

## ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร



### ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ชื่อ - สกุล : นางสาวกมลวรรณ อินทะปัญญา      วันเดือนปีเกิด : วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๐๑      อายุ ๖๓ ปี  
การศึกษา : ประถมศึกษาปีที่ ๔      ประกอบอาชีพ : แม่บ้าน  
ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๒๐๕ หมู่ที่ ๔ ชุมชนบ้านป่าต้นกุ่มเมือง ตำบลปงแสนทอง อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง  
เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๙-๔๐๕๗๔๑๑

### ผลงาน



ขนมรังผึ้ง

### การถ่ายทอดผลงาน

- ไม่ได้มีการถ่ายทอดผลงาน เนื่องจากไม่ได้ทำเป็นประจำ จะทำรับประทานเฉพาะวันพบปะสังสรรค์ญาติพี่น้องในช่วงเทศกาลและงานประเพณีสำคัญเท่านั้น

## ภูมิปัญญา : การทำขนมรังผึ้ง

### ที่มาภูมิปัญญา

นางสาวกมลวรรณ อินทะปัญญา หรือ ป้าน้อย แต่เดิมอาศัยอยู่ในครอบครัวใหญ่ และละแวกบ้านจะมีบ้านญาติพี่น้องปลูกอาศัยอยู่ในบริเวณเดียวกันหลายหลัง แม้ญาติพี่น้องจะแยกไปมีครอบครัวใหม่แต่ยังพักอาศัยอยู่ในหมู่บ้านเดียวกันและหมู่บ้านใกล้เคียง แต่ก่อนหากถึงเทศกาลวันสำคัญ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ และงานประเพณีสำคัญต่าง ๆ ญาติพี่น้องมักจะมาพบปะสังสรรค์กันที่บ้านของป้าน้อยเสมอ เนื่องจากเป็นบ้านดั้งเดิมของพ่อแม่ปู่ย่าตายาย และทุกครั้งที่มีการพบปะสังสรรค์แม่ของป้าน้อยมักจะทำขนมรังผึ้งให้ญาติพี่น้องรับประทานกันเป็นประจำ ซึ่งมีรสชาติอร่อยและทุกคนจะชื่นชอบ โดยมีป้าน้อยเป็นผู้ช่วย ดังนั้น ป้าน้อยจึงเรียนรู้วิธีการทำและฝึกทำขนมรังผึ้งจากแม่ และตลอดทุกปีที่ผ่านมาหากมีเทศกาลงานประเพณีที่สำคัญและญาติพี่น้องได้มีโอกาสมาพบปะสังสรรค์กันที่บ้านป้าน้อย ป้าน้อยก็จะทำขนมรังผึ้งให้ญาติ ๆ รับประทานทุกครั้งที่ได้มาพบปะกัน เป็นธรรมเนียมประจำแบบนี้ทุกปี

### วัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์

๑. แป้งสาลี ๑,๐๐๐ กรัม
๒. ผงฟู ๑๕ กรัม
๓. น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
๔. เกลือป่น ๑ ช้อนชา
๕. ไข่ไก่ ๕ ฟอง
๖. น้ำหัวกะทิ ๑ กิโลกรัม
๗. เนยสดละลายแล้ว ๒๐๐ กรัม
๘. น้ำมันพืชสำหรับทาพิมพ์ขนม



๙. วัสดุอุปกรณ์ ได้แก่ พิมพ์ขนม  
ทัพพีกระบวย แปรงทาพิมพ์ขนม





## ขั้นตอนการทำ

การทำขนมรังผึ้ง มีขั้นตอน ดังนี้

๑. นำแป้งสาลี น้ำตาลทราย ผงฟู และเกลือป่นผสมกันในภาชนะที่เตรียมไว้คนให้ทั่ว จากนั้นเติมหัวกะทิลงไปคนให้เข้ากัน



๒. ตอกไข่ไก่ ๕ ฟอง ตีให้ฟู แล้วเทใส่ในแป้งขนม พร้อมทั้งเติมเนยสดที่ละลายแล้วคนให้เข้ากันจนแป้งละลายหมักแป้งทิ้งไว้ ๖ ชั่วโมง



๔. เมื่อหมักแป้งเสร็จแล้วตั้งเตาไฟอ่อนปานกลางนำพิมพ์ขนมวางบนเตา เมื่อร้อนได้ที่ใช้แปรงชุบน้ำมันพืชทาพิมพ์ขนมทั้งด้านบนและด้านล่าง จากนั้นตักแป้งขนมใส่พิมพ์ประมาณ ๑ ทศพี เกลี่ยแป้งขนมให้ทั่วพิมพ์เสร็จแล้วปิดพิมพ์ลง



๕. พักไว้ด้านละประมาณ ๑ - ๒ นาที พอขนมสุกนำออกจากเตาวางฝั่งไว้ พออุ่นๆ ให้พับครึ่ง พร้อมนำไปรับประทาน

