

## ภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้านการทำขนมครก



### ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้าอย่างดี 1 กิโลกรัม
2. น้ำกะทิ 4 ถ้วยตวง
3. น้ำสะอาด 2 ถ้วยตวง
4. น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง
5. น้ำตาลโตนด 1 ช้อนโต๊ะ
6. เกลือ 1 ช้อนชา
7. โรยหน้าตามใจชอบ อาทิ เช่น ต้นหอม ข้าวโพด เผือก

### วิธีทำขนมครก

1. ตั้งกระทะขนมครก ใช้ไฟอ่อนปานกลางรอจนเตาร้อนเต็มที่
2. นำลูกประคบทำด้วยกากมะพร้าวห่อด้วยผ้าขาว และน้ำมันพืชเช็ดที่เข้าขนมครกให้ครบทุกใบ
3. ตักหรือใช้กาหยดแป้งขนมครกลงในเบ้าปริมาณ 3/4 ปิดฝาทิ้งไว้ราว 2-3 นาที
4. หยอดทางกะทิตามด้วยหัวกะทิ ประมาณ 1 ช้อนชา/1 เบ้า โรยหน้าตามใจชอบ

## ภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้านการทำขนมดอกจอก



### ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 350 กรัม
- แป้งมัน 50 กรัม
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- น้ำปูนใส 1 ถ้วย
- หัวกะทิ 1 ถ้วย
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- กล้วย/ตำคั่ว
- น้ำมันบัว 1 ลิตร

### วิธีทำ

1. ผสมแป้งโดยใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาล ทราย น้ำปูนใส และหัวกะทิ ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ ไข่ลงไปตีให้เข้ากันอีกครั้ง
2. ผสมกล้วยและงาตำลงไป คนให้ทั่ว
3. ตั้งกระทะเทน้ำมันให้ท่วม รอให้ร้อน นำแม่พิมพ์ สำหรับทำขนมดอกจอกลงไปแช่ในน้ำมันให้แม่พิมพ์ มีความร้อน
4. นำแม่พิมพ์ลงไปจุ่มกับแป้งแล้วนำไปทอด เมื่อขนมเริ่มเซ็ดตัวแล้วแกะแม่พิมพ์ออก ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน
5. นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน จัดเรียงใส่จาน/ถาด พลาสติกก็ได้ค่ะ

## ภูมิปัญญาท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยตะเคียน



✿ ไม้กวาดดอกหญ้า

✿ จักสาน (ส้มไก่)

✿ ขนมครก

✿ ขนมดอกจอก

# ภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้านการทำไม้กวาดดอกหญ้า



## วัสดุและอุปกรณ์ในการทำไม้กวาดดอกหญ้า

1. เข็มเย็บกระสอบ
2. เชือกฟาง
3. ไม้ไผ่ ความยาวประมาณ 80 ซม.
4. ดอกหญ้า
5. ตะปู ขนาด 1 นิ้ว จำนวน 2 ตัว

## วัตถุดิบไม้กวาดด้ามไม้ไผ่

- ไม้ไผ่รวก
- ไม้บ่อหู ที่ใช้สำหรับทำด้ามไม้กวาด
- หวายหรือเถาวัลย์ที่ใช้มัดไม้กวาดให้แน่น
- น้ำมันยางและชันเพื่อใช้ประสานดอกหญ้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน

## วิธีการทำไม้กวาดทางมะพร้าว

1. นำดอกหญ้ามามากตากแดดให้แห้ง
2. นำดอกหญ้ามาตีหรือฟาดกับพื้น เพื่อให้ดอก

หญ้าดอกเล็ก ๆ หลุดออกให้ เหลือแต่ก้านเล็ก ๆ  
แคะก้านดอกหญ้าออกจากต้นนำมามัดรวมกัน  
ประมาณ 1 กำมือ

3. ใช้เชือกฟางหรือเชือกในล่อนสอดเข้ากับเข็มเย็บกระสอบแล้วแทงเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้าแล้วถักไปถักมา ประมาณ 3 - 4 ชั้น พร้อมทั้งจัดมัดดอกหญ้าให้แบนราบ ใช้มีดตัดโคนมัดดอกหญ้าที่ถักแล้วให้เสมอเป็นระเบียบสวยงาม
4. ใช้ด้ามไม้ไผ่รวกเสียบตรงกลางหรืออาจจะใช้ต้นดอกหญ้า 8 - 10 ต้น มัดรวมกันแทนไม้ไผ่รวกได้ แล้วตอกตะปู ขนาด 1 นิ้ว 2 ตัว เพื่อให้มัดดอกหญ้ายึดกับด้ามให้แน่น

# ภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้านการจักสาน



## วัสดุและอุปกรณ์ในการสานส้อมไก่

1. ไม้ไผ่
2. มีด
3. เลื่อยคันทัน/ขวาน

## วิธีการสานส้อมไก่

1. การจักตอกไผ่
  - 1.1 ใช้เลื่อยคันทันเลื่อยตัดข้อปล้องแรกของไผ่ทิ้งเพื่อให้ผ่าลำไผ่ได้สะดวก
  - 1.2 ผ่าลำไผ่ออกเป็นเส้น ๆ
  - 1.3 จักตอกเส้นไผ่เป็นตอกยื่น ตอกยาวและตอกไผ่ดิน (ส่วนข้อไผ่ที่มีตามไผ่) ความกว้างและความยาวของตอกแต่ละแบบโดยประมาณคือ ตอกยื่น ยาว 150-200 ซม. กว้าง 1.5-2.5 ซม. และตอกไผ่ดิน 1.6-2.0 ซม. ซึ่งไผ่หนึ่งลำเหลาจักตอกได้ตอกยื่นที่ใช้สานส้อมไก่ได้ 1 ใบ และตอกยาวสานส้อมไก่ได้ 2 ใบ
2. การสานส้อมไก่
  - 2.1 ใช้ตอกยาวสานเป็นวงหัว
  - 2.2 นำวงหัวมาสานกับตอกยื่นเป็นหัวส้อมแบบลายขัด
  - 2.3 ใช้ตอกยาวสานรอบ ๆ ส้อมไก่เพื่อขึ้นรูปแบบลายหนึ่ง (ยกหนึ่งข้ามหนึ่ง) โดยจุดเริ่มต้นของตอกยาวแต่ละเส้นเปลี่ยนตำแหน่งไปเรื่อยๆ เพื่อให้ส้อมไก่ได้รูปทรงกลม
  - 2.4 สานตีนส้อมไก่โดยใช้ตอกไผ่ดิน ประมาณ 2.5 เส้น
  - 2.5 ใช้เลื่อยคันทันเลื่อยหรือใช้ขวานตัดส่วนตอกยื่นที่ยื่นออกมาตรงตีนส้อมไก่ทิ้งไป เพื่อมีฐานที่เท่ากัน