

การจัดการองค์ความรู้

กลไกการบริหารจัดการ ทรัพยากรชุมชนอย่างยั่งยืน ขนมกงหวีไฟ“พันปี”



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

<https://library.tru.ac.th>



ขนมกงหัวไฟ “พันปี”
ของดีบ้านหัวไฟ จังหวัดสิงห์บุรี

ขนมกงหัวไฟ “พันปี”

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทยโบราณบ้านหัวไฟ
ตำบลหัวไฟ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี



ข้อมูลติดต่อ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทยโบราณบ้านหัวไฟ
ตำบลหัวไฟ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี
โทร 095-4715935



CONTENT

<u>บทสรุปผู้บริหาร</u>	02
<u>ประวัติความเป็นมา</u>	03
<u>บุคลากร (หน้าที่)</u>	04
<u>ผลิตภัณฑ์/ผลผลิต หรือบริการหลัก</u>	05
<u>จุดเด่นของพื้นที่</u>	07
<u>องค์ความรู้ ที่สามารถถ่ายทอดสู่ชุมชน</u>	08
<u>รูปแบบของกิจกรรมการเรียนรู้</u>	09
<u>ประสบการณ์/รางวัล/ความภูมิใจ</u>	11
<u>ข้อมูลการติดต่อ</u>	12
<u>ภาพกิจกรรม</u>	13

บทสรุปผู้บริหาร

ขนมกงหัวไฟ“พันปี” เป็นขนมพื้นบ้านจากภูมิปัญญาไทย เป็นขนมมงคล นิยมใช้ในงานพิธีมงคลต่างๆ ครูภูมิปัญญาด้านการทำขนมกง กล่าวไว้ว่า “ในอดีตชาวบ้านในพื้นที่ทำนาเป็นอาชีพหลัก มีรายได้ไม่เพียงพอ ประกอบกับในชุมชนมีคนทำขนมกงได้ ชาวบ้านจึงตั้งกลุ่มทำขนมกงเพื่ออนุรักษ์ขนมไทยโบราณให้คงอยู่” ซึ่งรวมกลุ่มมานานกว่า 20 ปี ขนมกงหัวไฟ“พันปี” เป็นสินค้า OTOP และจัดตั้งเป็นกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนขนมไทยโบราณบ้านหัวไฟ ตำบลหัวไฟ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี

ขนมกงหัวไฟ“พันปี” มีกรรมวิธีผลิตที่โดดเด่นและดั้งเดิม เริ่มต้นด้วยการใช้ตาทำหนด สัตส่วน ใช้มือในการนวดและปั้น ละเมียดละไมในการทอดให้มีหัวเพชรหัวพลอย (คำเรียกของแม่ๆ ขนมกง เป็นลักษณะเฉพาะของขนมกงบ้านหัวไฟ) ในขนมกงที่สวยงาม กลุ่มเป็วิสาหกิจชุมชนขนมไทยโบราณบ้านหัวไฟมีการพัฒนาสูตรที่หลากหลาย เช่น สูตรธัญพืช สูตรเมล็ดทานตะวัน แต่ที่ยังได้รับความนิยมตั้งแต่เริ่มจนถึงปัจจุบันก็ยังเป็นสูตรดั้งเดิม ที่มีเอกลักษณ์ของขนมกงคือ หวานกลมกล่อม กรอบ ไม่เหม็นหืนและที่สำคัญคือไม่ใส่สารกันบูด

ปัจจุบัน การทำขนมกงเป็นการทำเพื่อสร้างรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพหลัก การจำหน่ายจะเป็นการสั่งเพื่อนำไปใช้ในงานมงคลและการส่งจองล่วงหน้าเพื่อรับประทาน นอกจากนี้กลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนขนมไทยโบราณบ้านหัวไฟ ยังเป็นแหล่งเรียนรู้การสร้างอาชีพให้แก่ชุมชน ประชาชนที่สนใจ ได้รับเชิญให้ไปจำหน่ายในงานเทศกาลประจำปีเทศกาลกินปลาและของดีเมืองสิงห์ ของจังหวัดสิงห์บุรีในทุกๆ ปี ขนมกงหัวไฟ“พันปี” ยังเป็นขนมที่ใช้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองของจังหวัดสิงห์บุรี จนเรียกได้ว่าเป็นขนมประจำท้องถิ่นเมืองสิงห์บุรีเลยทีเดียว



ประวัติ ความเป็นมา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทยโบราณบ้านห้วยไผ่ ตำบลห้วยไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรีทำเพื่อเพิ่มรายได้โดยเป็นสูตรของคุณแม่สงวน กล่อมจินดา เป็นต้นตำรับทำขนมกงแล้วได้ถ่ายทอดสูตรขนมกงให้ลูกหลานสืบทอด

ต่อมาได้นำมาสอนต่อให้ชุมชนทำเพื่อสืบสานต่ออาชีพชาวตำบลห้วยไผ่มีอาชีพหลักคือเกษตรกรรมเมื่อว่างจากฤดูทำนาที่จะหาอาชีพเสริมทำกันในชุมชน “ขนมกงห้วยไผ่พันปี” เป็นขนมพื้นบ้านจากภูมิปัญญาไทยจากข้อมูลการสัมภาษณ์คุณป้าศรีนวล สนพุ่ม ครูภูมิปัญญาด้านการทำขนมกง กล่าวว่า “ในอดีตชาวบ้านในพื้นที่ทำนาเป็นอาชีพหลัก มีรายได้ไม่เพียงพอ ประกอบกับในชุมชนมีคนทำขนมกงได้ชาวบ้านจึงตั้งกลุ่มทำขนมกงจำหน่ายเพื่อเป็นการอนุรักษ์ชนมไทยโบราณให้คงอยู่ ซึ่งรวมกลุ่มมานานกว่า 20 ปี

ขนมกงห้วยไผ่พันปีเป็นสินค้า OTOP และรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนขนมกงเป็นขนมมงคลนิยมใช้ในงานพิธีมงคลต่างๆและมีรสชาติอร่อย โดย “ขนมกงห้วยไผ่พันปี” เป็นสูตรขนมที่มีลักษณะเฉพาะตัว คือ มีรูปร่างที่สวยงาม รสชาติอร่อยคงเดิม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน มีคุณค่าทางโภชนาการ จึงทำให้ขนมกงห้วยไผ่พันปีเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ ประจำท้องถิ่น เป็นสินค้า OTOP ที่ช่วยสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับครัวเรือนชาวห้วยไผ่อย่างแท้จริง



บุคลากร (หน้าที่)

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขมมไทยโบราณบ้านหัวไฟ



นางสาวเรณู สนพุ่ม

สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขมมไทยโบราณบ้านหัวไฟ



นางมะลิ สุขอุดม



นางสินवल สนพุ่ม



นางสมคิด ชูเชื้อ



นางอารณ วราโ



นางสมใจ มีสกุล



นางอัณชลี ทองประชุม



นางสาวมานิตย์ เต็มแก้ว



นางสาวโสภา เต็มแก้ว



นางอ้อ บุญธรรม



นางสาวพัชรี ภูวนาท

ผลิตภัณฑ์/ผลผลิต หรือ บริการหลัก

วิธีการทำขนมกงพันปี



วัตถุดิบมี

1. ถั่วเขียว
2. แป้งข้าวเหนียว
3. กะทิ
4. ไข่ไก่
5. น้ำตาลมะพร้าว

นำถั่วเขียวมาคั่วให้เหลืองหอม แล้วนำถั่วเขียวไปต้มให้สุกจนเปื่อยยุ่ย จากนั้นนำมารองให้เสด็จน้ำ แล้วไปใส่เครื่องบดให้เป็นผงแล้วนำไปร่อนใส่ตะแกรงตาถี่โดยถั่วจะต้องบดมากที่สุด หากถั่วยังไม่บดจะนำไปบดใหม่ แล้วร่อนตะแกรงอีกครั้ง จากนั้นนำถั่วไปตากแดดหรือตากด้วยตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อให้ถั่วที่บดแล้วนั้นแห้งสนิท



นำแป้งข้าวเหนียวมานวดแล้วตมแป้งข้าวเหนียวให้สุก โดยตมแป้งให้เนื้อนิ่มจนละเอียด ยกลงมาใส่อ่างกระเบื้องและนำน้ำตาลที่เคี่ยวจนเป็นยางมะตูม เทน้ำตาลที่เคี่ยวจนเข้าที่ ใส่ลงไปนวดที่ผสมกับถั่วบดละเอียดทีละน้อย คนให้เข้ากันแล้วนำไปใส่อ่างนวดให้เข้ากันให้แป้ง ถั่ว น้ำตาล เข้ากันจนสามารถนำไปปั้นได้ ต้องนวดในขณะที่แป้งยังร้อนอยู่ โดยสังเกตให้เนื้อที่มีส่วนผสมของแป้ง ถั่วบดและน้ำตาล ร้อนไม่ติดอ่างกระเบื้อง เพื่อให้ตัวแป้งคงตัวเหนียว นวดจนกว่าแป้งจะเนียน ให้จับยึดเป็นเส้นได้



นำแป้งที่นวดได้ที่ มาปั้นโดยใช้น้ำหนัก แล้วปั้นตามขนาดที่ต้องการโดยจะมีขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ หรือตามออเดอร์งานต่างเป็นเส้นทำเป็นรูปวงกลม รูปธรรมจักร ลักษณะเป็นวงกลมและมีเส้นไขว้พาดกันคล้ายรูปล้อเกวียน



ผลิตภัณฑ์/ผลผลิต หรือ บริการหลัก

วิธีการทอด

เมื่อเริ่มทอดให้ทอดใบเตยก่อนเพื่อให้ น้ำมันหอม พอเหลืองสุก แล้วตักขึ้น จากนั้นนำตัวขนมกงมาชุบแป้งแล้วทอด น้ำมันร้อนปานกลาง พอดี เมื่อขนมกงเหลืองก็กลับด้าน แล้วตักขึ้นพักเมื่อ หายร้อนแล้วนำไปใส่ถุงบรรจุภัณฑ์ต่อไป พร้อมจำหน่าย



เคล็ดลับ

ช่วงที่นวดแป้งค่อยๆ เติมนะทีละน้อยไป ทีละน้อยใส่ไข่ไก่ 1 ฟอง ถ้าอากาศเย็น แป้งจะไม่ขึ้น ต้องทิ้งช่วงไว้นาน นวด แป้งไปจนกว่าจะไม่มีเม็ด เนื้อแป้งเนียน จะทำให้เวลาทอดแล้วจะมีลักษณะคล้าย หัวเพชรหัวพลอยสวยงามน่ารับประทาน



จุดเด่นของพื้นที่ ที่ทำให้เป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งเรียนรู้ ชุมชน

1. เป็นกลุ่มที่มีการก่อตั้งมาอย่างยาวนานมากกว่า 20 ปี สมาชิกกลุ่มมีความเข้มแข็งมากด้วยประสบการณ์
2. ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ อาทิเช่น องค์การบริหารส่วนตำบลหัวไผ่ พัฒนาชุมชน ฯ
3. มีสถานที่ตั้งเป็นหลักแหล่ง เดินทางสะดวก ง่าย



องค์ความรู้ ที่สามารถ ถ่ายทอดสู่ชุมชน



จากภูมิปัญญาที่ได้ถ่ายทอดกันมา และมีการปรับปรุงสูตรจนมีเอกลักษณ์ในการทำขนมกงหัวไฟ"พันปี" ปี นั้นมีวิธีการทำขนมที่เป็นมาตรฐาน รสชาติเดิม และยังมีการพัฒนาสูตรขนมที่ได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ในการเพิ่มมูลค่าและรสชาติที่แปลกใหม่ เช่น เมล็ดฟักทอง งาดำ เมล็ดทานตะวัน และถั่วชิกพรีพร้อมพัฒนารสจุกักตักให้มีรูปลักษณะสวยงามและช่วยเพิ่มมูลค่ามากขึ้น

รูปแบบของกิจกรรม การเรียนรู้



วันที่ 30 มกราคม 2567 ต้อนรับองค์มนตรี พลเอก ดาวพงษ์ รัตนสุวรรณ ตรวจเยี่ยมการดำเนินงาน ประเด็นการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี องค์การบริหารส่วนตำบลหัวไฟ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี



รูปแบบของกิจกรรม การเรียนรู้

ขนมกงหัวไฟ”พันปี”

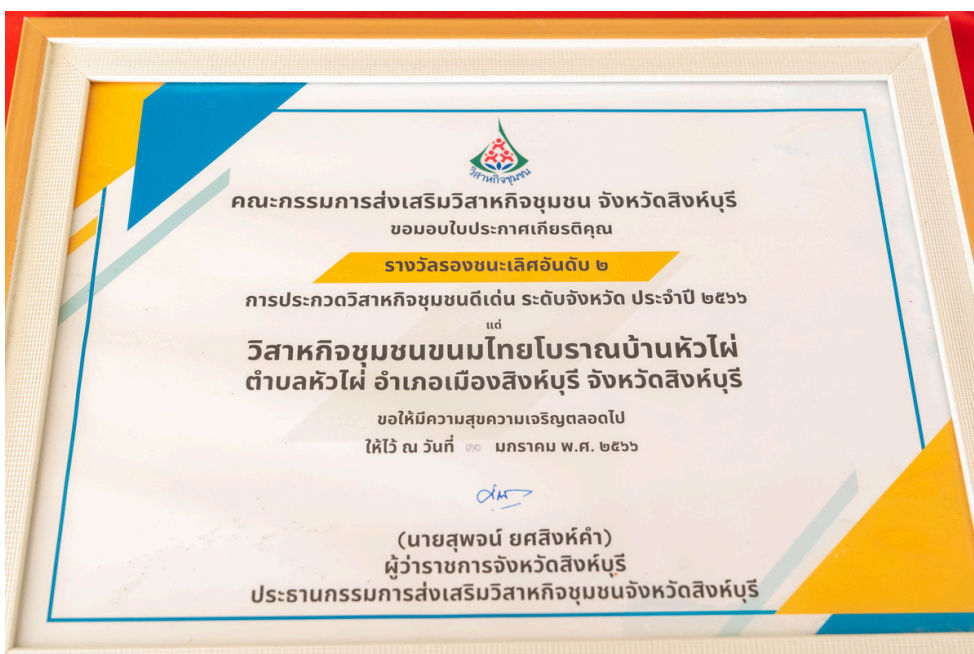


เป็นแหล่งเรียนรู้สร้างอาชีพในชุมชน



ประสบการณ์/รางวัล/ ความภูมิใจ

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒
การประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด ประจำปี ๒๕๖๖





ข้อมูลการติดต่อ



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทยโบราณบ้านหัวไฟ
ตำบลหัวไฟ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี



095-4715935 นางเรณู สนพุ่ม



ภาพกิจกรรม



ภาพกิจกรรม

ขนมกงหัวไฟ"พันปี"



ภาพกิจกรรม

ขนมกงหัวไฟ”พันปี”





สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

<https://library.tru.ac.th>

