



ภูมิปัญญาท้องถิ่น สาขาเกษตรกรรม

นายเนื้ม แป้นเอม

นายเนื้ม แป้นเอม เกิดวันที่ ๒๔๙๖ อายุ ๖๙ ปี
ที่อยู่ ๑๒๘ หมู่ที่ ๓ ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี
ปัจจุบัน สมาชิกสภาเทศบาลเมืองบางรักพัฒนา เขต ๓ ทำสวนผสมและจำหน่ายน้ำอ้อย
โทรศัพท์ ๐๘๖-๙๐๘๘๑๐๓

ชีวิตการศึกษาและการทำงาน

นายเนื้ม แป้นเอม เรียนจบชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ เติบโตมากับครอบครัวเกษตรกรรม จึงทำให้ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านทางด้านการเกษตรจากปู่ ย่า ตา ยาย อีกทั้งได้รับการส่งเสริมความรู้ให้เข้ารับการอบรมปรับปรุงโครงสร้างดิน การเสียบยอด ตัดตา ตอนกิ่ง ปักชำ ปลุกหญ้าแฝก เส้นทางชีวิตที่มาจากความขยัน อดทนและต่อสู้ ทำให้การทำการเกษตร ของนายเนื้ม แป้นเอม ประสบผลสำเร็จ และช่วยให้ครอบครัวมีความเป็นอยู่อย่างมีความสุข

ผลงาน

๑. ได้รับรางวัลหมอดินอาสาดีเด่น ประจำตำบลบางรักพัฒนา ๒ ปี ซ้อน

ลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ชนรุ่นหลัง

ถ่ายทอดเทคนิคและความรู้ที่มี โดยการเป็นวิทยากรเผยแพร่ความรู้แก่ผู้ที่เข้าเยี่ยมชมสวนและกลุ่มเกษตรกรในเขตพื้นที่ใกล้เคียง

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการเกษตร



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านภาษาและวรรณกรรม ตำรับอาหาร

นางจินตนา กวาวปัญญา



นางจินตนา กวาวปัญญา เกิดวันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๑๐ อายุ ๕๔ ปี
ที่อยู่ ๑๒๐/๓๓ หมู่ที่ ๙ ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี
โทรศัพท์ ๐๘๖-๙๔๗๘๐๒๙
ปัจจุบัน

- ประธานสภาองค์กรชุมชน ตำบลบางรักพัฒนา
- ประธานวิสาหกิจชุมชน อำเภอบางบัวทอง
- รองประธานวิสาหกิจชุมชน จังหวัดนนทบุรี
- หัวหน้าหน่วยคุ้มครองผู้บริโภค ภาคประชาชน จังหวัดนนทบุรี
- หัวหน้าหน่วยประชาคมงดเหล้า จังหวัดนนทบุรี
- หัวหน้าหน่วยรับเรื่องร้องเรียน ๕๐ (๕) สป.สธ. จังหวัดนนทบุรี
- อนุกรรมการหลักประกันสุขภาพ เขต ๔ สระบุรี
- วิทยากรกองทุน หลักประกันสุขภาพ เขต ๔ สระบุรี

การศึกษาและการทำงาน

นางจินตนา กวาวปัญญา จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มหาวิทยาลัยศรีปทุม สาขาบริหารธุรกิจ
ประสบการณ์ทำงาน ปี พ.ศ.๒๕๓๓ - ๒๕๓๖ ทำงานที่บริษัท โรบินสัน เครดิตการ์ด ฝ่ายวิเคราะห์สินเชื่อ
ปี พ.ศ.๒๕๓๖ - ๒๕๔๗ สำนักงานพัฒนาชุมชน เมืองการเคหะแห่งชาติ ฝ่ายปฏิบัติการสินเชื่อ เปลี่ยนเป็น
สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน องค์กรมหาชน (พอช.) ปี พ.ศ. ๒๕๔๗ - ๒๕๔๙ สำนักงานกองทุนเพื่อสังคม
(ธนาคารออมสิน) จากนั้นลาออกมาทำงานด้านนักพัฒนาชุมชนอิสระ

การทำงานด้านพัฒนาชุมชน ได้ทำการรวบรวมกลุ่มแม่บ้าน เพื่อส่งเสริมอาชีพให้คนในชุมชนมีรายได้
โดยให้กลุ่มแม่บ้านผลิตอาหารแปรรูปไข่เค็มสมนึก (ไข่เค็มดิบ, ไข่เค็มต้มสุก) มาจดทะเบียนสินค้า OTOP และ
รับการคัดสรรเป็นสินค้าระดับ ๔ ดาว ๓ ปีซ้อน

รางวัลที่ได้รับ

๑. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการชุมชนดีเด่น ของสำนักงานพัฒนาชุมชน
๒. เมนูอาหารยอดนิยม งานมหกรรมอาหาร ประจำปี ๒๕๕๓ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๒
อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี

ลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญา

๑. ออกอากาศทางรายการโทรทัศน์ครัวล้นทุ่ง ช่อง ๘
๒. ออกอากาศทางรายการโทรทัศน์ที่เมืองไทย
๓. ออกอากาศทางรายการโทรทัศน์ SME
๔. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับประชาชนและผู้สนใจ
๕. รวบรวมช่วยเหลือกลุ่ม OTOP จำหน่ายสินค้าที่ทำนํ้านนท์ จังหวัดเคลื่อนที่ ประสานงานกับ
เทศบาลนครนนทบุรี เพื่อเป็นการหาตลาดให้กับสมาชิก เพื่อไปจำหน่ายเพิ่มรายได้

สินค้าอาหารแปรรูปไข่เค็มสมนึก (ไข่เค็มดิบ, ไข่เค็มต้มสุก) ยกระดับสินค้าให้ได้มาตรฐาน โดยเข้ารับการอบรมพัฒนาตามมาตรฐานสินค้าให้มีคุณภาพถูกสุขลักษณะ อนามัย และทำการตรวจสอบได้รับเครื่องหมายองค์การอาหารและยา (อย.) และเครื่องหมายฮาลาล ได้นำสินค้าแสดงที่ศูนย์การแสดงสินค้าเมืองทองธานี และเข้าร่วมโครงการสายใยรักแห่งครอบครัวฯ ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผลิตสินค้าออกบูธร่วมกับพาณิชย์ จังหวัดนนทบุรี

ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มพอกดินดิบ

๑. นำไข่เปิดมาเช็ดทำความสะอาด
๒. ผสมดิน, น้ำ, เกลือ คลุกเคล้าให้กัน แล้วนำไข่เปิดที่เตรียมไว้มาจุ่มในส่วนผสม แล้วนำไปคลุกกับขี้เถ้า แกลบ ให้พอกไข่เปิดให้ทั่วทั้งฟอง
๓. นำไข่เปิดที่พอกขี้เถ้ากับแกลบเรียบร้อยแล้ว นำมาใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้
๔. ระยะเวลาการเก็บรักษา เก็บได้ ๗ วัน นำมาทอดจะได้ไข่ดาว
๕. ระยะเวลา ๑๔-๑๘ วัน นำมาล้างด้วยน้ำสะอาดและนำไปต้ม ใช้เวลาต้มไข่ ๑๕-๒๐ นาที ไข่จะออกมารสชาติอร่อยไม่เค็มมาก สีแดงอมส้ม

ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มพอกใบเตยที่ปั่นละเอียด

๑. นำไข่เปิดมาเช็ดทำความสะอาด
๒. ผสมดิน, น้ำ, เกลือ คลุกเคล้าให้กัน แล้วนำไข่เปิดที่เตรียมไว้มาจุ่มในส่วนผสม แล้วนำไปคลุกกับใบเตยที่ปั่นละเอียดให้พอกไข่เปิดให้ทั่วทั้งฟอง
๓. นำไข่เปิดที่หุ้มใบเตยที่ปั่นละเอียดเรียบร้อยแล้ว นำมาใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้
๔. ระยะเวลาการเก็บรักษา เก็บได้ ๗ วัน นำมาทอดจะได้ไข่ดาว
๕. ระยะเวลา ๑๔-๑๘ วัน นำมาล้างด้วยน้ำสะอาดและนำไปต้มใช้เวลาการต้มไข่ ๑๕-๒๐ นาที ไข่จะออกมารสชาติอร่อยไม่เค็มมาก สีแดงอมส้ม

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านภาษาและวรรณกรรม ตำรับอาหาร



กลุ่มไก่พื้นเมือง (สูตรโบราณ)

118/7 ม.9 ถนนรังสิตพัฒนา อ.บางบัวทอง จ.นนทบุรี 11110

โทร 0817545212, 0812575686

E-mail nana-pat2510@hotmail.com



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านศิลปกรรม นาฏศิลป์

นางชุศรี ไชยสอง



นางชุศรี ไชยสอง เกิดวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๐๐

ที่อยู่ ๑๓/๑ หมู่ที่ ๘ ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี

โทรศัพท์

ชีวิตการศึกษาและการทำงาน

นางชุศรี ไชยสอง ภูมิลำเนาเดิมเป็นคนจังหวัดยโสธร อำเภอป่าติ้ว สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษานนทบุรี เขต ๒ มอบหมายให้ทำหน้าที่สอนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ - ๖ กลุ่มสาระศิลปะ (นาฏศิลป์) ศึกษาสถาบันราชภัฏวไลยอลงกรณ์ อนุปริญาศิลปศาสตร์ สาขาศิลปศาสตร์ ปริญญาโท ครุศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการปฐมวัยศึกษา

ผลงาน

๑. ครูโรงเรียนวัดลาดปลาตุก
๒. ครูผู้สอนนักเรียน ได้รับรางวัลระดับเหรียญเงิน กิจกรรมการแข่งขันนาฏศิลป์ไทยสร้างสรรค์ระดับชั้น ม.๑ - ม.๓ ปีการศึกษา ๒๕๕๖
๓. ครูผู้สอนนักเรียน ได้รับรางวัลระดับเหรียญทองแดง กิจกรรมการแข่งขันนาฏศิลป์ไทยสร้างสรรค์ระดับชั้น ป.๑ - ป.๖ ปีการศึกษา ๒๕๕๗
๔. เป็นวิทยากรโครงการ “ค่ายสร้างสรรค์พัฒนาคุณภาพเด็กไทย การสร้างเสริมความเป็นไทย และเอกลักษณ์ของชาติ” วันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๕๖
๕. รางวัลหนึ่งคนดีศรีแผ่นดิน ประจำปี ๒๕๕๔

ลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ชนรุ่นหลัง

ถ่ายทอดเทคนิคและความรู้ที่มี โดยการเป็นวิทยากรเผยแพร่ความรู้แก่เด็กและเยาวชน ผู้สูงอายุ และผู้ที่สนใจนาฏศิลป์ การรำไทย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านศิลปกรรม นาฏศิลป์



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

นายประเสริฐ คำแดง



นายประเสริฐ คำแดง เกิดวันที่ - ๒๔๙๖ อายุ ๖๙ ปี
ที่อยู่ ๙๖/๑๐ หมู่ที่ ๖ ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี
โทรศัพท์ ๐๘๗-๕๐๖๔๒๙๖
ปัจจุบัน -

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

นายประเสริฐ คำแดง เกิดที่ตำบลชานา อำเภอสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา อายุ ๙ ปี ได้ย้ายที่
จังหวัดนครสวรรค์ อำเภอโกรกพระ รับจ้างทำนา-หาปลาอยู่บึงท่าทราย อายุ ๑๓ ปี ได้ตัดสินใจเข้ากรุงเทพ
เพื่อหางานทำ จนมีคนแนะนำให้เป็นการโรงโรงเรียน ทำงานได้ ๗ ปี ถูกคัดเลือกเกณฑ์ทหารที่อำเภอตากลี
จังหวัดนครสวรรค์ เมื่อฝึกเสร็จถูกส่งไปประจำการที่จังหวัดพิษณุโลก ต่อมาช่วงอายุ ๒๓ ปี ปลดประจำการ
ทหาร ได้เข้ามาทำงานที่กรุงเทพ เป็นนายตรวจของบริษัทขนส่งกรุงเทพ (ขสมก.) ระยะเวลาทำงาน ๑๕ ปี
ในปี พ.ศ.๒๕๓๐ ได้ศึกษาดูงานประเทศญี่ปุ่นกับทีมงานประชากรไทย เกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนและ
สิ่งแวดล้อม ในปี พ.ศ.๒๕๓๑ ได้ศึกษาดูงานประเทศสิงคโปร์ เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและเตาเผาขยะ ระบบไอน้ำ
รางวัลที่ได้รับ

๑. ได้รับรางวัลพัฒนาสังคมดีเด่น จากผู้ว่า กทม.
๒. ได้รับรางวัลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ทวีปเอเชีย จากประเทศญี่ปุ่น
๓. ได้รับรางวัลเพชรกรุงเทพฯ สาขาบริการสังคม จากผู้ว่า กทม.
๔. ได้รับรางวัลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมจากสถาบันอุดมศึกษา
๕. ได้รับรางวัลชมเชย สาขาประดิษฐ์คิดค้น จากการนำขยะมาทำปุ๋ย สถาบันพระปกเกล้า
๖. ได้เป็นวิทยากรเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาชุมชน ให้กับสถาบันต่างๆ
๗. เป็นผู้ริเริ่มสร้างศูนย์รีไซเคิลและขยะหอม

การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

๑. การทำปุ๋ยน้ำอินทรีย์ชีวภาพ
๒. การทำน้ำสกัดชีวภาพ
๓. การหมักปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพ
๔. การทำฮอโมนต้นไม้
๕. การทำน้ำยาจับใบ
๖. วิธีการลดปริมาณขยะ

ลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญา

- เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับประชาชน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม



ภูมิปัญญาท้องถิ่น สาขาด้านการแพทย์ไทย

นางสาวสรส ปิตตาหะสา



นางสาวสรส ปิตตาหะสา เกิดวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๑๓ อายุ ๕๓ ปี
ที่อยู่ ๑๐๖/๒๔ หมู่ที่ ๖ ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี
ปัจจุบัน เจ้าของกิจการพลอยใสเพื่อสุขภาพ และเป็น อสม.หมู่ที่ ๖ ตำบลบางรักพัฒนา
โทรศัพท์ ๐๒-๙๒๕๑๔๑๑ / ๐๘๑-๙๓๔๑๔๐๖ / ๐๘๕-๖๖๘๘๗๘๙

ชีวิตการศึกษาและการทำงาน

- เรียนจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ (โรงเรียนเบญจมมาศกัญชร) ภูมิลำเนาเดิม อำเภอลำปลายมาศ
จังหวัดบุรีรัมย์ ครอบครัวทำไร่ ทำนา มาตั้งรากฐาน พ.ศ. ๒๕๓๔ มาเรียนด้านสมุนไพร มาทำอาชีพนวดแผน
โบราณ

- นวดแผนโบราณ
- นวดแก้อาการปวดเมื่อย
- นวดประคบ ตู้อบสมุนไพร
- ขัดผิวด้วยสมุนไพร

มีความขยันหมั่นเพียรจนประสบความสำเร็จมีกิจการเป็นของตนเอง

ผลงาน

ลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ชนรุ่นหลัง

- เป็นวิทยากรการนวดแผนไทยที่จังหวัดนนทบุรี
- เป็นครูสอนนวดแผนไทยให้กับคนที่สนใจ

การเสียสละเพื่อสังคม

เป็นอาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) หมู่ที่ ๖

ลูกประคบสมุนไพร

วัสดุ/อุปกรณ์ เชียง มีด หม้อดินปากเล็ก เตา ครก ผ้าด้ายดิบ เชือกด้าย กะละมัง ทัพพี ถาด

วัตถุดิบ

๑. หัวไพล	๕๐๐	กรัม
๒. ขมิ้นชัน	๑๐๐	กรัม
๓. ตะไคร้	๒๐	กรัม
๔. ผิวมะกรูด	๑๐๐	กรัม
๕. ใบมะขาม	๓๐๐	กรัม
๖. เกลือ	๖๐	กรัม
๗. การบูร	๓๐	กรัม
๘. พิมเสน	๓๐	กรัม

วิธีทำ

๑. นำขมิ้นชัน หัวไพล ตะไคร้ มะกรูดมาล้างให้สะอาดตากให้แห้งจนสะเด็ดน้ำ มะกรูดนำมาผ่าเอาเฉพาะผิว
๒. นำทั้งหมดมาหั่น เสร็จแล้วใส่ในครกตำหยาบ ๆ นำไปตากแดดให้แห้ง ใบมะขามก็ตากแดดให้แห้งด้วย
๓. นำสมุนไพรที่ตากแดดแห้งแล้วมาผสมกับเกลือ การบูรและพิมเสนมาผสมคลุกรวมกันในกะละมังจนกระทั่งเป็นเนื้อเดียวกัน
๔. นำสมุนไพรที่ผสมเข้าด้วยกันแล้วมาแบ่งเป็น ๔ ส่วนเท่า ๆ กัน แล้วใส่ลงบนผ้าดิบที่เตรียมไว้ ยกชายผ้าทั้งสี่มุมขึ้นแล้วใช้เชือกมัดให้แน่นเป็นลูกประคบ

สรรพคุณ

ไพลแก้ปวดเมื่อย ลดอาการอักเสบ ขมิ้นชันช่วยลดอาการอักเสบและแก้โรคผิวหนัง ผิwmะกรูดมีน้ำมันหอมระเหยแก้ลมวิงเวียน ตะไคร้จะเป็นตัวแต่งกลิ่นในระหว่างที่ทำการประคบ ช่วยบำรุงหัวใจ ใบมะขามเป็นตัวยาก่ออาการคันตามร่างกาย และยังช่วยบำรุงผิวหนัง เกลือจะเป็นตัวดูดความร้อนและนำพาตัวยาทั้งหมดในลูกประคบให้ซึมผ่านผิวหนังได้สะดวกขึ้น การบูร พิมเสนช่วยแต่งกลิ่นและบำรุงหัวใจ

วิธีประคบ

นำลูกประคบ ๒ ลูกไปนึ่งในหม้อนึ่ง (หม้อดินหรือหม้ออลูมิเนียมธรรมดาก็ได้) ประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที เมื่อลูกประคบร้อนให้นำลูกแรกไปประคบคนไข้ตามจุด หรือตำแหน่งที่ต้องการรักษา เมื่อลูกประคบลูกแรกเย็นลงนำลูกประคบลูกแรกกลับไปนึ่งใหม่ ระหว่างรอให้นำลูกประคบลูกที่สองมาประคบแทน ทำสลับกัน - ไปมา เพื่อให้ลูกประคบร้อนอยู่ตลอดเวลา
