

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้                      การทำขนมดอกจอก
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้                บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้                นางอิงอร เตรียมโพธิ์



### 4.ที่

### 5. ประวัติโดยสังเขป

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยใหม่ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้ ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่าง ทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน



### ส่วนผสม ขนมดอกจอก

- แป้งข้าวเจ้า 350 กรัม • แป้งมัน 50 กรัม • น้ำตาลทราย 1 ถ้วย • เกลือป่น (เล็กน้อย) • น้ำปูนใส
- หัวกะทิ 1 ถ้วย • ไข่ไก่ 1 ฟอง • งาดำคั่ว • น้ำมันพืช (สำหรับทอด) • พิมพ์สำหรับทำขนมดอกจอก

### วิธีทำขนมดอกจอก

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือ ให้เข้ากัน
2. เติมน้ำปูนใสและหัวกะทิลงไป ตีจนเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่ไข่ลงไป ตีผสมจนเข้ากันอีกครั้ง จากนั้นเติม งาดำลงไป พักแป้งไว้สักครู่



3. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ (กะพอให้สูงท่วมพิมพ์ขนมดอกจอก) เปิดไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อนนำ พิมพ์ลงไปแช่ในน้ำมัน พอจนพิมพ์ร้อนจัด ให้ยกขึ้นมาวางลงบนกระดาษซับน้ำมัน

4. พอน้ำมันแห้งแล้วนำพิมพ์ลงไปจุ่มลงในส่วนผสมแป้ง โดยเว้นให้เหลือขอบเล็กน้อยจะได้ถอดพิมพ์ได้ง่าย ยกพิมพ์ลงไปทอดในน้ำมัน ทอดจนแป้งเริ่มสุกและขนมเริ่มล่อนออกจากพิมพ์ ค่อย ๆ เขย่าพิมพ์ให้หลุดจากตัวแป้ง ทอดต่อจนสุกเหลืองกรอบทั้งสองด้าน ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน



5. นำขนมไปวางบนก้นแก้วหรือชามคว่ำ (ขนาดพอ ๆ กับชิ้นขนมแล้ว) แล้วค่อย ๆ ตัดกลีบขนมลงลง พักทิ้งไว้จนเย็น จัดเสิร์ฟ

## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 รู้ประวัติขนมดอกจอก
- 6.2 รู้วิธีการทำขนมดอกจอก
- 6.3 การสร้างรายได้ในชุมชน

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้            การทำขนมฝักบัว
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้       บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้        นางอิงอร เตรียมโพธิ์



4. ที่ตั้ง 201 หมู่ 15 ต.หนองปรือ อ.บางขันหมาก จ.ลพบุรี

### 5. ประวัติโดยสังเขป

ขนมขี้เหล็ก หรือ ขนมฝักบัว ที่ตรงกลางของขนมจะพองฟูขึ้นมา เหมือนบัวที่โตขึ้นมาโดยไม่ต้องดูแล ไม่มีอุปสรรค เหมือนความรักที่ราบรื่น ไร้ซึ่งอุปสรรคใดๆ หรือหมายถึงความสูงส่งในชีวิตสมรส นั่นเอง

ชาวไทย นิยมทำขนมขี้เหล็กในเวลาว่างงานพิธีต่างๆ และจำหน่าย เนื่องจากชื่อขนมในภาษาไทยเขมร “ขี้กั” คือ โขดลาก และตัวขนมจะขึ้นฟูเป็นเส้น ๆ ขณะทอด เปรียบเหมือนความเจริญรุ่งเรืองก้าวหน้า และมีโชค มีลาภ ใช้ในงานพิธีแต่งงาน ความหมายที่ทำให้ใหญ่และนำขนมฝักบัวใส่ในขันหมาก สันนิษฐานไว้ว่า หมายถึง ความเจริญเติบโตของบัวในสระ ที่เป็นไปอย่างง่ายๆและรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้การดูแลมากมาย จากเหตุนี้เลยทำให้เป็นจุดเด่นของการทำขนมฝักบัวมาในขันหมาก เพื่อหวังให้คู่สมรสเจริญรุ่งเรืองและรวดเร็วอย่างง่ายๆเช่นกัน

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้าสด 2 ถ้วย แป้งข้าวเหนียวสด ¼ ถ้วย น้ำตาลทราย ½ ถ้วย น้ำมัน 2 ถ้วย น้ำใบเตย ¼ ช้อนชา น้ำสะอาด ½ ถ้วย เกลือเล็กน้อย

### วิธีทำ

1. เทแป้งทั้งสองชนิดกันรวมกัน ละลายน้ำตาล เกลือ และน้ำใบเตยในน้ำสะอาด เทลงในแป้ง คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันจนเป็นครีมข้นเข้ากันดี ตักพักไว้จนแป้งขึ้น สังเกตจากฟองปุดทั่วผิวแป้ง
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ควรใช้กระทะก้นลึกใบเล็กๆ รอน้ำมันร้อน ตักแป้งหยอดลงในกระทะทอดทีละชั้น คอยตักน้ำมันรดบนขนมให้ทั่วระหว่างทอด พอขอบขนมเริ่มสุกเหลืองกรอบจึงพลิกกลับอีกข้าง ทอดให้สุกทั่วดี ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน



## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 รู้ประวัติขนมฝักบัว
- 6.2 รู้วิธีการทำขนมดอกจอก
- 6.3 การสร้างรายได้ในชุมชน



## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ กลุ่มเยาวชนประดิษฐ์ใบตอง ดอกไม้สด
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้ นายวรภัทร หรั่งทองกลาง



- 4.ที่ตั้ง บ้านเลขที่ 32 หมู่ที่ 5 บ้านสวาสดี ต.หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา  
โทร : 088 - 3744569

### 5. ประวัติโดยสังเขป

กลุ่มประดิษฐ์ใบตองและดอกไม้สด เริ่มจากความสนใจของเจ้าของแหล่งเรียนรู้ โดยเริ่มจากเรียนรู้จากผู้รู้ในชุมชน ตำรา เอกสาร และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ มาประยุกต์กับชิ้นงาน ฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ และเกิดการรวมกลุ่มเยาวชนที่ต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และหารายได้เสริมระหว่างเรียน ทำให้เกิดการรับงานประเภทงานใบตอง งานฝีมือต่าง ๆ งานจัดดอกไม้ งานร้อยมาลัย จัดตกแต่งสถานที่งานต่าง ๆ เรื่อยมา และได้รับเชิญเป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับงานประดิษฐ์ในสถานศึกษาอีกด้วย





## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

6.1 ข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มเยาวชนประดิษฐ์ใบตอง ดอกไม้สด

6.2 การสร้างรายได้ในชุมชน

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ การปลูกหอมบ้านพระวังหาร
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้
  1. นายสมหมาย แยกงูเหลือม อายุ 60 ปี เกษตรกรปลูกต้นหอมและผู้ใหญ่บ้าน
  2. นางรุ่งนภา รัตนศฤงค์ อายุ 44 ปี



- 4.ที่ตั้ง หมู่ 4 บ้านพระวังหาร ต.หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา และ  
อยู่บ้านเลขที่ 18 ม.4 บ้านพระวังหาร อ.เฉลิมพระเกียรติ ต.หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ  
จ. นครราชสีมา

### 5. ประวัติโดยสังเขป

หมู่บ้านพระวังหารถือเป็นพื้นที่ปลายน้ำท้ายสุดของลำบริบูรณ์และลำตะคลอง ก่อนไหลลงสู่แม่น้ำมูล ซึ่งปีนี้ยอมรับว่ามีน้ำในคลองน้อยมากเนื่องจากภัยแล้งคุกคามอย่างหนัก แต่เนื่องจากต้นหอมไม่ต้องใช้น้ำมากนัก เกษตรกรจึงสามารถปลูกต้นหอมในฤดูแล้งได้ หลังจากเดือน กรกฎาคม จะปรับพื้นที่ปลูกข้าวเหมือนเดิม ด้านการตลาดขณะนี้เกษตรกรมักบรรทุกต้นหอมไปขายเองโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง จึงขายได้ราคาดี เคยได้ราคาสูงสุดถึงกิโลกรัมละ 100-120 บาท แต่ขณะนี้ราคาขายส่งอยู่ที่กิโลกรัมละ 40-50 บาท ถือเป็นอาชีพเสริมทำรายได้ดีให้แก่เกษตรกร และยังสร้างงานให้คนในท้องถิ่นด้วย เพราะต้องจ้างแรงงานล้างและมัดต้นหอม ซึ่งปีต่อไปทาง อบต.หนองงูเหลือม ได้ส่งเสริมให้เพิ่มพื้นที่เพาะปลูกต้นหอมเพื่อสร้างรายได้ให้เกษตรกรในช่วงหน้าแล้งอีกไม่น้อยกว่า 50-100 ไร่





## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนรู้ได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 การปลูกหอม
- 6.2 การสร้างรายได้ในท้องถิ่น

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ การทำขนมนางเล็ด
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้ นางเล็ก เปลี่ยนโพธิ์



4.ที่ตั้ง บ้านโพธิ์ปรีอแวง ต.หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา

### 5. ประวัติโดยสังเขป

ขนมข้าวแตน หรือเรียกกันติดปากว่า "ขนมนางเล็ด" เป็น ขนมที่ทำมาจากข้าวเหนียวราดด้วยน้ำตาลคนไทยในอดีตจะทำขนมในเทศกาลหรือ ประเพณีต่างๆ เช่น ขนมห่อ จะทำในวันสารทหรือวันสงกรานต์ วันออกพรรษาจะทำกระยาสารท หรือทำขนมนางเล็ด ขนมหุซ้าง เพื่อใช้ในการประกอบประเพณี เทศมหาชาติ จึงนับได้ว่าขนมไทยมีความสำคัญ ต่อประเพณี หรือเทศกาลต่างๆของคนไทยมาก

ส่วนผสม 1) ข้าวเหนียว 1 ถ้วยตวง 2) น้ำตาลปึก 1 ถ้วยตวง 3) น้ำมันพืช 2 ถ้วยตวง  
4.) น้ำเปล่า 1/4 ถ้วยตวง

#### วิธีทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาดแล้วแช่น้ำพักไว้ 1 คืน
2. นึ่งข้าวเหนียวให้สุก แล้วตักข้าวเหนียวลงในพิมพ์กดเบาๆ ให้ข้าวเหนียวเป็นแผ่นบางๆใส่ถาดตากแดดให้แห้งสนิท
3. น้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่ข้าวที่ตากแดดแล้วลงทอดให้พองกรอบ แล้วตักขึ้นให้สะเด็ด
4. น้ำมันซับน้ำมันให้แห้งแล้วพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะไม่ให้ถูกลม
5. เคี้ยวน้ำตาลปึกกับน้ำจนน้ำตาลละลายเคี้ยวให้ขึ้นจนเป็นยางมะตูม ยกออกจากเตา
6. ตักน้ำที่เคี้ยวไว้หยอดบนแผ่นข้าวที่ทอดไว้เป็นวงให้สวยงาม ผึ่งให้เย็นเก็บใส่ภาชนะปิดฝาไม่ให้ถูกลม



## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 ประวัติขนมนางเล็ด
- 6.2 การทำขนมนางเล็ด
- 6.3 การสร้างรายได้ในชุมชน

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้                      การทำขนมฝักบัว
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้                บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้                นางอิงอร เตรียมโพธิ์



4.ที่ตั้ง 28/1 หมู่ 13 บ้านโพธิ์ปรีอแวง ต.หนองสูงเหลี่ยม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา

### 5. ประวัติโดยสังเขป

ขนมขี้เหล็ก หรือ ขนมฝักบัว ที่ตรงกลางของขนมจะพองฟูขึ้นมา เหมือนบัวที่โตขึ้นมาโดยไม่ต้องดูแล ไม่มีอุปสรรค เหมือนความรักที่ราบรื่น ไร้ซึ่งอุปสรรคใดๆ หรือหมายถึงความสูงส่งในชีวิตสมรส นั่นเอง

ชาวไทย นิยมทำขนมขี้เหล็กในเวลาว่างงานพิธีต่างๆ และจำหน่าย เนื่องจากชื่อขนมในภาษาไทยเขมร “ขี้ก” คือ โขดลาก และตัวขนมจะขึ้นฟูเป็นเส้น ๆ ขณะทอด เปรียบเหมือนความเจริญรุ่งเรืองก้าวหน้า และมีโชค มีลาภ ใช้ในงานพิธีแต่งงาน ความหมายที่ทำให้ใหญ่และนำขนมฝักบัวใส่ในขันหมาก สันนิษฐานไว้ว่า หมายถึง ความเจริญเติบโตของบัวในสระ ที่เป็นไปอย่างง่ายๆและรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้การดูแลมากมาย จากเหตุนี้เลยทำให้เป็นจุดเด่นของการทำขนมฝักบัวมาในขันหมาก เพื่อหวังให้คู่สมรสเจริญรุ่งเรืองและรวดเร็วอย่างง่ายๆเช่นกัน

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้าสด 2 ถ้วย แป้งข้าวเหนียวสด ¼ ถ้วย น้ำตาลทราย ½ ถ้วย น้ำมัน 2 ถ้วย น้ำใบเตย ¼ ช้อนชา น้ำสะอาด ½ ถ้วย เกลือเล็กน้อย



## วิธีทำ

1. เทแป้งทั้งสองชนิดกันรวมกัน ละลายน้ำตาล เกลือ และน้ำใบเตยในน้ำสะอาด เทลงในแป้ง คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันจนเป็นครีมข้นเข้ากันดี ตักพักไว้จนแป้งขึ้น สังเกตจากฟองปุดทั่วผิวแป้ง
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ควรใช้กระทะก้นลึกใบเล็กๆ รอจนน้ำมันร้อน ตักแป้งหยอดลงในกระทะทอดทีละชั้น คอยตักน้ำมันรดบนขนมให้ทั่วระหว่างทอด พอขอบขนมเริ่มสุกเหลืองกรอบจึงพลิกกลับอีกข้าง ทอดให้สุกทั่วดี ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน



## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 รู้ประวัติขนมฝักบัว
- 6.2 รู้วิธีการทำขนมดอกจอก
- 6.3 การสร้างรายได้ในชุมชน

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ การทำขนมดอกจอก
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้ นางอิงอร เตรียมโพธิ์



4.ที่ตั้ง 28/1 หมู่ 13 บ้านโพธิ์ปรีอแวง ต.หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา

### 5. ประวัติโดยสังเขป

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยใหม่ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้ ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่าง ทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน



### ส่วนผสม ขนมดอกจอก

- แป้งข้าวเจ้า 350 กรัม • แป้งมัน 50 กรัม • น้ำตาลทราย 1 ถ้วย • เกลือป่น (เล็กน้อย) • น้ำปูนใส
- หัวกะทิ 1 ถ้วย • ไข่ไก่ 1 ฟอง • งาดำคั่ว • น้ำมันพืช (สำหรับทอด) • พิมพ์สำหรับทำขนมดอกจอก

### วิธีทำขนมดอกจอก

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือ ให้เข้ากัน
2. เติมน้ำปูนใสและหัวกะทิลงไป ตีจนเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่ไข่ลงไป ตีผสมจนเข้ากันอีกครั้ง จากนั้นเติม งาดำลงไป พักแป้งไว้สักครู่



3. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ (กะพอให้สูงท่วมพิมพ์ขนมดอกจอก) เปิดไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อนนำ พิมพ์ลงไปแช่ในน้ำมัน พอจนพิมพ์ร้อนจัด ให้ยกขึ้นมาวางลงบนกระดาษซับน้ำมัน

4. พอน้ำมันแห้งแล้วนำพิมพ์ลงไปจุ่มลงในส่วนผสมแป้ง โดยเว้นให้เหลือขอบเล็กน้อยจะได้ถอดพิมพ์ได้ง่าย ยกพิมพ์ลงไปทอดในน้ำมัน ทอดจนแป้งเริ่มสุกและขนมเริ่มล่อนออกจากพิมพ์ ค่อย ๆ เขย่าพิมพ์ให้หลุดจากตัวแป้ง ทอดต่อจนสุกเหลืองกรอบทั้งสองด้าน ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน



5. นำขนมไปวางบนก้นแก้วหรือชามคว่ำ (ขนาดพอ ๆ กับชิ้นขนมแล้ว) แล้วค่อย ๆ ตัดกลีบขนมลงลง พักทิ้งไว้จนเย็น จัดเสิร์ฟ

## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 รู้ประวัติขนมดอกจอก
- 6.2 รู้วิธีการทำขนมดอกจอก
- 6.3 การสร้างรายได้ในชุมชน



## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ กลุ่มเยาวชนประดิษฐ์ใบตอง ดอกไม้สด
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้ นายวรภัทร หรั่งทองกลาง



- 4.ที่ตั้ง บ้านเลขที่ 32 หมู่ที่ 5 บ้านสวาสดี ต.หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา  
โทร : 088 - 3744569

### 5. ประวัติโดยสังเขป

กลุ่มประดิษฐ์ใบตองและดอกไม้สด เริ่มจากความสนใจของเจ้าของแหล่งเรียนรู้ โดยเริ่มจากเรียนรู้จากผู้รู้ในชุมชน ตำรา เอกสาร และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ มาประยุกต์กับชิ้นงาน ฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ และเกิดการรวมกลุ่มเยาวชนที่ต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และหารายได้เสริมระหว่างเรียน ทำให้เกิดการรับงานประเภทงานใบตอง งานฝีมือต่าง ๆ งานจัดดอกไม้ งานร้อยมาลัย จัดตกแต่งสถานที่งานต่าง ๆ เรื่อยมา และได้รับเชิญเป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับงานประดิษฐ์ในสถานศึกษาอีกด้วย





## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

6.1 ข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มเยาวชนประดิษฐ์ใบตอง ดอกไม้สด

6.2 การสร้างรายได้ในชุมชน

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ การจักสาน
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ บุคคล
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้ นายผ่อง หม่อมกลาง



4.ที่ตั้ง บ้านเลขที่ 2 หมู่ที่ 7 บ้านหนองงูเหลือม ต.หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา

### 5. ประวัติโดยสังเขป

จักสาน คือ เครื่องใช้ที่ทำด้วยไม้ไผ่หรือหวาย จากฝีมือความคิด ภูมิปัญญาของชาวบ้านมีลักษณะรูปทรงแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่นทั้งนี้ขึ้นอยู่กับภูมิประเทศ วัสดุอุปกรณ์คตินิยม และอาชีพของคนในท้องถิ่นนั้นๆ คำว่า “ จักสาน ” คำว่า จัก คือ การทำให้เป็นแฉก เป็นหยักๆ ด้วยฟันเลื่อย หรืออีกวิธีการหนึ่ง การที่ชาวบ้านใช้คมมีดผ่าไม้ไผ่แล้วทำให้เป็นเส้นบางๆ วิธีการอย่างนี้ก็เรียกว่า จัก เช่นกัน ส่วนไม้ไผ่ หรือหวาย ที่จักออกมาเป็นเส้นบางๆ นั้นเรียกว่า ตอก ถึงตอนนี้การที่ชาวบ้านนำตอกมาขัดกันจนเกิดลวดลายที่ต้องการ เราเรียกว่า สาน ต่อจากนั้นแล้วก็จะเป็นการสร้างสรรค์ให้เกิดรูปทรงต่างๆ จนท้ายที่สุดเป็นภาชนะสามารถนำไปใช้สอยได้ตามต้องการ

### 6. ความรู้ที่สามารถเรียนรู้ได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 ความรู้เรื่องการจักสาน
- 6.2 การสร้างรายได้ในชุมชน

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ วัดสมานมิตร : จิตรกรรมฝาผนัง
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ ประเพณี ศิลปะและวัฒนธรรม
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้ พระปลัดจรรยา โกสโล วัดสมานมิตร



- 4.ที่ตั้ง ตำบลหนองงูเหลือม ต. หนองงูเหลือม อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา 30000





## 5. ประวัติโดยสังเขป

วัดสมานมิตร เป็นวัดเก่าแก่อายุราว 300 ปี ชาวโคราชรู้จักในนาม “วัดหลวงพ่อดี” ปัจจุบัน หลวงพ่อดี ท่านได้ละสังขารไปแล้ว และมีพระปลัดจรรยา โกสโล ซึ่งเป็นรองเจ้าอาวาสวัดสมานมิตร ซึ่งท่านเป็นศิษย์ของหลวงพ่อดีค่ะ ภายในวัดก็จะมีจุดให้พุทธศาสนิกชนได้ทำบุญกัน และภายในพระอุโบสถมีภาพจิตรกรรมฝาผนัง ซึ่งเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับพุทธประวัติที่ให้ความรู้และสวยงามมาก



## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

- 6.1 ประวัติวัดสมานมิตร
- 6.2 ความรู้เกี่ยวกับภาพจิตรกรรมฝาผนัง
- 6.3 ความศรัทธาของคนในชุมชนที่มีต่อพุทธศาสนา

## แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ วัดรวง : หลวงพ่อองค์ดำ
2. ประเภทแหล่งเรียนรู้ สถานที่
3. เจ้าของแหล่งเรียนรู้ ท่านพระครูธรรม โขตาวีวัฒน์ ที่ปรึกษาเจ้าคณะอำเภอเฉลิมพระเกียรติ



4. ที่ตั้ง อุโบสถวัดรวง บ้านรวง ตำบลหนองงูเหลือม อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา 30000
5. ประวัติโดยสังเขป

หลวงพ่อดำเป็นพระคู่วัดรวง คู่บ้านรวง มาช้านาน ตั้งแต่สมัยใดยังไม่ปรากฏแน่ชัด ตามประวัติเล่าต่อกันมาว่า เป็นพระพุทธรูปองค์ดำลอยมาตกในสระน้ำใกล้ๆ หมู่บ้าน ชาวบ้านจึงอัญเชิญไปประดิษฐานในวัดรวง เพื่อเป็นที่สักการะของคนทั่วไป ซึ่งเชื่อกันว่ามีความศักดิ์สิทธิ์มาก อธิฐานสิ่งใดมักจะได้สิ่งนั้น แม้แต่การสาบานก็จะเป็นจริงตามคำพูด และหากผู้ใดได้บูชาเหรียญพ่อพ่อดำไว้เพื่อเป็นสิริมงคลกับตนเอง เชื่อ

ว่าจะทำให้รอดพ้นจากภัยอันตรายทั้งปวงได้ นอกจากนี้หลวงพ่อดำยังเป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจชาวบ้าน โดยมากจะมาขอพรเพื่อเกิดสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว

## 6. ความรู้ที่สามารถเรียนได้จากแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

6.1 ประวัติหลวงพ่อดำ

6.2 ความเชื่อ ความศรัทธาของคนในท้องถิ่น