**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