บทที่ ๕
สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

๕.๑ สรุปและอภิปรายผล

ขนมไข่โบราณเป็นขนมที่มีขายในสมัยปัจจุบันนี้กันอย่าแพร่หลาย จะพบเห็นขนมไข่ได้ในหลายรูปแบบ
มากมายทั้งสอดไส้และไม่สอดไส้ เติมสารแต่งกลิ่นมีการดัดแปลงสูตรเพื่อเพิ่มความนุ่มให้กับขนมไข่ และเพื่อ เพิ่มมูลค่าสร้างจุดเด่นให้กับขนม

ขนมไข่นิยมทำกันในช่วงงานบุญต่างๆ เช่น อาหารในเทศกาลวันสำคัญทางศาสนาอิสลาม มีอาหารที่นิยมรับประทานในงานบุญ(นูหรี)และงานมงคลสมรสจะต้องมีขนมไข่เป็นอาหารว่าง ขนมไข่ มีชื่อ อีกอย่างหนึ่งว่า"ขนมบูหลู"คือขนมไข่เพียวๆ ที่ไม่เติมแต่งกลิ่นใดๆหรือสอดไส้ใดๆ กลิ่นธรรมชาติกลิ่นไข่หอมๆ ที่อบจากเตาถ่าน ไม่ว่าสมัยใดก็ยังคงได้รับความนิยมกันรับประทาน เนื่องจากเป็นขนมที่หาทานได้ง่ายขนาด พอดีคำ ไม่เลอะเทอะติดมือ รสชาติรวมๆคล้ายขนมเค้กแต่เนื้อแป้งจะหยาบกว่า แถมราคาไม่แพง เมื่อทานจะมีกลิ่นหอมอ่อนๆ จากไข่ที่ผ่านการอบจากเตาถ่าน

ขนมไข่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น อย่างหนึ่งที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ขนมไข่เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเพราะมีกรรมวิธีการทำที่มีความพิถีพิถันมาก ส่วนประกอบหลักที่สำคัญ ได้แก่ แป้งสาลี ไข่ น้ำตาลทราย ดังนั้น จึงควรอนุรักษ์เพื่อสืบสาน ภูมิปัญญาชาวบ้าน (ขนมไข่โบราณ) ไว้ให้คนรุ่นหลังรู้จักกัน

๕.๒ ข้อเสนอแนะ

การทำรายงานค้นคว้าฉบับนี้เพื่อให้ผู้สนใจได้ ศึกษาค้นคว้าหาความรู้ เรื่องขนมไข่โบราณ เพื่อเป็น แนวทาง ในการศึกษาวิธีการทำขนมไข่โบราณ