

กิจกรรมเผยแพร่ความรู้สู่เยาวชน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

เครื่องการทำขนมไทย(ทำตัวมันต์)



โดย

นางละเอียด คุ้มกันรัมย์

ภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านหนองทราย หมู่ที่ ๑๔

ตำบลหนองหัวแรด อำเภอหนองบุญมาก

จังหวัดนครราชสีมา

ประวัติความเป็นมาของข้าวต้มมัด

ข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ที่มีชื่อคนกินจะบอกว่าไม่รู้ชื่อกัน เนื่องจากเป็นขนมที่มีประวัติโบราณ และมีคุณค่าทางอาหาร สมารถหาวัตถุดิบในการทำได้ง่ายในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นขนมที่นำข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยนำมาประยุกต์ปรุงแต่งเป็นขนมหวาน ซึ่งถือได้ว่า “ข้าวต้มมัด” เป็นหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษไทย

“ข้าวต้มมัด” มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปแต่ละภาค อาทิเช่น ทางภาคเหนือจะเรียก

ข้าวต้มมัดว่า “ข้าวต้มมัด” ในภาคอีสานจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคกลางจะเรียกข้าวต้มมัดว่า

และมักเป็นที่นิยมใช้ในงานบุญและพิธีกรรมต่าง ๆ ภาคใต้จะเรียกข้าวต้มมัดว่า

จะเรียกว่า “ข้าวต้มมัด” ส่วนภาคตะวันออกจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคเหนือจะเรียกว่า

เหนียววนหม้อกลิ้ง และภาคใต้จะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคกลางจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคเหนือจะเรียกว่า

ข้าวต้มมัดเป็นทรงกรวย มีไส้เป็นผลไม้รสหวาน เช่น กล้วย ทุเรียน ฝรั่ง เป็นต้น แต่ชื่อเรียกในแต่ละภาคจะแตกต่างกันไป

แล้วว่า “ข้าวต้มมัด” ซึ่งจะเรียกกันตามถิ่นที่ปลูกข้าวต้มมัดนั้นเอง

ในภาคเหนือที่จังหวัดเชียงใหม่ ข้าวต้มมัดจะเรียกกันว่า “ต้มมัด” ภาคกลางจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคเหนือจะเรียกว่า

บ้างก็เรียกว่า “ต้มมัด” ภาคอีสานจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคตะวันออกจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคใต้จะเรียกว่า

ภาคใต้จะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคเหนือจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคกลางจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคตะวันออกจะเรียกว่า “ต้มมัด” ภาคใต้จะเรียกว่า

เรียกในท้องถิ่นของแต่ละภาคจะแตกต่างกันไป

สามารถรับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น

แต่คนส่วนมากจะรับประทานร้อนในช่วงตามกลางวัน โดยชกในคอกกว้าง ๑-๒ นิ้ว นำมาวางซ้อนกัน

โดยยึดลิ่มหัวท้าย และที่เข้าก้นต้องทำตามสะดวกพอดี

ส่วนเมล็ดข้าวที่นำมาทำข้าวต้มมัดนั้น ควรเป็นเมล็ดสวยแห้งสนิท เพื่อให้เวลานึ่งหรือต้มแล้วได้อร่อย

ข้าวต้มมัดจะใส่ไส้ผลไม้รสหวาน “ข้าวต้มมัด” ไม่ใส่เพียงขนมที่ใช้รับประทานเท่านั้น หากแต่ข้าวต้มมัดยัง

นำไปใช้ย้อมผ้าทำผ้าไหม “ข้าวต้มมัด” ไม่เพียงขนมที่ใช้รับประทานเท่านั้น หากแต่ข้าวต้มมัดยัง

ช่วยกันอนุรักษ์ และให้ความสาคัญกับขนมไทย สมกับที่บรรพบุรุษของเราได้คิดค้น และพยายามทำ

ขึ้นมา เพื่อให้คนไทย อยู่คู่กับ ภูมิปัญญาและประเทศไทย ไม่เลือนหายไปตามกาลเวลา

ส่วนผสม ข้าวต้มมัด

ข้าวเหนียวแข็งสุก 2 ถ้วยตวง

ถั่วดำ 1/2 ถ้วยตวง

หัวกะทิ 3 ถ้วยตวง

เกลือป่น 2 ช้อนชา

ใบเตย

น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง + 1/2 ถ้วยตวง

กล้วยน้ำว้า 16-18 ลูก (หรือเผือกขาว)

อุปกรณ์

ใบตองชั้นใน ขนาด 6x8 นิ้ว

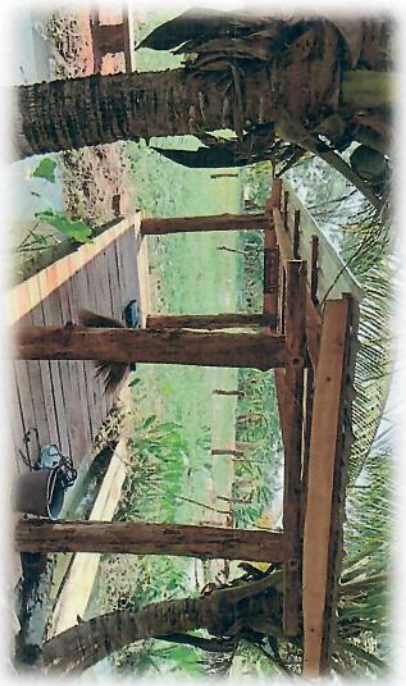
ใบตองชั้นนอก ขนาด 8x9 นิ้ว

คอก ให้นำหินประมาณ 2-3 ช่วโมง (หรือเชือก สำหรับห่ออาหาร)





ធនធានការបណ្តុះបណ្តាល



វិធានការបណ្តុះបណ្តាល

បណ្តាញការងារ



តែម

អាជ្ញាធរក្រសួងកសិកម្ម

វិទ្យាស្ថានបច្ចេកទេសកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

ស្ថាប័នបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ

ស្ថាប័នបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ



ประวัติความเป็นมาของเกษตรผสมผสาน

ระบบเกษตรผสมผสาน เป็นระบบการเกษตรที่มีการเพาะปลูกพืช หรือการเลี้ยงสัตว์ต่างๆ ชนิดอยู่ในพื้นที่เดียวกันภายใต้การเกื้อกูล ประโยชน์ต่อกันและกันอย่างมีประสิทธิภาพ สูงสุด โดยอาศัยหลักการอยู่ร่วมกันระหว่างพืช สัตว์ และสิ่งมีชีวิตอื่นที่อยู่ร่วมกันอาจจะอยู่ในรูป ความสัมพันธ์ระหว่างพืชกับพืช พืชกับสัตว์ หรือสัตว์กับสัตว์ก็ได้ ระบบ เกษตรผสมผสานจะ ประสบผลสำเร็จได้ จะต้องมีการ วางรูปแบบ และดำเนินการ โดยให้ความสำคัญต่อกิจกรรม แต่ ละชนิดอย่างเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมทั้งกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม มีการ ใช้แรงงาน เงินทุน ที่ดิน ปังจีย การผลิตและพาณิชยกรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนรู้จักนำวัสดุเหลือใช้ จากการผลิตชนิดหนึ่งมาหมุนเวียน ใช้ประโยชน์กับการผลิตอีกชนิดหนึ่งกับการผลิตอีก ชนิดหนึ่งหรือหลายชนิด ภายใน ไร่แบบครบวงจร ตัวอย่างกิจกรรมดังกล่าว เช่น การปลูก กล้ายในนาข้าว การปลูกมะพร้าว ปลูกทุเรียน และการเลี้ยงปลาในนาข้าว เป็นต้น



ข้อดีของเกษตรผสมผสาน

1. ช่วยก่อให้เกิดระบบหมุนเวียนในเศรษฐกิจการปลูก
2. ช่วยให้เกษตรกรมีอาหารไว้บริโภคภายในครอบครัว
3. ลดความเสี่ยงเรื่องราคาของผลผลิต โรคระบาดของศัตรูพืช
4. ช่วยให้มีรายได้ตลอดปี



ภวนิษฐภักดิ์อินัน

ผู้อำนวยการพาณิชยวิทย์หรือพาณิชย์วิ



โตย



นายเดย นริสินธุ์ชัย

ภวนิษฐภักดิ์อินัน บ้านหนองหัวตลาด หมู่ที่ ๑

ตำบลหนองหัวตลาด อำเภอหนองบุญมาก

จังหวัดนครราชสีมา



พวงลัยบูชาพระรัตนตรัย

คำว่า "บายศรี" นี้จะมาจากภาษาเขมร คือคำว่า บาย + ศรีขาว (ตุ๊ก) ที่เป็นมงคลข้างนี้จะ ส่วนประกอบของการจัดพานบายศรี จะขาดไม่ได้ การจัดพานขวัญนี้ ปกติต้องจัดด้วยพานทองเหลือง และมีต้นกล้วย (ต้นลงหิน) หลาย ๆ ใบ ซ้อนกัน มีใบทอง ดอกไม้สด ค้ายสำหรับผูกช่อมือ (ผูกแขน) ปัจจุบันเริ่มมีการนำอาคารประดิษฐานพระพุทธรูปมาประดิษฐานที่พานบายศรีช่อมือ (ผูกแขน) เป็น ๓ ชั้น ๕ ชั้น ๗ ชั้น แล้วแต่

ความสามารถ แต่คนแก่คนแก่ของเมืองอุบลฯ กล่าวว่าพานขวัญ ๓ ชั้น ๕ ชั้น เป็นของบุคคลธรรมดา ส่วน ๗ ชั้น และ ๙ ชั้นนิยมจัดเฉพาะสำหรับเชื้อพระวงศ์ และพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวชนล้นของพหาวัญจะ เป็นพานบายศรี (ทำด้วยใบทอง) ดอกไม้ชงัดม ใบดิม ขนมน กติด้วย อ้อย ปั้นข้าว เงินฮาง นิคดิมแก้ว ชั้น

๒, ๓, ๔ จะใช้รับการตบแต่งด้วยใบศรี และ ดอกไม้ซึ่ง มักจะเป็นดอกฝาง ดอกดาวเรือง ดอกกรัก ใบเงิน ใบคำ ใบคูณ ใบยอป่า อย่างสวยงาม ส่วนชั้นที่ ๕ จะมีใบศรี และด้ายผูกช่อมือ เทียนเวียนหัว (ทำด้วยขี้ผึ้ง) ของเจ้าของขวัญ นอกจากนี้พหาวัญแล้วจะมีเครื่องบูชาและอื่นๆ เช่น ขันมุขานี พานขนาคี ราง สี่เหลี่ยมวางฝ่า ๑ ผืน แพร ๑ าว หวี กระถางน้ำหอม สร้อยแหวน ของผู้เป็นเจ้าของขวัญ



วิถีทางพหวมงคล

การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อม เป็นการเตรียมการที่ดี สามารถดำเนินงานด้วยความเรียบร้อยรวดเร็ว ซึ่งมีอุปกรณ์ที่ควรจะต้องเตรียมไว้ดังต่อไปนี้

1. ใบทอง (ควรวางใบทองกลด้วยตะมี)
2. พานแก้วฟ้า ขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ สุกติดกัน
3. ภาพพระปกเกล้าสำหรับใส่ในพานใบทอง 2 ใบ
4. สตาร์ส้ม
5. น้มน้มนะกอก ชนิดดีเหลือง หรือขาว
6. ไม้ปลายแหลม (ขนาดไม้เสียบลูกชิ้น) ประมาณ 20-30 อัน
7. ดอกไม้ (ดอกพุด ดอกดาวเรือง ดอกบานไม่รู้โรย ฯลฯ)
8. กรรไกร สี่เหลี่ยมคี่ด
9. ลวดเย็บกระดาษ



กิจกรรมเผยแพร่ความรู้สู่ชาวบ้าน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

วิธีการทำขนมชิ้นโบราณ



โดย

นางประทุมเงิน คุ้มดอน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านหนองหิน หมู่ที่ ๑๐

ตำบลหนองบัวลำภู อำเภอนากลาง

จังหวัดนครราชสีมา

ประวัติความเป็นมาของขนมจีน

เริ่มมาจากไทย สันนิษฐานว่าเริ่มมาจากชาวมอญ

ขนมจีนไม่ใช่อาหารจีน แต่คำว่า "จีน" สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญซึ่งเรียกขนมจีนว่า "คนอมจีน" หมายถึงการทำให้ตุก 2 ครั้ง พิศาล ญูปูตุก ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญกล่าวไว้ว่า "จริง ๆ แล้ว ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญหรือรามัญผู้สนใจศึกษาอาหาร เรียกขนมจีนว่า คนอมจีน คนอม หมายถึงความว่า "จับกินเป็นกลุ่มเป็นก้อน"

จึงหมายความว่า "ทำให้ตุก" ทำให้เกิดผสมภูมิฐานตามกล่าวไว้ว่า คั้งเดิมทีเดียวขนมจีนเป็นอาหารมอญ แต่จึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ ในสุวรรณภูมิซึ่งมีบริเวณภาค จนเป็นอาหารที่ทำง่ายและมีความนิยมสูง ตามการทราบปรากฏได้ทั่วไป

ต้นขนมจีนสี่ชนิด

ต้นขนมจีนแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ

ขนมจีนแป้งหมัก ใช้การหมักแป้งข้าวเจ้าโดยนำมาแช่น้ำในน้ำเย็น แล้วนำไปตากแห้งก่อนหมักประมาณเมื่อหมักแล้วจึงนำมาผัดในเตา



ขนมจีนแป้งสด ใช้วิธีการผสมแป้งข้าวเจ้า ไม่ต้องทิ้งไว้แต่จึงนำมาผัดในเตาซึ่งขนาดแป้งหลังจากผัดแล้วจะแห้งใต้อากาศของเตาผัด มีรูจะไว้ที่ปลายด้านหนึ่ง เมื่อกดแป้งเข้าไปในกระบอก ต้นขนมจีนก็จะหล่นออกจากปลายกระบอก เป็นเส้นกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 - 1.5 มิลลิเมตร เมื่อได้เส้นแล้วก็ทำต้มในน้ำร้อนเดือดเพื่อทำความสะอาด แล้วนำมาราดด้วยน้ำสะอาดอีกทีหนึ่ง เส้นขนมจีนที่ได้ จะจัดเรียงเอาไว้เป็นตุ้ม ๆ ขนาดประมาณ 1 ฝ่ามือ บางถิ่นเรียก จับ หรือ หัว เมื่อเรียงเรียงในจานสำหรับรับประทาน จะใส่ประมาณ 3-4 จับ



วิธีการผลิตเส้นขนมจีนอย่างง่าย

1. ต้มแป้งขนมจีนหรือในน้ำเดือดนานประมาณ 15-20 นาที เพื่อให้แป้งขนมจีนสุกจากผิวออกเล็กน้อยนำไปล้างในน้ำเย็นขนมจีนประมาณครึ่งชั่วโมง
2. **การนวด** นวดให้แป้งขนมจีนสุก และคั้นเป็นเนื้อเดียวกันใช้เวลาประมาณ 20-30 นาทีสังเกตได้จากเม็ดแป้งแตกละเอียด ไม่มีตาแป้งเป็นมันๆ และให้เติมน้ำเข้าไปในระหว่างการนวดแป้งขนมจีนนี้ที่ละครั้งสังเกตร **ทำการนวดแป้งหมักขนมจีน** ให้เข้ากัน เติมน้ำแล้วนวดเช่นนี้จนน้ำครบ 3 ลิตร จนแป้งขนมจีนเป็นเนื้อเดียวกันใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที

3. การโรย

ให้ทำความสะอาดเครื่อง **โรยเส้นขนมจีน** โดยวางกระดาษ หรือแผ่นโรยแป้งขนมจีนที่ผ่านการกรองแล้ว ลงในน้ำเดือดให้ระยะห่างระหว่างกระดาษโรยกับผิวน้ำประมาณ 5-7 เซนติเมตร กวนหรือพลิกเส้นเพื่อให้สุกโดยทั่วกัน สังเกตเมื่อเส้นขนมจีนสุกเส้นจะลอยขึ้นเหนือผิวน้ำนานประมาณ 1 นาที ก็ให้ใช้กระชอนคัดออก

4. การล้างเส้นขนมจีน

ให้ล้างเส้นขนมจีนด้วยน้ำเย็นทันทีหลังจากนั้นนำไปแช่ในน้ำเย็นหรือกวนในอ่างเพื่อให้เส้นขนมจีนเย็นเร็วขึ้นให้ทำซ้ำ 3-4 ครั้ง จึงทำการ **จับเส้นขนมจีน**

5. การจับเส้น

จับเส้นขนมจีน เป็นลักษณะตามต้องการไม่ควรให้เส้นขนมจีน อยู่ในน้ำนานเกินไปหรือจับ ให้หมดภายใน 2 นาทีจะทำให้เส้นขนมจีนไม่อมน้ำจนเป็นเหตุ **ให้เส้นและและเสียบ**

6. การเก็บรักษา

เก็บในสถานที่ที่แสงสะอาดปราศจากฝุ่นหรือละออง





กิจกรรมเผยแพร่ความรู้สู่สาธารณะ



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

เสื่อการทากอด้วยธูป



โดย

นางพิชชา ขาวจตุต

ภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านบุกรงโคก หมู่ที่ ๘

ตำบลหนองหัวแดง อำเภอหนองบุญมาก

จังหวัดนครราชสีมา

ประวัติความเป็นมาของกล้วยฉาบ

เป็นการนำผลไม้มาทำการแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น เช่น การนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปเป็นขนมที่ขึ้นชื่อของหมู่บ้านคลองสี่เสียด และได้รับการจำหน่ายไปตามจังหวัดต่างๆ รวมถึงการตั้งชื่อจากต่างประเทศ จนกระทั่งได้มีการจัดตั้งกลุ่มผลิตชื่อกลุ่มสตรีบ้านคลองสี่เสียด ซึ่งถือเป็นสินค้าotopอันดับต้นๆ

รู้จักกันในชื่อ กล้วยทอด
สมาชิกในกลุ่มปลูกกล้วย
เมื่อนำไปขายก็ไม่ได้เงิน
ที่เท่าที่ตีในหมู่บ้านมาลอง



ของจังหวัดนครนายก เป็น
“ผู้หญิงใหญ่” เริ่มจากการที่
กันทุกบ้าน ผลผลิตตกกล้วยที่
มากนัก จึงได้ทดลองนำกล้วย
ที่ากกล้วยทอด หรือ ที่เรียกกันว่า

กล้วยฉาบ เริ่มจากการทำขายเล็กๆ น้อยๆ ส่งขายตามร้านขายของฝากในจังหวัดนครนายก
ต่อมาได้มีการทดลองนำวัตถุดิบตัวอื่นๆ ที่สามารถหาได้ในหมู่บ้านใกล้เคียงในจังหวัด



นครนายก อย่าง ผัสดก และมันมาทอดของทอดดูบ้างในลักษณะเดียวกับกล้วย ปรากฏว่าเมื่อ
นำออกจากเตาทอดอบร้อนก็มาลึกลงได้ทำผัสดก และมันทอดขายร่วมกับกล้วยทอดลดมา

วัตถุประสงค์และวัตถุประสงค์หลัก

1. กะทะ กล้วยไข่ หรือกล้วยน้ำว้า
2. ตะแกรง ไม้ตาล
3. ถาด ไม้แบน
4. ขวานที่ปกรู
5. ตะหลิว
6. มีด
7. จาน



พิธีกรรมศพของพรศักดิ์ ณ สุสานวัดเขาเตี้ย



ภุมย์บุญญาท์ อ่อนถิ่น

พิธีกรรมทำบุญภาคใต้



โดย

นายเฉลย นริษฐ์พิริยะ

ภุมย์บุญญาท์ อ่อนถิ่น บ้านหนองหัววัดลาด หมู่ที่ ๑

ตำบลหนองหัววัดลาด อำเภอหนองบุญมาก

จังหวัดนครราชสีมา



