

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน กำกิ้น ของกิน และการถนอมอาหาร

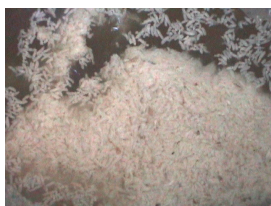
ชื่อภูมิปัญญา เหล้าข้าวหวาน

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

เหล้าข้าวหวาน เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ได้คิดค้นโดยการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับเปลี่ยนให้เป็นของกินจากภูมิปัญญาของชาวบ้าน อำเภอ เวียงสา ซึ่งได้สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน

อุปกรณ์

- ข้าวเหนียวนึ่งสุก
- โองม้งกร
- เหลือกน้ำ



- น้ำสะอาด
- แป้งเหล้า



วิธีทำ

1. แห่ข้าวสัก 5 ลิตรไว้ 1 คิน
2. รุ่งขึ้นตอนเช้า นำข้าวที่แช่มาล้างด้วยน้ำสะอาด
3. นำข้าวที่ล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วมานึ่ง
4. เมื่อนึ่งข้าวจนสุกแล้วก็นำข้าวที่นึ่งสุกนั้นมาเทลงในถาดแล้วคนให้ทั่ว ๆ ถาดข้าวให้พออุ่น ๆ
5. ใช้แป้งเหล้า (ควรเป็นแป้งเหล้าที่มีส่วนผสมที่ปลอดภัยมักมีแถวบ้านป่าสัก บ้านห้วยนา) 1 เม็ด บดให้ละเอียดแล้วโรยที่ถาดหรือกะละมัง แล้วคนให้ทั่วอีกรอบ
6. นำแป้งเหล้า ¼ เม็ดบดให้ละเอียดโรยกับโองม้งกรทิ้งไว้
7. เอาข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ใส่โองม้งกร
8. เสร็จแล้วเอาน้ำดิบหรือน้ำธรรมชาติที่สะอาดประมาณ 2 เหลือกน้ำ หรือ 4 ลิตร เทใส่ลงในโองม้งกร แล้วคนข้าวแป้งเหล้าธรรมชาติให้เข้ากัน
9. ทิ้งไว้ประมาณ 7 วัน เติมน้ำดิบหรือน้ำธรรมชาติประมาณ 3 เหลือก หรือ น้ำ 6 ลิตร
10. ลองชิมดูถ้าหากรสเข้มข้นเกินไปให้เติมน้ำดิบ หรือน้ำธรรมดาลงไปอีก 4 เหลือกหรือ 8 ลิตร
11. ทิ้งไว้อีกประมาณ 7 วันจะออกกลิ่นเหล้า ข้าวที่หมักจะฟูลอยตัวไม่ติดกับโองม้งกร แล้วนำมา กินได้ โดยใส่โองหรือใส่ขวดก็ได้ตามอัธยาศัย

แหล่งข้อมูล

นายอินแดง กรรมจะนะ

บ้านห้วยแก้ว ตำบลน้ำปัว อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110