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้อีก ๕ วัน นำออกมาจาก ตู้เย็นสามารถรับประทานได้ทันทีโดยไม่ต้องอุ่น เพราะคุณสมบัติของขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตรจะไม่แข็งตัว ปัจจุบันขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตรได้รับความนิยมจากประชาชนทั่วไป เป็นสินค้าสำหรับใช้เป็นของขวัญ ของ ฝากของจังหวัดกำแพงเพชร

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ปัจจุบัน ยุคสมัยจะเปลี่ยนไปอย่างไรก็ตาม ขนมเทียนก็ยังไม่หายไปจากชีวิตการบริโภคของมนุษย์ เพียงแต่รูป โฉมภายนอกอาจจะเปลี่ยนแปลงไปบ้างตามบริบทของสังคม แต่สำหรับรสชาติแล้ว ยังคงเอกลักษณ์ความหอม หวานของขนมเทียนแท้ ๆ ซึ่งเป็นรสชาติที่คนส่วนใหญ่ชื่นชอบและนิยมอยู่เสมอ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)	
แป้งข้าวเหนียว	๒๕%
แป้งมัน	๒๕%
ข้าวเหนียว	๒๐%
น้ำตาลทราย	๙%
น้ำมันพืช	๕%
น้ำสะอาด	๕%
เนื้อหมู	๕%
กุ้งแห้ง	๒%
กระเทียม	๒%
พริกไทย	๑%
เกลือป่น	๑%

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



บรรจุใส่ถุงนำไปเป็นของฝาก แก้วผู้เคารพนับถือ



บรรจุใส่ถุงนำไปเป็นของฝาก แก้วผู้เคารพนับถือ



undefined



undefined



undefined

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายวิเชียร เอี่ยมรักษา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๔๙ หมู่ ๙ ตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๔๙ หมู่ ๙ ตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ ๐๘๗-๘๓๙๐๒๙๗ โทรสาร -

E-mail

thiankaew@gmail.com

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

- ๑.การคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสี่ดาว ระดับประเทศ ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ.๒๕๔๗ พ.ศ.๒๕๔๙ พ.ศ.๒๕๕๒ พ.ศ.๒๕๕๓ และ พ.ศ.๒๕๕๕
- ๒.รางวัลชนะเลิศผลิตภัณฑ์ OTOP ดีเด่น จังหวัดกำแพงเพชร ปี ๒๕๕๑
- ๓.รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ การประกวดการจัดร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP งานนบพระ - เล่นเพลง และงานกาชาดจังหวัดกำแพงเพชร ปี
- ๔.รางวัลชนะเลิศอันดับ ๓ การคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ OTOP เด่นจังหวัดกำแพงเพชร ปี ๒๕๕๖

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางจันทรา กุลนันทคุณ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทังมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ฐัมเปียม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริพฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557