



ประวัติ

นางสุภาณี สาสูงเนิน
ผู้ใหญ่บ้าน บ้านนาใหญ่พัฒนา หมู่ที่ 6
ภูมิปัญญาสาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์
(ขนมดอกจอก)



โดย

องค์การบริหารส่วนตำบลนากลาง
อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา

ทะเบียนรายชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> สาขาเกษตรกรรม | <input type="checkbox"/> สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม |
| <input type="checkbox"/> สาขาการแพทย์แผนไทย | <input type="checkbox"/> สาขากองทุนธุรกิจชุมชน |
| <input type="checkbox"/> สาขาศิลปกรรม | <input type="checkbox"/> สาขาศาสนาและประเพณีไทย |
| <input type="checkbox"/> สาขาภาษาและวรรณกรรม | <input type="checkbox"/> สาขาดนตรีและนาฏศิลป์ |
| <input type="checkbox"/> สาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ | |

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ-นามสกุล.....นางสุภาณี สาสูงเนิน.....อายุ.....วันเกิด.....
ที่อยู่.....บ้าน.....นาใหญ่พัฒนา.....หมู่ที่.....6.....
ตำบล.....นากลาง.....อำเภอ.....สูงเนิน.....จังหวัด.....นครราชสีมา.....
เบอร์โทรศัพท์.....
การศึกษา.....
อาชีพปัจจุบัน.....เกษตรกร.....

ความเป็นมาเกี่ยวกับภูมิปัญญา

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยใหม่ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้

ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญ ต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน

นางสุภาณี สาสูงเนิน กล่าวว่าอยากอนุรักษ์ขนมโบราณไว้เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รับประทานขนมอร่อยๆ

อัตลักษณ์ / จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

- ลักษณะที่โดดเด่นเป็นขนมโบราณมีลักษณะเหมือนจอกที่อยู่ใต้น้ำ

กระบวนการ / ขั้นตอน

1. ผสมแป้งโดยใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำปูนใส และหัวกะทิ ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่ลงไปตีให้เข้ากันอีกครั้ง
2. ผสมงาขาวและงาดำลงไป คนให้ทั่ว
3. ตั้งกระทะเทน้ำมันให้ท่วม รอให้ร้อน นำแม่พิมพ์สำหรับทำขนมดอกจอกลงไปแช่ในน้ำมันให้แม่พิมพ์มีความร้อน
4. นำแม่พิมพ์ลงไปจุ่มกับแป้งแล้วนำไปทอด เมื่อขนมเริ่มเซ็ดตัวแล้วแกะแม่พิมพ์ออก ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน
5. นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน จัดเรียงใส่จานหรือกล่องพลาสติก

ผลงานดีเด่น

- จัดแสดงและจำหน่ายในงานประเพณี "กินเขาคั่ว ของดีอำเภอสองเนิน" เป็นประจำทุกปี
- จัดจำหน่ายอำเภอกลือเลื่อนที่

แนวคิดและความคาดหวัง

เน้นการถ่ายทอดการสอน การอนุรักษ์ขนมโบราณไว้ให้รุ่นหลังได้สืบทอด



