

แบบฟอร์มการเขียนเค้าโครงของโครงการคอมพิวเตอร์

- 1.ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาสื่อเพื่อภูมิปัญญาท้องถิ่นอุทัยธานี
- 2.ประเภทโครงการ โครงการเกี่ยวกับสิ่งประดิษฐ์และการพัฒนา
- 3.ชื่อผู้จัดทำ

1.นลินทิพย์เรืองชัย เลขที่16

2.วันชัยพร แป้นทอง เลขที่22

3.สุชานันท์ อภิสิตานนท์ เลขที่24

4.จินตนา นิลนารถ เลขที่29

5.นริรัตน์ตระกูลทวี เลขที่31

6.สุวพิชญ์สุขใจ เลขที่36

4.ครูที่ปรึกษาโครงการ ครูฉัตรชัย นาคทอง

5.ครูที่ปรึกษาร่วม -

6.ระยะเวลาดำเนินงาน 10 สัปดาห์

7.แนวคิด ที่มา และความสำคัญ

ภูมิปัญญาเป็นพื้นความรู้ของประชาชนในสังคมที่เป็นที่รับรู้และเข้าใจร่วมกัน ซึ่งมีชื่อเรียก ที่แตกต่างกัน อาทิ ภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาชุมชน แต่โดยรวมแล้วภูมิปัญญา เป็นสิ่งที่สั่งสมมาจากความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ ผสมกับความนิยมในการหยั่งรู้ อย่างลุ่มลึกบน ฐานของความรู้ เพื่อปรับเปลี่ยนสภาพแวดล้อม ทรัพยากร และองค์ความรู้ที่มีอยู่ ได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับบริบทและความเปลี่ยนแปลง ถือว่า “ภูมิปัญญา” เป็นทุนทาง วัฒนธรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่งของมนุษย์ (ชวน เพชรแก้ว, 2547 : 14 - 23) ที่มีคุณค่าและนำไปสู่ การสร้างมูลค่าด้วยการใช้ภูมิปัญญาเป็นฐานในการพัฒนาสังคม การที่ภูมิปัญญาเป็น บริบทที่สำคัญบริบทหนึ่งของวัฒนธรรมที่แสดงและบ่งชี้ถึง ความมีอารยธรรมและความยั่งยืนมาอย่างยาวนานของ ชนชาติ เพราะภูมิปัญญาสะท้อนให้เห็นถึง ความสามารถในการแก้ไขปัญหาของสมาชิกในชุมชนหรือสังคมหนึ่ง ๆ เพื่อให้เกิดการดำรงชีวิต อย่างสันติสุข สำหรับ ภูมิปัญญาไทยนั้นได้รับการถ่ายทอดและสั่งสมมาจากหลายพื้นที่ (ณัฐวุฒิ ทรัพย์อุปถัมภ์, 2558 : 3) จึงทำให้ประเทศไทยเป็นสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและชาติพันธุ์ ที่แม้แต่ในชุมชนเดียวกันยังมีความหลากหลายและแตกต่างกันไปตามบริบทของพื้นที่

พัฒนาสื่อเพื่อภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นสิ่งที่ภูมิปัญญาไทยมีความเด่นชัดในเรื่องของการยอมรับนับถือ และให้ความสำคัญแก่คน สังคม และธรรมชาติอย่างยิ่ง มีเครื่องชี้ที่แสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจนมากมาย เช่น ประเพณีไทย ๑๒ เดือน ตลอดทั้งปี ล้วนเคารพคุณค่าของธรรมชาติ ได้แก่ ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีลอยกระทง เป็นต้น ประเพณีสงกรานต์เป็นประเพณีที่ทำใน ฤดูร้อนซึ่งมีอากาศร้อน ทำให้ต้องการความเย็น จึงมีการรดน้ำดำหัว ทำความสะอาดบ้านเรือน และธรรมชาติสิ่งแวดล้อม มีการแห่นางสงกรานต์ การทำนายฝนว่าจะตกมากหรือน้อยในแต่ละปี ส่วนประเพณีลอยกระทง คุณค่าอยู่ที่การบูชา ระลึกถึงบุญคุณของน้ำ ที่หล่อเลี้ยงชีวิตของ คน พืช และสัตว์ ให้ได้ใช้ทั้งบริ โภคและอุป โภค ในวันลอยกระทง คนจึงทำความสะอาดแม่น้ำ ลำธาร บูชาแม่น้ำจากตัวอย่างข้างต้น ล้วนเป็น ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติ ทั้งสิ้น

ดังนั้นการโครงการพัฒนาสื่อเพื่อภูมิปัญญาท้องถิ่นอุทัยธานีจัดทำเพื่อให้ผู้คนได้รู้ถึงความสำคัญของภูมิปัญญาของจังหวัดอุทัยธานี

8.วัตถุประสงค์

- 1)เพื่อศึกษาการพัฒนาสื่อเพื่อภูมิปัญญาอุทัยธานี
- 2)เพื่อจัดทำและพัฒนาสื่อเพื่อภูมิปัญญาอุทัยธานี
- 3)เพื่อศึกษาความคิดเห็นของคนในกลุ่มเป้าหมาย

9.หลักการและทฤษฎี

ในปัจจุบันเมืองไทยเราได้กลายเป็นประเทศเปิดที่รับเอาความรู้และเทคโนโลยีของต่างชาติเข้ามาอย่างมากมาย ทำให้ไทยกลายเป็นประเทศที่มีความเจริญทางด้านเทคโนโลยี จากผลของการรับเอาวัฒนธรรมของชาติอื่นมานี้เอง ทำให้ประเทศของเรา ชุมชนของเรานี้ก็ถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีในท้องถิ่นอันดี ที่เคยสืบทอดกันมาช้านาน ปัจจุบัน วิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของไทยเราส่วนมากจะยังคงปฏิบัติสืบทอดกันมาตามชนบทหรือ ตามท้องถิ่นห่างไกล ซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญที่ยังคงมีการสืบทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีในท้องถิ่นอยู่ ดังนั้นการศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านของเราจึงเป็นการธำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมและวิถี ชีวิตของท้องถิ่นเหล่านั้นได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ภูมิปัญญาในท้องถิ่นให้แก่ผู้ที่สนใจได้รับทราบและร่วมภูมิใจกับบุคคลในท้องถิ่นด้วย ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นและดำรงอยู่กับสังคมมนุษย์มาช้านานเป็นการดำรงในชีวิตที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่น โดยมีการปรับสภาพการดำเนินชีวิตให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติตามกาลเวลา

10.วิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	วัสดุอุปกรณ์	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1.คัดเลือกหัวข้อการทำโครงการ	คอมพิวเตอร์	-	คณะผู้จัดทำ
2.ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลภูมิปัญญาอุทัยธานี	คอมพิวเตอร์	-	คณะผู้จัดทำ
3.ศึกษาค้นคว้าการจัดทำเว็บไซต์	คอมพิวเตอร์	-	คณะผู้จัดทำ
4.วางแผนการจัดทำรูปเล่ม	คอมพิวเตอร์		คณะผู้จัดทำ
5.เขียนรายงานและวิธีการใช้เว็บไซต์	คอมพิวเตอร์		คณะผู้จัดทำ
6.ลงมือทำโครงการ และปฏิบัติงาน	คอมพิวเตอร์		คณะผู้จัดทำ
7.ตรวจสอบโครงการและแก้ไข	คอมพิวเตอร์		คณะผู้จัดทำ
8.นำเสนอโครงการ	คอมพิวเตอร์		คณะผู้จัดทำ

11.ขั้นตอนการปฏิบัติการ

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
7-14/7/2566	1.คัดเลือกหัวข้อการทำโครงการ 2.ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลภูมิปัญญาอุทัยธานี	คณะผู้จัดทำ
21-28/7/2566	1.ศึกษาค้นคว้าการจัดทำเว็บไซต์ 2.วางแผนการจัดทำรูปเล่ม	คณะผู้จัดทำ
4-11/8/2566	1.การเขียนรายงานและวิธีการใช้เว็บไซต์ 2.ลงมือทำโครงการ และปฏิบัติงาน	คณะผู้จัดทำ
18-25/8/2566	1.ตรวจสอบโครงการและแก้ไข	คณะผู้จัดทำ
1-8/9/2566	1.นำเสนอโครงการ	คณะผู้จัดทำ

12.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.ได้ศึกษาการพัฒนาสื่อเพื่อภูมิปัญญาอุทัยธานี
- 2.ได้จัดทำและพัฒนาสื่อเพื่อภูมิปัญญาอุทัยธานี
- 3.ได้ศึกษาความคิดเห็นของคนในกลุ่มเป้าหมาย

13.เอกสารที่อ้างอิง

รุ่งนภา ทองสวน.//(2565).//ยออะแม.//สืบค้นเมื่อ8กันยายน2566,/จาก/
<https://www.sakaekrang.go.th/detailRev2.php?page=5&id=96>

วิศิษฐ์ อ้อย สิทธิเกษร.//(2555).//ขนมกง.//สืบค้นเมื่อ19กันยายน2566,/จาก
<https://www.gotoknow.org/posts/312942>

JS100.//(2560).//“ขนมปังไส้สังขยา” จ.อุทัยธานี ร้านไหนคือที่สุด.//สืบค้นเมื่อ9กันยายน2566,/จาก/
https://www.js100.com/en/site/post_share/view/37213

OTOP.//(2565).//กลุ่มแปรรูปปลาตำบตาบ่าซุง จังหวัดอุทัยธานี.//สืบค้นเมื่อ18 กันยายน2566,/จาก/
https://www.otoptoday.com/view_product.php?product_id=75957

14.ผลการพิจารณา

☐

อนุมัติ

☐

ควรปรับปรุง

ลงชื่อ.....

ครูที่ปรึกษาโครงการ

ภูมิปัญญาด้านอาหาร

ภูมิปัญญาด้านอาหาร หมายถึง องค์ความรู้ที่นำมาใช้ในการทำอาหารที่ทำกันมาแต่โบราณ ส่วนมากเป็นแบบง่ายๆ เช่น ข้าวแช่ ต้มโคล้ง แกงป่า น้ำพริก และหลน เป็นต้น ส่วนขนมไทยแท้ก็ปรุงมาจากแป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นส่วนใหญ่ เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกอ่อน ตะโก้ ลอดช่อง ขนมปลากริมไข่เต่า ขนมใส่ไส้ และขนมครก เป็นต้น ภูมิปัญญาของคนไทยซึ่งถือกำเนิดขึ้นตั้งแต่ ในยุคประวัติศาสตร์ อาหารแต่ละอย่างได้ผ่าน การคิดค้นขึ้นมาเพื่อให้เข้ากับภูมิอากาศ ภูมิประเทศในการหาวัตถุดิบในการประกอบ ปรุงอาหาร และยังมี คุณค่าทางโภชนาการ ถึงแม้ในอดีต คนไทยยังไม่มีวิวัฒนาการในด้านวิทยาศาสตร์ แต่ก็ได้มีความรู้เรื่องประโยชน์ในการนำวัตถุดิบมาประกอบอาหาร เพราะส่วนใหญ่วัตถุดิบที่ใช้ในการทำนั้น เป็นสมุนไพร ใช้ในการรักษา ป้องกันโรคต่างๆ ได้ ซึ่งในปัจจุบัน วิทยาการพัฒนาขึ้น ทางวิทยาศาสตร์ได้ศึกษาแล้วก็ลงความเห็นว่าเป็นเช่นดังที่คนสมัยก่อนเข้าใจ สิ่งนี้จึงเป็นที่เห็นได้ชัดว่า คนไทยมีภูมิปัญญาที่ไม่ด้อยกว่าใคร

การประกอบอาหารพื้นบ้านเป็นการนำเอาความรู้และประสบการณ์ของคนในชุมชนด้านอาหารมาประยุกต์ใช้ในการประกอบเป็นอาหารบริโภคในชีวิตประจำวัน ตลอดถึงวัฒนธรรมประเพณีการรับประทานอาหาร การเลือกและเก็บถนอมอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (วัชรฯ วรณอำไพ, 2552 หน้า 51) ทุกวัฒนธรรมของมนุษย์ไม่ว่ากลุ่มชาติพันธุ์ใดล้วนแล้วแต่ต้องดิ้นรนเพื่อการมีชีวิตอยู่รอด “การทำมาหากิน” จึงเป็นวิถีที่มีมาอยู่ทุกยุคสมัย นับตั้งแต่ยุคดึกดำบรรพ์ที่มนุษย์รู้จักการแสวงหาอาหารจากธรรมชาติและได้พัฒนามาสู่กระบวนการเรียนรู้ในการปลูกพืช การรักษาสายพันธุ์และการเลี้ยงสัตว์จนกลายมาเป็นสังคมเกษตรกรรมในรูปแบบต่างๆ เพื่อนำเอาผลผลิตมาเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะพืชที่เป็นอาหารเลี้ยงมนุษย์บนโลกมากกว่าร้อยละ 80 ของอาหารที่มนุษย์บริโภคและมีวิธีการหรือพฤติกรรมการบริโภคที่แตกต่างหลากหลายกันออกไปตามสังคม วัฒนธรรม ดังนั้นอะไรเป็นอาหารและอาหารคืออะไรจึงเป็นเรื่องของความรู้ ที่สืบทอดมาจากขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ ค่านิยมของคน ร่วมในสังคม วัฒนธรรมเดียวกัน การบริโภคจึงเป็นความรู้เชิงวัฒนธรรม (เพ็ญญา และคณะ 2538 หน้า 17) อาหารพื้นบ้านเป็นการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่หรือเสาะจากแหล่งธรรมชาตินำมาประกอบอาหารแบบง่ายๆ หรืออาจดัดแปลงให้ซับซ้อนขึ้นในบางโอกาส เช่น การทำบุญ การทำอาหารพิธีกรรม ประเพณี ฯลฯ ส่วนการบริโภคนั้นย่อมแตกต่างกันออกไปตามสภาพความเป็นอยู่และวัฒนธรรม

ขนมปังสังขยา

ร้าน "ขนมปังสังขยา" ไพพรรณ ถือเป็นร้านขนมปังสังขยาดั้งเดิม และเป็นร้านแรกที่สร้างชื่อเสียงให้จังหวัดอุทัยธานี โดยขายมานานกว่า 50 ปี ผลิตและมีวางขายเพียงที่เดียว ไม่มีสาขาและแฟรนไชส์ ด้วยจุดเด่นขนมของที่ร้านจะทำสดใหม่ ขายหมดวันต่อวัน ไม่มีเหลือค้าง ร้านตั้งอยู่กลางเมืองอุทัยธานี เปิดมานานกว่า 40 ปีเลยทีเดียว ปัจจุบันสานต่อกิจการ โดยคุณอัญชลี ลูกสาวคุณป้าไพพรรณ แต่ละวันมีออเดอร์ล่วงหน้าไม่ขาด และทำจำนวนไม่มาก ดังนั้นหากแวะเวียนไปที่ร้านก็ควรไปช่วงเช้าหน่อย จะได้ขนมที่อบสดใหม่ อุ่นจากเตาไปกินกับกาแฟยามเช้า ینگละคะ ...นอกจากนี้ทางร้านยังมีขนมอบสโตร์โฮมเมดอีกหลายอย่างให้เลือกซื้อด้วยคะ จึงทำให้ขนมปังสังขยาของที่ร้านมียอดขายต่อวันจำนวนมาก โดยวันปกตินั้นจำนวนการผลิตจะไม่ต่ำกว่าวันละ 4,000 - 5,000 ลูก ส่วนช่วงวันหยุดจะทำไม่ต่ำกว่าวันละ 8,000 - 10,000 ลูก

นางอัญชลี อายุ 68 ปี เจ้าของร้านขนมปังสังขยาไพพรรณ เปิดเผยว่า ในช่วงที่ผ่านมาต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมปังสังขยานั้นมีการปรับราคาขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกรายการ และวันที่ 1 สิงหาคม 2565 นี้ น้ำตาลทรายก็จะปรับขึ้นอีก กิโลกรัมละ 1 บาท ซึ่งที่ร้านจะใช้น้ำตาลทรายทำขนมประมาณวันละ 40-50 กิโลกรัม โดยวัตถุดิบที่ร้านนั้นแม้จะซื้อครั้งละจำนวนมากเพื่อให้เพียงพอต่อการใช้ครั้งละประมาณ 1 สัปดาห์ แต่จะไม่สต็อกวัตถุดิบไว้มาก เพราะอยากให้วัตถุดิบใช้ทำนั้นสดใหม่และไม่ค่อยคุณภาพ

"แต่ก่อนขนมปังสังขยาของที่ร้าน 1 กล่องซึ่งมีทั้งหมด 10 ลูก จะขายในราคากล่องละ 100 บาท แต่ตอนนี้ด้วยต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นมากจนทำให้ทางร้านยื้อราคาเดิมไว้ไม่ไหว จึงจำเป็นต้องขอปรับขึ้นราคาขนมปังสังขยา 1 กล่อง 10 ลูก เป็นราคากล่องละ 120 บาท ซึ่งเริ่มปรับมาขายราคานี้ตั้งแต่เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2565 ที่ผ่านมา ซึ่งหลังปรับขึ้นราคามาตอนนี้ก็ยังคงไม่มีผลกระทบเรื่องยอดขายแต่อย่างใด ลูกค้ายังคงเข้าใจถึงสถานการณ์ปัจจุบัน โดยที่ร้านจะยึดหลักสำคัญคือ ของที่ต้องสดใหม่ สะอาด คงความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์เหมือนเดิม โดยเฉพาะไส้ของขนมปังที่รับประทานได้เลยว่าแน่นทะลักทุกลูกอย่างแน่นอน"

ปลาแรด

การเลี้ยงปลาแรดในกระชัง แถบลุ่มน้ำสะแกกรัง อ.ท่าซุง จ.อุทัยธานี มีมาตั้งแต่ปี 2463 มีพัฒนาการอย่างต่อเนื่อง จนปัจจุบันกลายเป็นวิถีชาวบ้าน จนกลายเป็นปลาประจำจังหวัดอุทัยธานีและถูกขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ต่อมาชาวบ้านรวมกลุ่มพัฒนาต่อยอดสู่ปลาแรดแปรรูป กระจายทางสู่การท่องเที่ยว นำร่องเรือชมทิวทัศน์สองฝั่งแม่น้ำ พร้อมกับขายผลิตภัณฑ์ปลาแรดแปรรูป สร้างรายได้จนเกิดความมั่นคงในชีวิตของคนในชุมชนที่นี่จะใช้หลักการตลาดนำการผลิต มีการวางแผนการผลิตให้สมาชิกมีผลผลิตส่งกลุ่มทุกวันเพื่อผลิตสินค้าให้ได้ตามคำสั่งซื้อ เพราะถ้าไม่ใช้หลักการตลาดนำการผลิต ปลาแรดจะลด ตลาดราคาตก จึงทำให้มีกระชังบางส่วนว่าง เลยต้องส่งเสริมให้เลี้ยงปลาอย่างอื่นไปพลางๆก่อน ทำให้ปัจจุบันมีสมาชิกรวมทั้งสิ้น 179 ราย 365 กระชังปลาแรดกระชังละ 1,000 ตัว มีอัตราการรอด 90% ขายปลีก กก.ละ 100-120 บาท ขายส่ง 80-90 บาท รุ่นหนึ่งได้ปลาแรดประมาณ 750 กก. หักต้นทุนค่าอาหารกระชังละ 16,800 บาท เหลือกำไรสุทธิกระชังละ 58,200 บาท ยังไม่รวมปลาอื่น ปลาแรดแปรรูป และรายได้จากการท่องเที่ยว..

น้ำพริกปลาแรด

คุณชลิตา วิจิตรสุข เจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแบรนด์ “บ้านสวนลูกแชมป์” ให้รายละเอียดว่า น้ำพริกบ้านสวนลูกแชมป์ทุกชนิด ทำจากปลาแรดที่มีมากในแม่น้ำสะแกกรังและได้รับการขึ้นทะเบียน GI ของจังหวัดอุทัยธานี คุณสมบัติเด่นของปลาแรด มีเนื้อมาก ก้างขนาดใหญ่ทำให้แยกได้สะดวก ไม่คาว เป็นปลาน้ำจืดที่มีรสชาติดี เนื้อนุ่ม หวาน อร่อย และตัวใหญ่ เหมาะกับการนำมาประกอบอาหาร ได้อีกหลายเมนู ทั้งยังรับซื้อมาจากกลุ่มผู้เลี้ยงปลาแรดแบบอินทรีย์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากกรมประมงและกระทรวงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาแรดมาใส่ร่วมกับเครื่องปรุงที่มีส่วนผสมของสมุนไพรพื้นบ้านออกมาเป็นน้ำพริกหลายชนิด ผ่านกระบวนการผลิตที่ใส่ใจความสะอาด ปลอดภัย รสเด็ดเผ็ดมัน อัดแน่นด้วยเนื้อปลาล้วน ตามสไตล์แกน “อร่อยแบบลูกทุ่ง สไตล์บ้านสวนฯ สูตรลับความอร่อย แบบไร้ก้าง”

รวมทั้งใช้นวัตกรรมมาผลิตน้ำพริกเพื่อยกระดับมาตรฐานให้ง่าย เกิดความสะดวกต่อการบริโภค ควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาให้ได้นาน พร้อมกับชักชวนชาวบ้านในชุมชนมาเป็นส่วนร่วมในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้

แฮมปลาแรด

แฮมปลาแรดอุทัยธานี ปลาแรดมาตรฐานGI จากลุ่มน้ำสะแกกรัง อร่อยและสามารถเก็บไว้ทานได้นาน แฮมปลาแรดเป็นสินค้าวิสาหกิจชุมชน หมู่บ้าน โรงน้ำแข็ง วิถีชีวิตชาวบ้านเรือนแพริมน้ำ ที่เลี้ยงปลาในกระชังโดยวิธีธรรมชาติ และนำปลาแรดมาต่อยอดแปรรูปเป็นแฮมปลาแรด และเป็นสินค้าOTOP ที่มีชื่อเสียงมายาวนาน แฮมหนึบๆ อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย แฮมปลาแรด ทำมาจากปลาแรดแท้ 100% สะอาด ถูกหลักอนามัย ปลอดภัย ของฝากเมืองอุทัยธานี

ขนมกง

ขนมกงหนองแก ตำบลหนองแก อำเภอ จังหวัดอุทัยธานี เป็นขนมที่ทำกันมาแต่โบราณ มักทำกันในวันเทศกาลตรุษสงกรานต์ และประเพณีการแต่งงาน เป็นขนมขึ้นหมากที่สำคัญ และเป็นมิ่งขวัญของการแต่งงาน เคล็ดลับขนมกงอยู่ที่การปั้นเป็นวงกลมเหมือนกงเกวียน(กงเกวียน) กากะบาดผ่ากลางเรียกว่า “ก่า” วงกลมภายนอกหมายถึงการหมุนเวียนเปลี่ยนแปลงของชีวิต และหมายถึง ความมั่นคงของชีวิต เมื่อผู้ได้รับประทานแล้ว จะรุ่งเรืองก้าวหน้า และมั่นคง มีความสุขสบายตลอดชีวิต ซึ่งคนโบราณถือว่า ถั่วเขียว เจริญงอกงามไว้มาก

การทำขนมกง ต้องใจเย็น และพิถีพิถัน ซึ่งปัจจุบันกลุ่มสมาชิกขนมกงหนองแก ยังคงรักษาวิธีการทำและส่วนผสมไม่เปลี่ยนแปลงตลอดจนรักษาเอกลักษณ์ของเดิมไว้เป็นอย่างดี

จุดเด่นของสินค้า

ขนมกงหนองแก หวานมันพอเหมาะ รสอร่อย กรอบนอกนุ่มใน ผลิตอย่างพิถีพิถันจึงน่ารับประทาน ใหม้ สด ไม่เก็บค้าง ได้รับอนุญาตการจากอาหารและยา ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และเป็นสินค้า OTOP ที่ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประโยชน์ของสินค้า

ขนมกงที่ให้คุณค่าทางอาหาร เนื่องจากผลิตจากธัญพืช และนิยมใช้ในงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานบุญต่างๆ เป็นการส่งเสริมสร้างอาชีพในชุมชน เนื่องจากใช้แรงงานและวัตถุดิบในชุมชน และยังเป็นของฝากจากจังหวัดอุทัยธานี

ยอชนะแม

ยอชนะแม ก็คือ หมูยอปรุรงรส บรรจุอยู่ในปล้องชนะแม (ตันแฉม) ซึ่งส่วนผสมเป็นหมูและเครื่องเทศต่าง ๆ เนื้อเยื่อข้างในปล้องแฉม มีสรรพคุณ แก้โรคไขข้อ โรคผิวหนัง ฯ เป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านที่ได้นำตันแฉมมาแปรรูป