

ทะเบียนปราชญ์ชาวบ้าน ปี พ.ศ. ๒๕๖๔
เทศบาลตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

ชื่อภูมิปัญญา	ปราชญ์ชาวบ้าน	ชื่อปราชญ์ชาวบ้าน	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลของภูมิปัญญา	บริเวณที่พบ	หมายเหตุ
การสานเส้นพลาสติก	ด้านหัตถกรรม จักสาน	นางจันทอน โสมชัย	การสานตะกร้าพลาสติก เกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นในลักษณะของการทำเครื่องจักรสารลักษณะต่างๆ ซึ่งแต่เดิมได้นำวัตถุดิบจากธรรมชาติเท่าที่ได้ใกล้ตัวมาทำให้เกิดประโยชน์ เช่น ไม้ไผ่ หวาย ต่อมา ปรับเปลี่ยนวัสดุการสานมาเป็นเส้นพลาสติก เพื่อทำให้เกิดความทนทาน สีสันสวยงาม	นางจันทอน โสมชัย เป็นผู้หนึ่งที่ใช้เส้นพลาสติกเพื่อสานตะกร้า ซึ่งเป็นการสานเส้นพลาสติกที่ยากที่สุด ต้องสานให้จับขั้นตอนไม่เช่นนั้นจะทำให้เส้นพลาสติกไม่สนิทกันจะทำให้เกิดช่องว่าง ตะกร้าพลาสติก มีความคงทนแข็งแรง สวยงาม เหมาะแก่การนำไปเป็นของฝาก ของที่ระลึก และยังเป็นการใช้เวลาให้เกิดประโยชน์ และยังสามารสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว	๒๕๔ หมู่ ๘ บ้านโพธิ์ชัย ต.พังโคน อ.พังโคน จ.สกลนคร	
การทำลูกประคบพลาสติก	ด้านแพทย์ แผนไทย	นางเนา โคตรอาษา	ลูกประคบสมุนไพร คือสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ ที่ใช้พืชสมุนไพรตามอยู่ในท้องถิ่นนั้นๆ นำมาใช้ในการรักษาหรือเพื่อช่วยในการไหลเวียนของโลหิตต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาลูกประคบเพื่อประโยชน์ในการดูแลสุขภาพ รวมทั้งมีการนำไปใช้ในธุรกิจร้านนวดสปา มากขึ้น	นางเนา โคตรอาษา ทำลูกประคบสมุนไพร ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิดมาผ่านกระบวนการผลิต และนำมาบดหรือกดประคบตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย เพื่อทำให้กล้ามเนื้อผ่อนคลายช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย ซึ่งมักใช้ควบคู่กับการนวดแผนไทย	๑๖๕ หมู่ ๑ บ้านใหม่ ต.พังโคน อ.พังโคน จ.สกลนคร	
การทำไอศกรีมกะทิสดโบราณ	ด้านอาหาร	นายสมหวัง ไม้สน	ไอศกรีมกะทิสดเป็นขนมหวานสัญชาติไทยแท้ มีประวัติยาวนานมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๕ ซึ่งในสมัยนั้นนับเป็นของหวานที่หารับประทานได้ยาก จึงเป็นของหวานที่สงวนไว้ให้เฉพาะเจ้าขุนมูลนายในรั้วในวัง ได้รับประทานเพียงเท่านั้น	ไอศกรีมกะทิสดสร้างสรรค์ขึ้นจากภูมิปัญญาของคนไทย สืบต่อจากรุ่นสู่รุ่นจวบจนปัจจุบัน ถึงแม้ความหอมหวาน มัน ของไอศกรีมจะมีการพัฒนารูปแบบไปอย่างต่อเนื่อง แต่สิ่งที่ยังคงเอกลักษณ์ไว้ไม่เปลี่ยนแปลงคือรสชาติของกะทิสดที่ผูกพันกับคนไทยอย่างยาวนาน และยังคงเป็นของหวานไทยที่ยังทรงคุณค่าและอร่อยไม่แพ้ใครในโลก	๓๒๑ หมู่ ๘ บ้านทุ่ง ต.พังโคน อ.พังโคน จ.สกลนคร	

ไถ่อย่างพังโคน	อาหาร	นายสมศักดิ์ มะลาพิมพ์	เป็นไถ่ที่เกรด ใช้ไถ่ เกรด B และ C ในการนำมาหมักในการบั้ง อย่าง หมักด้วยเครื่องเทศสมุนไพร ชিং กระเจียว ขมิ้น กระเทียม และเครื่องปรุงอีกตามสูตรดั้งเดิม ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ถึงยุคปัจจุบัน ก็ยังอร่อยไม่เปลี่ยนแปลง	นายสมศักดิ์ มะลาพิมพ์ ขยายไถ่มาตั้งแต่เล็กๆช่วยพ่อแม่ขยายไถ่อย่าง จนสูตรของการหมักไถ่ชิมซับเข้าสมองแบบไม่สอน และคงความอร่อยไม่เปลี่ยนแปลงทำให้ลูกค้าขาประจำ และชาจร มาแวะซื้อทานอยู่เป็นประจำ	๓๔๕ หมู่ ๑ บ้านหนองสระพัง ต.พังโคน อ.พังโคน จ.สกลนคร	
การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน	ด้านเกษตรกรรม	นางสนม จอระหงษ์	ทำเป็นรายได้หลักและรายได้เสริม หรืองานอดิเรก จากกายขายปุ๋ยมูลไส้เดือน	การขายมูลไส้เดือน โดยจะขายให้แก่เกษตรกรที่ทำสวนเกษตรหรือปลูกต้นไม้ดอกไม้ประดับ เพราะช่วยให้ไม้เหล่านั้นเจริญเติบโตแข็งแรงให้ดอกสวยงาม มีผลขนาดใหญ่ อีกทั้งเป็นปุ๋ยผลจะช่วยให้เพิ่มความหวานด้วย	๒๘๔ หมู่ ๑ บ้านใหม่ ต.พังโคน อ.พังโคน จ.สกลนคร	

อาชีพปศุสัตว์การเลี้ยงไก่พื้นเมือง ชุมชนบ้านใหม่



ศูนย์การส่งเสริมการปลูกพืชผักเมืองร้อน



ภาพกิจกรรมโครงการอบรมการจักสานจากพลาสติก



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อนาม

“การสานเส้นพลาสติกเป็นตะกร้า”

ชื่อ นางจันทอน โสมชัย

ที่อยู่ ๑๕๓/๔ หมู่ ๘ บ้านโพธิ์ชัย ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร ๔๗๑๖๐

โทร ๐๙๘-๖๕๑๕๔๗๘

การสานตะกร้าพลาสติก เกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในลักษณะของการทำเครื่องจักสานลักษณะต่างๆ ซึ่งแต่เดิมได้นำวัสดุดิบจากธรรมชาติเท่าที่ได้ใกล้ตัวมาทำให้เกิดประโยชน์ เช่น ไม้ไผ่ กก หญ้าแฝก หวาย เป็นต้น

ปัจจุบันความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่างๆ เกิดขึ้นมากมายให้มีการดัดแปลงจากอุปกรณ์เหล่านี้ไปเป็นเส้นพลาสติกแทน โดยได้นำเอาเส้นพลาสติกที่มีลักษณะคล้ายตอก และมีสีล้น ลวดลายที่สวยงามและคงทนมาทำการสาน ซึ่งการใช้เส้นพลาสติก สามารถทำได้ง่ายกว่า เพราะมีความอ่อนนุ่ม เหนียว ยืดหยุ่นได้ดี สามารถหักพับได้ วัสดุมีความคงทน ทำให้สานได้ง่ายและรวดเร็ว

ชุมชนบ้านโพธิ์ชัย เทศบาลตำบลพังโคน ได้งบประมาณจากสำนักงานพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์จังหวัดสกลนคร จึงได้เรียนเชิญวิทยากร คือ นางจันทอน โสมชัย ครูจิตอาสาโรงเรียนผู้สูงอายุ ทต.พังโคน เพราะท่านชำนาญการสานเส้นพลาสติก มาสอนนักเรียนในโรงเรียนผู้สูงอายุ ทต.พังโคน สอนการสานตะกร้า กระบาย กระเป๋า

ตะกร้า เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความคงทน แข็งแรง น้ำหนักเบา สะดวกแก่การใช้สอย ดูแลรักษาง่าย ไม่เกิดเชื้อรา สีล้นสวยงาม ตัวผลิตภัณฑ์แฝงไว้ซึ่งงานฝีมือของภูมิปัญญาท้องถิ่น มีรูปแบบที่หลากหลาย สามารถผลิตตามความต้องการของผู้ใช้งาน จากอุปกรณ์วัสดุพลาสติกคุณภาพดี เนื้อละเอียดเหนียว จึงเป็นที่นิยมซื้อเป็นของขวัญของฝาก เป็นของชำร่วย เป็นตะกร้าใส่เงิน เป็นกระเป๋าใส่ของ และที่สำคัญนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริมเพื่อสร้างงาน สร้างรายได้เป็นอาชีพให้แก่ครัวเรือนได้อย่างมั่นคงแท้จริง

4. สรุป

การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนในกะละมัง นับว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งมูลไส้เดือนดินไม่ใช่แค่เป็นเพียงแต่ทางเลือกในการช่วยปรับปรุงดินตามธรรมชาติ มันจะอุดมสมบูรณ์ไปด้วยซากพืช เป็นผลผลิตจากการย่อยของการกินของไส้เดือนดิน มันเป็นเครื่องจักรชนิดหนึ่งของธรรมชาติที่ทำให้ดินเกิดความสมบูรณ์มากที่สุด มันเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ และยังสามารถสร้างเป็นรายได้อีกทางหนึ่งด้วย

5. ประโยชน์

1. ช่วยปรับสภาพดินให้ดีขึ้น โดยทำให้มีการรวมตัวของดินอย่างเหมาะสมตามธรรมชาติ
2. เป็นสารอินทรีย์ 100 %
3. ปลอดภัยสารพิษ
4. ส่งเสริมการเกิดเมื่อดิน
5. เพิ่มปริมาณอินทรีย์วัตถุแก่ดิน
6. เพิ่มช่องว่างในดิน ให้การระบายน้ำและอากาศดียิ่งขึ้น
7. ส่งเสริมความชุ่มชื้นของผิวหน้าดิน ลดการจับตัวเป็นแผ่นแข็งของหน้าดิน
8. หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีกำจัดแมลงและศัตรูพืช

ภาพประกอบกิจกรรม โครงการพัฒนากลุ่มอาชีพจักรสาน



ภาพกิจกรรมโครงการอบรมการทำดอกไม้ประดิษฐ์



ภาพประกอบกิจกรรม ส่งเสริมกลุ่มอาชีพดอกไม้ไปรยทาน



เกอตุล

ภูมิปัญญาชาวบ้าน

“การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน”

1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวสม จอระหงษ์

ที่อยู่ 216 หมู่ที่ 1 ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร หมายเลขโทรศัพท์ 081-0583130

2. ประวัติความเป็นมา

ในสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงในทางที่ตกต่ำลง ถือได้ว่าเป็นยุคข้าวยากหมากแพง สินค้าทั้งอุปโภคบริโภคมีราคาเพิ่มมากขึ้น ประเทศไทยมีสินค้าทางด้านการเกษตรส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ก็มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น โดยเฉพาะปุ๋ยที่เป็นปัจจัยสำคัญในการผลิต ไม่ว่าจะเป็นเคมี ปุ๋ยอินทรีย์ ที่มีการขายทั่วไปในท้องตลาด ดินจึงเกิดแนวคิดที่ว่าไส้เดือนดินเป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่ในดินที่มีความชื้น กินซากพืชซากสัตว์ สารอินทรีย์วัตถุในดินเป็นอาหาร เมื่อจับถ่ายออกมามูลไส้เดือนที่ได้ก็จะมีแร่ธาตุอินทรีย์วัตถุต่างๆ สามารถเป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตของพืชได้

3. การเลี้ยงไส้เดือนเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนดิน

ดินเลี้ยงไส้เดือนดินพันธุ์ AF (African Crawler) ซึ่งสามารถย่อยสลายอินทรีย์วัตถุได้รวดเร็ว เลี้ยงด้วยขี้วัว ซึ่งมีสารอาหารครบถ้วนทำให้ไส้เดือนสามารถผลิตมูลที่มีคุณภาพ สามารถนำไปบำรุงต้นไม้ให้เจริญงอกงามได้เป็นอย่างดี ดินเลี้ยงไส้เดือนเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนในกะละมังกะ ซึ่งมีวิธีทำดังนี้

1. กะละมังสีดำ ความกว้างประมาณ 30 เซนติเมตร
2. ขี้วัวแห้ง เกือบเศษฟางหรือวัสดุที่ปนมากับขี้วัวออกให้เหลือแค่ขี้วัวล้วนๆ
3. ไส้เดือนพันธุ์แอฟริกาที่ใช้เลี้ยงกันทั่วไปประมาณ 3 จีค
4. กากมะพร้าวสับ หรือใบไม้แห้ง (ใบมะขามแห้งๆ, ใบก้ามปู)
5. นำกะละมังไปเจาะรู โดยใช้สว่าน 2 หุน เจาะให้ทั่วกะละมัง เพื่อให้น้ำไหลผ่านออกได้สะดวก
6. นำขี้วัวมาทำการรดน้ำให้ขี้วัวเปียก เพื่อล้างความร้อนของขี้วัวและแก้ออกให้หมด รดน้ำขี้วัวประมาณ 1-2 อาทิตย์ แล้วแต่ความร้อนของขี้วัว
7. นำกากมะพร้าวสับมาผสม ประมาณ 30% ขี้วัว 70% นำมาผสมให้เข้ากัน มะพร้าวสับควรแช่น้ำก่อน เพื่อล้างยางของมะพร้าวออกไป ที่ผสมกากมะพร้าวผสมเพื่อช่วยในการเพิ่มความชื้นให้กับขี้วัวผสมเข้ากัน แล้วนำไปใส่กะละมังประมาณครึ่งกะละมัง
8. ใส่ไส้เดือน 3 จีค ลงบนขี้วัวผสมไว้ในกะละมังแล้วนำไปไว้ในโรงเรือนที่เย็น โดยทำเป็นชั้น ไส้เดือนชอบความชื้นและเย็น รดน้ำให้ความชื้นกับไส้เดือน 3-4 วันต่อครั้ง



กิจกรรมส่งเสริมการเก็บขยะในชุมชน

3.2



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“การแพทย์แผนไทย”

ชื่อ นางเนา โคตรอาษา

ที่อยู่ ๒๘๙ หมู่ ๑ บ้านใหม่ ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร ๔๗๑๖๐

โทร ๐๘๐-๕๕๘๕๔๗๒

การทำลูกประคบสมุนไพร คือ สิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ ที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้นๆ นำมาใช้ในการรักษาหรือเพื่อช่วยในการไหลเวียนของโลหิต ต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาลูกประคบเพื่อประโยชน์ในการดูแลสุขภาพ รวมทั้งมีการนำไปใช้ในธุรกิจร้านนวดสปามากขึ้น

ซึ่ง นางเนา โคตรอาษา ทำลูกสมุนไพร ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิดมาผ่านกระบวนการผลิต และนำมาบดหรือกดประคบตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย เพื่อทำให้กล้ามเนื้อผ่อนคลาย ช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย ซึ่งมักใช้ควบคู่กับการนวดแผนไทย

นวดแผนไทยก็อีกศาสตร์หนึ่งที่นางเนา โคตรอาษา ทำเป็นอาชีพหลักอีกทางหนึ่ง เสริมจากการทำลูกประคบขาย

โครงการอบรมทำลูกประคบ ยาหม่อง ยาต้มสมุนไพร



ภาพแม่จ๋า (ร่างทรง) ประกอบพิธีศักดิ์สิทธิ์

งานประเพณีบวงสรวงศาลเจ้าปู่ทองแดง



เทศกาลผลไม้และผลิตภัณฑ์

5.1.1



ภาพถ่ายร้านไก่ย่างพังโคน



(๒๐๙๗๖๖)

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“ไอศกรีมกะทิสดโบราณ”

1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวหวัง ไม้สน

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

2. ประวัติความเป็นมา

เริ่มแรกคุณพ่อเป็นผู้ประกอบอาชีพทำไอศกรีมกะทิสดโบราณขายก่อน เมื่อประมาณ 30 ปีแล้วเห็นจะได้ ในสมัยก่อนยังไม่มีเครื่องมือเครื่องใช้ที่เป็นไฟฟ้า ไม่มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นดังไอศกรีม ต้องอาศัยแรงคนปั่นดังไอศกรีมกว่าจะเป็นตัวไอศกรีมก็ต้องใช้แรงกำลังอย่างมากมาย ผลการผลิตก็จะได้น้อยมาก คุณสมหวังช่วยคุณพ่อทำไอศกรีมตั้งแต่ยังเด็ก ซึ่งต่อมากุณพ้อมีอายุมากขึ้นทำไมไหว คุณสมหวังจึงได้ดำเนินการผลิตไอศกรีมขายแทนคุณพ่อจนถึงปัจจุบันนี้ คุณสมหวังบอกว่าสมัยนี้เครื่องทุ่นแรงมากกว่าในสมัยก่อน มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นดังไอศกรีม ทำให้ผลิตได้มากขึ้นทันต่อความต้องการของลูกค้า ที่มีทั้งสั่งจองเป็นดังเพื่อนำไปเลี้ยงแขกในงานต่างๆ และคุณสมหวังกับสามีก็จะปั่นไอศกรีมกะทิสด เพื่อนำไปขายตามสถานที่ต่างๆ อีกด้วยเช่นกัน

3. ส่วนผสมของไอศกรีมกะทิสดโบราณ

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

4. ส่วนประกอบของไอศกรีมกะทิสดโบราณ

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



“ไก่ย่างฟังโคน เป็นภูมิปัญญาของคนฟังโคนในการประกอบอาหารพื้นบ้าน ทำง่าย ขายคล่อง เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของอำเภอฟังโคน ทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย จำนวนมาก ต้นทุนต่ำ ถ้าใครพออยู่ได้รับประทานได้กับทุกเพศทุกวัยรับประทานกับข้าวเหนียวอร่อย ราคาตัวละ 60-80 บาท หาชื่อเป็นของฝากและรับประทานได้ที่อำเภอฟังโคน

ไก่ย่างเป็นอาหารพื้นเมืองสำคัญอย่างหนึ่งของชุมชนภาคอีสาน ยิ่งรับประทานกับข้าวเหนียวหนึ่งจะง่ายในการพกพาและรับประทาน จึงเป็นที่นิยมของผู้เดินทางไกล หากจะรับประทานอาหารให้เร็ว ฟังโคนเป็นชุมทาง จากสี่แยกสองวาสามารถเดินทาง ไป – มา ได้รอบทิศ ทิศเหนือไปจดแม่น้ำโขงที่บึงกาฬ และทิศตะวันตกไปจนถึงอุดรธานี และหนองคาย ฯลฯ ฟังโคนมีโอกาสได้ต้อนรับผู้เดินทางไกลผ่านฟังโคนทุกเมื่อเชิวัน แต่ละวันก็หลายเที่ยวหลายกลุ่มหลายพวก สิ่งหนึ่งที่ฟังโคนต้อนรับผู้เดินทาง-ผู้ผ่านทาง คือไก่ย่าง ประกอบกับไก่ย่างของชาวฟังโคนได้พัฒนามานาน มีสูตรเฉพาะถิ่นเลือกไก่ที่เหมาะสม สดสะอาด ขนาดพอดี ฯลฯ แม้แต่ถ่านที่ใช้ย่างไก่ก็เป็นถ่านไม้ที่เลือกใช้เฉพาะถิ่น ที่ให้ความร้อนพอดี มีขี้เถ้าพอดีและไม่ดับง่าย ง่ายไปออกมาเป็นไก่ย่างที่สุกทั้งตัวพอดี ไม่สุก ๆ ดิบ ๆ หรือสุกจนไหม้เกรียม

“ปัญหา”
ไก่ย่างอร่อยที่สุดในโลก

ไก่ย่างฟังโคน



ไก่ย่างนากิน

ชาวฟังโคนขายไก่ย่างตั้งแต่เป็นร้านค้าแผงลอยไปจนถึงร้านอาหาร ภัตตาคาร จนเป็นที่รู้จักกันไปทั่ว

“ฟังโคนต้องไม่ไ่ย่าง”

หรือ

“ไก่ย่างดีต้องที่ฟังโคน”

ไก่ย่างจึงเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของอำเภอฟังโคน อีกทั้งยังมีของอร่อยๆอีกมากมายไม่ว่าจะเป็นไข่เป้ง หมก เครื่องในไก่กรสชาติอร่อยจริงๆ

ลำดับ	จังหวัด	อำเภอ
1	สกลนคร	พังโคน
2	สกลนคร	พังโคน
3	สกลนคร	พังโคน
4	สกลนคร	พังโคน
5	สกลนคร	พังโคน
6	สกลนคร	พังโคน
7	สกลนคร	พังโคน
8	สกลนคร	พังโคน
9	สกลนคร	พังโคน

อปท.	ปีงบประมาณ	ชื่อโครงการ/กิจกรรม
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	ประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษา
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	ประเพณีบุญกฐิน
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	ประเพณีวันสงกรานต์
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	ประเพณีบุญมหาชาติและบุญบั้งไฟ
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	โครงการทำลูกประคบ
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	จักสานพลาสติก
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	เลี้ยงไส้เดือน
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม
เทศบาลตำบลพังโคน	2567	ไอศกรีมสูตรโบราณ

ช่องทางการติดต่อ/			
สถานที่ตั้ง	ละติจูด	ลองจิจูด	ชื่อเจ้าของ
			เทศบาลตำบลพังโคน
			เทศบาลตำบลพังโคน
			เทศบาลตำบลพังโคน
			เทศบาลตำบลพังโคน
			นางเนา โคตรอาษา
			นางกมลวรรณ เชษฐ์สุราษฎร์
			นายจรัส จองระหงษ์
			นางสนม จองระหงษ์
			นางสมหวัง ไผ่สน

การสืบค้นเพื่อการเรียนรู้

เบอร์โทรศัพท์ที่ใช้ในการติดต่อ	ชื่อผู้ประสานงาน	เบอร์โทรศัพท์ที่ใช้ในการติดต่อ
042-771-297		
042-771-297		
042-771-297		
042-771-297		
080-598-5472	นางธัญพร อ่อนสุระทุม	089-112-9514
092-365-1978	นางธัญพร อ่อนสุระทุม	093-419-3295
081-058-3130	นายปรีชา มายูร	083-669-6233
096-956-0194	นายปรีชา มาญยูร	083-669-6233
089-937-4529	นายปรีชา มายูร	083-669-6233

[illegible]

การติดต่อออนไลน์

[illegible]

[illegible]

รายงานข้อมูลศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรมท้องถิ่น

ตั้งแต่วันที่	ถึงวันที่	ความเกี่ยวข้องของโครงการ/ กิจกรรม	
			ระบุศาสนา
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	

[illegible]

[illegible]

ภูมิปัญญาท้องถิ่น		ประเภทของการถ่ายทอดภูมิปัญญา	
ระดับของภูมิปัญญาท้องถิ่น	สาขาของภูมิปัญญาท้องถิ่น	บุคคล	สถานที่
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	การแพทย์ไทย	การแพทย์ไทย	รร.ผู้สูงอายุ
ภูมิปัญญาชาวบ้าน	หัตถกรรม	หัตถกรรม	รร.ผู้สูงอายุ
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	การจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม	การจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม	
ภูมิปัญญาชาวบ้าน	เกษตรกรรม	เกษตรกรรม	
ภูมิปัญญาชาวบ้าน	อื่นๆ ระบุ ไชยครีมีกะทิ สูตรโบราณ	อื่นๆ	

[illegible]

		งบประมาณที่ใช้ในการ ดำเนินการ (บาท)	แหล่งงบประมาณ
ค่าใช้จ่ายในการเผยแพร่	ไม่มีการเผยแพร่		
		50,000.00	เทศบัญญัติงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
		0.00	นอกงบประมาณ
		100,000.00	เทศบัญญัติงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
		300,000.00	เทศบัญญัติงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
		500.00	ส่วนตัว
		500.00	ส่วนตัว
		500.00	ส่วนตัว
		500.00	ส่วนตัว
		500.00	ส่วนตัว

ข้อมูล ณ วั				
จำนวนคนที่เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม			ช่วงอายุผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจ	
บุคลากรภาครัฐ/ รัฐวิสาหกิจ (คน)	บุคลากรภาคเอกชน/ ประชาสังคม (คน)	ประชาชนทั่วไป (คน)	เด็ก/เยาวชน (อายุไม่ เกิน 25 ปีบริบูรณ์) (คน)	ประชาชนทั่วไป (อายุ 25-60 ปีบริบูรณ์) (คน)
500	100	1000		
		1000		
			100	100
100	100	2000		

[illegible]