


ชื่อหัวข้อภูมิปัญญา		
สถานที่ 385 หมู่ 7 บ้านศรีสุข ต.หนองโก อ.กระนวน จ.ขอนแก่น		
ข้อมูลเจ้าของภูมิปัญญา		
ชื่อเจ้าของภูมิปัญญา	นายพิชัย ศรีคำมี	
ที่อยู่	385 หมู่ 7 บ้านศรีสุข ต.หนองโก อ.กระนวน จ.ขอนแก่น โทร.086-2207526	
อาชีพ	เกษตรกร , ค้าขาย	
อายุการศึกษาภูมิปัญญา	31 ปี	
ชื่อภูมิปัญญา	การทำขนมจีน	
ประวัติข้อมูลภูมิปัญญา		
<div> <p>เริ่มต้นมาจากคุณพ่อและคุณแม่ของลุงพิชัย ได้ประกอบอาชีพ ทำขนมจีนขาย ในปี 2515 ต่อมาคุณพ่อและคุณแม่ เริ่มมีอายุมากขึ้น ทำงานหนักไม่ไหว จึงถ่ายทอดอาชีพการทำขนมจีนให้กับลูกชาย นั่นก็คือลุงพิชัย ในปี 2519 จนกระทั่งลุงพิชัยได้ชื่นชอบในการทำขนมจีนขาย จึงยึดอาชีพการทำขนมจีนตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา</p> </div>		
กำหนดความรู้แสวงหาความรู้ (ภายใน/ภายนอก)		
<p>ขนมจีน เป็นอาหารคาวอย่างหนึ่งของไทย ประกอบด้วยเส้นเรียกว่า เส้นขนมจีน และน้ำยา หรือน้ำยาขนมจีน เป็นที่นิยมทุกท้องถิ่นของไทย แต่มีการปรุงน้ำยาแตกต่างกัน แม้ว่า ขนมจีน จะมีคำว่า "ขนม" แต่ก็ไม่ได้มีความเกี่ยวข้องกับขนมใดๆ ขณะเดียวกัน แม้จะมีคำว่า "จีน" แต่ก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาหารของจีน ภาษาเหนือ เรียกขนมเส้น ภาษาอีสาน เรียก ข้าวปุ้น จะมีขนมจีนชนิดหนึ่งซึ่งใกล้เคียงกับขนม คือ ขนมจีนขาวน้ำ เพราะมีรสหวาน</p>		
การสร้างความรู้ (ขั้นตอน/วิธีการการสร้างภูมิปัญญา)		
<p><u>ส่วนประกอบของขนมจีน</u></p> <p>1. แป้งข้าวเจ้า 2. น้ำ 3. ใบตอง 4. แกลบ 5. ชีไม้ 6. ถ่าน 7. เครื่องตีแป้ง 8. เครื่องโรยแป้ง 9. กระทะ 10. สวิง</p> <p><u>ขั้นตอนการทำ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>นำแป้งข้าวเจ้าไปนึ่ง ใช้เวลา 25 นาที</li> <li>นำแป้งที่นึ่งเสร็จ ไปนวดในเครื่องนวดแป้ง</li> <li>พอนวดแป้งเสร็จ นำแป้งไปใส่ในเครื่องโรยแป้ง</li> <li>โรยแป้งลงในกระทะที่เตรียมไว้ น้ำเดือด</li> <li>ใช้ไม้คนแป้งขนมจีนเพื่อให้ลอยน้ำ 2 รอบ ประมาณ 5 นาที</li> <li>นำเอาสวิงมาช้อนเส้นขนมจีนขึ้นมาล้างในน้ำเย็น เพื่อทำความสะอาดเส้นและไม่ให้เส้นมีรสเปรี้ยว</li> <li>เอาเส้นขนมจีนใส่ในน้ำ แล้วจับใส่ภาชนะ เป็นจับๆ</li> <li>นำไปจำหน่าย ราคา กิโลกรัมละ 20 บาท</li> </ol>		

ขั้นตอนการทำขนมจีน



นำแป้งข้าวเจ้าไปนึ่ง ใช้เวลา  
25 นาที



นำแป้งที่นึ่งเสร็จ ไปนวดในเครื่อง  
นวดแป้ง



พอนวดแป้งเสร็จ นำแป้งไปใส่  
ในเครื่องโรยแป้ง



เตรียมน้ำต้มเส้นให้เดือดโดยใช้ขี้  
ไม้และแกลบเป็นเชื้อเพลิง



โรยแป้งลงไปในกระทะที่เตรียมไว้  
น้ำเดือด



ใช้ไม้คนแป้งขนมจีนเพื่อให้ลอย  
น้ำ 2 รอบ ประมาณ 5 นาที



นำเอาสิจมาซ้อนเส้นขนมจีนขึ้นมา  
ล้างในน้ำเย็น เพื่อทำความสะอาด  
เส้นและไม่ให้เส้นมีรสเปรี้ยว



เอาเส้นขนมจีนใส่ในน้ำ  
แล้วจับใส่ภาชนะ เป็นจับๆ



เอาเส้นขนมจีนใส่ในน้ำ  
แล้วจับใส่ภาชนะ เป็นจับๆ



ภาชนะใส่ขนมจีน



ขนมจีนที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว



นำไปจำหน่าย  
ราคา กิโลกรัมละ 20 บาท

### การจัดเก็บและการค้นคืนความรู้ (การจัดจำ/เอกสาร/ฐานข้อมูล)

การจัดเก็บข้อมูลของคุณ พิชัยคือ การจัดจำจากคุณแม่ของคุณ แล้วฝึกฝนเพื่อให้เกิดความชำนาญ จากนั้นก็สามารถนำมาพัฒนาต่อเพื่อให้เกิดอาชีพจนถึงปัจจุบันของคุณ วิธีในการทำเส้นขนมจีนนั้นในคุณลักษณะเหมือนกัน มีความแตกต่างกันในวิธีทำทั้ง 2 แบบต่อไปนี้ เส้นหมัก ใช้วิธีการหมักแป้งข้าวเจ้าโดย นำแป้งข้าวเจ้ามาแช่น้ำให้นิ่ม และนำไปหมักก่อนหมักประมาณเจ็ดวันเมื่อหมักแล้วจึงนำมานวดในเครื่องนวดแป้ง เส้นสด ใช้วิธีการผสมแป้งข้าวเจ้า ไม่ต้องทิ้งไว้แล้วจึงนำมานวดในเครื่องนวดแป้งจะได้เส้นที่เล็กและนุ่ม ซึ่งการทำขนมจีนเส้นสดนั้น เป็นวิธีการทำขนมจีนของคุณ

### การถ่ายทอดความรู้และการใช้ประโยชน์ (ซึมซับไว้กับตนเอง หรือ เผยความรู้ให้แก่องค์กร)

นอกจากการที่คุณแม่ของคุณพิชัยได้ถ่ายทอดอาชีพการทำขนมจีนให้คุณแล้ว คุณก็ได้ ถ่ายทอดการทำขนมจีนให้กับลูกๆของคุณอีกด้วย หากคนในชุมชนต้องการจะประกอบอาชีพนี้ คุณพิชัยก็ยินดีถ่ายทอดอาชีพนี้ให้กับผู้ที่สนใจเช่นกัน การทำขนมจีนสามารถนำเคล็ดลับซึ่งหาได้ง่ายในท้องถิ่น มาทำเป็นเชื้อเพลิงและประหยัดต้นทุนการผลิตและเราปลูกต้นกล้วยไว้เพื่อลดต้นทุนการผลิตได้อีกด้วย การขายขนมจีนมีต้นทุนการผลิต กิโลกรัมละ 15 บาท ขาย 20 บาท 1วันผลิต 200 กิโลกรัมกำไร 1000 ต่อวันหรือแล้วแต่ออเดอร์ที่ลูกค้าสั่ง เฉลี่ยกำไรต่อเดือน 30,000 บาท ซึ่งนับว่าเป็นอาชีพอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจและสามารถมีเงินจุนเจือครอบครัวให้อยู่ดีกินดีได้

<b>พิกัด (สถานที่ )</b>	
<p>385 หมู่ 7 บ้านศรีสุข ต.หนองโก อ.กระนวน จ.ขอนแก่น</p>	
<b>ข้อมูลผู้ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ปีการศึกษา 2560</b>	
ชื่อผู้ศึกษา	นางสาวสิริลักษณ์ ดอนตระกูล sec.6
หลักสูตร	ประกาศนียบัตรบัณฑิตวิชาชีพครู (ป.บัณฑิต) รุ่น 4
รายวิชา	ความเป็นครู (800 5201)
เน้นศึกษา	ครูกับการอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น
คณะ	ศึกษาศาสตร์
สถานที่ศึกษา	มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
สถานที่ทำงาน	โรงเรียนอนุบาลขอนแก่น
	
<b>อาจารย์ผู้สอน</b>	
1	รองศาสตราจารย์ สำเร็จ คำโหมง (ครูภูมิปัญญาไทย, ศิลปินมรดกอีสาน)
2	อาจารย์ ดร.พา อักษรเสือ
3	อาจารย์ ดร.ธีรภัทร โคตรบรรเทา
4	อาจารย์ สุชาดา ลดาวัลย์
5	อาจารย์ อัจฉริยะ วงษ์คำขาว
6	อาจารย์ บุญจันทร์ เพชรเมืองเลย