



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ขนมไข่ช้าง จังหวัดเพชรบูรณ์

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☒ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ) เวลาว่างงานประเพณี

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล นางสาวจันทิ ปัญญาประสิทธิ์

สถานที่ตั้ง บ้านโนนตูม

เลขที่ ๙๙ หมู่ ๕ ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง วังโป่ง อำเภอ/เขต วังโป่ง

จังหวัด เพชรบูรณ์ รหัสไปรษณีย์ ๖๗๒๔๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๕๐๕๔๓๓๓๑ , ๐๙๕๖๓๘๖๕๑๕

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ชุมชนบ้านโนนตูม นางสาวจันทิ ปัญญาประสิทธิ์

สถานที่ตั้ง บ้านโนนตูม

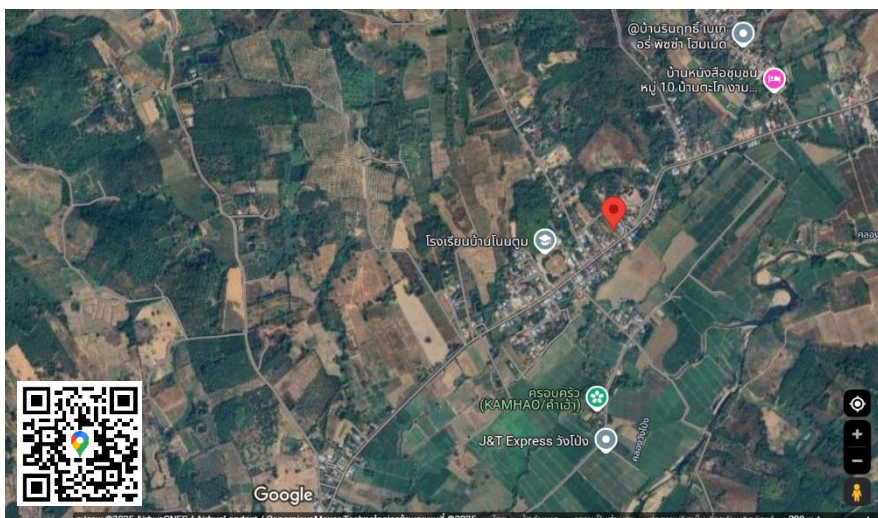
เลขที่ ๙๙ หมู่ ๕ ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง วังโป่ง อำเภอ/เขต วังโป่ง

จังหวัด เพชรบูรณ์ รหัสไปรษณีย์ ๖๗๒๔๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๕๐๕๔๓๓๓๑ , ๐๙๕๖๓๘๖๕๑๕

พิกัดที่ตั้ง ๑๖°๒๒'๐๖.๓"N ๑๐๐°๕๐'๐๒.๙"E



/๒.ด้านอัตลักษณ์....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

เริ่มจากคุณยายแคะ คงเผื่อน ได้นำสูตรการทำขนมไข่ช้างมาจากพรพบุรุษ โดยเวลาเมื่อมีงานประเพณีของหมู่บ้าน วัด และชุมชน ก็จะทำขนมไข่ช้างนี้ไปเลี้ยงกัน และต่อมาคุณยายได้นำขนมไข่ช้างนี้ไปออกงาน จัดบูทนำเสนอที่จังหวัดเพชรบูรณ์ และได้มีท่านประธานและแขกผู้มีเกียรติมาร่วมชิมขนมของคุณยายแคะ แล้วชมว่าขนมของคุณยายมีรสชาติ อร่อย หอมหวานกลมกล่อมดี และขนมไข่ช้างของคุณยายแคะ ก็ได้รับรางวัลชนะเลิศในสมัยนั้น จึงทำให้ขนมไข่ช้างเริ่มมีผู้คนรู้จักเริ่มมีชื่อเสียงนับตั้งแต่นั้นมา และที่ได้ตั้งชื่อว่า ขนมไข่ช้าง ท่านพระครูกิตติพัชโลภาส เจ้าอาวาสวัดเกตุสาคคีธรรม เจ้าคณะอำเภอวังโป่งในปัจจุบัน ท่านได้บอกว่า ขนมมีงา จึงเรียกว่า “ขนมไข่ช้าง”

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

เป็นขนมที่หาทานยาก ทำยากต้องช่วยกันทำหลายคน และเป็นของแปลก มีลักษณะลูกใหญ่ ทานแล้วอืดดี สิ่งสำคัญทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีและหาง่าย และต้องช่วยกันเน้นความสามัคคีในชุมชน ร่วมมือร่วมใจกันทำและมีความสุข สนุกสนาน

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. นำถั่วเขียวที่กะเทาะเปลือกออกแล้วมาต้มสักครู่พอเดือด จึงนำออกมาล้างต่อจนนุ่ม นำมาขยำหรือปั่นละเอียด

๒. นำมะพร้าวทึนทึกที่ขูดไว้มาผสมกับถั่วที่ขยำหรือปั่นละเอียด ให้เข้ากันดี ใส่เกลือป่นลงไปเล็กน้อย ให้ออกรสเค็มนิดๆไม่ให้เค็มมาก แล้วปั้นเป็นลูกกลมๆขนาดพอดี สำหรับเป็นไส้ขนม (ข้อ ๑ และ ๒ เป็นการเตรียมทำไส้ขนม)

๓. นำแป้งข้าวเหนียวที่เตรียมไว้มาวดกับน้ำเปล่าธรรมดา หรืออาจใช้น้ำใบเตย (สีเขียว) ถ้าต้องการสีม่วง จะใช้มันสีม่วงที่นึ่งสุกจนนิ่มมาวดเข้าด้วยกันกับแป้ง หรือถ้าต้องการ สี ส้ม จะใช้มันแครอท ที่นึ่งสุกมาวดเข้าด้วยกัน หรือต้องการสีเหลือง จะใช้ฟักทองนึ่งสุกมาวดให้เข้ากับแป้งที่เตรียมไว้ จะได้แป้งหลากหลายสี ชวนนำทานเพิ่มสีสัน นวดแป้งจนสามารถปั้นเป็นลูกได้ ไม่นิ่มเกินไป

๔. นำแป้งที่นวดเข้ากันดีแล้วมาปั้นเป็นลูกกลมๆ และทำแบนๆออกเพื่อนำไส้ขนมที่ปั้นไว้มาใส่ลงตรงกลาง แล้วห่อเป็นลูกกลมๆ วางเรียงไว้ในถาดหรือภาชนะที่แห้ง

๕. เตรียมทำน้ำกะทิ โดยใช้มะพร้าวที่แก่จัด ขูดแล้วคั้นเอาแต่น้ำกะทิ นำไปตั้งไฟเคี่ยวจนเดือด ใส่น้ำตาลปึก หรือน้ำตาลปีบ (จะหอมกว่าน้ำตาลทราย) พอเดือด ตักแยกน้ำกะทิไว้หนึ่งส่วน ใส่เกลือเล็กน้อยและแป้งมันเล็กน้อยให้ดูมันเข้มข้นไม่ใสมาก ส่วนที่แยกไว้สำหรับเติมทีหลัง

๖. ต้มน้ำเปล่า โดยใช้ไฟกลางๆให้เดือด นำแป้งที่ปั้นไว้ลงไปต้ม ให้สุก จะสังเกตได้จากแป้งจะลอยขึ้นมา แสดงว่าแป้งสุกแล้ว ให้ตักขึ้นพักไว้แล้วนำลงไป ใน น้ำเย็นธรรมดาที่เตรียมไว้ เพื่อคลายความร้อนแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ นำลงในหม้อน้ำกะทิที่เตรียมไว้ส่วนแรก

๗. นำงาขาวที่เตรียมไว้มาคั่วไฟอ่อนๆ ให้มีกลิ่นหอมสีออกเหลืองนิดๆ แล้วนำไปโรยในหม้อน้ำกะทิที่ใส่แป้งต้มสุกแล้ว เติมน้ำกะทิที่แบ่งส่วนไว้อีกที เป็นเสร็จขั้นตอน ตักรับประทานได้ค่ะ (ขณะตักทาน เติมน้ำกะทิแล้วลองได้เรื่อยๆและน้ำกะทิที่แบ่งไว้เพื่อความหอมอร่อยกลมกล่อม)

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา

☐ อื่นๆ (ระบุ) ไม่สูญหายเพราะมีการร่วมกันทำขนมนี้ในงานประเพณีทุกๆปีและมีคณะวัฒนธรรมตำบลอำเภอมาร่วมสืบสานอนุรักษ์และต่อยอดสู่รุ่นลูกหลาน โดยนำนักเรียนมาร่วมเรียนรู้ขั้นตอนและวิธีทำอยู่เสมอ

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	แป้งข้าวเหนียว	ให้พลังงาน ช่วยบำรุงร่างกาย	ตลาด ร้านค้า
๒	มะพร้าวแก่จัดและมะพร้าวทึนทึก	บำรุงสมอง ลดคอเลสเตอรอล	ชุมชน ท้องถิ่น
๓	ถั่วเขียว	ช่วยลดน้ำตาลในเลือด บำรุงหัวใจ	ชุมชน ท้องถิ่น
๔	มันม่วง มันแครอท	ต้านอนุมูลอิสระ บำรุงสายตา เสริมภูมิคุ้มกัน	ชุมชน ท้องถิ่น
๕	ฟักทอง	บำรุงสายตา ช่วยระบบขับถ่าย	ชุมชน ท้องถิ่น
๖	ใบเตย	ลดความดันโลหิต บำรุงหัวใจ	ชุมชน ท้องถิ่น
๗	งาขาว	บำรุงกระดูก ลดคอเลสเตอรอล	ชุมชน ท้องถิ่น
๘	แป้งมัน	ให้พลังงาน ช่วยระบบย่อยอาหาร	ตลาด ร้านค้า
๙	น้ำตาลปีบ/ปีกล	ให้พลังงาน บำรุงสมอง	ตลาด ร้านค้า
๑๐	เกลือป่น	รักษาสมดุลน้ำในร่างกาย	ตลาด ร้านค้า

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



ลงชื่อ อรทัย อินการทุม ผู้เสนอเมนูอาหาร
 (นางอรทัย อินการทุม)
ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอวังโป่ง