

การประชาสัมพันธ์เผยแพร่

กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทยเรื่อง ขนมสาकुตัน และขนมกล้วยบวชชี

- เพจ FACEBOOK กลุ่มตรวจสอบภายใน

กลุ่มตรวจสอบภายใน สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา
เผยแพร่โดย Fai Suchada · 8 นาที ·

🌟 **กลุ่มตรวจสอบภายใน**
👤 **ขอประชาสัมพันธ์ : กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทยเรื่อง ขนมสาकुตัน และขนมกล้วยบวชชี**

กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทย เรื่อง ขนมสาकुตัน

สาकुตัน เป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานของไทย

- เป็นที่กระแสวิพากษ์วิจารณ์ในชุมชน
- ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ คือ ธัญพืช

เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการนำเมล็ดธัญพืชมาแปรรูปเป็นอาหาร

- เพื่อใช้ในการใช้ชงชาหรือเครื่องดื่ม
- วัตถุดิบหลักคือธัญพืช

วัตถุดิบ

- สาขุตัน (เมล็ดสาขุตัน) 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลปึก หรือน้ำตาลทราย 3-4 กิโลกรัม
- กาก 1 กิโลกรัม
- กล้วยตากแห้ง

ในกระบวนการทำขนมสาकुตัน มีขั้นตอนที่สำคัญได้แก่ การนำเมล็ดสาขุตันมาล้างและทำความสะอาด การนำเมล็ดสาขุตันไปคั่วให้สุก การนำเมล็ดสาขุตันที่คั่วสุกแล้วไปบดให้ละเอียด การนำเมล็ดสาขุตันที่บดแล้วไปผสมกับน้ำตาลปึกและกาก การนำส่วนผสมที่ได้ไปนึ่งให้สุก การนำขนมสาकुตันที่นึ่งสุกแล้วไปใส่ในถ้วยหรือถ้วยตวง

จากหลายเสียงชื่นชมในคุณค่า (ทั้งแบบงานที่ใส่ในชาหรือใส่ในเครื่องดื่ม) วัตถุดิบหลักคือ ธัญพืช การนำเมล็ดสาขุตันมาล้างและทำความสะอาด การนำเมล็ดสาขุตันไปคั่วให้สุก การนำเมล็ดสาขุตันที่คั่วสุกแล้วไปบดให้ละเอียด การนำเมล็ดสาขุตันที่บดแล้วไปผสมกับน้ำตาลปึกและกาก การนำส่วนผสมที่ได้ไปนึ่งให้สุก การนำขนมสาकुตันที่นึ่งสุกแล้วไปใส่ในถ้วยหรือถ้วยตวง

กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทย เรื่อง ขนมกล้วยบวชชี

กล้วยบวชชี เป็นขนมหวานพื้นบ้านภาคอีสานที่มีรสชาติอร่อย

ในวัฒนธรรมของประเทศไทย โดยเฉพาะใน ภาคกลาง ขึ้นเป็นต้นกำเนิดถึงขนมกล้วยบวชชี

วัตถุดิบ

- กล้วยน้ำว้าสุกแช่เย็น 6-8 ลูก
- กาก 500 กรัม
- น้ำตาลทราย 3-4 กิโลกรัม
- กล้วยตาก 1 กิโลกรัม
- ใบตอง 1-2 ใบ (สำหรับห่อ)

จากหลายเสียงชื่นชมในคุณค่า (ทั้งแบบงานที่ใส่ในชาหรือใส่ในเครื่องดื่ม) วัตถุดิบหลักคือ ธัญพืช การนำเมล็ดสาขุตันมาล้างและทำความสะอาด การนำเมล็ดสาขุตันไปคั่วให้สุก การนำเมล็ดสาขุตันที่คั่วสุกแล้วไปบดให้ละเอียด การนำเมล็ดสาขุตันที่บดแล้วไปผสมกับน้ำตาลปึกและกาก การนำส่วนผสมที่ได้ไปนึ่งให้สุก การนำขนมสาकुตันที่นึ่งสุกแล้วไปใส่ในถ้วยหรือถ้วยตวง

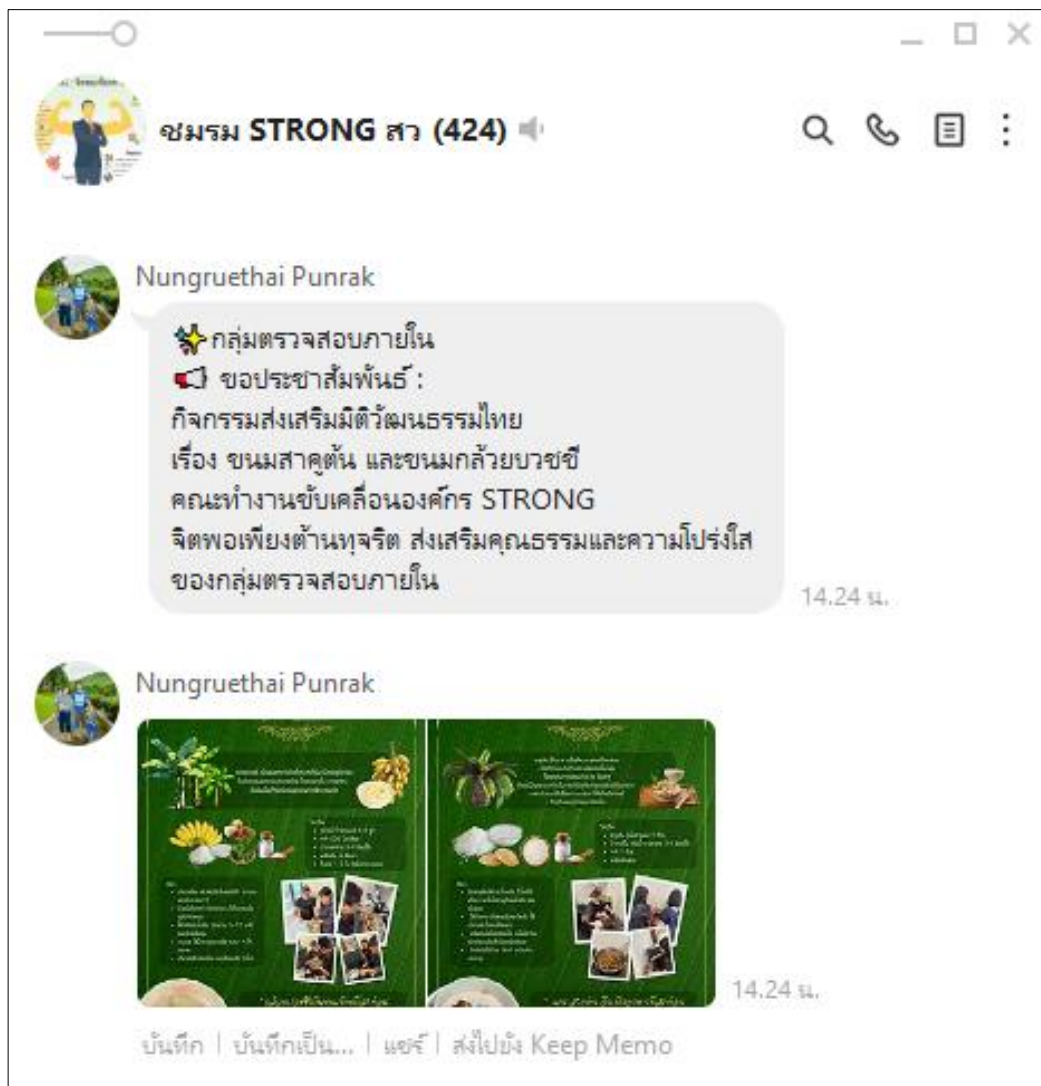
"เมนู สาकुตัน จึงเป็นอาหารที่สร้างภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของไทย โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารของภาคอีสาน"

"กล้วยบวชชีเป็นขนมไทยที่สร้างภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบพื้นบ้านของตัวเองอย่างเรียบง่ายแต่มีคุณค่า"

- LINE กลุ่มตรวจสอบภายใน

The screenshot shows a LINE group chat interface. At the top, the group name is "ตรวจสอบ (12)" with a speaker icon and a search icon. Below the group name, there is a message from "Nungruethai Punrak" with a profile picture of a person in a blue shirt. The message text is: "🌟 กลุ่มตรวจสอบภายใน ขอประชาสัมพันธ์ : กิจกรรมส่งเสริมมีตัววัฒนธรรมไทย เรื่อง ขนมหาคุดั่น และขนมหกั้วบวชชี คณะทำงานขับเคลื่อนองค์กร STRONG จิตพอเพียงต้านทุจริต ส่งเสริมคุณธรรมและความโปร่งใส ของกลุ่มตรวจสอบภายใน". To the right of the message is a timestamp "14.24 น.". Below the message is another message from "Nungruethai Punrak" with the same profile picture. This message contains two side-by-side images of informational posters. Each poster features a green background with text in Thai, images of traditional Thai food (kud-dan and kua-bua-chi), and small photos of people. Below the posters is a timestamp "14.24 น.". At the bottom of the chat, there is a navigation bar with the text "บันทึก | บันทึกเป็น... | แชร์ | ส่งไปยัง Keep Memo".

- LINE ชมรม STRONG



- เพจ FACEBOOK ชมรม STRONG จิตพอเพียงต้านทุจริต ข้าราชการ สว.

ชมรม Strong จิตพอเพียงต้านทุจริต ข้าราชการ สว.
10 นาที

กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทย เรื่อง ขนมอาคัจฉ์

อาคัจฉ์ เป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน
- มีส่วนผสมที่ล้วนเป็นสมุนไพร
ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ คือ ข้าว
เป็นวัตถุดิบหลักในการทำมาประกอบอาหาร
- แสดงให้เห็นถึงการผสมผสานวิถีชีวิต
- วัตถุดิบที่ปลูกในสวน

กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทย เรื่อง ขนมกล้วย

กล้วยน้ำว้า เป็นผลไม้ที่ปลูกง่ายและรับประทานได้
ไม่เพียงแต่กล้วยน้ำว้าเท่านั้น กล้วยหอม
กล้วยสุพรรณ กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง
ไม่เว้นแม้แต่กล้วยตานีและกล้วยฉาบ

วัตถุดิบ

- ข้าวสุก (เม็ดสวย) 1 ถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ หรือน้ำตาลทราย 3-4
- กะทิ 1 ถ้วย
- เกลือเล็กน้อย

วัตถุดิบ

- กล้วยน้ำว้าสุกพอดี 6-8 ลูก
- กะทิ 500 มิลลิกรัม
- น้ำตาลทราย 3-4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
- ใบตอง 1-2 ใบ (สำหรับห่อ)

ขนมอาคัจฉ์มีต้นกำเนิด ชิมไม่ใ้
คือ จากภูมิปัญญาชาวบ้าน คน
อีสาน
ใช้ข้าวเหนียวสุกโดยใส่ ไข่
น้ำตาลปี๊บและกะทิ
ส่วนผสมใส่กะทิไป คนให้เข้ากัน
แล้วปั้นเป็นก้อนแล้วตั้งไฟ
สักพักให้สุก ใส่น้ำตาลปี๊บ
รสหวาน

กล้วยน้ำว้า เป็นผลไม้ที่ปลูกง่ายและรับประทานได้
ไม่เพียงแต่กล้วยน้ำว้าเท่านั้น กล้วยหอม
กล้วยสุพรรณ กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง
ไม่เว้นแม้แต่กล้วยตานีและกล้วยฉาบ

กล้วยน้ำว้า เป็นผลไม้ที่ปลูกง่ายและรับประทานได้
ไม่เพียงแต่กล้วยน้ำว้าเท่านั้น กล้วยหอม
กล้วยสุพรรณ กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง
ไม่เว้นแม้แต่กล้วยตานีและกล้วยฉาบ

**"เมนู อาคัจฉ์ จึงเป็นอาหารที่สะท้อน
ภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของไทย
โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารของภาค
อีสาน"**

**"กล้วยน้ำว้าเป็นผลไม้ที่ปลูกง่ายและรับประทานได้
ไม่เพียงแต่กล้วยน้ำว้าเท่านั้น กล้วยหอม
กล้วยสุพรรณ กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง
ไม่เว้นแม้แต่กล้วยตานีและกล้วยฉาบ"**

กลุ่มตรวจสอบภายใน สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา
เผยแพร่โดย Fai Suchada · 22 นาที

🌟 **กลุ่มตรวจสอบภายใน**
📌 **ขอประชาสัมพันธ์ : กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทย... ดูเพิ่มเติม**



หน้าแรก
เกี่ยวกับเรา
สาระความรู้
สื่อคุณธรรม
ถาม-ตอบ
สืบค้นคำจริยธรรม
ติดต่อเรา



กิจกรรมคุณธรรม



กิจกรรมเฉลิมฉลองวันมหามงคลครบรอบ 100 ปี องค์การคุณธรรม

กลุ่มตรวจสอบภายใน (สว.) ขอประชาสัมพันธ์ : กิจกรรมส่งเสริมวัฒนธรรมไทย



สำนักกรรมการ 3 (สว.) ขับเคลื่อนองค์กรคุณธรรมด้วยมีวัฒนธรรมไทย



สำนักการประชุม (สว.) ขอประชาสัมพันธ์แบบรายงานบทกวีและกำหนดคุณธรรม



ประจำสำนักกรรมการ 3

ด้านการปฏิบัติงานที่ฝ่ายเลขานุการ คณะกรรมการดำเนินการประชุม ประจำเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2569



สำนักกรรมการ 3 (สว.) ขอเผยแพร่ประชาสัมพันธ์คู่มือการปฏิบัติงานของ

สำนักกรรมการ 3 (สว.) ขอเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ รายงาน เรื่อง "การ

อ่านทั้งหมด