**ขนมดอกจอก**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ ขนมดอกจอก

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางยาวียะ เจะแว

ที่อยู่เลขที่ 44 หมู่ที่ 3 บ้านกาแนะ ตำบลกะลุวอ อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

อาชีพ รับจ้าง อายุ 50 ปี

โทร. 084-8608108

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีเเหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน เเต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยนี้ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอลเรตเตอรอลสูงเเละทำให้อ้วนได้ ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานเเละพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานเเต่งงาน งานขึ่นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่เเพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั่งในอดีตและปัจจุบัน

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

เป็นขนมไทยโบราณและเป็นขนมมงคลนิยมในงานแต่งงาน งานบุญ งานวันเกิด ฯลฯ เป็นขนมทานเล่นกินกับน้ำชา กาแฟ ยามเช้ายามบ่าย

**4. กระบวนการผลิต**

**4.1 วัสดุอุปกรณ์**

1. แป้งสาลี 2. แป้งข้าวจ้าว

3. แป้งมัน 4. น้ำตาลทราย

5. เกลือป่น 6. ไข่ไก่

7. น้ำกะทิ 8. น้ำปูน

9. น้ำมันสำหรับทอด

ส่วนผสมปรุงรส

- พริกป่น

- กระเทียม

- รากผักชี

- พริกป่น

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้ากับน้ำตาล เกลือ ไข่ไก่ คลุกเคล้าผสมให้เข้ากันใส่น้ำกะทิทีละน้อย นวดจนแป้งนุ่มแล้วใส่น้ำปูนใส คนให้เข้ากันอย่าให้แป้งเป็นก้อนเม็ดแล้วใส่เครื่องปรุงตามด้วยพริกป่น

2. ใส่น้ำมันในกระทะสำหรับทอด ตั้งไฟ จุ่มพิมพ์ในน้ำมัน จนร้อน (อย่าใช้ไฟแรง) ยกพิมพ์ขึ้นเช็ดน้ำมันกับกระดาษซับก่อน จึงจุ่มลงในแป้ง พอติดพิมพ์จุ่มลงในน้ำมัน พอแป้งออกจากพิมพ์ ทอดจนเหลืองตักขึ้น พอเย็นเก็บเข้าขวดโหลไว้

-2-

**ประโยชน์**

- เป็นขนมทานเล่น เป็นของฝาก

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

1.  การทอดถ้าพิมพ์ไม่ร้อน จุ่มแป้งจะไม่ติด หรือถ้าพิมพ์ติดน้ำมันมาก แป้งจะไม่ติดพิมพ์และอย่าใช้ไฟแรง ขนมจะไหม้เร็วไม่กรอบ

          2.  ส่วนผสมถ้าข้นไป เติมน้ำจนกว่าส่วนผสมจะพอดีประมาณ 1 ½ ถ้วย

**6. การถ่ายทอดสืบทอด**

มีการอบรม/เรียนรู้ถ่ายทอดสู่คนรุ่นหลังเพื่ออนุรักษ์การทำขนมไทย ส่งเสริมให้คนในชุมชนมีรายได้ รู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

----------------------------------------