

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหวานบางเตย ต.บางเตย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล บางเตย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อาชีพหลักทำนา อาชีพเสริมทำขนม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางเตยพัฒนา ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๓๑ คือมีการรวมตัวกันของสตรีอาสาในตำบลบางเตยหมู่บ้านละ ๕ คน มี ๑๓ หมู่บ้าน ก็เท่ากับ ๖๕ เพื่อเข้ารับการอบรมพัฒนาสตรีของอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ตอนนั้นทำขนมไปให้นายอำเภอชิมด้วย นายอำเภอบอกว่าทำขายได้นี่ ซึ่งความจริงก็ทำขนมส่งขายที่รามคำแหงอยู่แล้ว พอนายอำเภอว่าอย่างนั้น ก็เลยมารวมสมาชิกกลุ่ม ๕ – ๖ คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นญาติกัน ทำขนมขายเรื่อยมา โดยมีป่าเป็นประธาน เริ่มขายงานแรงงานกาชาด สนุกดีเมื่อได้ออกงานเจอผู้คน ทำไปขายไป ก็มีคนติดต่อมาเรื่อย ๆ จนได้มาลงทะเบียน OTOP เมื่อปี ๒๕๔๕ ทุนของกลุ่มตอนแรกก็มีวัสดุอุปกรณ์จากทางราชการ เช่น เต้าอบ เครื่องตีไข่ เครื่องคั้นกะทิ เครื่องกวน เป็นต้น ส่วนทุนหมุนเวียนส่วนใหญ่เป็นของประธานเอง สมาชิกไม่นิยมลงทุน แต่ชอบรับเป็นค่าแรงมากกว่า ปัจจุบันนี้มีสมาชิก ๓๐ คน และปายังรับตำแหน่งประธานของกลุ่มเหมือนเดิม ความรู้ด้านการทำขนมมาจากบรรพบุรุษ ความรู้การตลาดต้องเรียนรู้เพิ่มเติม เดิมพื้นฐานการทำขนมหวานได้มาจากพ่อแม่อยู่แล้ว แต่เราก็ต้องพัฒนาเพิ่มเติม ได้พาสมาชิกไปศึกษาดูงานหลายที่ ต้องบอกว่าโดยพื้นฐานคนเขานิยมขนมของเราอยู่แล้ว แต่ในส่วนของการตลาดเราต้องเรียนรู้เพิ่มเติม โดยเฉพาะที่ส่วนราชการ เช่น พัฒนาชุมชน พาณิชย์ อุตสาหกรรม มีหนังสือเชิญมาเราก็ไปรับการอบรม ทั้งเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์การผลิตการตลาด การประชาสัมพันธ์ และการสร้างแบรนด์ จนเดี๋ยวนี้เราพัฒนาขึ้นมาจนเราได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา หรือ ออย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือ มผช.แล้ว ส่วนรางวัล เราได้รับการคัดสรรเป็น OTOP ระดับ ๕ ดาว นอกจากนี้ยังได้รับรางวัลจากการประกวดภูมิปัญญาขนมไทยอีกหลายรายการ จุดเด่นของเราคือใช้ใบเตยแท้ ๆ ผลิตภัณฑ์ของเราเราก็มีขนมชั้นใบเตย ขนมเปียกปูน ขนมไส้ใส่ ขนมเทียน ฝอยทอง ทองหยิบ เม็ดขนุน ขนมหม้อแกง กาละแมง ขนมหัวผักกาด คือ ขนมไทยทำได้ทุกอย่าง แต่ที่ได้รับความนิยมมาก ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น และเปียกปูน จุดเด่นของเราคือ ขนมเราใช้ใบเตยแท้ ๆ สด ๆ ตอนนี้น้ำท่วมใบเตยขาด

ตลาดต้องซื้อแพงขึ้น จุดเด่นต่อมา คือ เราไม่ใช่สารกันบูดเลย และอีกอย่างหนึ่ง คือความจริงใจกับลูกค้า เราทำใหม่ สด ทุกวัน ไม่ขายของเหลือ เคล็ดลับของเรา เราคัดเกรดมะพร้าว มะพร้าวอ่อนทำวุ้น ทำน้ำมะพร้าวอ่อน แก่ขึ้นมาหน่อยทำให้ข้นม แก่อีกนิดก็คั้นกะทิ ส่วนเรื่องสีส้ม เราเน้นสีเดยธรรมชาติ สำหรับสีแดงเราทำจากน้ำครั่ง กาแฟให้สีน้ำตาล อัญชัญให้สีม่วง ลูกตาลให้สีเหลือง ส่วนเรื่องขนาดรูปร่างของขนมเราดูจากความต้องการของลูกค้า สำหรับเรื่องที่ชอบนำเสนอคือการทำขนมชั้นของกลุ่มบางเตย นมชั้นใบเตย เป็นขนมชั้นสูตรโบราณของกลุ่มแม่บ้านขนมหวานบางเตย ที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ และทักษะ การทำขนมชั้นมาจากบรรพบุรุษในชุมชน จากรุ่นสู่รุ่น และนำมาพัฒนา ปรับปรุง เปลี่ยนแปลงจนทำให้ขนมชั้นใบเตยของกลุ่มแม่บ้านขนมหวานบางเตย มีลักษณะเป็นจุดเด่นที่คงความเป็นเอกลักษณ์แบบไทย ๆ ทั้งด้านรสชาติ สี และกลิ่น ของใบเตย ทำให้ขนมชั้นใบเตย มีความอร่อย กลิ่นหอม สีสวยงามแบบไทย ๆ เป็นที่นิยมรับประทาน และเป็นของฝากของคนในจังหวัดฉะเชิงเทรา และจังหวัดใกล้เคียงโดยทั่วไป ขนมชั้น เป็นมรดกทางวัฒนธรรม และอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เป็นขนมสิริมงคล ที่คนไทยนิยมใช้ในงานมงคลต่าง ๆ ตามแต่โอกาสและความเหมาะสม โดยมีความเชื่อว่า การทำขนมชั้นใช้ในงานมงคลต้องทำให้ได้ ๙ ชั้น จะทำให้มีความเจริญก้าวหน้าในทุกเรื่อง เช่นการเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัสดุอุปกรณ์

๑. แป้งข้าวเจ้า
๒. แป้งท้าวยายม่อม
๓. น้ำตาลทราย
๔. กะทิ
๕. ใบเตย
๗. ถาดพิมพ์
๗. ผ้าขาวบาง
๙. หม้อ
๙. เตาตั้ง
๑๐. น้ำลอยดอกมะลิ

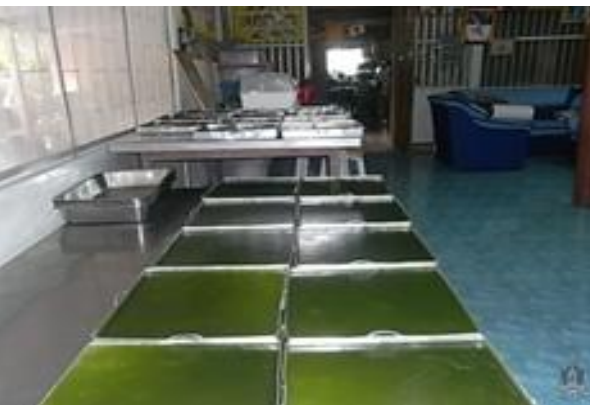
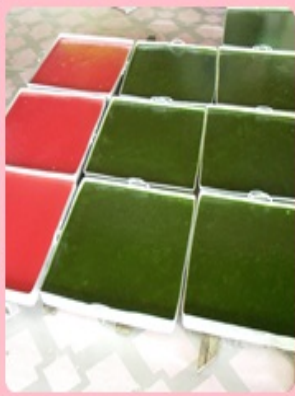
6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



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







7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบุญล้อม ผดุงกุล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๘๑/๑ หมู่ที่/หมู่บ้าน ๑๓ อำเภอ เมืองฉะเชิงเทรา จังหวัด ฉะเชิงเทรา รหัสไปรษณีย์ ๒๔๐๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๘๕๓๙ ๒๒๖๔ ๕ โทรสาร

E-mail

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

หนึ่งผลิตภัณฑ์ (สินค้า OTOP) ระดับ ๕ ดาว เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๕๒

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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