

( ๒๐๒๓ )

ภูมิปัญญาท้องถิ่น  
“ไอศกรีมกะทิสดโบราณ”

---

1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวหวัง ไม้สน

ที่อยู่ 885/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร หมายเลขโทรสาร 089-9375296

2. ประวัติความเป็นมา

เริ่มแรกคุณพ่อเป็นผู้ประกอบอาชีพทำไอศกรีมกะทิสดโบราณขายก่อน เมื่อประมาณ 30 ปีแล้วเห็นจะได้ ในสมัยก่อนยังไม่มีเครื่องมือเครื่องใช้ที่เป็นไฟฟ้า ไม่มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นตั้งไอศกรีม ต้องอาศัยแรงคนปั่นตั้งไอศกรีมกว่าจะเป็นตัวไอศกรีมก็ต้องใช้แรงกำลังอย่างมากมาย ผลการผลิตก็จะได้น้อย คุณสมหวังช่วยคุณพ่อทำไอศกรีมตั้งแต่ยังเด็ก ซึ่งต่อมากคุณพ่อก็มีอายุมากขึ้นทำไม่ไหว คุณสมหวังจึงได้ดำเนินการผลิตไอศกรีมขายแทนคุณพ่อจนถึงปัจจุบันนี้ คุณสมหวังบอกว่าสมัยนี้เครื่องทุ่นแรงมากกว่าในสมัยก่อน มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นตั้งไอศกรีม ทำให้ผลิตได้มากขึ้นทันต่อความต้องการของลูกค้า ที่มีทั้งสั่งจองเป็นถังเพื่อนำไปเลี้ยงแขกในงานต่างๆ และคุณสมหวังกับสามีก็จะปั่นไอศกรีมกะทิสด เพื่อนำไปขายตามสถานที่ต่างๆ อีกด้วยเช่นกัน

3. ส่วนผสมของไอศกรีมกะทิสดโบราณ

1. กะทิ
2. น้ำตาลทราย
3. เกลือ
4. แป้งมันและอื่นๆ

4. ส่วนประกอบของไอศกรีมกะทิสดโบราณ

1. ข้าวเหนียว
2. นมสด
3. ช็อกโกแลต
4. ฟักทองเชื่อม
5. ลูกชิด
6. ถั่วลิสงคั่ว
7. มะพร้าวอ่อนเพื่อใส่ไอศกรีม
8. ถ้วย

