

1. ชื่อ นางชโลม อ่างทอง
2. อายุ 57 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 7 หมู่ 9 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
4. โทรศัพท์ 0 2587 3089
5. การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางชโลมประกอบอาชีพที่บ้านของตนเอง สิ่งที่มีภูมิใจที่สุดในชีวิตคือ ส่งลูกหลานเรียนจนจบชั้นมัธยมศึกษา

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางชโลมทำเป็นขนมประเภทเครื่องไข่และข้าวเหนียวแดง โดยซื้อวัตถุดิบมาจากตลาดนนทบุรี วัตถุดิบพิเศษที่ใช้ได้แก่ ไข่ ต้องใช้ไข่ใหม่ น้ำตาลขาว แป้งทองหยอดของแม่บัววัย เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารได้แก่ กรวยโรยฝอยทอง ไม้ตีไข่ (กระทู้) การทำขนมยังใช้กรรมวิธีแบบเดิม แต่มีการเพิ่มการใช้เตาแก๊ส นางชโลมมีผู้ช่วยประมาณ 4-5 คน แต่ละคนช่วยตีไข่ รีดไข่ ตอกไข่ ขนมที่นางชโลมเห็นว่าทำยากที่สุด คือทองหยอด ซึ่งมีวิธีทำดังนี้ คือ 1) เริ่มจากการแยกไข่แดง ไข่ขาว แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นตีไข่ให้ฟู แล้วแบ่งมาผสมกับแป้งทองหยอดแม่บัววัย โดยใช้สัดส่วนไข่ 50 ฟอง ต่อแป้ง 1 ถ้วย จากนั้นก็หยอดแล้วตักขึ้นมาใส่ในน้ำเชื่อมที่เย็น ขนมที่น่าสนใจอีกอย่างหนึ่งคือฝอยทอง ถ้าใช้ไข่ 100 ฟอง ใช้น้ำด้อย 2 ถ้วยแกงวิธีการทำก็คือ ตอกไข่ แยกไข่ขาว น้ำด้อย (บางคนเรียกน้ำค้ำง) และไข่แดงแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง นำไข่มาโรยในน้ำเชื่อม โดยน้ำเชื่อมต้องกำลังดีมีฟองน้อยๆ จากนั้นโรยโดยใช้ไม้ช้อนขึ้นมาแล้วนำมาเรียงเป็นแพ เกณฑ์ในการพิจารณาขนมจะให้ความสำคัญกับความสะอาดเป็นอันดับ 1 อร่อยเป็นอันดับ 2 และสีสวยเป็นอันดับ 3 นอกจากนั้นแล้วขนมควรจะต้องนิ่มไม่แข็ง ส่วนขนมใหม่ที่คิดทำขึ้นเพิ่มจากขนมเดิมคือ สังขยา ขนมหม้อแกงซึ่งทำจากไข่ขาว ฝอยเงินจากน้ำค้ำงซึ่งต้องใช้ไข่ใหม่ เส้นจะยาวยาว ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือ ถ้าไข่เก่าหยอดแล้วลูกไม่สวย แป้งจะแข็ง ในอนาคตนางชโลมแน่ใจว่ายังคงมีการประกอบอาชีพนี้ต่อไป