

ขนมงานบุญ เมืองน่าน

กล่องความรู้กินได้

Knowledge Box Set



ผู้จัดทำ น.ส.อารีรัตน์ ขวัญทิพย์ หน่วยงาน วิทยาลัยชุมชนน่าน



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมिव บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

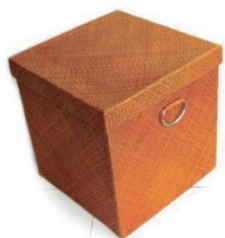
ชนมงานบุญ เมืองน่าน

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



กล่องความรู้กินได้ คือ บริการความรู้แบบ One Stop Service ที่จัดไว้ให้บริการประชาชน โดยการคัดสรรสื่อความรู้ประเภทต่างๆ (หนังสือ รูปภาพ สื่อมัลติมีเดีย ตัวอย่าง และแหล่งค้นคว้าอ้างอิง) มาจัดรวบรวมไว้ในกล่องเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้ และเป็นแนวทางให้ผู้สนใจได้เริ่มต้นศึกษาหาความรู้เพื่อการทำมาหากินได้ง่ายๆ

คำแนะนำในการใช้บริการกล่องความรู้กินได้



กล่องความรู้กินได้มีไว้สำหรับให้บริการภายในห้องสมุดเท่านั้น หากต้องการยืมหนังสือหรือสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ ที่อยู่ภายในกล่อง กรุณาติดต่อเคาน์เตอร์บริการ

"ร่วมแบ่งปันความรู้ ด้วยการใช้สื่ออย่างระมัดระวัง"



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“ ขนงานบุญ เมืองน่าน ”

ทำไมต้อง...(ขนงานบุญ เมืองน่าน)...

หัตถกรรมความอร่อย

คงความเป็นเอกลักษณ์ของเมืองน่าน



โครงการศูนย์ความรู้ในใจ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ความสำคัญของอาชีพ

ขนม หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาล ที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่าง ให้สืบสานต่อ ทั้งวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่น มาปรุงแต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ ขนมแต่ละชนิดล้วนมีเรื่องราวความเป็นมา ความมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณะ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน

ขนม ในงานบุญ ถือเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นซึ่งอยู่คู่กับจังหวัดน่าน มาช้านาน ได้เข้ามามีบทบาทในงานบุญตั้งแต่อดีตมาแล้ว ที่ซึ่งควรอนุรักษ์และเผยแพร่ เพื่อให้ขนมงานบุญ เมืองน่าน เป็นที่รู้จักแพร่หลายในหมู่คนรุ่นใหม่และคนรุ่นเก่าที่อาจจะหลงลืมความสำคัญของขนม งานบุญเมืองน่าน อีกทั้งยังได้ ช่วยอนุรักษ์วัฒนธรรมที่มีตั้งแต่อดีตมาแล้ว ให้คงอยู่ต่อไป ขนมงานบุญ ในสมัยก่อนขนมงานบุญ จะทำเฉพาะเวลามีงานสำคัญเท่านั้น ไม่ว่าจะเป็นในงานเทศกาล งานประเพณี งานทางศาสนา หรือการประกอบพิธีกรรมต่างๆ หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ขนมตามฤดูกาล ขนมพิเศษ ๆ เฉพาะงานบุญ นั้นหมายถึงในปีหนึ่ง ๆ จะมีการทำขนมชนิดนั้นเพียง ๑ ครั้งเท่านั้น เนื่องจากทำยาก และต้องใช้แรงใจแรงกายของคนหลาย ๆ คนร่วมกัน จึงเกิดแนวคิดในการทำอาชีพ การทำขนม งานบุญเมืองน่าน เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน “ขนงานบุญ เมืองน่าน”

วัตถุประสงค์

1. เพื่ออนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมเกี่ยวกับการทำขนมในงานบุญเมืองน่าน
2. เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
4. เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ผลิต : คนที่ทำขนมเป็น ร้านทำขนม
นักศึกษาที่ต้องการสร้างอาชีพ
คนว่างงาน

ผู้บริโภค : ประชาชน องค์กร/หน่วยงาน นักท่องเที่ยว



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ชุดความรู้ทำมาหากิน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ประโยชน์ต่อคนในพื้นที่/ประชาชน

เพื่อพัฒนาศักยภาพ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ ในการเสริมสร้าง
คุณภาพชีวิต เพื่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมควบคู่กับการพัฒนาเป็น
อาชีพและรายได้ของคนชุมชน

- ประโยชน์ต่อหน่วยงาน

วิทยาลัยชุมชนน่านในฐานะเป็นหน่วยงานที่จัดการเรียนการสอน
เพื่อพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน ตามวิสัยทัศน์
และพันธกิจของวิทยาลัยชุมชน

- ประโยชน์ต่อผู้จัดทำองค์ความรู้

ซึ่งเป็นองค์ความรู้ในการทำมาหากิน แบบบูรณาการ เพื่อให้ผู้ที่สนใจ
สามารถค้นคว้าอย่างเป็นระบบได้และได้นำมาต่อยอดเพื่อสร้าง
องค์ความรู้ในการเพิ่มคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนต่อไปในอนาคตได้



ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ชุดความรู้ทำมาหากิน

ยกระดับขนมอบงานบุญ เมืองน่าน ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย



ชุดความรู้ การสืบทอด
ภูมิปัญญาท้องถิ่น
การทำขนม
งานบุญเมืองน่าน

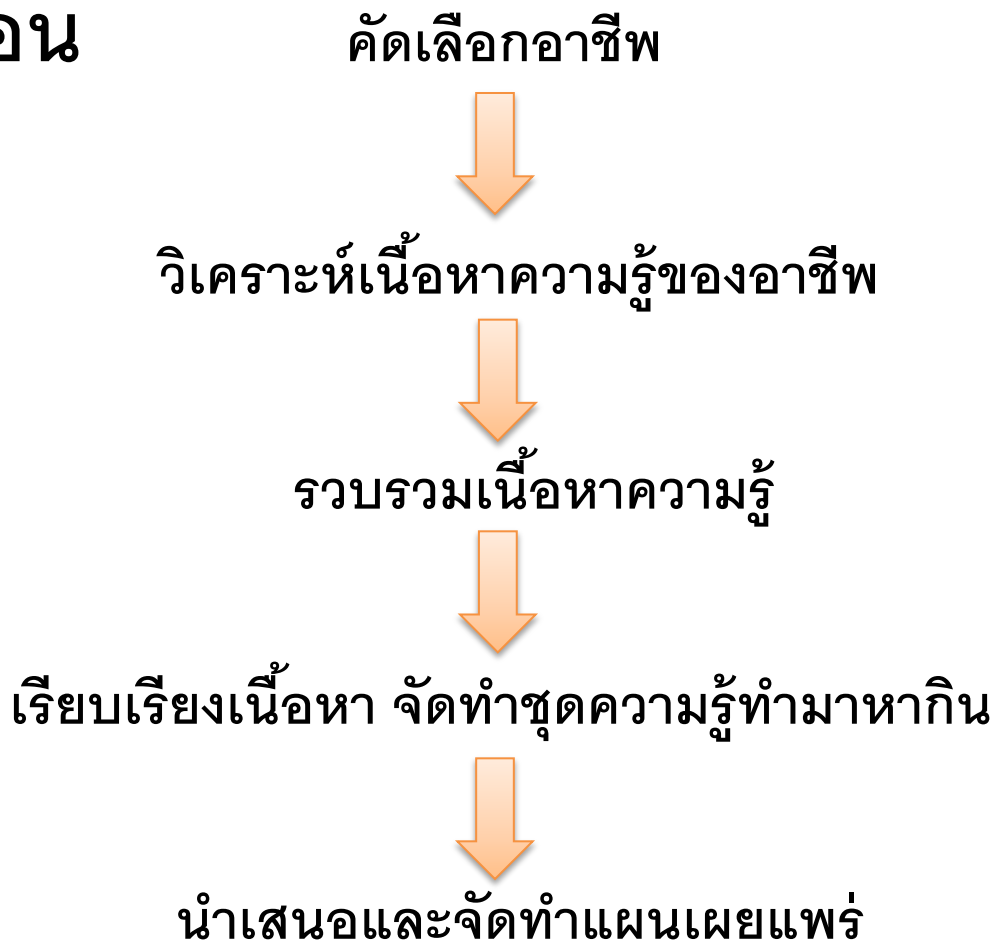


ต่อยอดเพิ่มมูลค่า
ของขนมอบงานบุญ เมืองน่าน

ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ “ขบวนการบุญ เมืองน่าน”

ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

5 ขั้นตอน



Infographic

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

หัตถกรรมความอร่อย
คงความเป็นเอกลักษณ์ ของเมืองน่าน

จุดเริ่มต้นมาจากวัฒนธรรม



ขนมงานบุญ เมืองน่าน

ประเพณี/เทศกาลงานบุญ	เดือน	รูปขนม	ชื่อขนม	ชื่อขนมเฉพาะถิ่น
ประเพณีงานบวชหรือบรรพชา (ประเพณีดาบอยงานบวช)	กุมภาพันธ์-เมษายน		ขนมปาด	ขนมปาด
			ข้าวเหนียวแดง	ขนมชิตู
ประเพณีสงกรานต์ (ประเพณีปีใหม่เมือง)	เมษายน		ข้าวเกรียบว่าว	ข้าวแคบ
			ข้าวเกรียบว่าว	ข้าวควบ
ประเพณีเข้าพรรษา	กรกฎาคม		ขนมเทียน	ขนมเนียบ
ประเพณีถวายทานสลากจุมปู (ประเพณี ตานก๋วยสลาก)	กันยายน-ตุลาคม		ข้าวต้มมัด	ข้าวต้มหัวหงอก
ขนมที่มีรับประทานในช่วงฤดูหนาว	พฤศจิกายน-กุมภาพันธ์		ข้าวแตงงา	ข้าวหนิงกา
ประเพณีบายศรีสู่ขวัญ			-	ขนมซี่
ขนมที่นิยมทำรับประทานในทุกเทศกาล			ขนมเกลือก	ข้าวเหนือก
			ขนมไส้ไก่	ขนมไส้ไก่

การวางแผนการตลาด

ราคาขาย : ตั้งราคา
ที่เหมาะสม
ขึ้นอยู่กับราคา
วัตถุดิบในขณะนั้น



ลูกค้า



ความเป็นเอกลักษณ์
ของท้องถิ่นดั้งเดิมและ
สอดคล้องตามเทศกาล

ราคา
เหมาะสม

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

คุณภาพ
รสชาติดั้งเดิม

บรรจุภัณฑ์

สินค้า
น่าดึงดูดใจ

แนวคิด ใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

เงินลงทุน 3,800 บาท

กำลังคน

ค่าอุปกรณ์ เริ่มต้น
2,000

ค่าวัตถุดิบ 1,000

แรงงาน 300

ค่าพาหนะ 500



← ชุดเบรก

ชุดถวายพระ

← ชุดของฝาก



ความรู้/ทักษะที่

ความรู้และทักษะที่จำเป็น



ประเพณี งานบุญ จังหวัดน่าน



ประวัติ เรื่องราว ขนมงานบุญ

การทำขนม

- ส่วนผสม
- ขั้นตอนการทำ
- เคล็ดลับการปรุง/เลือกส่วนผสม



บรรจุภัณฑ์

การตลาด



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

การจัดการการเงิน

การจัดการการเงิน

การจัดเตรียม

- วัตถุดิบ
- อุปกรณ์การทำ

แหล่งเงินทุน

- ตนเอง
- ภาครัฐ
- กลุ่ม

เงินทุน

- เงินทุนเริ่มต้น
- เงินทุนหมุนเวียน

แรงงาน

- ทำด้วยตนเอง
- ธุรกิจครอบครัว
- การจ้างลูกจ้าง

เงินลงทุน/กำไร

เงินลงทุนสำหรับเริ่มต้นทำขนม(ผู้ผลิต)

อุปกรณ์สำหรับเริ่มต้น	2,000	บาท
รวม	2,000	บาท

ผู้ผลิต

เงินทุนรายวัน

1. วัตถุดิบสำหรับทำขนม(แล้วแต่ชนิดและปริมาณของขนม ในการทำครั้งนั้น)	1,000	บาท
2. ค่าแรงงานรายวัน	300	บาท
3. ค่าพาหนะและการขนส่ง	500	บาท
รวม	1,800	บาท



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

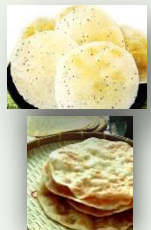
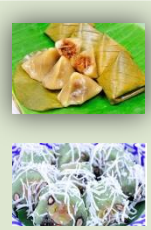
ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน ”

ตาราง ขนมงานบุญ เมืองน่าน

ประเพณี/เทศกาล งานบุญ	เดือน	รูปขนม	ชื่อขนม	ชื่อขนม เฉพาะถิ่น
ประเพณีงานบวชหรือ บรรพชา (ประเพณีดาปอยงานบวช)	กุมภาพันธ์-เมษายน		ขนมปาด ข้าวเหนียวแดง	ขนมปาด ขนมอีตู
ประเพณีสงกรานต์ (ประเพณีปีใหม่เมือง)	เมษายน		ข้าวเกรียบว่าว ข้าวเกรียบว่าว	ข้าวแคบ ข้าวคอบ
ประเพณีเข้าพรรษา ประเพณีถวายทานสลาก จุมปู (ประเพณี ตานก๋วยสลาก)	กรกฎาคม กันยายน-ตุลาคม		ขนมเทียน ข้าวต้มมัด	ขนมเนียบ ข้าวต้มหัว หงอก
ขนมที่มีรับประทานในช่วง ฤดูหนาว	พฤศจิกายน-กุมภาพันธ์		ข้าวแดกงา	ข้าวหนิงกา
ประเพณีบายศรีสู่ขวัญ			-	ขนมชี
ขนมที่นิยมทำรับประทาน ในทุกเทศกาล			ขนมเกลือก ขนมไส้ไก่	ข้าหนม เกลือก ขนมไส้ไก่

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิม บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ศูนย์ความรู้กินได้

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ประวัติความเป็นมา ขนมงานบุญ เมืองน่าน



ขนมปาด

ขนมปาดนั้นมีมานานมากกว่า 60 ปี เป็นขนมที่นิยมทำในงานปอยหรืองานบวช (บวชลูกแก้ว อุปสมบทพระ) โดย 1 ปีมีเพียง 1 ครั้งเท่านั้น ก็จะมีการทำขนมปาดเป็นงานร่วมสามัคคีของชนในกลุ่มเรียกว่า วันกินขนมปาด จะทำก่อนงาน 1 วัน กระทะแรกสำหรับผู้ทำร่วมกันกิน กระทะที่สองไว้ทำบุญเลี้ยงแขก กระทะที่สามหั่นแจกแขกในงาน ลักษณะของขนมปาด จะคล้ายขนมศิลาอ่อนจะมีสีออกจะน้ำตาลเข้ม มีรสชาติหวานมัน เวลาเคี้ยวจะกรุบกรอบในปากเล็กน้อยจากมะพร้าวและงาที่ใช้ในการทำขนม ในวันงานบวช เจ้าภาพจะห่อขนมปาดแจกแขกถือติดมือไปฝากที่บ้านทุกคน พิธีกว่นขนมปาดหรือการคนขนมปาดนั้น เป็นประเพณีในท้องถิ่นที่สำคัญของชาวล้านนา เป็นกุศโลบายเพื่อการรวมลูกหลานหรือคนในท้องถิ่นเพราะการทำขนมปาดนั้น ต้องอาศัยกำลังคนและอาศัยระยะเวลาในการทำ ในสมัยก่อนนั้นการเตรียมของสำหรับการทำขนมปาดใช้ระยะเวลาหลายวัน เพราะในสมัยก่อนจะใช้วิธีตำข้าว โดยใช้ “มอง” หรือครกกระเดื่อง ไม้ขนาดใหญ่ในการตำ เพื่อจะนำข้าวที่ตำแบบละเอียดแล้วมาทำขนม

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ประวัติความเป็นมา ขนมงานบุญ เมืองน่าน (ขนมปาด)

แต่ในปัจจุบันจะใช้แป้งสำเร็จรูปแทน “ขนมปาด” เป็นขนมที่มี นัยยะ คนสมัยก่อนเขาพูดกันว่า ถ้าใครไม่รวย ไม่มีบิรวารมากจะไม่สามารถทำขนมชนิดนี้ได้เลย เพราะใช้ต้นทุนสูง ทั้งเงินทั้งคน เวลาทำจะบ่งบอกด้วยว่าคนทำเป็นคนยังง่ อดทนไหม ใจเย็นหรือไม่ เพราะต้องใช้ความละเอียด ผู้เฒ่าสมัยก่อนจะดูว่าที่ลูกเขยลูกสะใภ้ก็จากงานกวนขนมปาด และขนมปาดเป็นยอดขนมด้วย เป็นขนมเอาไว้ให้วัว เอาไว้ตาน (ถวายพระ) แล้ว ได้นุญ ซึ่งเป็นวิถีอันงดงามของสังคมคนเมืองหรือคนล้านนาสมัยเก่า

ในปัจจุบัน พิธีกวนขนมปาดยังได้รับการสืบทอดต่อกันมา ในแต่ละยุคสมัย อาจมีการเปลี่ยนแปลงไปบ้าง เช่น วิธีการทำ อุปกรณ์ในการทำแต่ในท้องถิ่นต่าง ๆ ของทางภาคเหนือก็ยังคงมีการกวนขนมปาดหรือคนขนมปาดในงานประเพณีสำคัญๆ ที่เห็นได้ชัดก็คือ งานสงกรานต์และงานบวช ถือได้ว่าพิธีกวนขนมปาดหรือการคนขนมปาดในงานบุญนั้นเป็น สร้างความสามัคคีและความรักใคร่ของคนในท้องถิ่นได้อย่างดียิ่ง เป็นพิธีหรือประเพณีที่ควรจะอนุรักษ์ สืบสานเอาไว้ให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้วิถีชีวิตที่ปู่ย่าตายายได้สั่งสมเอาไว้ นับ ได้ว่ามีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงของสังคม เป็นวัฒนธรรมอันดีงามที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์

การกวนขนมปาด



ขนมปาด



ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ประวัติความเป็นมา ขนมงานบุญ เมืองน่าน



ข้าวเหนียวแดง

ทางจังหวัดน่านเรียก ขนมอีตู เป็นขนม ที่ต้องใช้วิธีการกวน ต้องออกแรงมาก ชาวบ้านจึงอาศัยวันรวมญาติอย่าง วันสงกรานต์ งานบุญหรืองานบวช ที่มักจะมีพ่อแม่พี่น้องมารวมตัวกัน เพื่อจะได้ช่วยกันลงแรงกวนขนม เมื่อทำเสร็จแล้วก็จะนำไปทำบุญกัน ขนมข้าวเหนียวแดงจึงเปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของความสามัคคีในครอบครัว

ข้าวแคบ



ข้าวควบ



ข้าวเกรียบว่าว ขนมที่คู่กันกับข้าวแคบก็คือข้าวควบ นิยมเก็บไว้รับประทานในงานเทศกาลสำคัญ เช่น ปีใหม่เมือง งานปอยหลวง ข้าวควบ ก็คือ ข้าวเกรียบว่าวของภาคกลาง นั่นเอง วิธีการในการทำข้าวควบนั่นยุ่งยากพอสมควร และต้องใช้ผู้ที่ชำนาญมาทำ จึงจะได้ข้าวควบที่มีคุณภาพดี เวลาถึงไฟแล้วจะได้ข้าวควบ ที่ขยายตัวเป็นแผ่นใหญ่สวย ข้าวแคบจะมีรสชาติเค็มปะแล่มๆ แต่ ข้าวควบนั่นจะมีรสชาติหวาน ผู้ใหญ่มักจะห้ามไม่ให้กินข้าวควบมากเกินไปเพราะจะทำให้เจ็บลิ้นได้



โครงการศูนย์ความรู้ในใจ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ประวัติความเป็นมา ขนมงานบุญ เมืองน่าน



ขนมเทียน

ขนมเทียน หรือ ขนมมณฑาสาวทางภาคเหนือเรียกว่า ขนมจ็อก " คำว่า "จ็อก" เป็นคำกริยา ที่หมายถึง การทำสิ่งของให้มีลักษณะเป็นคล้ายๆ กระจุก มียอดแหลม คือ การห่อขนมเทียนของทางภาคกลางนั่นเอง ทางจังหวัดน่าน เรียก ขนมเนียบ ซึ่งเป็นขนมที่นิยมใช้ในงานบุญ โดยเฉพาะเทศกาล สงกรานต์ เข้าพรรษา ประเพณีถวายทานสลากจุมปู แต่เดิมมีไส้มะพร้าวและไส้ถั่วเขียว

แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงให้ออกไปหลากหลายมาก ชาวจีน ใช้ขนมเทียนในการไหว้บรรพบุรุษช่วงวันตรุษและวันสารท ถ้าแบบเดิมจะใส่พริกไทยและเกลือ แบบหวานใส่มะพร้าวและน้ำตาลลงไปเพิ่ม ถ้าตัวแป้งทำด้วยแป้งถั่ว เรียกขนมเทียนแก้ว



ขนมเทียนแก้ว

ชุดความรู้ทำมาหากิน “ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ประวัติความเป็นมา ขนมงานบุญ เมืองน่าน

ข้าวต้มมัด



ข้าวต้มใบตองแฉมหรือข้าวต้มหัวหงอก” ซึ่งกลุ่มผู้หญิงมักลงมือทำ ก่อนวันสำคัญทางศาสนา เพื่อนำข้าวต้มใบตองแฉมไปที่วัดใส่บาตร หรือถ้าบ้านเรือนหลังไหนทำข้าวต้มใบตองแฉมมากหน่อยก็แบ่งปันให้กับเพื่อนบ้าน เอาไปทำบุญที่วัดด้วยกัน หรืออยากลงมือทำในช่วงวันอื่นๆไว้กินเป็นอาหารว่าง

การทำข้าวต้มหัวหงอกนั้นไม่ยาก มีความคล้ายคลึงกับข้าวต้มมัดทั่วไป ส่วนประกอบเครื่องปรุงก็หาได้ในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นข้าวสาร ถั่วลิสงหรือกล้วยน้ำว้า และมะพร้าว แม้ขั้นตอนการห่ออาจจะดูไม่ยากนัก แต่เมื่อได้ลงมือห่อจนทำเป็นแล้ว เกิดความประทับใจในความสามารถของตนไม่น้อย และยังจดจำไว้ทำรับแขกในวันข้างหน้า

การรับประทานข้าวต้มหัวหงอก จะแกะข้าวต้มตัดเป็นท่อน ๆ ตามขวาง โรยด้วยมะพร้าวขูด ผสมน้ำตาลและเกลือป่นเล็กน้อยตามชอบ



โครงการศูนย์ความรู้ในได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ประวัติความเป็นมา ขนมงานบุญ เมืองน่าน

ขนมที่มีรับประทานเฉพาะฤดูหนาว ได้แก่ ข้าวแตงงา ทางจังหวัดน่านเรียก ข้าวหนึกงา หรือ ข้าวหนุกงา มีส่วนผสมสำคัญคือข้าวเหนียวนึ่งสุก งาขี้ม่อนและเกลือ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เหมาะกับเด็กๆ เพราะทั้งมีคุณค่าและอร่อย



ข้าวหนึกงา

งาขี้ม่อนเป็นงาพื้นเมืองเม็ดเล็กๆ สีน้ำตาล มีกลิ่นเฉพาะตัว ให้ผลผลิตมากในช่วงต้นฤดูหนาว ข้าวหนุกงาจึงเป็นสัญลักษณ์ของ ฤดูหนาว



งาขี้ม่อน

ส่วนใหญ่จะตำข้าวหนึกงา กินกันหลังจากที่นึ่งข้าวสุก ในตอนเช้าตรู่ โดยจะตำงาขี้ม่อนให้ละเอียดผสมกับเกลือเล็กน้อย พอข้าวสุกแล้วก็จะคดข้าวมาคลุกกับงาที่ตำไว้ เพียงเท่านี้ก็ได้อาหารหนุกงา ที่หอมหวานและเอร็ดอร่อยไว้ทานในมือเช้าแล้ว

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

ประวัติความเป็นมา ขนมงานบุญ เมืองน่าน

ขนมใส่ไส้ หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ขนมสอดไส้”

ขนมใส่ไส้นี้ห่อด้วยใบตองแล้วมีเตี๋ยวคาด (เตี๋ยวก็คือทางมะพร้าว) ห่อ เป็นทรงสูง ขนมใส่ไส้มีกลิ่นหอมและหวานจากตัวไส้ รสเค็มมันด้วยหน้ากะทิที่สดใหม่ หน้าชั้นพอดี ไม่เละ



ขนมเกลือก



หรือเข้าขนมเกลือก (อ่านว่า เข้าขนมเกือ) บ้างเรียกว่า

ขนมขาว เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ส่วนผสมหลักก็มีแป้งและเกลือก ถ้าชอบหวาน ให้ใส่น้ำตาล ถ้าชอบกะทิ ก็ใส่ไปด้วยก็ได้ หรืออาจโรยงาดำลงไปด้วย มีคำพูดว่า เข้าขนมเกลือก เปื่อป่าว เป็นคำพูดเชิงสัพยอกว่า หากไม่ชอบหนุ่มคนใด ถ้าเขามาพูดเกี้ยว ก็ให้สาวนั้นเอาเข้าขนมเกลือกให้ป่าวหรือชายหนุ่มผู้นั้นกิน เพราะขนมเกลือกมีแต่แป้ง กินมากจะแน่นท้อง จนอาจจะพูดอะไรไม่ออก และอาจกลับบ้านไปเลย

ขนมซี่



เป็นขนมที่นิยมทำไว้รับประทานและใช้ใส่ข้าว

ขวัญในพิธีสู่ขวัญของคนพื้นบ้านพื้นเมืองสามารถนำมาเป็นอาหารว่างไว้ต้อนรับผู้คนที่มาร่วมงานต่างๆ เช่นงานบวช งานแต่งงาน งานศพ เป็นต้น

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ขนมปาด”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม

น้ำตาลทราย 0.5 กิโลกรัม

น้ำอ้อย 0.5 กิโลกรัม

มะพร้าวขูด 2 กิโลกรัม

เกลือ 1 / 2 ช้อนชา



ขั้นตอนการทำ / เทคนิค

1. นำมะพร้าวขูด ครั้นเอาแต่น้ำกะทิ ผสมน้ำเปล่า 3 กิโลกรัม
2. นำแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย น้ำอ้อย เกลือ ผสมรวมกัน
3. นำไปใส่กระทะตั้งไฟอ่อนๆ กวนไปเรื่อยๆ ใช้ไม้พายคนไปจนแป้งสุกได้ที่แล้ว
4. ยกลงเทใส่ถาดที่เตรียมไว้ พักไว้จนเย็นได้ที่แล้ว โรยด้วยเนื้อมะพร้าวฝอย แล้วเอาไปตัดเป็นชิ้น

เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

มะพร้าวแก่ นำมาคั้นเป็นกะทิก่อนใส่ในขนม

มะพร้าวที่นึ่งกิน ใช้เป็นมะพร้าวขูดโรยหน้าขนม

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ข้าวเหนียวแดง”

เนื่อชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

ข้าวสารเหนียว 1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย 0.5 กิโลกรัม
น้ำอ้อย 0.5 กิโลกรัม
มะพร้าวขูด 2 กิโลกรัม
เกลือ 1 / 2 ช้อนชา



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. เอาข้าวเหนียวที่เตรียมไว้มาขาวในน้ำสักร 2 ครั้งพอให้น้ำใสหน่อย ก็ใส่น้ำพอท่วมข้าวเหนียว แล้วก็แช่ไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง ครบ 2 ชั่วโมง ก็เทข้าวเหนียว ใส่กระชอน พักไว้ให้สะเด็ดน้ำจากนั้น
2. นำข้าวเหนียวไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที
3. เตรียมมะพร้าวขูดคั้นเอาน้ำกะทิ
4. นำน้ำกะทิใส่กระทะ ตั้งไฟปานกลาง เคี่ยวจนกะทิแตกมัน ใส่น้ำตาลทราย น้ำอ้อย เกลือลงไป เคี่ยวต่อจนน้ำตาล น้ำอ้อยละลาย
5. นำข้าวหนึ่งสุกลงไปใส่ในกระทะ เคี่ยวต่อไปจนข้าวเหนียวได้ที่ เทลงใส่ถาดที่เตรียมไว้ พักไว้จนเย็น นำไปตัดเป็นชิ้น



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ข้าวเกรียบว่าว”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม การทำข้าวควบ

ข้าวเหนียว 5 ลิตร , ไข่ไก่สด 3 ฟอง
ไข่ไก่ต้มสุก 3 ฟอง , น้ำตาลปี๊บ 500 กรัม
น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม , กะทิ 1 ถ้วย
น้ำมันพืช ขนาดกลาง 1 ขวด
น้ำข้าวข้าว 1 ลิตร , พลาสติกใส



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. นำข้าวเหนียวสุกแล้ว มาตำ ให้ละเอียด ระหว่างการตำ ให้เอาไข่ไก่สด น้ำตาล กะทิ ผสมเข้าด้วยกัน โดยใช้ข้าวข้าวผสม พอเหนียวได้ที่ก็นำมาปั้นเป็นลูกกลมๆ
2. นำไปคลี่บนพลาสติกที่เตรียมไว้ เพื่อให้เป็นแผ่นพอประมาณ โดยใช้ไข่ไก่ที่ต้มสุก เอาเฉพาะไข่แดงผสมน้ำมันพืช ทาบน พลาสติก ก่อน เพื่อไม่ให้ติดพลาสติก
3. นำไปตากแดด พอแห้งหมาดๆ ก็เก็บไว้ได้ สามารถนำมาปิ้งไฟรับประทานได้เลย

เคล็ดลับในการปรุง ไข่ไก่ต้ม ใช้เฉพาะไข่แดง นำมาขยี้ให้เข้ากับน้ำมัน สำหรับทาบน พลาสติกก่อน เพื่อไม่ให้ติดพลาสติก **เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม** น้ำตาลปี๊บ ให้เลือกแบบที่ไม่มีน้ำตาลทรายผสม (ของแท้) เพราะถ้ามีน้ำตาลทรายผสม จะทำให้ข้าวควบไม่พองตัวเมื่อย่างไฟ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ข้าวเกรียบว่าว”

เนื้อชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม การทำข้าวแคบ

ข้าวเหนียวที่แช่ไว้ 1 ลิตร

เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ

งาดำ 1 ช้อนโต๊ะ



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. ล้างข้าวสารเหนียวให้สะอาด แช่ไว้ 1 คืน ล้างข้าวสารเหนียวที่แช่แล้วอีกครั้งหนึ่ง
2. นำมาไม่ด้วยไม้หิน จะได้แป้งสำหรับทำข้าวแคบ
3. ผสมงาดำและเกลือลงในน้ำแป้ง คนให้เกลือละลาย
4. คลุมหม้อด้วยผ้าขาวบาง ตั้งน้ำให้เดือด ละเลงแป้งลงบนผ้าเป็นแผ่นวงกลม พอแป้งสุก ใช้ไม้พายช้อนขึ้น
5. วางแป้งลงบนแผ่นหญ้าคา ทำต่อเรื่อยๆ จนเต็ม
6. ตากแดดให้แห้ง ประมาณ 2 วัน สามารถนำมาเก็บไว้โดยใช้ทอด หรือปิ้งไฟ

เคล็ดลับในการปรุง

ใช้แผ่นหญ้าคา สำหรับวางข้าวแคบที่ละเลงสุกใหม่ ทำให้แป้งข้าวแคบแกะออกได้ง่าย

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม

ให้ใช้ข้าวสารเหนียวที่เม็ดหัก หรือเรียกว่า ข้าวต่อน จะทำให้ไม่ละเอียดง่าย



โครงการศูนย์การเรียนรู้ได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ขนมเทียน”

เนื้อชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
น้ำตาลปีบ 200 กรัม
น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวขูด 2 ถ้วย
เกลือป่น 2 ช้อนชา



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. นำน้ำเปล่า น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ เกลือ ลงไปเคี่ยวในกระทะ จนเดือด ใส่มะพร้าว เคี่ยวต่อจนมะพร้าวเหลืองหอม ปล่อยให้เย็นเพื่อนำไปปั้นเป็นก้อน
2. เทแป้งข้าวเหนียว ใส่กะละมัง นวดจนแป้งเหนียวปั้นเป็นก้อนได้
3. จับใบตองให้เป็นทรงกรวย ใส่ไส้ที่ปั้นไว้ลงไป ตักส่วนผสมแป้งใส่ จากนั้นห่อให้สวยงาม เรียงลงในชุดนี้
4. นำขนมไปนึ่งด้วยไฟแรงที่มีน้ำเดือด นานประมาณ 30 นาที จนขนมสุก ปิดไฟ นำออกจากชุดนี้ พร้อมรับประทาน

เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

ใช้ มะพร้าวทึนทึก ในการทำ ไส้ของขนม

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ข้าวต้มมัด”

เนื้อชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

ข้าวสารเหนียว 5 ถ้วย
กล้วยน้ำว้าสุก 10 ลูก
น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวขูด 2 กิโลกรัม
น้ำใบเตย 1 ถ้วย



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. แช่วข้าวสารเหนียวในน้ำประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง ล้างให้สะอาด
2. ใส่น้ำคั้นใบเตย และเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 10 นาที ตักขึ้นให้เสด็จน้ำ
3. นำใบตองกว้างประมาณ 10 นิ้ว ช้อนไค้ไว้กัน 2 ชั้น ใส่อข้าวเหนียว 1 กำมือ วางกล้วยน้ำว้าตรงกลาง แล้วใส่อข้าวอีก 1 กำมือ
4. ห่อใบตองให้แน่น พับหัวและพับท้ายมัดด้วยดอกลีให้แน่น
5. นำไปต้ม ประมาณ 1 ชั่วโมง ต้มสุกแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น แกะห่อออกหั่นเป็นชิ้นๆ คลุกกับมะพร้าวขูด โรยด้วยน้ำตาลทราย

เคล็ดลับในการปรุง - คลุกน้ำคั้นใบเตยกับข้าว เพื่อให้มีกลิ่นหอมและสีสวยงาม
รับประทาน - การห่อข้าวต้มมัดต้องห่อให้แน่น และมัดเชือกให้แน่น จะทำให้ข้าวต้มมัดหัวหงอกเหนียว รสชาติอร่อย - ควรเลือกกล้วยน้ำว้าที่สุกงอม จะทำให้ข้าวต้มมัดหัวหงอกมีรสชาติหวานอร่อย

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ข้าวแดกงา”

เนื้อชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

ข้าวสารเหนียว 1 / 2 ลิตร
เมล็ดงาซีม่อน 1 / 2 ลิตร
เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. นำเมล็ดงา ไปล้างน้ำ โดยใส่เมล็ดงาในซามเปิดน้ำใส่ แล้วคนเมล็ดงาก็จะลอยขึ้นมา ใช้กระชอนตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปผึ่งแดดให้พอแห้ง จึงนำมาโขลก ให้ละเอียด (หรือใช้เครื่องบดของแห้งไฟฟ้าบด) ก็จะละเอียดมากขึ้น น้ำมันในเมล็ดงา ก็จะออกมา ซึ่งกลิ่นจะหอมมากๆเนื่องจากจะติดกันเป็นก้อนๆ บีบให้แห้ง ก่อนที่จะคลุกเตรียมไว้
2. นำข้าวสารเหนียว แช่วน้ำไว้ข้ามคืนโดยสงข้าวเหนียวขึ้นให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปนึ่งให้สุกประมาณ 30 - 35 นาที นำใส่ซามใบใหญ่คนให้กระจาย ในขณะที่ข้าวกำลังร้อนๆอยู่ ให้โรยงาที่บดไว้ และเกลือป่น ถ้าชอบรสหวานนิดๆก็ให้โรยน้ำตาลทรายขาว หรือน้ำอ้อยป่น จะมีกลิ่นหอมทำให้รสชาติอร่อยเข้ากัน

เคล็ดลับในการปรุง/ การเลือกส่วนผสม

- งาซีม่อน เม็ดกลมเล็ก สีสน้ำตาลหม่น เป็นพืชพื้นบ้านทางภาคเหนือ ปลูกกันมากบนดอย ให้ผลผลิตมากในฤดูหนาว
- ข้าวเหนียวต้องเป็นข้าวที่สุกใหม่ ร้อนๆ จะทำให้ข้าวกับงาซีม่อน โขลกเข้ากันได้ง่ายขึ้นรับประทานขณะข้าวอุ่นๆ จะมีรสชาติดีกว่าทิ้งไว้ให้เย็น



กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ขนมจีบ”

เนื้อชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

ข้าวเหนียว
น้ำอ้อยปั่นเมือง
ถั่วลิสงตำ
เกลือ
น้ำมะนาว



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. นำเอาข้าวเหนียวมาแช่น้ำ 4-5 ชั่วโมง แล้วนำมานึ่งให้สุก ทิ้งไว้ให้เย็น 1 -2 วัน แล้วนำมาผึ่งหรือตากแดด 2-3 วันจนแห้ง
2. นำข้าวที่แห้งลงทอดในน้ำมันจนเหลืองกรอบ ตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน
3. เคี้ยวน้ำอ้อย ไม่แตกกระจายเป็นใช้ได้ ลดไฟให้อ่อนนำข้าวทอดและถั่วลิสงคั่วคลุกให้เข้ากันจึงหยุดไฟ
4. นำข้าวที่คลุกแล้วเทลงบนกระเบาะไม้ นำลูกกลิ้งกลิ้งไปมาจนเป็นแผ่นบางขนาด 1 นิ้ว ใช้มีดตัดเป็นสี่เหลี่ยมขนาด 2x2 นิ้ว แล้วนำมาเก็บไว้ในขวดโหลดสามารถเก็บรักษาไว้กินได้เป็นเวลานาน

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ขนมเกลือก”

เนื้อชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 1 1/2 ถ้วย
แป้งมัน 2 ถ้วย
น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
เกลือกป่น 1/2 ช้อนชา



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาล เกลือก และน้ำประมาณ 1 ถ้วยตวง นวดให้เข้ากัน
2. นำไปตั้งไฟอ่อน ๆ คนไปเรื่อย ๆ คนจนแป้งข้นและเหนียว ยกลง และพักไว้
3. ฉีกใบตองกว้าง 5 นิ้ว ตักแป้งใส่บนใบตองประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ แล้วกดให้แป้งแบน
4. พับใบตองซ้ายขวา พับหัวท้าย เป็นรูปสี่เหลี่ยม
5. นำใส่ลังถึงนึ่งด้วยไฟแรงประมาณ 20 นาที พอหนึ่งได้ที่ ขนมสุก ปิดไฟ

เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

-ใส่ใบเตยลงในน้ำนึ่งขนม เพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอม

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ขนมใส่ไส้”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

ส่วนผสม

น้ำตาลปีบ 200 กรัม

เกลือป่น 1/2 ช้อนชา สำหรับไส้ ,

เกลือป่น 1 ช้อนชา สำหรับกะทิ , มะพร้าว

ทึนทึกขูด , กลิ่นมะลิ 1 ช้อนชา ,

น้ำใบเตยปั่นละเอียด 300 มิลลิลิตร

แป้งข้าวเหนียว 350 กรัม

กะทิ 800 มิลลิลิตร , แป้งข้าวเจ้า 80 กรัม



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

1. นำใบตองที่สำหรับห่อมาตัดเป็น 2 ขนาด จิกใบตองชั้นนอก 5 นิ้ว และสำหรับชั้นใน 4 นิ้ว และนำมาตัดมุมให้เป็นทรงวงรี เช็ดให้สะอาด และนำไปลนไฟเล็กน้อยเพื่อให้ห่อขนมได้ง่าย
2. นำมะพร้าวทึนทึกที่ขูดเป็นเส้นยาว เกลือป่น และน้ำตาลปีบ ลงไปกวนในกระทะทองเหลือง ใช้ไฟอ่อน กวนไปเรื่อยๆ จนครบ 20 นาที จนส่วนผสมแห้ง จากนั้นก็ปิดไฟพักไว้ให้เย็น ผสมแป้งข้าวเหนียวและน้ำใบเตยเข้าด้วยกัน นวดแป้งจนเริ่มเป็นก้อน เสร็จแล้วให้คลุกด้วยพาสติกแรป

กระบวนการขั้นตอนในการทำขนม “ขนมไส้ไส้”

เนื้อหาความรู้ทำมาหากิน

ขั้นตอนการทำ/เทคนิค (ขนมไส้ไส้ ต่อ)

4. เมื่อตัวไส้เริ่มเย็นดีแล้ว ปั้นไส้ให้เป็นก้อนกลมๆ ขนาด 1 นิ้ว จนหมด และปั้นตัวแป้งเป็นก้อนกลมขนาดใหญ่กว่าตัวไส้เป็น 1 นิ้วครึ่ง แผ่แป้งให้แบนวางไส้ลงตรงกลาง และห่อไส้ขนมให้มิด
5. เตรียมใบตองสำหรับห่อ นำใบตอง 2 ขนาดที่ตัดไว้เป็นวงรีมาประกบกัน นำหน้าivolทั้ง 2 แผ่น ชนกันนำขนมที่ปั้นไว้วางลงบนใบตอง และราดด้วยน้ำกะทิ 1 ช้อนโต๊ะ และพับใบตองให้เป็นทรงสูง คัดทับด้วยใบมะพร้าวและคัดด้วยไม้กลัด
6. นึ่งในน้ำเดือดจัดประมาณ 30 นาที พักไว้ให้เย็นก่อนเสิร์ฟ

ปัญหา/ กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา/กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา : ขนมหดงเดิม สูตรคลาดเคลื่อน

กระบวนการแก้ปัญหา

เขียนสูตรและวิธีการทำดงเดิม บันทึกรว้เป็นตำรา

ปัญหา : รสชาติไม่ถูกปาก

กระบวนการแก้ปัญหา

ปรับปรุงสูตร วิธีการทำขนม ตามลูกค้าแต่ละกลุ่ม

ปัญหา : วัตถุดิบขาดตลาด

กระบวนการแก้ปัญหา

ซื้อวัตถุดิบกักตุนไว้

ส่งเสริมการปลูกวัตถุดิบเอง ที่สามารถปลูกในท้องถิ่นได้



ปัญหา/ กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา/กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา : การแข่งขันด้านสินค้า

กระบวนการแก้ปัญหา

สร้างความแตกต่าง อย่างสร้างสรรค์

จำหน่ายในแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดน่าน

พัฒนาสินค้าให้ตอบสนองความต้องการของลูกค้ากลุ่มใหม่ ๆ

ปัญหา : บรรจุภัณฑ์

กระบวนการแก้ปัญหา

ทำบรรจุภัณฑ์ที่ส่งเสริมภาพลักษณ์สินค้า
และช่วยยืดอายุการจัดเก็บสินค้า



การตลาด

การตลาด

กลยุทธ์การขาย

- นำเสนอเรื่องราวของสินค้า
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและความน่าสนใจของสินค้า
- จัดโปรโมชั่นตามเทศกาล
- หลากหลายราคาให้เลือก
- การบริการส่งถึงที่

ช่องทางและสถานที่จำหน่าย

- หออัตลักษณ์นครน่าน
- รับทำขนมในงานบุญ
- เทศกาล งานประเพณี จังหวัดน่าน
- ร้านอาหาร/ร้านกาแฟ
- ตลาดสด / ศูนย์ OTOP
- Internet

ช่องทางการประชาสัมพันธ์

- สื่อออนไลน์
- สื่อสิ่งพิมพ์
- ข้อมูลแหล่งอาหารในแผนที่จังหวัดน่าน



ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

ความเป็นเอกลักษณ์
ของท้องถิ่นดั้งเดิมและ
สอดคล้องตามเทศกาล

ราคา
เหมาะสม

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

คุณภาพ
รสชาติดั้งเดิม

บรรจุภัณฑ์

สินค้า
น่าดึงดูดใจ



แนวคิดใหม่ในการ พัฒนาอาชีพ

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

จัดทำ Set ขนผลงานบุญ เมืองน่าน 5 ชนิด

ชุดสำหรับจัดเบรก



ชุดของฝาก



ชุดขายปลีก



ชุดงานพิธีกรรม



ชุดถวายพระ



Check List

สื่อประจำกลุ่มความรู้กันได้

ชมงานบุญ เมืองน่าน



แนะนำหนังสือและสื่อมัลติมีเดีย
จำนวน 14 รายการ

แนะนำแหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม
จำนวน 7 รายการ



แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ
จำนวน 4 รายการ

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์
จำนวน 40 รายการ



โครงการศูนย์ความรู้กันได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

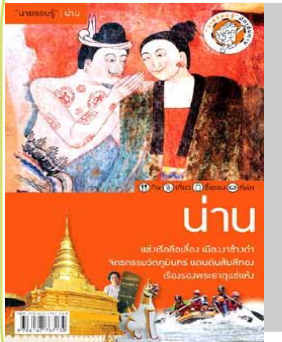
เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชมงานบุญ เมืองน่าน

ไฮไลท์ ★★★★★



น่าน

หนังสือ นายรอบรู้ น่าน (v.4)

นายรอบรู้ น่าน ปรับปรุงโฉมครั้งใหญ่ เพื่อให้เป็นคู่มือท่องเที่ยวที่รู้ใจผู้อ่านมากที่สุด ครบถ้วนด้วยเนื้อหาที่อัปเดตที่สุดในพื้นที่จริงๆ รวบรวมทั้งที่เที่ยว ที่กิน ที่พัก ของฝาก และตลาด

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ



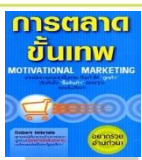
POCKET GUIDE แนะนำที่เที่ยว แบบ Photo Book เน้น ภาพสวยๆ ขึ้นเทพ และข้อมูลกินเที่ยวแบบ UNSEEN ในจังหวัดน่าน



การตลาดเชิงสร้างสรรค์ สำหรับแผนการตลาดสมัยใหม่



ออกแบบให้โดนใจ: คู่มือการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้ประกอบการและนักออกแบบ



การตลาดขั้นเทพ" หนังสือที่พ่อค้าแม่ค้าออนไลน์ต้องอ่าน



งานประดิษฐ์และงานฝีมือ บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ขณมงานบุญ เมืองน่าน

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



เทรนด์การตลาดออนไลน์ยุคใหม่



วางแผนและบริหารการเงินด้วย **Excel**



การบริหารการเงินสำหรับ **SMES**



การออกแบบบรรจุภัณฑ์



การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร



เทคนิคการขายที่ประสบความสำเร็จ



แผนธุรกิจหน้าเดียว สุดยอดเทคนิคการนำเสนอแผนอย่างเหนือชั้น



วิธีเขียนแผนธุรกิจ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ชมงานบุญ เมืองน่าน

ไฮไลท์ ★★★★★



จังหวัดน่าน

<http://www.nan.go.th/>

มีบริการศูนย์บริการข้อมูลของจังหวัดน่าน รวบรวม ศิลปะ โบราณสถาน ธรรมชาติ และประเพณี วัฒนธรรม ของจังหวัดน่าน

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ

เทศกาลและงานประเพณี จังหวัดน่าน

<http://www.sawadee.co.th/thai/nan/>

อาหารพื้นบ้านล้านนา

http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/classify_food_by_type.php?ID=17

น่านในเวียง ท่องเที่ยวเชิงเกษตร

https://www.google.co.th/?gws_rd=cr&ei=_bS9V4GTFojovgSc7JrIDw#q=%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%A5%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%99%E0%B8%B2+%E0%B8%88%E0%B8%B1%E0%B8%87%E0%B8%AB%E0%B8%A7%E0%B8%B1%E0%B8%94%E0%B8%99%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%99



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ชมงานบุญ เมืองน่าน

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ (ต่อ)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเวียงสา กำกิ้น ของกิน และการถนอมอาหาร เรื่อง ชมศิลป์

<http://www.openbase.in.th/node/6174>

ชมที่บ้านของไทย

<https://sites.google.com/site/khrutey/>

การห่อขนม

<http://www.slideshare.net/krukag/ss-14447834>



โครงการศูนย์ความรู้ท้องถิ่น @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิม บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แหล่งอ้างอิง

- เจ้าของความรู้



ชื่อ : นางอนามัย ไบยา
ที่อยู่ : 99 หมู่ 2 ตำบลผาตอ
อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน 55140



ชื่อ : นายดำรงค์ ไบยา
ที่อยู่ : 15 หมู่ 1 ตำบลแสนทอง
อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน 55140

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

วัตถุดิบ

ข้าวสาร



น้ำตาลทราย



น้ำตาลทรายแดง



น้ำตาลปี๊บ



น้ำอ้อยก้อน



เกลือ



ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

วัตถุดิบ

มะพร้าว



กะทิ



ใบเตย



กล้วย



งาดำ



ไข่ไก่



ชุดความรู้ทำมาหากิน “ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

วัตถุดิบ

แป้งข้าวเจ้า



แป้งมัน



แป้งข้าวเหนียว



น้ำมันพืช



ถั่วลิสง



มะนาว



ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

อุปกรณ์

เตาอังโล่



ถาดกลมขนาดใหญ่



กระทะ กวนขนม



หม้อนึ่ง ขนม



ไม้พาย สำหรับกวนขนม



ไม้พายสำหรับตัด



ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

อุปกรณ์

ช้อนตวง



มีด



ผ้าขาว



ชาม



ครก



ไผ่หุ้ม้าคา



ชุดความรู้ทำมาหากิน

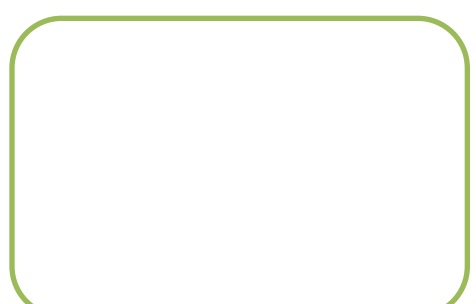
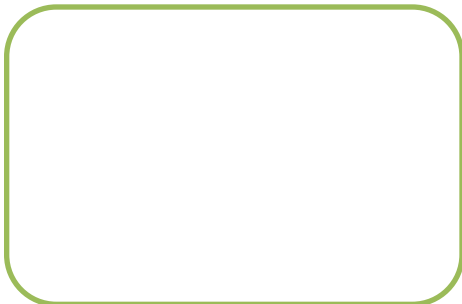
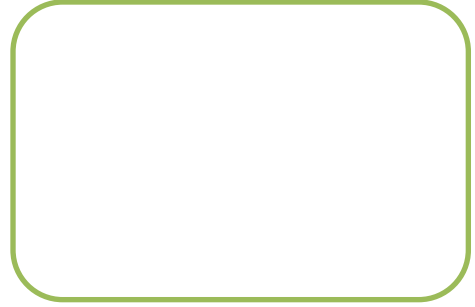
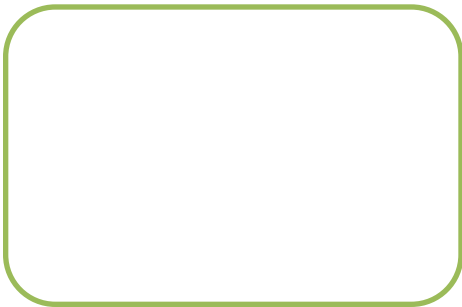
“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

อุปกรณ์

พลาสติกใส



ตะแกรงเหล็ก



ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

เชื้อเพลิง

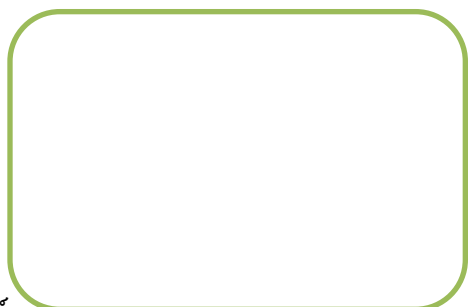
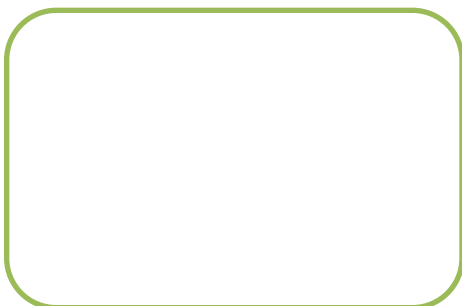
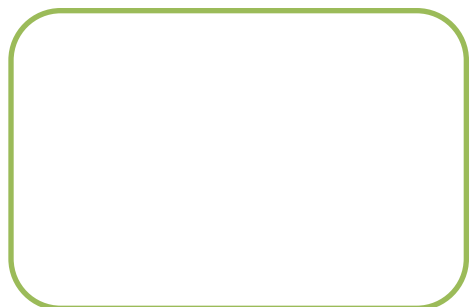
ถ่าน



ฟืน



กาบมะพร้าว



ชุดความรู้ทำมาหากิน

“ขนมงานบุญ เมืองน่าน”

บรรจุภัณฑ์

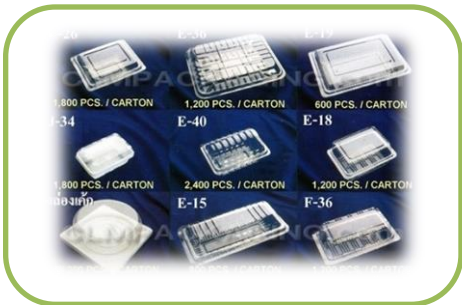
ใบตอง



ไม้กลัด



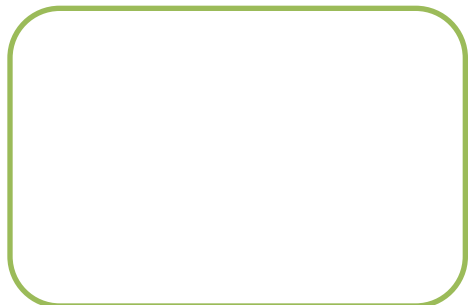
กล่องพลาสติกแบบใส



ถุงหิ้ว



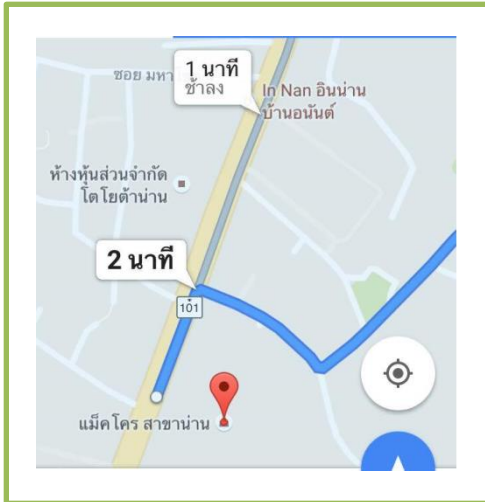
ถุงพลาสติกก๊อมน้ำ



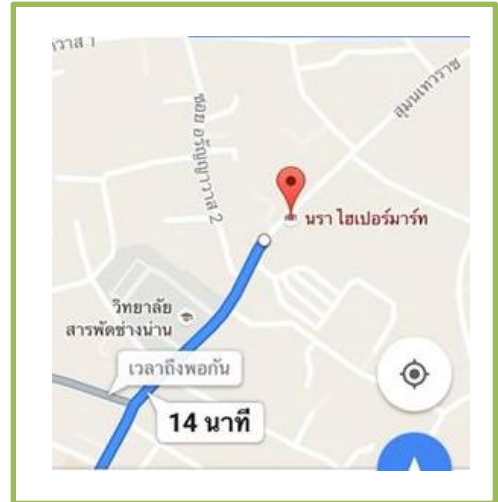
แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ และอุปกรณ์

ขนมงานบุญ เมืองน่าน

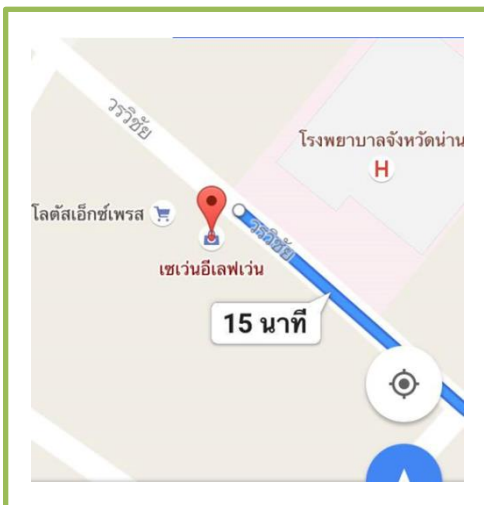
แม็คโคร สาขาน่าน



นรา ไฮเปอร์มาร์ท



เซเว่นอีเลฟเว่น



ตลาดสดราชพัสดุ

