

ครูภูมิปัญญาด้านส้มปลา

ชื่อ - สกุล นางสาว มงคลกุล

เกิดเมื่อวันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2495

บิดาชื่อ นายจันทร์ มารดาชื่อ นางหนูด

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 76 หมู่ 6 บ้านสำราญ

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกร



วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ไบตอง
2. ปลาขาวสร้อยหรือปลาทอง เลือกตัวที่สดและแข็ง
3. เกลือ
4. ผงชูรส
5. ข้าวเหนียวสุก 1 ปั้น

วิธีทำ

1. นำปลาที่เตรียมมาทำการเอาเกล็ดออกตัดหัวตัดหางเอาไส้ออกหุบตัวปลาให้แตก ถ้าเป็นปลาทอง แล่เอาแต่เนื้อ
2. นำมาแช่ใส่น้ำขาวข้าวประมาณครึ่งชั่วโมง
3. เตรียมกะเทียมปอกเปลือกออกแล้วสับ 2 หัว เอามาโขกให้ละเอียด แล้วนำปลาโขกไปพร้อมกับกะเทียมตำไปเรื่อยๆจากนั้นก็ใส่เกลือ ผงชูรส ข้าวสัปปะนึ่งกะพอประมาณให้พอเหมาะกับปลาที่ทำชิมดูว่าพอดีแล้วก็โขกต่อไปจนกว่าเนื้อปลาเหนียวแล้วก็ทำการห่อใส่ไบตอง

ครูภูมิปัญญาด้านการทำปลาร้า

วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ปลาทุกชนิด
2. เกลือสำหรับทำปลาร้า
3. ข้าวข้าว ข้าวเปลือกข้าวเจ้าลอม



วิธีทำ

1. นำปลาที่มีมาทำการเอาไส้ออกล้างน้ำให้สะอาดสัก 2-3 น้ำ
2. จากนั้นเอาเกลือมาโรยบนปลาทั้งหมดกะพอประมาณกับปลาที่มีเพื่อจะทำให้ตัวปลาแข็งถ้าใส่มากเกินไปจะทำให้ปลาร้าเค็มใส่น้อยปลาร้าก็จะเน่า คนให้เข้ากันเมื่อทำเสร็จแล้วก็ทำการเอาใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อไม่ให้แมลงวันมาตอมปิดไว้ 1 อาทิตย์
3. ทำการเอาข้าวข้าวใส่ เติริมข้าวเปลือกข้าวเจ้าลอมมาข้าวให้พอเหลืองไหม้แล้วโขกให้ละเอียดเสร็จแล้วนำมาโรยใส่ปลาร้าที่เราทำไว้แล้วใส่พอเหมาะ คนให้เข้ากันเพื่อจะทำให้ปลาร้าหอม ปิดฝาให้สนิทก็เป็นอันเสร็จ

ครูภูมิปัญญาชนมตา

ชื่อ - สกุล นางทองแดง ล่าวงศ์

เกิดเมื่อวันที่ 22 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2503

บิดาชื่อ นายจันทร์ มารดาชื่อ นางหนูด

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 192 หมู่ 9 บ้านนาฮี

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกร



วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ลูกตาล
2. มะพร้าวแก่
3. แป้งข้าวเจ้า
4. น้ำตาล

อุปกรณ์

1. หม้อ
2. กะละมัง
3. ช้อน
4. กระทายชุดมะพร้าว
5. มีด
6. ผ้าสำหรับกรองเอาเนื้อลูกตาล
7. ใบตอง
8. ไม้สำหรับนำมาคั้ดกระทง

วิธีการทำ

1. เตรียมเนื้อลูกตาลมากรองน้ำ 3 ชั่วโมง ใช้ผ้าในการกรอง
2. นำใบตองมาทำเป็นกระทงสำหรับใส่ขนมตาล
3. ผ่าลูกมะพร้าวแล้วชูดเอาเนื้อ แบ่งไว้สำหรับโรยหน้าขนมและอีกส่วนสำหรับทำกะทิ
4. เทแป้งใส่หม้อหรือกะละมัง เทน้ำกะทิและน้ำตาล ตามด้วยเนื้อลูกตาลที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมที่ผสมเข้ากันแล้วไปใส่กระทงพอเหมาะ แล้วนำไปนึ่ง
6. รอจนสุกแล้วโรยมะพร้าวชูดไว้มาโรยหน้าขนมเสร็จ

ครูภูมิปัญญาด้านแกงผักชีเหล็กไม่ขม

ชื่อ - สกุล นางสาวเรียม ตุยสะพะ

เกิดเมื่อวันที่ 12 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2489

บิดาชื่อ นายหมาน้อย มารดาชื่อ นางแพงดี

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 44 หมู่ 4 บ้านสำราญ

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกร



วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ผักชีเหล็กอ่อน
2. ใบย่านาง
3. พริกแกง
4. ใบแมงลัก ต้นหอม
5. น้ำปลา น้ำปลาร้า
6. ใบชะอม

วิธีทำ

นำหม้อใส่น้ำขึ้นตั้งเตาไฟพอน้ำเดือดนำผักชีเหล็กใส่ลงในหม้อให้สุกพอควร ยกลงเทน้ำทิ้งนำน้ำใส่หม้อขึ้นตั้งไฟใหม่ต้มผักชีเหล็กอีกครั้ง นำใบย่านางมาคั้นเอาแต่น้ำใส่หม้อมาตั้งไฟนำผักชีเหล็กที่ต้มแล้วมาใส่ในน้ำใบย่านาง พอเดือดปรุงรสด้วยพริกแกง น้ำปลา น้ำปลาร้าพอใกล้จะสุกนำใบชะอมและใบแมงลักใส่ลงไปยกลงพร้อมที่จะรับประทาน