

EP.41

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เทคนิคการประดิษฐ์ใบตองสด

วันพุธที่ 19 เมษายน 2566

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร

ดำเนินการรายการโดย อาจารย์เปิ่นเอก ททรัพย์สิน

ประวัติความเป็นมาของงานใบตองในประเทศไทย

คนไทยรู้จักนำใบตองหรือใบไม้มาห่ออาหารหรือสิ่งของต่างๆ ใช้ในชีวิตประจำวัน ตลอดจนคิดประดิษฐ์ให้มีรูปร่างหรือรูปทรงสวยงาม มาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานพิธีตามประเพณีไทยต่างๆ เช่น การทำบุญในวันสำคัญ ยังมีวิธีการทำที่พิถีพิถันและสวยงามมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ อันเป็นการแสดงฝีมือของคนไทยให้เป็นที่ชื่นชมยินดี

เป็นการหายากที่จะบอกว่างานประดิษฐ์ใบตองมีมาตั้งแต่สมัยใด ใครเป็นผู้ริเริ่ม และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมแขนงนี้ แต่ปรากฏเป็นหลักฐานในสมัยสุโขทัย จากหนังสือเรื่องตำรับทำวศรีจุฬาลักษณ์หรือนางนพมาศว่า ได้มีการจัดตกแต่งดอกไม้เป็นที่แพร่หลายในสมัยนั้น ครั้งนางนพมาศได้ถวายตัวเข้าเป็นสนมของสมเด็จพระร่วงเจ้า เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน พุทธศักราช 1907 และได้ประดิษฐ์โคมลอยน้ำเป็นรูปดอกบัวตกแต่งด้วยดอกไม้ประดิษฐ์ ผลไม้แกะสลัก รูปเทียนและโคมไฟ เมื่อสมเด็จพระร่วงเจ้าทอดพระเนตรเห็นก็ทรงชมว่างามประหลาด จึงได้บัญญัติแบบฉบับการทำโคมรูปดอกบัวในวันเพ็ญเดือน 12 ขึ้น ต่อมาได้มีการประดิษฐ์คิดค้น ดัดแปลง แกะไขกระทงลอย ซึ่งเย็บด้วยใบตองขึ้นมาในรูปที่แตกต่างกันมากมายหลายชนิด ดังที่ปรากฏให้เห็นในปัจจุบัน



ประเภทของงานใบตอง

1. ประเภทใช้หีบห่อหรือบรรจุอาหาร
2. ประเภทกระทงดอกไม้
3. ประเภทกระทงลอย
4. ประเภทบายศรีบายศรี



รับชมคลิปวีดีโอ

1.เทคนิคการฉีกใบตอง

2.การประดิษฐ์หีบห่อขนมจากใบตอง



KRGA.CO



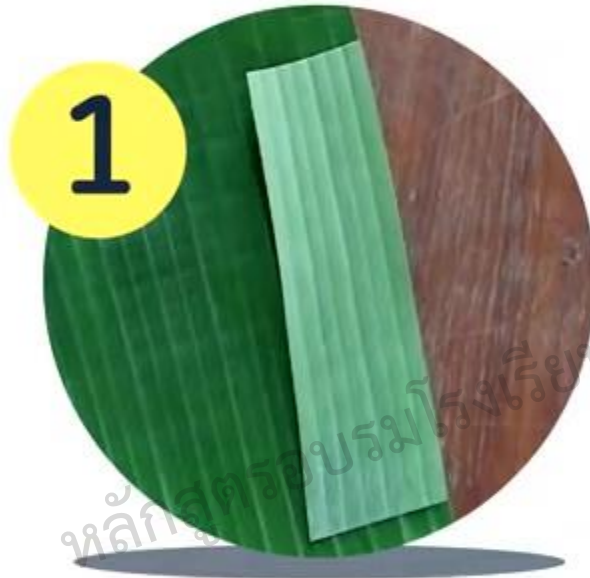
KRGA.CO

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานใบตอง

1. ใบตองตานี
2. กรรไกร
3. เข็มมือ เบอร์ 9 เบอร์ 8
4. เข็มหมุด
5. ไม้กลัด
6. ด้ายสีเขียวเข็มเบอร์ 60
7. ผ้าขาวบาง
8. ผ้าเช็ดใบตอง ใช้ผ้าฝ้ายดีกว่าผ้าผสมใยสังเคราะห์
9. ไม้บรรทัด



เทคนิคการฉีกใบตอง



วางใบตองกลับด้าน

เพื่อให้สามารถมองเห็นระยะขอบ
ใบตองต้นแบบได้อย่างชัดเจน



ใช้เข็มจิ้มขอบใบตอง

แล้วดึงใบตองออกจากใบต้นแบบ
ช่วยป้องกันการฉีกขาดของใบตอง

คุณค่าของงานใบตอง

1. คุณค่าทางวัฒนธรรมและสังคม

ใบตองกับชีวิตของคนไทยอยู่คู่กันมาตั้งแต่ยุคสมัยโบราณถึงปัจจุบัน ซึ่งมีการนำมาประดิษฐ์เป็นกระทง บายศรี พานชั้นหมาก พานชั้นหมั่น ฯลฯ การประดิษฐ์งานใบตองแต่ละอย่างล้วนงดงาม ประณีต ความสามารถของคนไทยไม่มีชนชาติใดในโลกเหมือนซึ่งสมควรที่อนุชนรุ่นหลัง จะถือเป็นหน้าที่ที่ควรหวงแหน และรักษาไว้เป็นศิลปะ และวัฒนธรรมประจำชาติสืบไป

2. คุณค่าทางเศรษฐกิจ

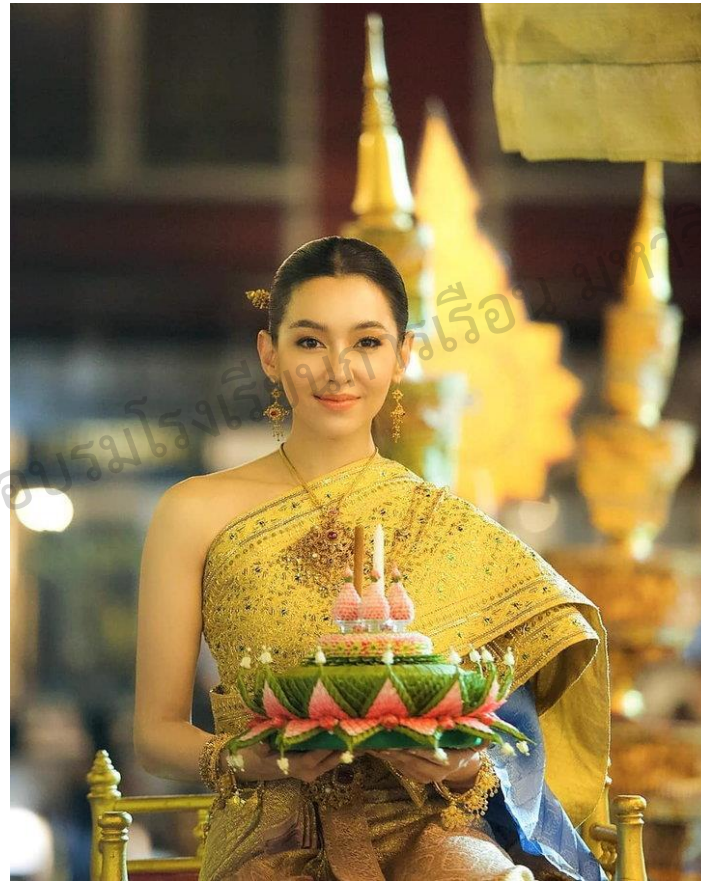
การประดิษฐ์งานใบตองนี้สามารถนำไปสร้างรายได้ให้แก่ผู้ที่มีความสามารถทางด้านศิลปะประดิษฐ์ ไม่ว่าจะเป็นการนำไปประกอบอาชีพถาวร หรืออาชีพเสริม เช่น การจัดทำบายศรี การประดิษฐ์กระทงลอย ฯลฯ

3. คุณค่าทางจิตใจ

ขณะในการปฏิบัติงาน ย่อมเกิดความเพลิดเพลิน มีสมาธิ ทำให้ผู้ทำงานด้านนี้มีจิตใจเยือกเย็น สุขุม เกิดความภาคภูมิใจในผลงานที่สำเร็จ และยังเป็นการช่วยด ารงเอกลักษณ์ความเป็นไทยได้อย่างดี

รับชมคลิปวีดีโอ

3. กระถางลอย





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนมอบเบื้องต้น อาหารว่างไทย
 อาหารญี่ปุ่น ขนมไทย อาหารว่างจีน
 อาหารยุโรป ขนมปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
 อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ คั่วชงและเมนู



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานด่วน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลกรี
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2
 082-520-7978
 092-955-8757
 092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th



รบกวนทุกท่านช่วยประเมินกิจกรรมให้ด้วยนะคะ



หลักสูตรส่งเสริมการเรียนรู้ของวิทยาลัยสวนดุสิต