

แบบการเก็บข้อมูลแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต
ศก.ระดับตำบลป่าไถ่ ศก.ระดับอำเภอปากท่อ
สำนักงาน ศก.ประจำจังหวัดราชบุรี
ภูมิปัญญาด้านการทำขนมไทย “การทำขนมหม้อแกงโบราณ”



การทำขนมไทยการทำ “ขนมหม้อแกงโบราณ” ที่ใช้เตาถ่านและอบด้วยไฟจากกาบมะพร้าวทั้งด้านล่างและวางบนแผ่นปื๊บหรือแผ่นสังกะสีด้านบน ที่สุ่มไฟด้วยกาบมะพร้าวเพื่อให้ความร้อนระอุทั่วหน้าขนมทำให้มีกลิ่นหอมควันไฟเป็นเอกลักษณ์ ที่สืบทอดจากรุ่นลูกสู่รุ่นหลาน

แบบการเก็บข้อมูลบุคคล : ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อ-สกุล : นางสาวชิน เชิดชู
2. ความเชี่ยวชาญ : ภูมิปัญญาการทำขนมไทยการทำ “ขนมหม้อแกงโบราณ”
3. อายุ : 77 ปี
4. ที่อยู่ เลขที่ 40 หมู่ที่ 1 ตำบลป่าไถ่ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70140
โทรศัพท์ : 080-4310687
5. อาชีพหลัก : แม่บ้าน
6. ผู้รับผิดชอบ : นางสาวชิน เชิดชู
7. ประเภทองค์ความรู้ : การทำขนมไทยการทำ “ขนมหม้อแกงโบราณ”
8. ระยะเวลาที่มีความรู้หรือประสบการณ์ด้านนี้ มากกว่าจำนวน 10 ปี
9. แหล่งที่มาขององค์ความรู้ : นางสาวชิน เชิดชู
10. ผลงานหรือผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ : ขนมหม้อแกงโบราณ

11. สามารถเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้

12. สถานที่ที่สามารถใช้จัดกิจกรรมหรือถ่ายทอดความรู้ : บ้านเลขที่ 40 หมู่ที่ 1 ตำบลป่าไผ่ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70140

ประวัติความเป็นมา

ภูมิปัญญาในการทำขนมไทยการทำ “ขนมหม้อแกงโบราณ” จุดเด่น คือ ใช้เตาถ่านและอบด้วยไฟจาก กาบมะพร้าวทั้งด้านล่างและวางบนแผ่นปื๊บหรือแผ่นสังกะสีด้านบน ที่สุ่มไฟด้วยกาบมะพร้าวเพื่อให้ความร้อนระอุทั่วหน้าขนมทำให้มีกลิ่นหอมควันไฟเป็นเอกลักษณ์ ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น

ความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญ

ภูมิปัญญาในการทำขนมไทยการทำ “ขนมหม้อแกงโบราณ” ใช้เตาถ่านและอบด้วยไฟจากกาบมะพร้าว

กระบวนการถ่ายทอดความรู้

กระบวนการถ่ายทอดความรู้ โดยการส่งต่อภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นผ่านการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบธรรมชาติ สู่ขั้นตอนการผสม และเทคนิคการผิงไฟเตาถ่านแบบดั้งเดิม