

เรื่อง ขนมทองพับ



รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

หลังจากการศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้านได้ประชุมสมาชิกและเริ่มก่อตั้งกลุ่มทำขนมด้วยการฝึกอบรมทำกล้วยฉาบ และขนมทองพับ โดยก่อตั้งเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2545 มีสมาชิกที่รวมกันเพื่อทำขนมทองพับและกล้วยฉาบ จำนวน 10 คน มีเงินทุนจากการลงหุ้นกัน คนละ 10 หุ้น หุ้นละ 10 บาทและเป็นการฝากออมกันตลอดมาทุกเดือน ต่อมาได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากส่วนราชการ เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวใต้ และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองตาก

บ้านหนองบัวใต้ เป็นหมู่บ้านที่มีพื้นที่ติดแม่น้ำปิง และพื้นที่ในการทำการเกษตรมีน้อยลง มีประชาชนมาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มาจากหลายจังหวัด การประกอบอาชีพปัจจุบันมีหลากหลาย เช่น เกษตรกร รับจ้าง ค้าขาย รับ

ราชการ กลุ่มแม่บ้านจึงได้รวมกันทำขนมทองพับ และกล้วยฉาบ เพื่อเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัว โดยมี นางบุญแถม สืบสายจันทร์ เป็นประธานกลุ่ม ทำเพื่อขายในหมู่บ้าน และตลาด ขยายตลาดในตำบลและมีลูกค้าสั่งซื้อจากกลุ่มโดยตรง ซึ่งขนมทองพับเดิมทำเป็นขนมทองม้วน ต่อมาได้มีการพัฒนาเป็นทองพับสี่เหลี่ยม แต่การพับต้องใช้แรงงานและเวลามาก ได้ปริมาณน้อย จึงพัฒนามาเพื่อเป็นก๊อบดอกไม้ ด้วยการใส่ไข่ในการทำเป็นก๊อบดอกไม้ ทำให้การผลิตได้รวดเร็วและสวยงาม นำมารับประทานและเป็นของฝาก

แต่ยังใช้ชื่อว่าขนมทองพับ ของกลุ่มเกษตรกร สูตรเดิมเป็นขนมทองพับสูตรไข่ ต่อมากลุ่มได้พัฒนาเป็นขนมทองพับข้าวโพด ขนมทองพับฟักทอง ที่มีกลิ่นหอม กรอบ รสชาติอร่อย มีรสชาติหลากหลาย เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป ขายในหมู่บ้าน/ท้องถิ่น สร้างรายได้ให้แก่กลุ่ม โดยนำผลผลิตทางการเกษตรของเกษตรกรในหมู่บ้านที่ปลูกไว้เพื่อบริโภคและส่วนหนึ่งที่เหลือจากการบริโภค นำไปขายเพื่อเพิ่มรายได้และลดรายจ่าย กลุ่มลักษณะที่โดดเด่นของขนมทองพับ ตรา “สายจันทร์” กรอบ หอม รสชาติอร่อย มีจึงได้นำผลผลิตเหล่านี้มาแปรรูปเพิ่มรายได้โดยใช้ภูมิปัญญาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน และใช้ตราสัญลักษณ์ ขนมทองพับ ตรา “สายจันทร์” จนได้รับความสำเร็จได้รับการคัดสรรในระดับ 4 ดาว ในปี พ.ศ. 2552 และปี พ.ศ. 2553

สถานที่ : 101 หนองบัวใต้ หมู่ 2 ตำบลหนองบัวใต้ อำเภอเมือง จังหวัดตาก 63000

เบอร์โทร : 08-1962-9630

คำสำคัญ : ขนมทองพับ

ที่มา : <https://souvenirbuu.wordpress.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-25

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1907&code_db=620001&code_type=TK001