



สรุปผลการดำเนินงาน
โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น(ด้านอาหารพื้นบ้าน)
ประจำปี ๒๕๖๙



ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙
สำนักงานปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลเขาไฟ
อำเภอรัษฎา จังหวัดตรัง



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลเขาไผ่
ที่ ดง ๗๒๗๐๑/๗๗๑ วันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙
เรื่อง รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น(ด้านอาหารพื้นบ้าน) ประจำปี ๒๕๖๙

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาไผ่

ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาไผ่ ได้จัดทำโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น(ด้านอาหารพื้นบ้าน) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ เพื่อเป็นการเผยแพร่ความรู้ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน และถ่ายทอดองค์ความรู้จากปราชญ์ชาวบ้านสู่เยาวชนและประชาชนทั่วไป อันเป็นการธำรงรักษาศิลปะ จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น และวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่นให้คงอยู่สืบไป

ในการนี้ สำนักปลัด จึงขอรายงานผลการดำเนินโครงการ ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านอาหารพื้นบ้าน) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ในวันอังคารที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๙ รายละเอียดดังเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ)

(นางขวัญจิตร จินชานนา)

นักวิชาการศึกษาชำนาญการ

(ลงชื่อ)

(นายวิโรจน์ ฤทธิ์ชู)

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล รักษาการแทน

หัวหน้าสำนักปลัด

ความคิดเห็นรองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล.....

(ลงชื่อ)

(นายวิโรจน์ ฤทธิ์ชู)

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลเขาไผ่

ความคิดเห็นปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล.....

(ลงชื่อ)

(นางพลอยทิพย์ ไชยมณี)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลเขาไผ่

ความคิดเห็นนายกองค์การบริหารส่วนตำบล.....

(ลงชื่อ)

(นายวิที ไชยมณี)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาไผ่

แบบรายงานผลโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น

วันอังคารที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๙

องค์การบริหารส่วนตำบลเขาไพร อำเภอรัญญา จังหวัดตรัง

๑. ชื่อโครงการ ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น(ด้านอาหารพื้นบ้าน)ประจำปี ๒๕๖๙

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อส่งเสริม อนุรักษ์ และสืบสานศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป
- ๒.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ แกงขมิ้นและขนมจาก สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้
- ๒.๓ เพื่อส่งเสริมการรวมกลุ่มทำกิจกรรมร่วมกันของประชาชน ก่อให้เกิดการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมแก่ครัวเรือนได้

๓. เป้าหมาย

๑. ผู้สูงอายุในตำบลเขาไพร	จำนวน	๒๕	คน
๒. ประชาชนทั่วไปในตำบลเขาไพร	จำนวน	๑๐	คน
๒. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง	จำนวน	๕	คน
รวมทั้งสิ้น		๔๐	คน

๔. ขั้นตอนและวิธีดำเนินการ

๑. เสนอโครงการเพื่อพิจารณาอนุมัติ
๒. ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง
๓. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในโครงการ
๔. ดำเนินการตามโครงการ
๕. รายงานผลการดำเนินงานให้ผู้บริหารทราบ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

- วันอังคารที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๙ ณ ศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพตำบลเขาไพร

๖. งบประมาณ

๖.๑ งบประมาณตามข้อบัญญัติ

ตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล เรื่อง งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ สำนักปลัด แผนงานการศาสนา วัฒนธรรม และนันทนาการ งานศาสนาวัฒนธรรมท้องถิ่น งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่น ๆ โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ค่าวิทยากร ค่าอาหาร ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ค่าวัสดุอุปกรณ์ ค่าป้ายไวนิล ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่จำเป็นและเกี่ยวเนื่อง เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการจัดฝึกอบรมและการเข้ารับการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๕๗ ปรากฏในแผนพัฒนาท้องถิ่น ฉบับที่ ๑ พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ หน้าที่ ๕๘ ลำดับที่ ๓ ตั้งไว้ ๒๗,๐๐๐ บาท โดยมีรายละเอียดดังนี้

- ค่าป้ายไวนิล	จำนวน	๔๕๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	จำนวน	๒,๔๐๐ บาท
- ค่าอาหาร	จำนวน	๒,๔๐๐ บาท
- ค่าวิทยากร	จำนวน	๑,๒๐๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการทำ(แกงขมิ้นและขนมจาก)	จำนวน	๒,๓๕๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		๘,๘๕๐ บาท

(-แปดพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน-)

(-หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายต่างๆสามารถถัวเฉลี่ยกันได้-)

/๗.๒ งบประมาณ.....

๖.๒ งบประมาณที่จ่ายจริง จำนวน ๘,๘๕๐ บาท (-แปดพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน-) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ค่าป้ายไวนิล	จำนวน	๕๕๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	จำนวน	๒,๔๐๐ บาท
- ค่าอาหาร	จำนวน	๒,๔๐๐ บาท
- ค่าวิทยากร	จำนวน	๑,๒๐๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการทำ(แกงخمั้นและขนมจาก)	จำนวน	๒,๓๐๐ บาท

ค่าใช้จ่ายรวมเป็นเงิน จำนวน ๘,๘๕๐ บาท (แปดพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

๗. ผู้รับผิดชอบโครงการ

สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลเขาไผ่

๘. ผลการดำเนินงาน/ประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินงานโครงการ

๘.๑ ผู้สูงอายุและประชาชนในตำบลเขาไผ่ได้รับการส่งเสริม อนุรักษ์ และสืบสานศิลปวัฒนธรรม รวมทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป

๘.๒ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ แกงخمั้นและขนมจาก สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สามารถสร้างผลผลิตจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

๘.๓ ชุมชนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านสู่คนรุ่นหลัง อันเป็นการสร้างความเข้มแข็งทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น

๙. ปัญหาอุปสรรคและวิธีการแก้ไขปัญหาจากการดำเนินการ

-

๑๐. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

-

๑๑. สรุปผลการประเมินการดำเนินงานโครงการ

๑๑.๑ เปรียบเทียบวัตถุประสงค์

- ☐ ผลการดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ (ร้อยละ ๑๐๐)
- ☒ ผลการดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ (ร้อยละ ๖๐ – ร้อยละ ๙๙)
- ☐ ผลการดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ (ร้อยละ ๖๐)

๑๑.๒ เปรียบเทียบกับเป้าหมาย

- ☐ สูงกว่าเป้าหมาย เพราะ
- ☐ ตามเป้าหมาย (ร้อยละ ๑๐๐)
- ☒ ร้อยละ ๖๐ – ร้อยละ ๙๙ ของเป้าหมาย
- ☐ ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ของเป้าหมาย

(ลงชื่อ).....ผู้รายงาน

(นางขวัญจิตร จินชานนา)

นักวิชาการศึกษาศำนาญการ

โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านอาหารพื้นบ้าน)

วันอังคารที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๔

๑. ชื่อ :แกงขมิ้น/แกงขี้หมื่น



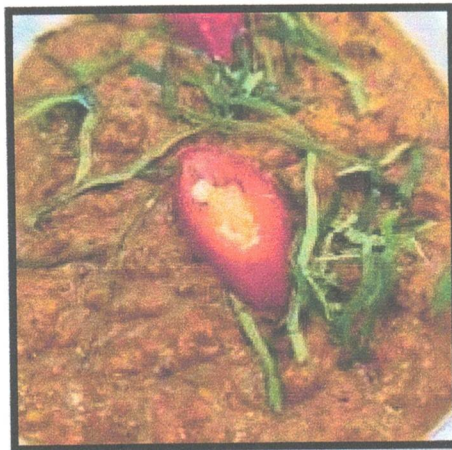
๒.แหล่งที่มา : นางปราณี รัตนะ เลขที่ ๙๓ หมู่ที่ ๓ ตำบลเขาไพร อำเภอรัญญา จังหวัดตรัง

๓.ประเภท: อาหารพื้นบ้าน

๔. ความเป็นมา :

ภูมิปัญญาด้านอาหารในสมัยก่อนส่วนหนึ่งใช้ผักพื้นบ้าน เช่น ไข่ไก่ ไข่ไก่ ไบหญ้า ดอกผล รากเหง้าของ ต้นไม้ และสมุนไพรต่าง ๆ มาเป็นอาหาร และเมื่อต้องการเพิ่มรสชาติก็ใช้ยอดใบผลของพืชต่างๆ นำมาผสมปรุงแต่งให้มีรสชาติที่อร่อยเมื่อได้บริโภคแล้วสุขภาพร่างกายแข็งแรง ระบบขับถ่ายดี รักษาการเจ็บป่วยได้ ทำให้เกิดต้นตำรับของ อาหารพื้นบ้านไทยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ด้วยวิถีชีวิตของชาวใต้ที่ผูกพันอยู่กับการเกษตร พื้นที่ว่างหลังบ้านจะปลูกผักสวนครัวไว้บริโภค ซึ่งผักชนิดหนึ่งที่นิยมปลูกคือขมิ้น เพราะขมิ้นเป็นทั้งสมุนไพรพื้นบ้าน ที่มีสรรพคุณแก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่น จุกเสียด อาหารไม่ย่อย ฯลฯ และใช้เป็นส่วประกอบของเครื่องแกงภาคใต้ ช่วยเพิ่มรสชาติและสีส้มของ อาหาร โดยเฉพาะแกงส้มจะเห็นสีเหลืองของขมิ้นอย่างชัดเจน ขวนรับประทานอย่างยิ่ง นอกจากใช้ขมิ้นเป็นเครื่องแกง แล้ว ภูมิปัญญาด้านอาหารในสมัยก่อนยังพบว่าสามารถนำหัวขมิ้นอ่อนมากทำเป็นผักใส่ในแกงได้ด้วย โดยเรียกชื่อว่า แกงขมิ้น

๕. อัตลักษณ์(ที่โดดเด่น)



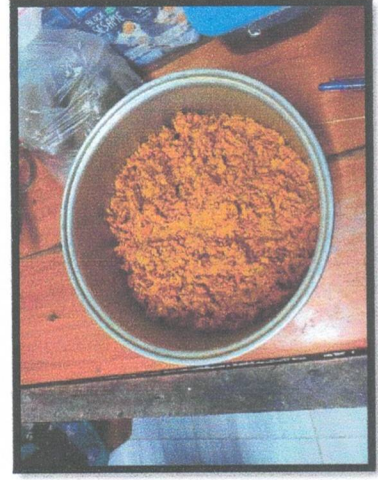
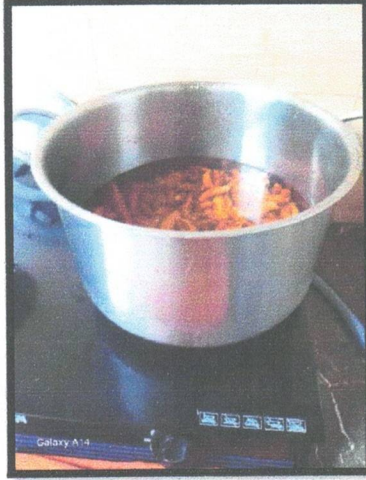
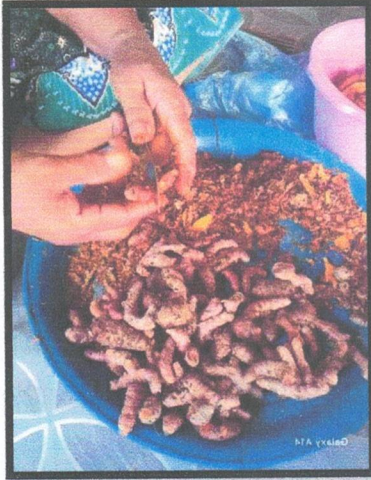
แกงขมิ้นรสชาติกลมกล่อม ไม่มีกลิ่นฉุนของขมิ้นด้วยส่วนผสมของเครื่องแกงและความหวานมันของ น้ำกะทิที่ช่วยกลบกลิ่นของขมิ้น เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะแกงขมิ้นคืออาหารที่เป็นยาเช่น แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่น จุกเสียด และอาหารไม่ย่อย สดกรดในกระเพาะอาหาร ป้องกันมะเร็งลำไส้ แกงขมิ้นบ่งบอกถึงวัฒนธรรม และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น

๖. ความสำคัญและคุณค่า

แกงขมิ้นเป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารที่ทำกินกันในครัวเรือน ไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม แต่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพด้วยกินแล้วมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่น จุกเสียด และอาหารไม่ย่อย ลดกรดในกระเพาะอาหารป้องกันมะเร็งลำไส้ ฯลฯ แกงขมิ้นเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทย ในท้องถิ่น ที่สมควรถ่ายทอดให้เป็นมรดกสู่ลูกหลาน

๗. องค์ประกอบของอาหาร

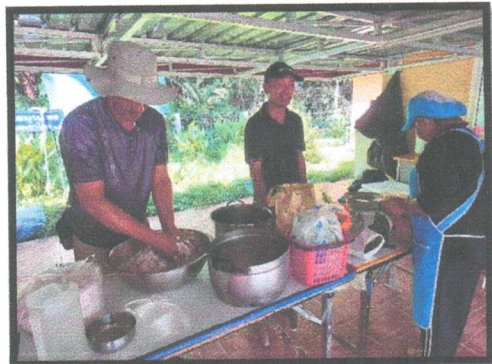
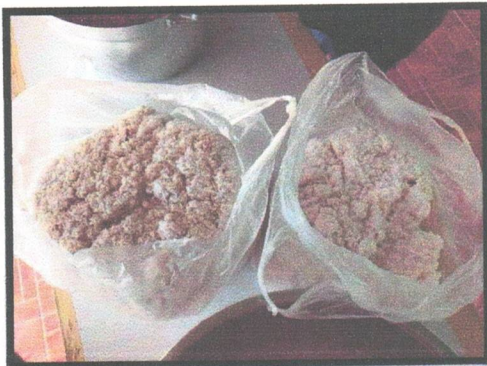
๑. ขมิ้นดั่งอ่อนและหัวเปราะหอม (ไม่ใช่ขมิ้นไร่ราก)



๒. พริกแกงกะทิ



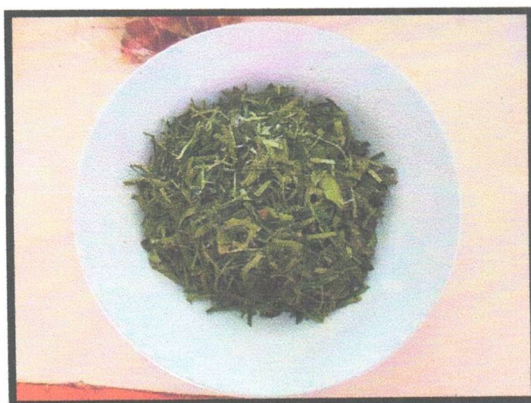
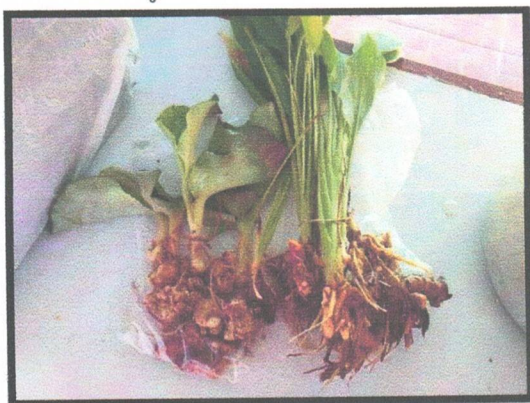
๔. หัวกะทิ และหางกะทิ



๕. ปลาย่าง



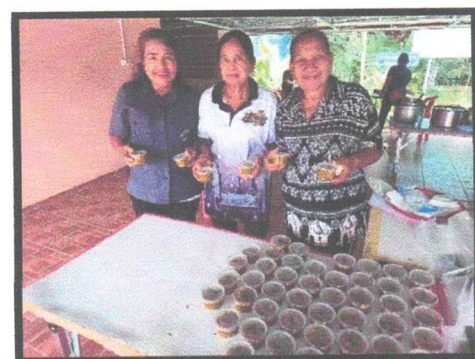
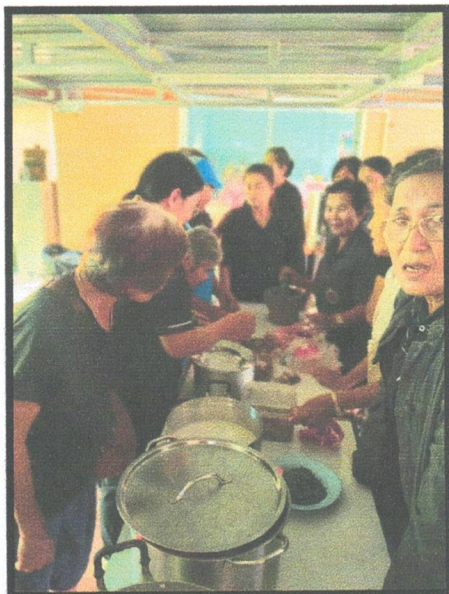
๖. ใบมะกรูดโขบไขมันอ่อน(ยอดอ่อนขมิ้น)



๘. วิธีการประกอบอาหาร

๑. ปอกเปลือกขมิ้นอ่อน ล้างให้สะอาด นำไปต้มจนสุก แล้วตำให้ละเอียด
๒. ตั้งกระทะบนไฟอ่อน ใส่หัวกะทิและหางกะทิลงไปพร้อมกัน คนให้เข้ากันอย่างสม่ำเสมอ จากนั้นใส่พริกแกงและปลาย่างลงไป คนจนส่วนผสมละลายเข้ากันดี
๓. ใส่ขมิ้นอ่อนที่ตำไว้ลงในน้ำแกง คนให้เข้ากัน แล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อนประมาณ ๒ ชั่วโมง หรือจนกลิ่นฉุนของขมิ้นลดลง เพื่อให้รสชาติและสีของขมิ้นซึมเข้าสู่เนื้อปลา โดยไม่จำเป็นต้องเคี่ยวจนกะทิแตกมัน
๔. เคี่ยวแกงต่อด้วยไฟอ่อนอีกประมาณ ๒ ชั่วโมง จากนั้นใส่ใบขมิ้นอ่อนที่หั่นเป็นท่อนลงไป คนให้เข้ากัน ก่อนยกลงจากเตาใส่ใบมะกรูดเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและสีส้มของแกง แล้วจึงปิดไฟ พร้อมจัดเสิร์ฟ





๑. ชื่อ : ขนมจาก



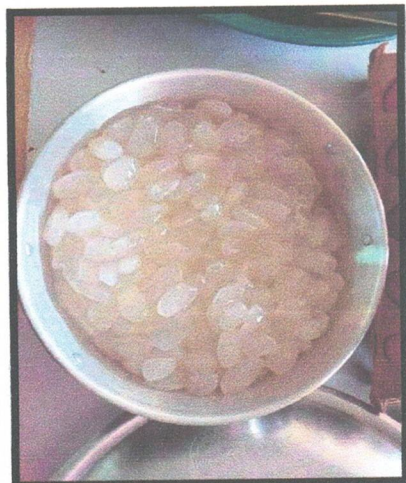
๓.ประเภท : อาหารพื้นบ้าน

๔. ความเป็นมา :

ขนมจาก เป็นขนมไทยโบราณที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนแถบป่าชายเลนและลุ่มน้ำเค็ม โดยนำผลผลิตที่หาได้ง่ายในธรรมชาติ—แป้งข้าวเหนียว มะพร้าว และน้ำตาล—มาห่อด้วยใบจากแล้วย่างไฟทำได้ง่าย ๆ โดยนวดแป้งข้าวเหนียว (ผสมข้าวเหนียวดำเพื่อสีสวยได้) น้ำตาลมะพร้าว เกลือ กะทิ และเนื้อมะพร้าวอ่อน จนเหนียวข้น ตักใส่ใบจากที่เตรียมไว้ กลัดหัวท้าย แล้วนำไปย่างไฟจนสุกหอม

๕. วัตถุดิบ

- แป้งข้าวเหนียว (สามารถใช้แป้งข้าวเหนียวขาว ผสมแป้งข้าวเหนียวดำ)
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น
- น้ำมะพร้าวอ่อน
- น้ำตาลทรายขาว
- ไข่ไก่
- ใบมะพร้าว สำหรับห่อ
- ไม้กลัด



๗. ขั้นตอนการทำ

๑. เตรียมใบมะพร้าว : ตัดใบจากให้ได้ความยาวประมาณ ๓๕ ซม. หรือ ๑ ฟุต ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดทำความสะอาดทั้งสองด้าน
๑. นวดส่วนผสม : นำน้ำตาลทราย ใส่แป้งข้าวเหนียวลงไปนวดต่อให้เข้ากันและใส่น้ำมะพร้าวที่ทักลงไป ค่อย ๆ เติมน้ำมะพร้าวอ่อน แล้วนวดจนส่วนผสมเข้ากันดีและมีความข้นเหนียวพอเหมาะ
๒. ห่อขนม : ตักส่วนผสมขนมประมาณ ๑ - ๒ ช้อนโต๊ะ วางบนใบมะพร้าว นำใบมะพร้าวอีกใบมาประกบปิดทับ กลัดหัวและท้ายด้วยไม้กลัดให้แน่นหนา
๓. ย่างไฟ : นำไปย่างบนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง หมั่นพลิกไปมาจนใบจากเริ่มเกรียมและมีกลิ่นหอมของแป้งขนม



ภาพกิจกรรม
โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านอาหารพื้นบ้าน)
วันอังคารที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๙

