



ศูนย์วิจัยนรู้การทำงานเหมหม้อแอ่ง



เส้นทางท่องเที่ยวเศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ตำบลนาพันเตา อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

แนะนำให้รู้จักศูนย์การเรียนรู้การทำขนมหม้อแกง

- ขนมหม้อแกงเป็นขนมพื้นบ้านของชาวดำบลนาพันสามซึ่งชาวบ้านทำมาตั้งแต่โบราณ
- ปัจจุบันมีผู้ทำขนมหม้อแกงเป็นอาชีพอยู่ส่วนหนึ่งแต่คนรุ่นใหม่ยังไม่เห็นความสำคัญจึงตั้งศูนย์การเรียนรู้การทำขนมหม้อแกงขึ้น เพื่อสร้างรายได้สร้างอาชีพ
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการศูนย์
- มีการจัดประชุมคณะกรรมการ
- มีการให้ความรู้การฝึกอาชีพให้กับแม่บ้านและผู้สนใจ
- ผู้ประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงจำนวน ๖ ราย
- รายได้จากการประกอบอาชีพต่อปีรวม ๖ ราย ๕ ล้านกว่าบาท
- มีผู้สนใจมาศึกษาดูงานเป็นจำนวนมากในแต่ละปี

ประวัติความเป็นมา

ขนมหม้อแกงหรือขนมกุมภมาศเป็นขนมที่ชาวต่างประเทศที่อาศัยในประเทศไทยสมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์ คือ คุณท้าวทองกิมบี่ หรือมารี กิมาร์ เป็นผู้สอนให้คนไทยทำ มีการสันนิษฐานว่าลูกหลานของคนเมืองเพชร ซึ่งอยู่ในความอุปการะของคุณท้าวทองกิมบี่นำมาประดิษฐ์ประดอยปรุงแต่งกับน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลปึกเมืองเพชรจึงทำให้อร่อยกว่าที่อื่น

จากการสันนิษฐาน ขนมกุมภมาศ เป็นขนมที่เรียกชื่อตามภาษาชนะที่ใช้ใส่ขนม คือ กุมภ แปลว่า หม้อ และ มาศ แปลว่า ทอง ดังนั้น กุมภมาศ จึงแปลว่า หม้อทอง ขนมหม้อทองในสมัยนั้นเป็นขนมที่ทำขึ้นในวัง สำหรับถวายพระเจ้าแผ่นดิน หรือพระสงฆ์ ซึ่งถือเป็นของสูง โดยนำส่วนผสมไข่ขาว (ที่เหลือจากการทำขนมหวานของยุโรป ซึ่งใช้เฉพาะไข่แดง) และกะทิผสมกัน ใช้ใบตองฉีกเป็นเส้นเล็กๆ ลงไปกวนด้วยมือ เติมน้ำตาลเจ้า ถั่วเขียวบดกวนให้เข้ากัน ใส่ น้ำตาลโตนด เกล็ดในหม้อทองเหลืองหรือหม้อทอง นำไปผิงไฟอ่อน โดยให้ความร้อนกระจายทั่วทุกส่วนของภาชนะ เพื่อขนมจะได้สุกพร้อมกันการผิงขนมในสมัยก่อน จะต้องใช้ผู้ที่มีความชำนาญและจะต้องคอยเฝ้าดูการผิงตลอดเวลา ถ้าผิงนาน ขนมจะแข็ง กระด้าง ไม่อร่อยหรืออาจไหม้ แล้วโรยด้วยหัวหอมเจียว ให้มีกลิ่นชวนกิน ขนมหม้อทอง ต่อมาได้นำเผยแพร่แก่ประชาชน โดยทำถวายพระสงฆ์ในงานบุญงานกุศล ยังคงรักษาสถาปัตยกรรมเดิม จะแตกต่างกันที่รสชาติ แต่ยังคงหัวหอมเจียวสำหรับโรยหน้าขนมจึงเรียกชื่อใหม่ว่า ขนมหม้อแกง เนื่องจากคนสมัยก่อนก็จะเรียกชื่อสิ่งต่างๆ อย่างง่ายๆ เช่น กับข้าว ที่มีน้ำจะเรียกว่า แกงขนมบางชนิดที่มีน้ำมีส่วนผสมของกะทิก็จะเรียกว่าแกง จึงสมควรใจเรียกว่า ขนมหม้อแกง มากกว่าขนมหม้อทอง หรือ ขนมกุมภมาศ

การทำขนมหม้อแกงตามลักษณะต้นตำรับเดิม ปัจจุบันยังคงพบเห็นตามงานบุญ งานกุศล ในชนบท และยังพบเห็นขนมหม้อแกงมีจำหน่ายอยู่

ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่นิยมบริโภคของคนไทย แหล่งผลิตขนมหม้อแกงที่มีชื่อเสียงของประเทศไทย คือ จังหวัดเพชรบุรี ขนมหม้อแกงที่ดีต้องมีความหอม รสชาติหวานมัน เนียนนุ่มเนียน ผิวหน้าเป็นสีน้ำตาลค่อนข้างเรียบ ขนมหม้อแกงมีหลายชนิดเรียกตามส่วนผสมที่ใส่ในขนม ได้แก่ หม้อแกงไข่ หม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือก และหม้อแกงเม็ดบัว เป็นต้น

ส่วนผสมของขนมหม้อแกงที่ทำให้หม้อแกงมีกลิ่นหอมหวานและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ น้ำตาล ควรเป็นน้ำตาลโตนด ไข่ต้องใช้ทั้งไข่ขาวและไข่แดง นิยมใช้ไข่เป็ดมากกว่าไข่ไก่ และกะทิช่วยให้ขนมหม้อแกงหอมและหวานมัน ขนมหม้อแกงมีอายุการเก็บรักษาสั้น ประมาณ ๓ วัน

หมายเหตุ เมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง แต่ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บได้ ๗ วัน ถ้าเก็บนานกว่านี้แล้วขนมจะมีรสชาติจืดชืด ไม่อร่อย

จุดหมายในการดำเนินการทำขนมหม้อแกง

ปัจจุบันอาหารไทยกำลังได้รับความนิยมอย่างมากในหลายประเทศทั่วโลก เพราะรสชาติที่ถูกปาก และความหลากหลายของชนิดอาหาร มีการส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารไทยเพื่อการค้ามากขึ้น ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่ง ในการสร้างอาชีพ เสริมรายได้ และเผยแพร่วัฒนธรรมไทย

ขนมไทยนับเป็นอาหารไทยอย่างหนึ่งที่ควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น เพราะขนมไทยมี รสชาติอร่อย มีรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ และมีมากมายหลายชนิด การผลิตขนมไทยเพื่อการค้า น่าจะได้รับการ ยอมรับจากผู้บริโภคทั้งที่เป็นชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังนั้นจึงเกิดแนวความคิดในการจัดฝึกอบรมการผลิตขนม ไทยเพื่อการค้าให้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการปรับปรุง สูตรขนมไทยให้เหมาะสมกับการค้า แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น และเป็นการบริการวิชาการแก่ชุมชน ผลที่ได้จากการ อบรมครั้งนี้จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ชุมชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลัง ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเผยแพร่ความรู้ในการผลิตขนมไทยให้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป

๒. เพื่อส่งเสริมการผลิต และปรับปรุงสูตรขนมไทยให้เหมาะสมมากยิ่งขึ้น

๓. เพื่อสืบสานวัฒนธรรมการผลิตขนมไทย (ขนมหม้อแกง)

นิยามของขนมไทย

ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานศรัทธาต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศรัทธาของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ของหวานไทยหรือขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัย อย่างไร เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์มี รสชาติ ที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณ์ กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตา แตกต่างกัน

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ พวกนี้มิได้เห็นทั่วไป ส่วนขนมในครัวในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

โครงการอบรมกลุ่มอาชีพการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง)
องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

.....

๑. ชื่อโครงการ อบรมกลุ่มอาชีพการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง)

๒. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันอาหารไทยกำลังได้รับความนิยมอย่างมากในหลายประเทศทั่วโลก เพราะรสชาติที่ถูกปาก และความหลากหลายของชนิดอาหาร มีการส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารไทยเพื่อการค้ามากขึ้น ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างอาชีพ เสริมรายได้ และเผยแพร่วัฒนธรรมไทย

ขนมไทยนับเป็นอาหารไทยอย่างหนึ่งที่ควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น เพราะขนมไทยมีรสชาติอร่อย มีรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ และมีมากมายหลายชนิด การผลิตขนมไทยเพื่อการค้า น่าจะได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั้งที่เป็นชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังนั้นจึงเกิดแนวความคิดในการจัดฝึกอบรมการผลิตขนมไทยเพื่อการค้าให้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการปรับปรุงสูตรขนมไทยให้เหมาะสมกับการค้า แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น และเป็นการบริการวิชาการแก่ชุมชน ผลที่ได้จากการอบรมครั้งนี้จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ชุมชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อเผยแพร่ความรู้ในการผลิตขนมไทยให้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป

๓.๒ เพื่อส่งเสริมการผลิต และปรับปรุงสูตรขนมไทยให้เหมาะสมมากยิ่งขึ้น

๓.๓ เพื่อสืบสานวัฒนธรรมการผลิตขนมไทย (ขนมหม้อแกง)

๔. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป จำนวน ๑๕ คน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๘

๖. วิธีดำเนินงาน

เป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการ ฝึกปฏิบัติ เรียนรู้เทคนิคการทำขนมไทย และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

๗. งบประมาณ

ข้อบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ แผนงานสร้างความเข้มแข็งของชุมชน งานส่งเสริมและสนับสนุนความเข้มแข็งของชุมชน หมวดค่าใช้สอย รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะ

๘. สถานที่ดำเนินการ

ศูนย์การเรียนรู้การทำขนมหวาน ตำบลนาพันสาม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

๙. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ส่วนสวัสดิการสังคม องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

๑๐. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับความรู้ ทักษะและเทคนิคการทำขนมไทยขนมหม้อแกงมากขึ้น ทำให้เกิดการสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ชุมชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

(ลงชื่อ).....ผู้เขียน

(นางสาววิจิตรพร สัมเทศ)

นักพัฒนาชุมชน

รักษาการตำแหน่งหัวหน้าส่วนสวัสดิการสังคม

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวบุญส่ง คล้าพงษ์)

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

(ลงชื่อ).....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายวรวิสูตร ฉิมพาลี)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายประทีพ ปิงขำ)

รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

รักษาราชการแทนนายกองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

เครื่องปรุง+ส่วนผสมนมหม้อแกง



- * ถั่วเขียว ๒๕๐ กรัม (เผือก, เม็ดบัว , อื่นๆ)
- * น้ำเปล่า ๔ ถ้วยตวง
- * หัวกระทิ ๑ ถ้วยตวง
- * น้ำตาลปีบ ๒๕๐ กรัม
- * เกลือป่น ¼ ช้อนชา
- * ไข่เป็ด ๓ ฟอง

วิธีทำนมหม้อแกง

๑. นำเผือกปอกเปลือกแล้วนำไปนึ่งจนสุก จากนั้นจึงนำเผือกไปยีให้เป็นชิ้นเล็กแล้วนำไปปั่น



๒.ตีไข่กับน้ำตาลให้เข้ากัน



๓.ในขณะขนาดกลาง,ผสมไข่ น้ำตาลปืบและเกลือ แล้วขยำโดยใช้ใบเตยให้เข้ากันดี น้ำตาลละลายหมด จากนั้น จึงใส่หัวกระทิงไป ขยำต่ออีกส่วนจนส่วนผสมเข้ากันดี แล้วจึงนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง



๔.แล้วนำไปหยอดลงแม่พิมพ์

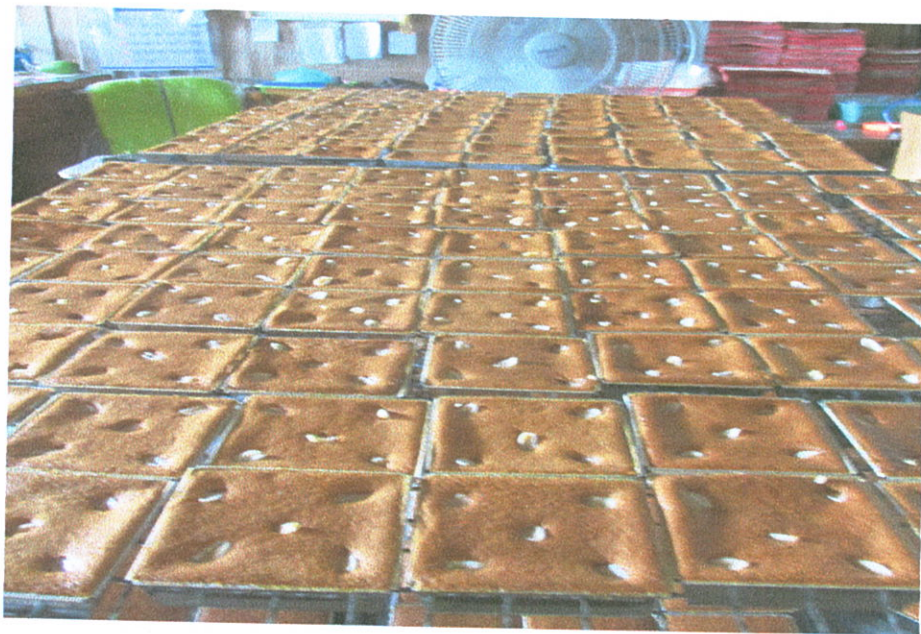


๕.เสร็จแล้วนำไปปิ้งในเตา



เคล็ดลับความอร่อย

- ๑.ขนมหม้อแกงไข่ที่อร่อยต้องมีความมัน ในส่วนผสมจึงต้องใช้หัวกะทิที่มีความเข้มข้น
- ๒.การตีไข่ควรตีให้ไข่ขาวแตกตัวจนขึ้นนวล
- ๓.การอบต้องใช้ไฟบนน้อยกว่าไฟล่าง



คณะกรรมการตรวจเส้นทางท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรีและคณะศึกษาดูงานจากองค์กรต่างๆ

