

เงื่อนไขการค้นหา

จังหวัด	สกลนคร	อำเภอ	พังโคน
อปท.	เทศบาลตำบลพังโคน	ชื่อวัฒนธรรม	<input type="text"/>

ออกรายงาน

ลำดับ	จังหวัด	อำเภอ	อปท.	ชื่อ	ศาสนา	ศิลปะ	วัฒนธรรม	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
1	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	ไอคริมสูตรโบราณ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	โครงการทำลูกประคบ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	เลี้ยงไส้เดือน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	จักสานพลาสติก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	ประเพณีบุญกฐิน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	ประเพณีวันสงกรานต์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	ประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษา	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	สกลนคร	พังโคน	เทศบาลตำบลพังโคน	ประเพณีบุญมหาชาติและบุญบังไฟ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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 เขษุ์สุราษฎร์
			นายจรัส จองระหงษ์
			นางสนม จองระหงษ์
			นางสมหวัง ไม้สน

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 มายูร	083-669-6233
089-937-4529	นายปรีชา มายูร	083-669-6233



---

---

---

การติดต่อออนไลน์

IG	Fax	Line



รายงานข้อมูลศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรมท้องถิ่น

ตั้งแต่วันที่	ถึงวันที่	ความเกี่ยวข้องของโครงการ/ กิจกรรม	ระบุศาสนา
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
		ภูมิปัญญาท้องถิ่น	



อาชีพปศุสัตว์การเลี้ยงไก่พื้นเมือง ชุมชนบ้านใหม่



ศูนย์การศึกษานานาชาติเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นในชุมชน



ภาพกิจกรรมโครงการอบรมการจักสานจากพลาสติก



## ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ช.อ.ก.พ.พ.

## “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 แต่มีสีส้ม สดสวยที่ สวยงามและคงทนมาทำการสาน ซึ่งการใช้เส้นพลาสติก สามารถทำได้ง่ายกว่า เพราะมีความอ่อนนุ่ม เหนียว ยืดหยุ่นได้ดี สามารถหักพับได้ วัสดุมีความคงทน ทำให้สานได้ง่ายและรวดเร็ว

ชุมชนบ้านโพธิ์ชัย เทศบาลตำบลพังโคน ได้งบประมาณจากสำนักงานพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์จังหวัดสกลนคร จึงได้เรียนเชิญวิทยากร คือ นางจันทอน โสมชัย ครูจิตอาสาโรงเรียนผู้สูงอายุ ทด.พังโคน เพราะท่านชำนาญการสานเส้นพลาสติก มาสอนนักเรียนในโรงเรียนผู้สูงอายุ ทด.พังโคน สอนการสานตะกร้า กระจาด กระเป่า

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

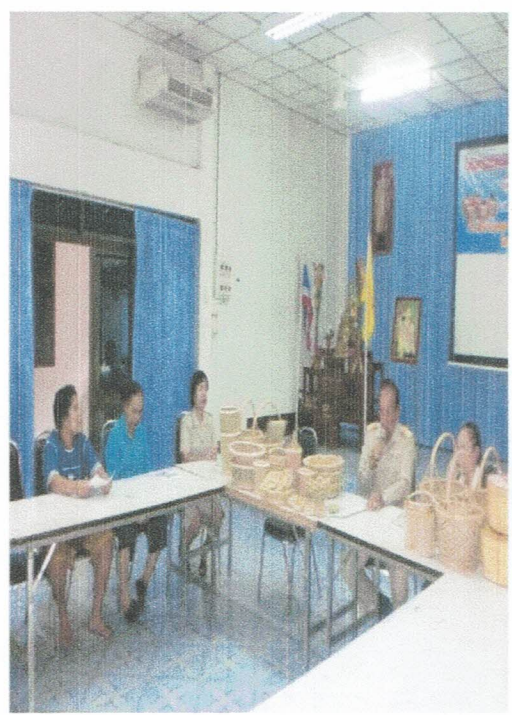
#### 4. สรุป

การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนในกะละมัง นับว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งมูลไส้เดือนดินไม่ใช่แค่เป็นเพียงแต่ทางเลือกในการช่วยปรับปรุงดินตามธรรมชาติ มันจะอุดมสมบูรณ์ไปด้วยซากพืช เป็นผลผลิตจากการย่อยของการกินของไส้เดือนดิน มันเป็นเครื่องจักรชนิดหนึ่งของธรรมชาติที่ทำให้ดินเกิดความสมบูรณ์มากที่สุด มันเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ และยังสามารถสร้างเป็นรายได้อีกทางหนึ่งด้วย

#### 5. ประโยชน์

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

# ภาพประกอบกิจกรรม โครงการพัฒนากลุ่มอาชีพจักรสาน



### ภาพกิจกรรมโครงการอบรมการทำดอกไม้ประดิษฐ์



# ภาพประกอบกิจกรรม ส่งเสริมกลุ่มอาชีพดอกไม้ไปรยทาน



เกษตร

## ภูมิปัญญาชาวบ้าน

## “การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน”

## 1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวนงนิจ จงระหงษ์

ที่อยู่ 216 หมู่ที่ 1 ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร หมายเลขโทรศัพท์ 081-0583130

## 2. ประวัติความเป็นมา

ในสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงในทางที่ตกต่ำลง ถือได้ว่าเป็นยุคข้าวยากหมากแพง สินค้าทั้งอุปโภคบริโภคมีราคาเพิ่มมากขึ้น ประเทศไทยมีสินค้าทางด้านเกษตรส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ก็มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น โดยเฉพาะปุ๋ยที่เป็นปัจจัยสำคัญในการผลิต ไม่ว่าจะเป็นเคมี ปุ๋ยอินทรีย์ ที่มีการขายทั่วไปในท้องตลาด ดิฉันจึงเกิดแนวคิดว่าไส้เดือนดินเป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่ในดินที่มีความชื้น กินซากพืชซากสัตว์ สารอินทรีย์วัตถุในดินเป็นอาหาร เมื่อขับถ่ายออกมามูลไส้เดือนที่ได้ก็จะมีแร่ธาตุอินทรีย์วัตถุต่างๆ สามารถเป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตของพืชได้

## 3. การเลี้ยงไส้เดือนเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนดิน

ดิฉันเลี้ยงไส้เดือนดินพันธุ์ AF (African Crawler) ซึ่งสามารถย่อยสลายอินทรีย์วัตถุได้รวดเร็ว เลี้ยงด้วยขี้วัว ซึ่งมีสารอาหารครบถ้วนทำให้ไส้เดือนสามารถผลิตมูลที่มีคุณภาพ สามารถนำไปบำรุงต้นไม้ให้เจริญงอกงามได้เป็นอย่างดี ดิฉันเลี้ยงไส้เดือนเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนในกะละมังกะ ซึ่งวิธีทำดังนี้

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





### ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### “การแพทย์แผนไทย”

ชื่อ นางเนา โคตรอาษา

ที่อยู่ ๒๘๙ หมู่ ๑ บ้านใหม่ ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร ๔๗๑๖๐

โทร ๐๘๐-๕๕๘๕๔๗๑

การทำลูกประคบสมุนไพร คือ สิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ ที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้นๆ นำมาใช้ในการรักษาหรือเพื่อช่วยในการไหลเวียนของโลหิต ต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาลูกประคบเพื่อประโยชน์ในการดูแลสุขภาพสุขภาพ รวมทั้งมีการนำไปใช้ในธุรกิจร้านนวดสปาเพิ่มขึ้น

ซึ่ง นางเนา โคตรอาษา ทำลูกสมุนไพร ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิดมาผ่านกระบวนการผลิต และนำมาบดหรือกดประคบตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย เพื่อทำให้กล้ามเนื้อผ่อนคลาย ช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย ซึ่งมักใช้ควบคู่กับการนวดแผนไทย

นวดแผนไทยก็อีกศาสตร์หนึ่งที่นางเนา โคตรอาษา ทำเป็นอาชีพหลักอีกทางหนึ่ง เสริมจากการทำลูกประคบขาย

# โครงการอบรมทำลูกประคบ ยาหม่อง ยาตมสมุนไพร



ภาพแม่จ๋า (ร่างทรง) ประกอบพิธีศักดิ์สิทธิ์

งานประเพณีบวงสรวงศาลเจ้าปู่ทองแดง



ภาคกลางนพหุศิลปวัฒนธรรม



ภาพถ่ายร้านไก่ย่างพังโคน



( ๒๐๙๙๖๖ )

ภูมิปัญญาท้องถิ่น  
“ไอศกรีมกะทิสดโบราณ”

1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวหวัง ไม้สน

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

2. ประวัติความเป็นมา

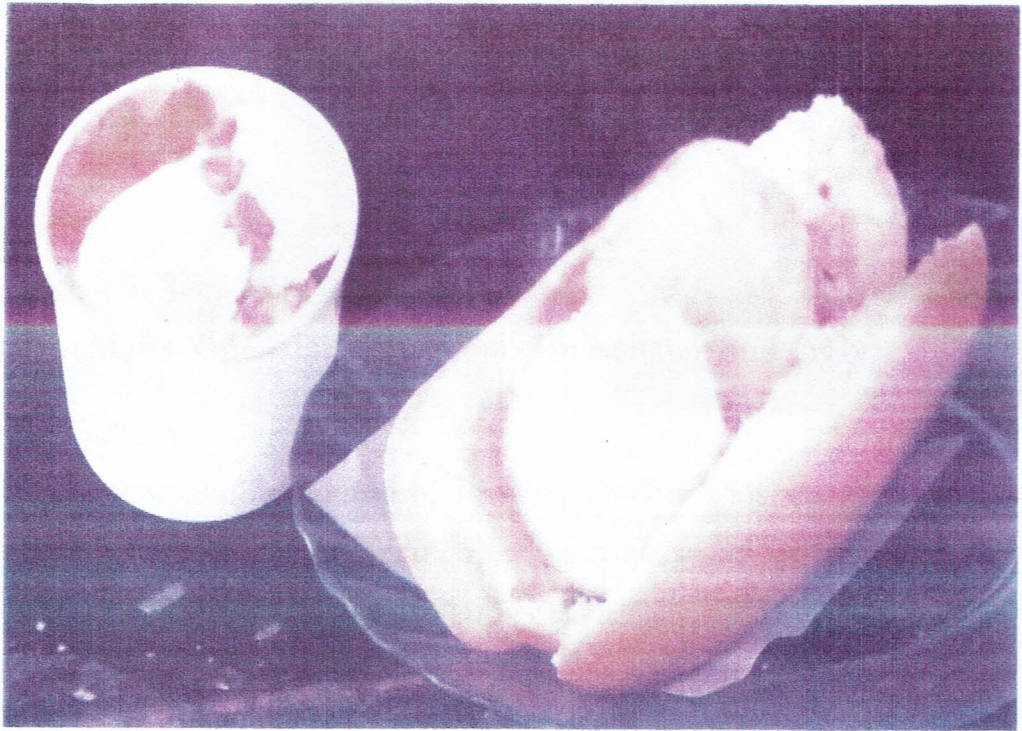
เริ่มแรกคุณพ่อเป็นผู้ประกอบอาชีพทำไอศกรีมกะทิสดโบราณขายก่อน เมื่อประมาณ 30 ปีแล้วเห็นจะได้ ในสมัยก่อนยังไม่มีเครื่องมือเครื่องใช้ที่เป็นไฟฟ้า ไม่มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นตั้งไอศกรีม ต้องอาศัยแรงคนปั่นตั้งไอศกรีมกว่าจะเป็นตัวไอศกรีมก็ต้องใช้แรงกำลังอย่างมากมาย ผลการผลิตก็จะได้น้อยมาก คุณสมหวังช่วยคุณพ่อทำไอศกรีมตั้งแต่ยังเด็ก ซึ่งต่อมากุณพ้อมีอายุมากขึ้นทำไม่ไหว คุณสมหวังจึงได้ดำเนินการผลิตไอศกรีมขายแทนคุณพ่อกันจนถึงปัจจุบันนี้ คุณสมหวังบอกว่าสมัยนี้เครื่องทุ่นแรงมากกว่าในสมัยก่อน มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นตั้งไอศกรีม ทำให้ผลิตได้มากขึ้นทันต่อความต้องการของลูกค้า ที่มีทั้งสั่งจองเป็นตั้งเพื่อนำไปเลี้ยงแขกในงานต่างๆ และคุณสมหวังกับสามีก็จะปั่น ไอศกรีมกะทิสด 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



ไก่ย่างฟังโค่น เป็นภูมิปัญญาของคนฟังโค่นใน การประกอบอาหารพื้นบ้าน ทำง่าย ขายคล่อง เป็น อาหารที่ขึ้นชื่อของอำเภอฟังโค่น ทำรายได้ดีให้กับ ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย จำนวนมาก ต้นทุน ต่ำ กำไรพอกอยู่ได้รับประทานได้กับทุกเพศทุกวัย รับประทานกับข้าวเหนียวอร่อย ราคาตัวละ 60-80 บาท หาซื้อเป็นของฝากและรับประทานได้ที่อำเภอฟังโค่น

ไก่ย่างเป็นอาหารพื้นเมืองสำคัญอย่างหนึ่งของ ชุมชนภาคอีสาน ยิ่งรับประทานกับข้าวเหนียวหนึ่งจะง่าย ในการพกพาและรับประทาน จึงเป็นที่นิยมของผู้เดิน ทางไกล หากจะรับประทานให้เร็ว ฟังโค่นเป็นชุม ทาง จากสี่แยกสองวงสามารถเดินทาง ไป - มา ได้รอบ ทิศ ทิศเหนือไปจุดแม่น้ำโขงที่บึงกาฬ และทิศตะวันตก ไปจนถึงอุดรธานี และหนองคาย ฯลฯ ฟังโค่นมีโอกาสได้ ต้อนรับผู้เดินทางไกลผ่านฟังโค่นทุกเมื่อเชิวัน แต่ละวัน ก็หลายเที่ยวหลายกลุ่มหลายพวก สิ่งหนึ่งที่ฟังโค่น ต้อนรับผู้เดินทาง-ผู้ผ่านทาง คือไก่ย่าง ประกอบกับไก่ ย่างของชาวฟังโค่นได้พัฒนามานาน มีสูตรเฉพาะถิ่น เลือกไก่ที่เหมาะสม สดสะอาด หนาพอดี ฯลฯ แม้แต่ ถิ่นที่ใช้ย่างไก่ก็เป็นถ่านไม้ที่เลือกใช้เฉพาะถิ่น ที่ให้ ความร้อนพอดี มีซี่เกาพอดีและไม่ดับง่าย ย่างไก่ออกมา เป็นไก่ย่างที่สุกทั้งตัวพอดี ไม่สุก ๆ ดิบ ๆ หรือสุกจนไหม้ เกรียม

# ไก่ย่างน้ำกิน

ชาวฟังโค่นขายไก่ย่างตั้งแต่เป็นร้านค้าแผงลอย ไปจนถึงร้านอาหาร ภัตตาคาร จนเป็นที่รู้จักกันทั่วไปว่า

“ฟังโค่นต้องมีไก่ย่าง”

หรือ

“ไก่ย่างดีต้องที่ฟังโค่น”

ไก่ย่างจึงเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของอำเภอฟังโค่น อีกทั้งยังมีของอร่อยๆอีกมากมายไม่ว่าจะเป็นไข่เป็้ง หมก เครื่องในไก่กรสชาติอร่อยจริงๆ

“เรื่องนี้มี”  
ไก่ย่างอร่อยที่สุดในโลก

## ไก่ย่างฟังโค่น

