



ศูนย์การเรียนรู้การทำฟอยทอง



ตำบลนาพันสาม
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

“แนะนำให้รู้จัก” ศูนย์การเรียนรู้การทำขนมฝอยทอง ตำบลนาพันสาม
เพื่อการเผยแพร่การทำขนมฝอยทองให้เป็นที่รู้จัก
และส่งเสริมอาชีพให้ผู้ที่สนใจการทำขนมฝอยทอง

- 👤 ที่มาของขนมฝอยทองเป็นขนมพื้นบ้านของตำบลนาพันสาม ตั้งแต่สมัยโบราณ เดิมใช้ในงานพิธีสำคัญ และงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ แต่ปัจจุบันเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ในครัวเรือนของชาวบ้าน ตำบลนาพันสาม
- 👤 ปี ๒๕๕๘ องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม ร่วมกับชุมชนชาวตำบลนาพันสาม ได้เห็นความสำคัญในการผลิตขนมฝอยทอง ดังนั้นจึงเกิดแนวความคิดในการจัดศูนย์การเรียนรู้การผลิตขนมไทย (ฝอยทอง) เพื่อเผยแพร่ความรู้ในการผลิตขนมไทย และสืบสานวัฒนธรรมการทำฝอยทองของชุมชนตำบลนาพันสาม
- 👤 มีการจัดตั้ง ศูนย์การเรียนรู้การทำฝอยทอง ขององค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม
- 👤 มีการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบศูนย์การเรียนรู้การทำฝอยทอง
- 👤 มีการจัดบันทึกรายงานการประชุมคณะกรรมการ
- 👤 มีการให้อบรมให้ความรู้กับกลุ่มแม่บ้านและผู้สนใจ
- 👤 ผู้ประกอบอาชีพการทำฝอยทองในตำบลนาพันสาม จำนวน ราย
- 👤 รายได้จากการประกอบอาชีพทำฝอยทอง.....บาท ต่อ ปี
- 👤 มีคนมาศึกษาดูงานเป็นจำนวนมากในแต่ละปี



อนาคตคาดว่า

- ▲ เป็นแหล่งเรียนรู้การทำขนมฝอยทองของตำบลนาพันสาม
- ▲ มีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ของขนมฝอยทองเพื่อความสวยงาม สร้างความแตกต่าง เพิ่มมูลค่าของสินค้า
- ▲ มีการนำมาจำหน่ายในตลาดน้ำนาพันสามเพื่อสร้างรายได้ให้ชาวบ้านในชุมชน



โครงการทำฝอยทอง
องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

๑. ชื่อโครงการ ทำฝอยทอง

๒. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันขนมหวานกำลังได้รับความนิยมอย่างมาก เพราะรสชาติที่ถูกปากและความหลากหลายของชนิดอาหาร มีการส่งเสริมให้มีการผลิตขนมไทยเพื่อการค้ามากขึ้น ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างอาชีพ เสริมรายได้ และเผยแพร่วัฒนธรรมไทย ประกอบกับตำบลนาพันสามเป็นตำบลที่ผลิตขนมหวาน และขนมฝอยทองเกือบทั้งตำบล

องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม ได้เห็นความสำคัญในการผลิตขนมฝอยทอง ดังนั้นจึงเกิดแนวความคิดในการจัดศูนย์การเรียนรู้การผลิตขนมไทย (ฝอยทอง) เพื่อการค้าให้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการปรับปรุงสูตรขนมไทยให้เหมาะสมกับการค้า แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น และเป็นการบริการวิชาการแก่ชุมชน ผลที่ได้จากการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ครั้งนี้จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ชุมชน และสนับสนุนโครงการเส้นทางท่องเที่ยวเศรษฐกิจพอเพียง และภูมิปัญญาท้องถิ่น อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

- ๓.๑ เพื่อเผยแพร่ความรู้ในการผลิตขนมไทยให้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป
- ๓.๒ เพื่อสนับสนุนโครงการเส้นทางท่องเที่ยวเศรษฐกิจพอเพียง และภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ๓.๓ เพื่อสืบสานวัฒนธรรมการทำฝอยทองของชุมชนตำบลนาพันสาม

๔. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไปจำนวน ๑๕๐ คน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน มิถุนายนพ.ศ.๒๕๕๘

๖. วิธีดำเนินงาน

เป็นการให้ความรู้เชิงปฏิบัติการ ฝึกปฏิบัติ เรียนรู้เทคนิคการทำฝอยทอง และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

๗. งบประมาณ

องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม ร่วมจัดทำกับชุมชนตำบลนาพันสาม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

๘. สถานที่ดำเนินการ

ณ ศูนย์เรียนรู้การทำผอยทอง เลขที่ ๘๔ หมู่ ๖ ตำบลนาพันสาม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

๙. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ส่วนสวัสดิการสังคม องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

๑๐. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมกับศูนย์เรียนรู้การทำผอยทองจะได้รับความรู้ ทักษะและเทคนิคการทำขนมผอยทองมากขึ้น ทำให้เกิดการสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ชุมชน และสนับสนุนโครงการเส้นทางการท่องเที่ยวเศรษฐกิจพอเพียง และภูมิปัญญาท้องถิ่น อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยของชุมชนตำบลนาพันสามให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

(ลงชื่อ).....ผู้เขียน
(นางสาววิจิตรพร สัมเทศ)
นักพัฒนาชุมชน
รักษาการตำแหน่งหัวหน้าส่วนสวัสดิการสังคม

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวบุญส่ง คล้าพงษ์)
รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

(ลงชื่อ).....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายวรวิสูตร ฉิมพาลี)
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายประสิทธิ์ รวมสิน)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม



คู่มือการทำฝอยทอง



ศูนย์การเรียนรู้การทำฝอยทอง
ตำบลนาพันสาม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี



คู่มือการทำฝอยทอง



ศูนย์การเรียนรู้การทำฝอยทอง
ตำบลนาพันสาม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

คำนำ

คู่มือการทำขนมฝอยทองฉบับนี้ทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ความรู้แก่ผู้ที่สนใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมฝอยทอง การทำขนมฝอยทองของชาวหมู่บ้านตำบลนาพันสาม อำเภอเมืองจังหวัดเพชรบุรี และเพื่อการเผยแพร่การทำขนมฝอยทองให้เป็นที่รู้จัก และส่งเสริมอาชีพให้ผู้ที่สนใจการทำขนมฝอยทอง

ในการจัดทำคู่มือฉบับนี้ ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะเป็นประโยชน์ และให้ความรู้แก่ผู้อ่านทุกท่าน

ศูนย์การเรียนรู้การทำฝอยทอง
ตำบลนาพันสาม อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ประวัติความเป็นมา	๑
ส่วนผสม	๒-๓
วิธีทำ	๔-๙
บทสรุป	๑๐

ประวัติความเป็นมาของฝอยทอง

ฝอยทอง เกิดขึ้นในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดย ดอนญ่ามารี กีมาร์เดอปีน่า (ท้าวทองกีบม้าพ.ศ. ๒๒๐๒-๒๒๖๕) ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภริยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ (คอนสแตนตินฟอลคอน) ท้าวทองกีบม้ามีหน้าที่เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้น เป็นผู้ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูต จากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยาในสมัยนั้นมีชาวโปรตุเกส นำสูตรขนมฝอยทองมาเผยแพร่ให้แก่คนไทย ซึ่งตามปกติขนมไทยแท้ๆจะไม่เอาไข่เป็นส่วนผสม ในการทำขนมกันนักส่วนใหญ่จะเป็น แป้ง กะทิ น้ำตาล มะพร้าว มากกว่าอย่างอื่น เมื่อชาวโปรตุเกสเข้ามาค้าขายกับคนไทยในยุคนั้นก็จะพาแม่บ้านมาด้วยเลยได้สอนการทำฝอยทองให้แก่คนไทยจนเป็นที่ถูกอกถูกใจทำกินจนถึงปัจจุบัน

ในส่วนของขนมฝอยทองที่เข้ามาในตำบลดอนสาม เล่ากันต่อมาว่า เกิดจาก หลวงปู่เอี่ยม อดีตเจ้าอาวาสวัดนาพรหม กับคณะลูกศิษย์และแม่ครัวชาวบ้านนาพันสามนำเข้ามา เนื่องจากหลวงปู่เอี่ยม เป็นที่เลื่อมใสของสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ ๔) เป็นอย่างมาก เมื่อทรงเสด็จเมืองเพชรจะนิมนต์หลวงปู่เอี่ยมไปรับรับกิจนิมนต์ทุกครั้งไป และทุกครั้ง หลวงปู่เอี่ยมไปรับกิจนิมนต์ เวลาเดินทางโดยการใช้เรือเป็นพาหนะ จะมีลูกศิษย์ติดตามไปด้วย และจะอยู่เป็นเวลาหลายวันด้วยความมีน้ำใจของลูกศิษย์ของหลวงปู่เอี่ยม ชอบช่วยเหลือห้องเครื่องต้นของขบวนเสด็จ (รัชกาลที่ ๔) เจ้าหน้าที่ห้องเครื่องต้น จึงสอนวิธีการทำฝอยทอง และขนมหวานต่างๆที่ทำจากไข่ ซึ่งได้เผยแพร่ในตำบลดอนสามจนถึงทุกวันนี้ เดิมใช้ในงานพิธีสำคัญ และงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ แต่ปัจจุบันเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในครัวเรือนของชาวบ้านตำบลดอนสาม



ส่วนผสมขนมฟอยทอง

๑. ไข่เป็ดจำนวน ๑๐๐ ฟอง



๒. น้ำตาลทรายจำนวน ๔,๐๐๐ กรัม

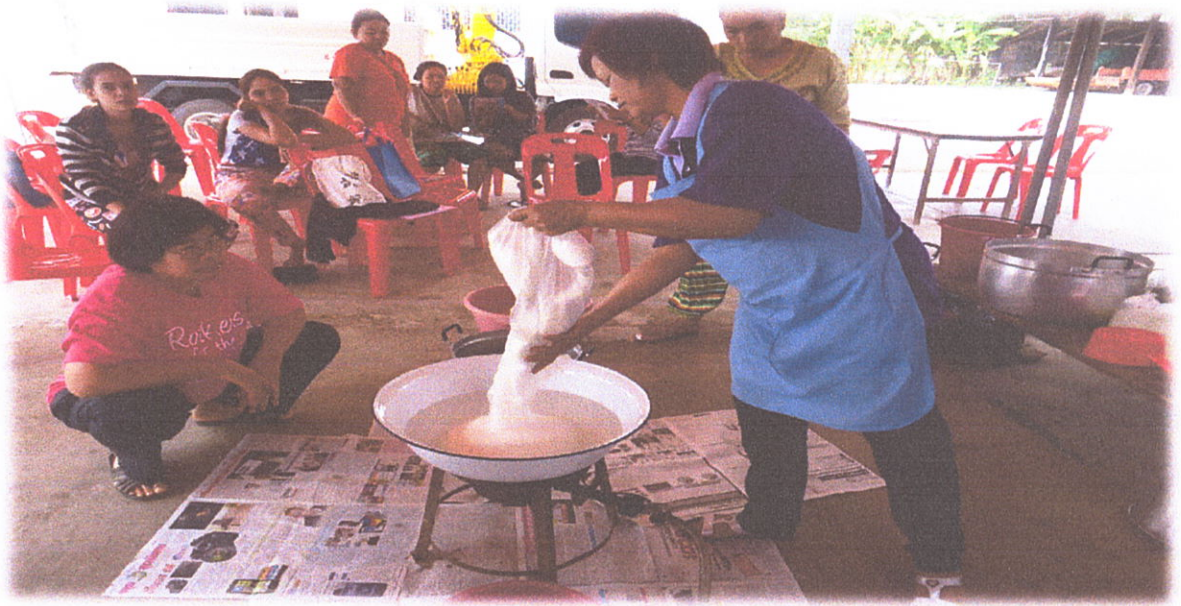


๒. น้ำเปล่าจำนวน ๔,๐๐๐ กรัม



วิธีทำ

๑. น้ำตาลทราย น้ำ ต้้งไฟพอเดือดน้ำตาลละลาย



๒. ยกกรองด้วยผ้าขาวบาง ตั้งไฟเคี่ยวต่อน้ำเชื่อมมีลักษณะไม่ข้นหรือใสเกินไป เหมาะ
สำหรับโรยฝอยทอง



๓. ตอกไข่ แยกไข่ขาวออกใช้แต่ไข่แดง และเก็บน้ำไข่ขาวที่ใสไม่เป็นลิ่ม เรียกว่าค้ำไข่



๔. นำไข่แดงใส่ผ้าขาวบางรีดเยื่อไข่ออก ผสมไข่แดงกับน้ำคั้นไข่ตามส่วน คนให้เข้ากัน



๕. เตรียมพาชนะสำหรับใส่น้ำเชื่อมเดือด ๆ ไว้



๖. ทำกรวยด้วยขวดพลาสติกหรือใช้กรวยโลหะใส่ไข่แดงโรยในน้ำเชื่อมเดือด ๆ ไปรอบ ๆ
ประมาณ ๒๐-๓๐ รอบ



๗. เส้นไข่สุกใช้ไม้แหลมสอยขึ้นจากน้ำเชื่อม พับเป็นแพ





บทสรุป

"ฝอยทอง"เป็นหนึ่งในขนมตระกูลทองเปรียบเสมือนเส้นด้ายที่ยาวไม่รู้จบใครได้รับฝอยทองเหมือนจะเปรียบเปรยว่าทำให้มีชีวิตยืนยาวคือการมีสุขภาพดีนั่นเอง จึงเป็นที่มาของการทำฝอยทองเพื่อใช้ในงานมงคลต่างๆ เป็นการอวยพรให้แก่ผู้ที่ได้รับนิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย

ชาวตำบลนาพันสามจึงนิยมนำมาใช้ในงานมงคลต่างๆมากมาย เช่นงานแต่งงาน งานบวช งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ นำไปเป็นของฝากสำหรับผู้ที่มาร่วมงาน ซึ่งผู้ที่ทำขนมก็จะเป็นคนในหมู่บ้านมาช่วยกันทำจึงทำให้คนในหมู่บ้านมีความรู้ในการทำฝอยทองและสืบต่อกันมาถึงรุ่นลูกรุ่นหลานและนำมาเป็นอาชีพในปัจจุบัน

