

ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ชื่อ - สกุล : นางบุญนำ ศรีอินแก้ว วันเดือนปีเกิด : วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๐๖ อายุ ๕๙ ปี
การศึกษา : ประถมศึกษาปีที่ ๔ ประกอบอาชีพ : ค้าขาย
ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๒๑/๑ หมู่ที่ ๔ ชุมชนบ้านหัวฝาย ตำบลกล้วยแพะ อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง
เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๗-๑๗๗๕๐๑๘

ผลงาน



ขนมดอกจอก

การถ่ายทอดผลงาน

➤ สอนให้ลูกหลานในครอบครัวญาติพี่น้อง และเพื่อนฝูง ส่วนใหญ่จะนำขนมดอกจอกมาร่วมจำหน่ายในกิจกรรมงานสืบสานวัฒนธรรมไทลื้อจังหวัดลำปางและงานกิจกรรมของเทศบาลเมืองเขลางค์นครที่สำคัญในบางโอกาส แต่ไม่ได้จัดแสดงสาธิตการทำขนมดอกจอก

ภูมิปัญญา : การทำขนมดอกจอก

ที่มาภูมิปัญญา

นางบุญนำ ศรีอินแก้ว หรือ ป่านำ เดิมครอบครัวประกอบอาชีพทำนา เลี้ยงวัว และรับจ้างทั่วไป ส่วนป่านำ จะช่วยครอบครัวทำนาและเลี้ยงวัวตั้งแต่เด็กจนโต กระทั่งมีครอบครัวจึงได้แยกย้ายออกมาประกอบอาชีพรับจ้าง ต่อมาป่านำมีความคิดว่าอยากประกอบอาชีพค้าขายขนมที่ไม่มีขายทั่วไปในตลาด จึงได้ชักชวนเพื่อนสนิทมาเรียนรู้วิธีการทำขนมดอกจอก แต่เนื่องจากขนมดอกจอกเป็นขนมที่ทำค่อนข้างยากแต่จำหน่ายในราคาถูก ดังนั้น เพื่อนป่านำ จึงไม่สนใจที่จะร่วมทำต่อ เพราะเหนื่อยและได้เงินน้อย ป่านำจึงได้ศึกษา เรียนรู้ และฝึกหัดทำด้วยตนเองมาโดยตลอด จนได้สูตรขนมดอกจอกเป็นของตนเอง จากนั้นได้ทดลองทำและนำส่งพ่อค้าคนกลางในหมู่บ้านไปขายที่หมู่บ้าน ดิดชายแดนในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ปรากฏว่าขายดีมากและเป็นที่ต้องการของลูกค้าที่นั่น ป่านำจึงได้ทำขายส่ง ให้กับพ่อค้าคนกลางในหมู่บ้านเป็นประจำจนถึงปัจจุบัน โดยจะบรรจุใส่ถุง ถุงละ ๔ ชั้น ราคาถุงละ ๓.๕๐ บาท

วัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์

๑. แป้งมันสำปะหลัง	
๒. แป้งสาลี (แป้งอเนกประสงค์)	
๓. แป้งข้าวเจ้า	
๔. งาขาว - งาดำ	
๕. ไข่ไก่	
๖. น้ำตาลและน้ำปูนใส	

ขั้นตอนการทำ

การทำขนมดอกจอก มีขั้นตอน ดังนี้

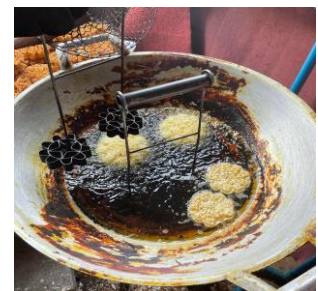
๑. นำแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า และน้ำตาล เทรวมกันในปริมาณที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากันบดไม่ให้แป้งเหลือเป็นก้อน



๒. ใส่งาขาวและงาดำคนให้เข้ากัน จากนั้นเทน้ำปูนใส ไข่ไก่ และน้ำเปล่า แล้วตีให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน



๓. ตั้งกระทะเทน้ำมันให้ท่วม รอให้ร้อน นำแม่พิมพ์สำหรับทำขนมดอกจอกลงไปแช่ในน้ำมันให้แม่พิมพ์มีความร้อน จากนั้นนำแม่พิมพ์ลงไปจุ่มกับแป้งแล้วนำไปทอดในกระทะ ขนมจะหลุดออกจากแม่พิมพ์ ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน



๔. จากนั้นนำขึ้นมาพักทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมันสักพัก แล้วจึงนำมาจัดเรียงใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

