**การบันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน**

**1. ชื่อภูมิปัญญา** ทำข้าวต้มมัด

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นายสกณธ์ ช่วยเสน

ที่อยู่เลขที่ 105 หมู่ที่ 4 ตำบลสุไหงปาดี

อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส อาชีพ ทำสวน อายุ 64 ปี

โทร 089-5971397

**2. ประวัติความเป็นมา**

ข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ที่น้อยคนนักที่บอกว่าไม่รู้จัก เนื่องจากเป็นขนมที่มีประโยชน์ และมีคุณค่าทางอาหาร และสามารถหาวัตถุดิบในการทำได้ง่ายในท้องถิ่น

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญา**

- เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

 - ทานเมื่อไหร่ก็ได้เมื่อต้องการ

 - ทานกับน้ำชา/กาแฟ

**4. กระบวนการ**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

- ข้าวเหนียว

 - มะพร้าว

 - กล้วยน้ำว้า

 - เกลือ

 - น้ำตาลทราย

 - ใบตอง

 - เชือก

 **4.2 ขั้นตอนการผลิต**

 - คัดเลือกข้าวเหนียวที่ขาวสะอาด ล้างตั้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ

 - ขูดมะพร้าว/มันกะทิ

 - ติดไฟตั้งกะทิ

 - ใส่กะทิ

 - ใส่ข้าวเหนียว

 - ใส่เกลือ

 - ผัดจนกะทอแห้ง

 - ใส่น้ำตาลทราย

 - ผัดจนเหนียวยกลงจากเตา

 - นำใบตองมาวางใส่ตัวข้าวเหนียว/กล้วย

 - ห่อ/มัด

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

- ต้มด้วยกระทะรองด้วยใบเตยหอม หรือนึ่ง

**6. การถ่ายทอด/สืบทอด**

- โดยการนำภูมิปัญญาชาวบ้าน จากรุ่นสู่รุ่นถ่ายทอดกันมา และขยายต่อให้กับชุมชน และผู้ที่สนใจ