

Land of Desserts

2/4
12+
45 min+

จัดทำโดย



ร่วมกับ



สนับสนุนโดย



Land of Desserts

2/4 12+ 45 min+

สงขลาคือเมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องพหุวัฒนธรรม ผู้คนที่หลากหลาย และอาหารเลิศรส โดยเฉพาะขนมหวานโบราณที่มีรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ ดึงดูดผู้คนจากต่างถิ่นมาลิ้มลองเมื่อในอดีต แต่ในปัจจุบันผู้คนในเมืองและต่างถิ่นเริ่มลิ้มเลือนขนมหวานโบราณเหล่านี้ ในฐานะลูกหลานคนสงขลา จึงต้องสร้างร้านขนมหวานเพื่อให้ขนมหวานโบราณ 12 ชนิดนี้ กลับมาเป็นที่รู้จักอีกครั้ง และเพื่ออนุรักษ์ไว้ให้คนรุ่นต่อไป

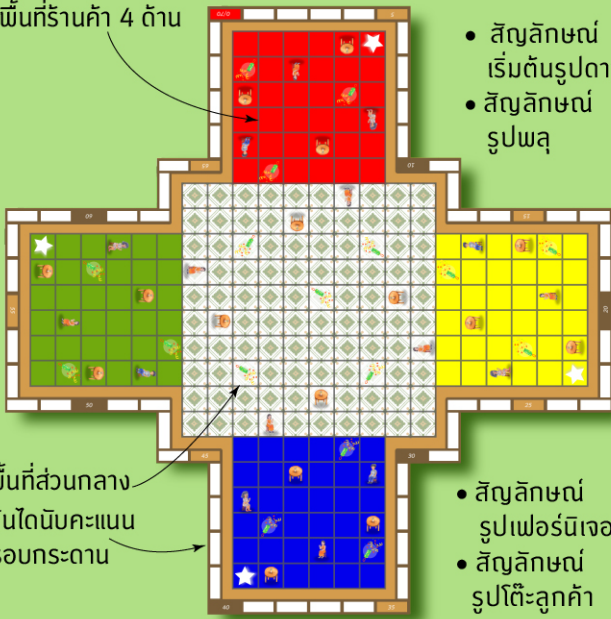
เป้าหมายเกม

สร้างร้านขนมหวานที่ดึงดูดลูกค้า โดยอาศัยการวางแผน ไม่ว่าจะเป็นการวางของตกแต่ง จัดวางเฟอร์นิเจอร์ จัดโต๊ะสำหรับลูกค้า ซึ่งจะได้คะแนนมากขึ้นหากใช้พื้นที่ในร้านอย่างคุ้มค่า และต้องเก็บขนมหวานเพื่อนำมาเป็นเมนูหลักของร้านด้วย ระหว่างทางอาจต้องพึ่งพาโชคกลาง อันเป็นสิ่งที่ผูกพันกับสังคมไทย อาจเป็นโชคดีหรือโชคร้ายก็ได้ ในท้ายที่สุดร้านขนมหวานที่วางแผนจัดร้านได้ดี จนได้รับคะแนนมากที่สุดจะเป็นผู้ชนะ และได้รับตำแหน่งสุดยอดร้านขนมหวานขึ้นชื่อของเมืองเก่าสงขลา!

อุปกรณ์ในเกม

1. กระดานผู้เล่น ภายในประกอบด้วย

- พื้นที่ร้านค้า 4 ด้าน

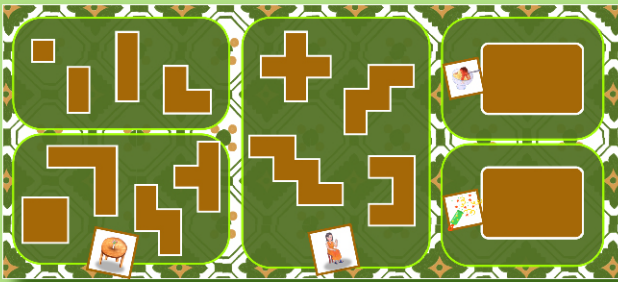


- สัญลักษณ์เริ่มต้นรูปดาว
- สัญลักษณ์รูปพลุ

- พื้นที่ส่วนกลาง
- บันไดนับคะแนนรอบกระดาน

- สัญลักษณ์รูปเฟอร์นิเจอร์
- สัญลักษณ์รูปโต๊ะลูกค้า

2. กระดานวางโต๊ะ

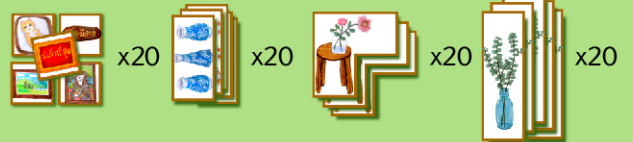


6. หมากเดินคะแนน



3. ใต้อย่างละ 4 แบบ

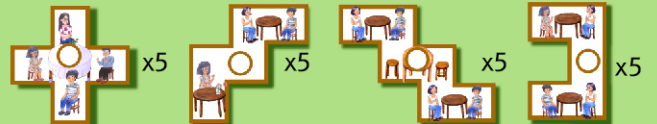
- ของตกแต่ง จำนวน 80 ชิ้น



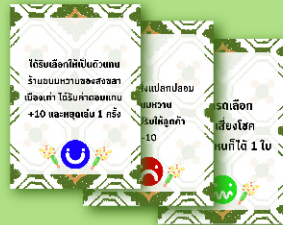
- เฟอร์นิเจอร์ จำนวน 20 ชิ้น



- โต๊ะลูกค้า จำนวน 20 ชิ้น



4. การ์ดเสี่ยงโชค 22 ใบ



5. การ์ดขนมหวาน 12 ชนิด

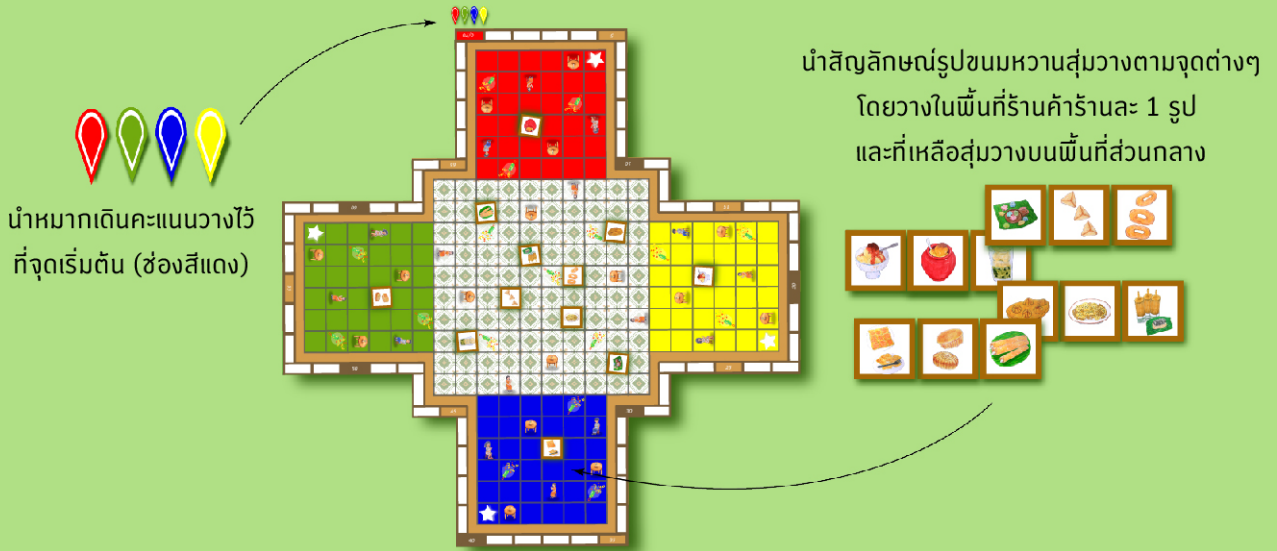


7. สัญลักษณ์รูปขนมหวาน 12 รูป (สำหรับสุ่มวาง)

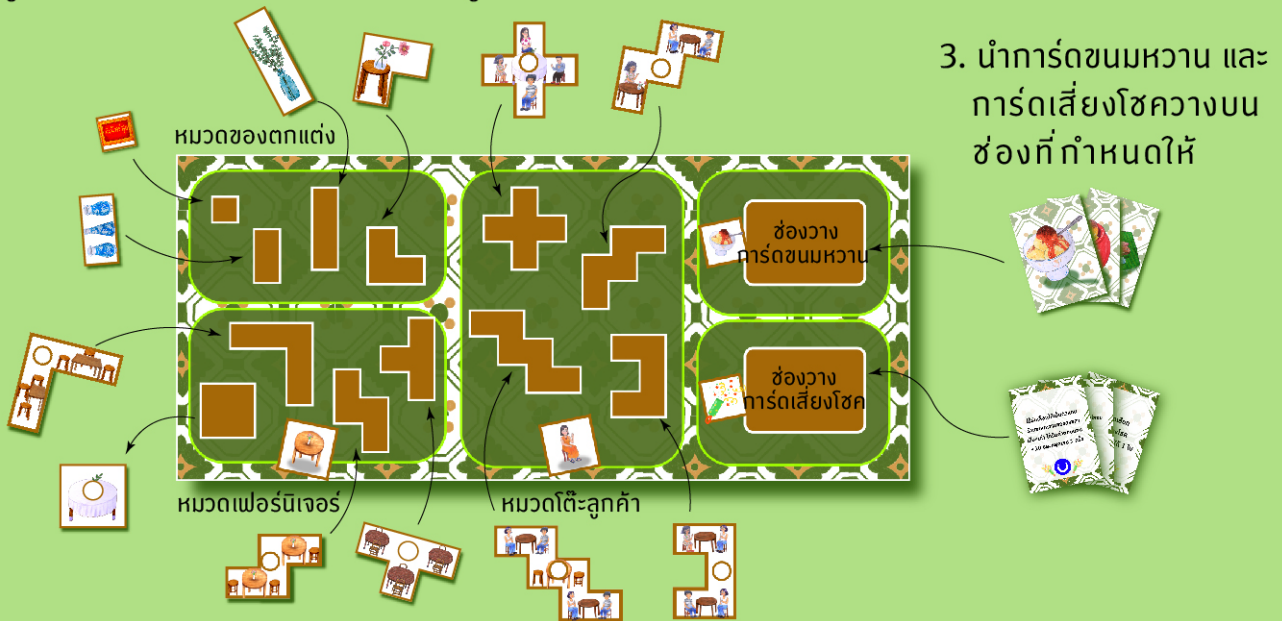


การเตรียมเกม

1. ประกอบกระดานผู้เล่น นำสัญลักษณ์รูปขนมหวานสุ่มวางตามจุดต่างๆ โดยวางในพื้นที่ร้านค้าร้านละ 1 รูป และที่เหลือสุ่มวางบนพื้นที่ส่วนกลาง และนำหมากเดินคะแนนวางไว้ที่จุดเริ่มต้น (ช่องสีแดง)



2. ประกอบกระดานวางไถ่ และนำไถ่แต่ละชนิดวางบนช่องที่กำหนดให้ ได้แก่ ช่องตกแต่งร้าน เฟอร์นิเจอร์ โต๊ะลูกค้า โดยใช้จำนวนไถ่ตามจำนวนผู้เล่นในตารางด้านล่าง



3. นำการ์ดขนมหวาน และการ์ดเสียงโฮกวางบนช่องที่กำหนดให้

กรณีที่มีผู้เล่น 2 คนหรือ 4 คน
ใช้จำนวนไถ่ดังนี้

- หมวดของตกแต่งร้าน

	ผู้เล่น 2 คน	ผู้เล่น 4 คน
	10 ชิ้น	20 ชิ้น
	10 ชิ้น	20 ชิ้น
	10 ชิ้น	20 ชิ้น
	10 ชิ้น	20 ชิ้น

กรณีที่มีผู้เล่น 2 คนหรือ 4 คน
ใช้ไถ่ที่มีคะแนนดังนี้

- หมวดเฟอร์นิเจอร์

	ผู้เล่น 2 คน	ผู้เล่น 4 คน
	5/3/1	5/4/3/2/1
	5/3/1	5/4/3/2/1
	5/3/1	5/4/3/2/1
	5/3/1	5/4/3/2/1

- หมวดโต๊ะลูกค้า

	ผู้เล่น 2 คน	ผู้เล่น 4 คน
	5/3/1	5/4/3/2/1
	5/3/1	5/4/3/2/1
	5/3/1	5/4/3/2/1
	5/3/1	5/4/3/2/1

*** เรียงไถ่เฟอร์นิเจอร์ และไถ่โต๊ะลูกค้า โดยนำชิ้นที่มีคะแนนสูงสุดไว้ด้านบน และคะแนนน้อยสุดไว้ด้านล่าง

การ์ดเสียงโชค

- การ์ดเสียงโชคแต่ละใบจะมีเหตุการณ์และคะแนนแตกต่างกัน
- ผู้เล่นสามารถเพิ่มหรือลดคะแนนที่ได้รับจากการ์ดเสียงโชค หลังจากเล่นจบรอบนั้น ๆ ทันที
- ในกรณีที่ผู้เล่นยังไม่มีคะแนน สามารถเก็บการ์ดเพื่อลดเมื่อมีคะแนนหรือเมื่อจบเกมก็ได้
- เมื่อใช้การ์ดเสียงโชคเสร็จแล้ว จะต้องคว่ำการ์ดทันที



การ์ดขนมหวาน

- การ์ดสำหรับอธิบายลักษณะของขนมหวานขึ้นชื่อของเมืองเก่าสงขลา
- ผู้เล่นจะได้รับการ์ดขนมหวานเก็บสะสมไว้กับตัว ต่อเมื่อผู้เล่นวางไพ่กับสัญลักษณ์รูปขนมหวาน และจะได้รับ 10 คะแนนต่อการ์ดขนมหวาน 1 ใบ

วิธีการเล่น

1. ผู้เล่นที่ไปร้านขนม/ร้านกาแฟ/คาเฟ่มาล่าสุด จะได้เริ่มเล่นเป็นคนแรก โดยเลือกหยิบของตกต่าง 1 ชิ้นจากหมวดของตกต่างบนกระดานวางไพ่ และวางตรงสัญลักษณ์เริ่มต้นรูปดาวในร้านตัวเองบนกระดานผู้เล่น
 2. เมื่อผู้เล่นวางไพ่พาดกับสัญลักษณ์รูปเฟอร์นิเจอร์ สามารถหยิบไพ่ขึ้นบนสุดจากหมวดเฟอร์นิเจอร์บนกระดานวางไพ่ได้ 1 ชิ้น หรือผู้เล่นวางไพ่พาดกับสัญลักษณ์รูปโต๊ะเก้าอี้ สามารถหยิบไพ่ขึ้นบนสุดจากหมวดโต๊ะเก้าอี้บนกระดานวางไพ่ได้ 1 ชิ้น โดยในแต่ละรอบจะต้องหยิบไพ่ของตกต่างเพิ่ม 1 ชิ้นเสมอแล้วนำมาเก็บสะสมเพื่อใช้วางในรอบถัดไป
 3. แม้ว่าผู้เล่นจะมีไพ่สะสมมากกว่า 1 ชิ้น แต่สามารถวางได้เพียง 1 ชิ้นต่อรอบเท่านั้น
 4. ในรอบถัดไปผู้เล่นจะต้องหยิบไพ่ที่เก็บสะสมมาวาง โดยจะต้องวางติดกับไพ่ที่มีอยู่ก่อนเสมอ
 5. เมื่อผู้เล่นวางไพ่กับสัญลักษณ์รูปพลุ สามารถหยิบการ์ดเสียงโชคบนกระดานวางไพ่ได้ 1 ครั้ง โดยหยิบใบบนสุดจากกอง
 6. เมื่อผู้เล่นวางไพ่กับสัญลักษณ์รูปขนมหวาน จะได้รับการ์ดขนมหวานตามรูปเก็บสะสมไว้กับตัว
 7. ผู้เล่นจะต้องวางไพ่ในพื้นที่ร้านของจนหมดก่อน แล้วจึงสามารถวางไพ่นอกพื้นที่ได้
- * ช้อยกเว้น! สามารถวางไพ่เกินขอบเขตร้านได้ต่อเมื่อวางไพ่นอกจากไพ่เดิมที่อยู่ในเขตร้าน

การให้คะแนน

1. ผู้เล่นสามารถเลื่อนหมากเดินคะแนนบนบันไดนับคะแนนที่อยู่รอบกระดานได้ทันทีหลังจบรอบนั้น ๆ
2. การวางไพ่ในแต่ละรอบจะได้คะแนนแตกต่างกันไป
 - ของตกต่าง 1 คะแนน
 - เฟอร์นิเจอร์ 1-5 คะแนน (คะแนนอยู่บนไพ่)
 - โต๊ะเก้าอี้ 6-10 คะแนน (คะแนนอยู่บนไพ่)
3. เมื่อผู้เล่นหยิบการ์ดเสียงโชคและได้รับคะแนนตามที่อยู่บนการ์ด
4. เมื่อผู้เล่นเก็บขนมหวานได้จะได้รับ 10 คะแนนต่อใบ

การจบเกม

เกมจะจบลงเมื่อผู้เล่นเก็บขนมหวานบนกระดานจนหมด ใครที่มีคะแนนเยอะที่สุดจะเป็นผู้ชนะ!



บอร์ดเกมนี้จัดทำขึ้นในโครงการ “สื่อความหมายมรดกวัฒนธรรมชุมชนด้วยศิลปะ
ในพื้นที่เมืองเก่าสงขลา เพื่ออนุรักษ์และพัฒนาสู่เมืองมรดกโลก”

โดยหอศิลปมหาวิทยาลัยศิลปากร ร่วมกับ ภาศัคนรักเมืองสงขลาสมาคม สภาอุตสาหกรรม
ท่องเที่ยวจังหวัดสงขลา คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
และคณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยได้รับการสนับสนุนจาก
บริษัท เซฟรอนประเทศไทยสำรวจและผลิต จำกัด เพื่อเผยแพร่และสืบสานคุณค่ามรดก
ทางวัฒนธรรมของจังหวัดสงขลา และเสริมสร้างทักษะการคิด
และการออกแบบกระบวนการเรียนรู้ให้กับเยาวชน

ผู้ร่วมพัฒนาเกม

1. น.ส.กาญจนารณ์ จินวดี
2. น.ส.วรรณพร เพชรรัตน์
3. น.ส.ปวีณา เส้นทอง
4. นาย สุวิจักขณ์ เข็มเศรษฐี
5. นาย บุญฤทธิ์ แก้วยอดจันทร์

นักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สาขาทัศนศิลป์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

จัดทำโดย

หอศิลปมหาวิทยาลัยศิลปากร

ผู้วาดภาพประกอบ

นางสาวเพียงขวัญ คำหรั่ง

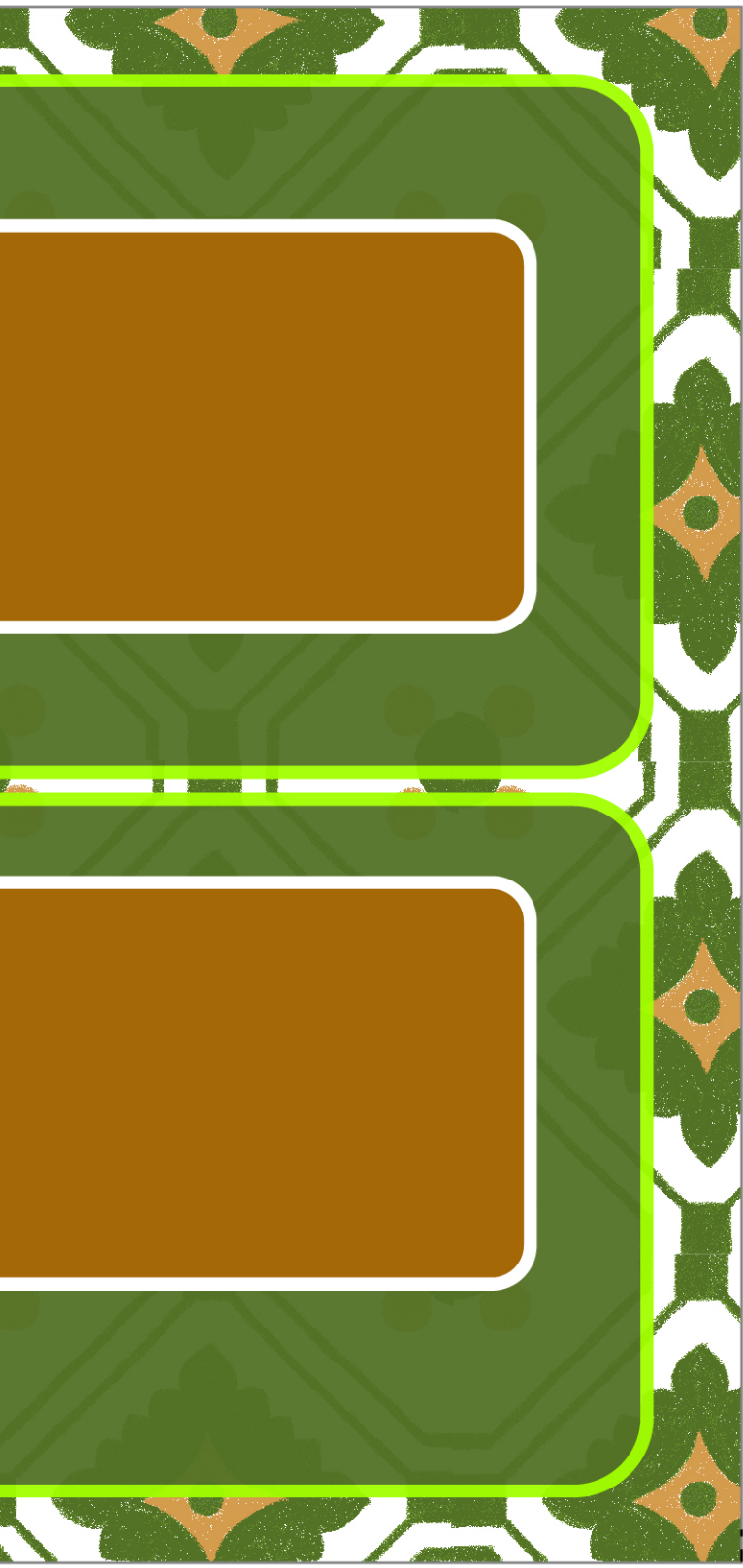


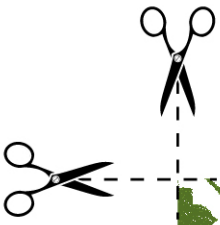


สัญลักษณ์รูป

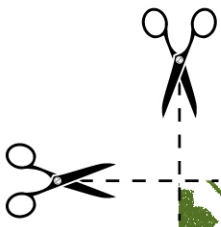
ขนมหวาน

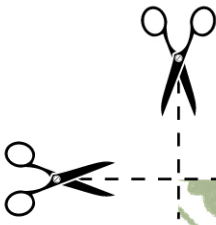






<p>สามารถเลือก การ์ดเสียงโชค จากร้านไหนก็ได้ 1 ใบ</p> 	<p>ซื้อวัตถุดิบหมดอายุ ร้านค้าขาดทุน -10</p> 	<p>ลูกน้องที่ร้านไปพื้นที่ เสี่ยงโรคระบาด ปิดร้านกักตัว หยุดเล่น 2 ครั้ง</p> 
<p>ชโมยขึ้นร้าน กวาดทรัพย์สินไป -10</p> 	<p>วัตถุดิบเสียหาย -10</p> 	<p>เฟอร์นิเจอร์ในร้าน เสียหาย -10</p> 
<p>ซื้อวัตถุดิบเข้าร้าน -10</p> 	<p>ลูกค้าพบสิ่งแปลกปลอม ในขนมหวาน จ่ายค่าปรับให้ลูกค้า -10</p> 	<p>ลูกค้าคอมเพลน เรื่องความสะอาดของร้าน ปิดร้านเพื่อ Big Cleaning หยุดเล่น 1 ครั้ง</p> 






ส้มป่อย

ขนมส้มป่อยมี 2 ชนิด ส้มป่อยชนิดหนึ่ง เป็นขนมที่นิยมทำในภาค
ทางภาคใต้ของประเทศไทย ส่วนอีกชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งข้าวเหนียว
และน้ำตาลทราย จะใช้วิธีนึ่งจนสุกแล้ว ใส่สีในขนม ส้มป่อยชนิด
ขนมชนิดนี้ จะใช้วิธีนึ่งจนสุกแล้ว ใส่สีในขนม ส้มป่อยชนิด
ขนมชนิดนี้ จะใช้วิธีนึ่งจนสุกแล้ว ใส่สีในขนม ส้มป่อยชนิด
ขนมชนิดนี้ จะใช้วิธีนึ่งจนสุกแล้ว ใส่สีในขนม ส้มป่อยชนิด



ขนมทอดกวน

ขนมหวานชนิดหนึ่งของประเทศไทย ทำจาก แป้งสาลีมัน
เฉพาะตัวที่ไม่ได้กรองเหมือน เพราะทำจากแป้งข้าวสาร
ไม่กรองจนละเอียด เพื่อให้ได้ความกรอบ มีเนื้อนุ่ม
และเหนียวเล็กน้อย ส่วนไส้จะใส่ผลไม้สดที่หวานมันเช่น
ทำไส้จากผลไม้สด เช่น กล้วย ฝรั่ง มะม่วงสุก
และผลไม้รสเปรี้ยว เช่น ส้ม ฝรั่ง มะม่วงสุก
และผลไม้รสเปรี้ยว เช่น ส้ม ฝรั่ง มะม่วงสุก



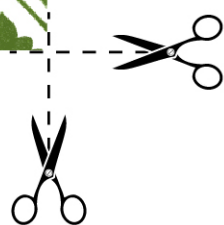
ไอศกรีมโง้ง

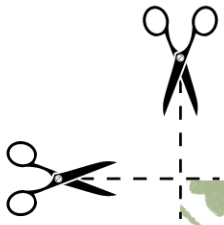
ไอศกรีมโง้งของภาคกลาง เป็นไอศกรีมที่ทำจาก
มีเอกลักษณ์อยู่ที่ทรงงานไม่แข็งเกินไป มีรสหวาน
และไอศกรีมโง้งมี 2 ชนิด คือ รสชาติ และรสสี
ส่วนชนิดที่ใส่สีจะใส่น้ำตาลทราย ที่ทำจากเครื่อง
หวานคั้น เช่น น้ำตาล และสีในขนม ส้มป่อยชนิด
ขนมชนิดนี้ จะใช้วิธีนึ่งจนสุกแล้ว ใส่สีในขนม ส้มป่อยชนิด



ไอศกรีมไข่แข็ง

ไอศกรีมไข่แข็งของภาคกลาง เป็นไอศกรีมที่ทำจาก
มีเอกลักษณ์อยู่ที่ทรงงานไม่แข็งเกินไป มีรสหวาน
และไอศกรีมไข่แข็งมี 2 ชนิด คือ รสชาติ และรสสี
ส่วนชนิดที่ใส่สีจะใส่น้ำตาลทราย ที่ทำจากเครื่อง
หวานคั้น เช่น น้ำตาล และสีในขนม ส้มป่อยชนิด
ขนมชนิดนี้ จะใช้วิธีนึ่งจนสุกแล้ว ใส่สีในขนม ส้มป่อยชนิด






คะลอลัง

ขนมหวานชื่อสามัญไทยจีน มีรสฝ่ำร้อนที่ความเผ็ดของหัวขมิ้นแดงเป็นส่วนใหญ่ ทำมาจากแป้งข้าวเหนียว ความกรอบนุ่มนวล จากการใช้หัวขมิ้นแดงแห้ง ผสมแป้งเป็นชั้นสีน้ำตาล พอดีคำ อุดมด้วยวิตามินและน้ำตาลให้ความหวาน และความหอมเย็นรสละดี



ขนมทอดก

ขนมทอดกเป็นขนมหวานที่อยู่กับบ้านชื่อของทอดกตามภาษาโบราณ มีรสขมฝ่ำร้อนที่ฝ่ำร้อน และใช้กล้วยหอมทำจากแป้งข้าวเหนียวและไข่ขาวเผ็ด อุดมด้วยวิตามินจากผลไม้และส่วนผสมของผลไม้รสขม จะทำให้ไม่ติดมันอร่อยและดีต่อสุขภาพอีกด้วย เพราะอุดมไปด้วยวิตามินและน้ำตาลให้ความหวาน



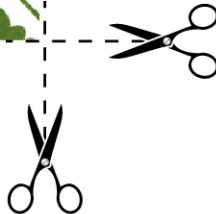
ขนมมำจี้

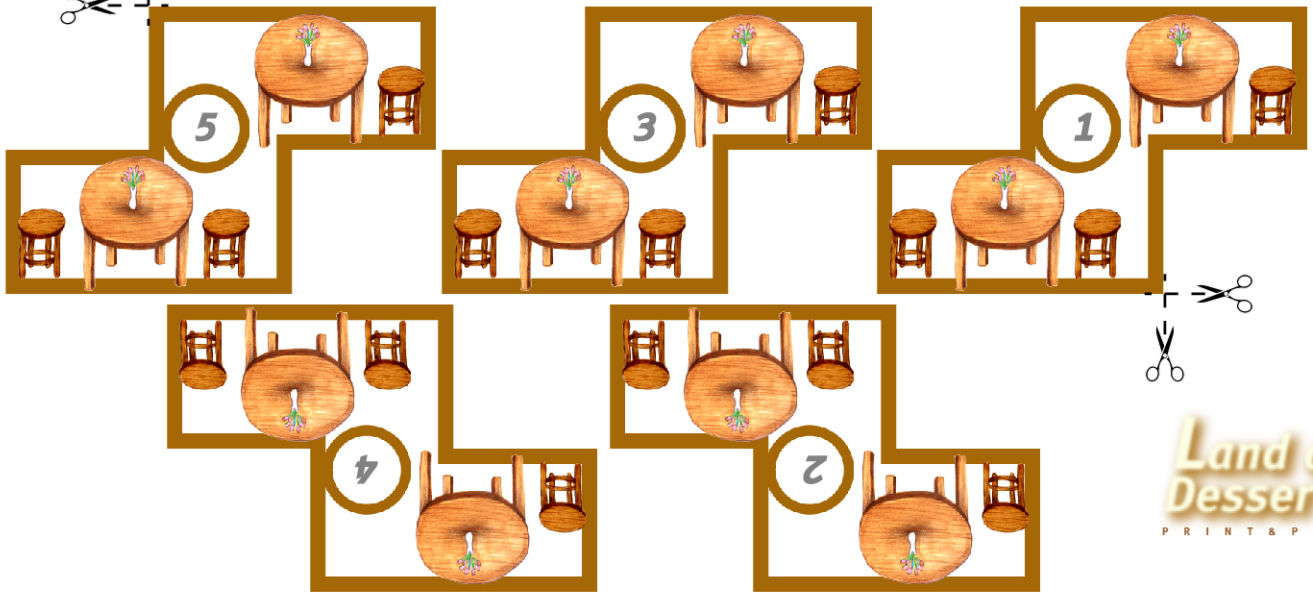
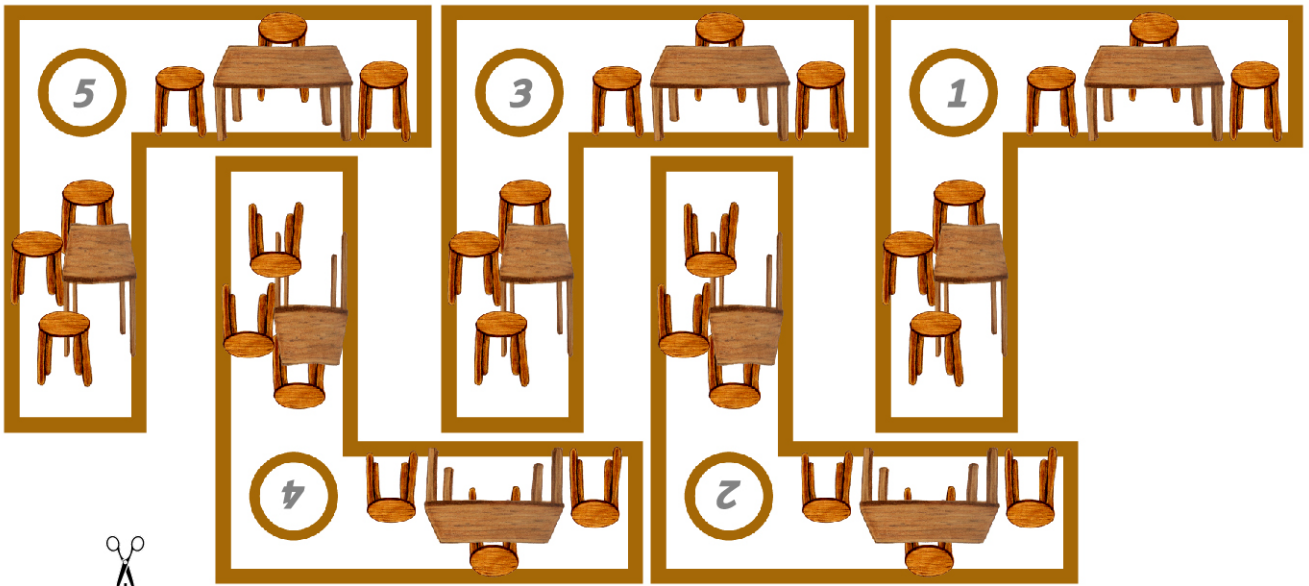
ขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณ ทำกินยาก มีกรรมวิธีไม่ซับซ้อน เริ่มจากการนำแป้งผสมกับไข่ แล้วนำไปรีดในกระทะอย่างเบาๆ รอให้แป้งสุกด้วยความร้อน จากนั้นนำไข่ไปชุบสีน้ำตาลอ่อน หากใช้ไข่ตอนที่ยังร้อนๆ จะใช้สีน้ำตาลอ่อนเป็นบางๆจนหอมมันเพราะร้อนทำให้ ความสอตัวกำลังดี



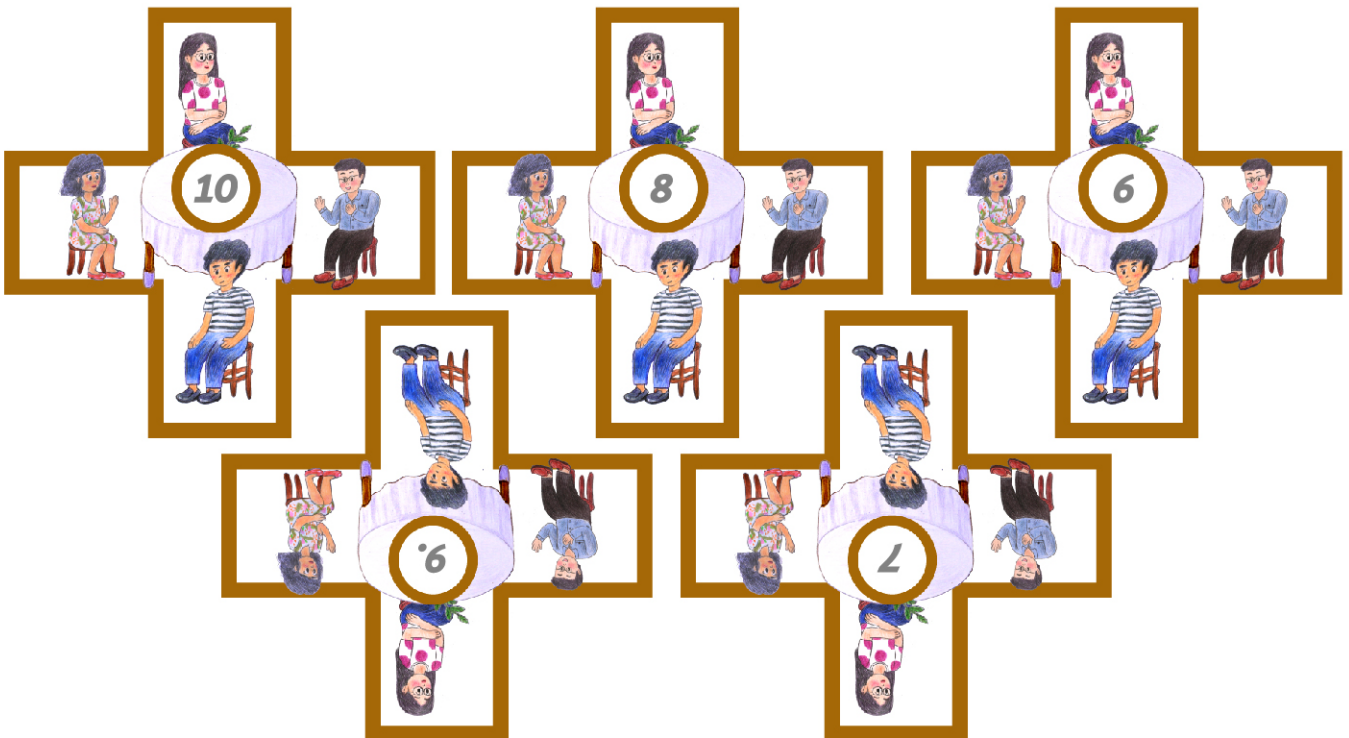
ขนมไข่เต่าดำ

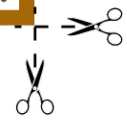
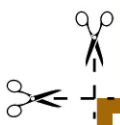
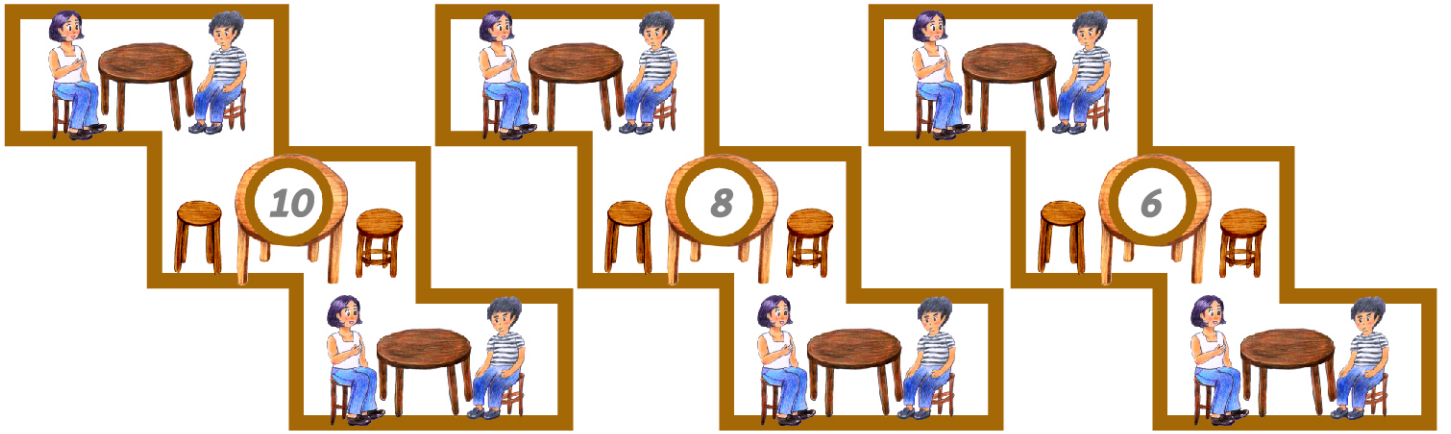
ขนมไข่เต่าดำสูตรดั้งเดิม มีเอกลักษณ์ตรงความฟูนุ่มและมีสีเหลืองทอง จากการใช้ของแห้ง ซึ่งผสมเข้ากันด้วยความละเอียดของแป้งที่หวาน ติดกับเนื้อรสชาติเข้มข้น ทั้งยังมีความทันใจในการอบขนมด้วยเต่าดำที่ให้ความร้อนนุ่มนวล และความหอมที่ไม่น่าเบื่ออีก



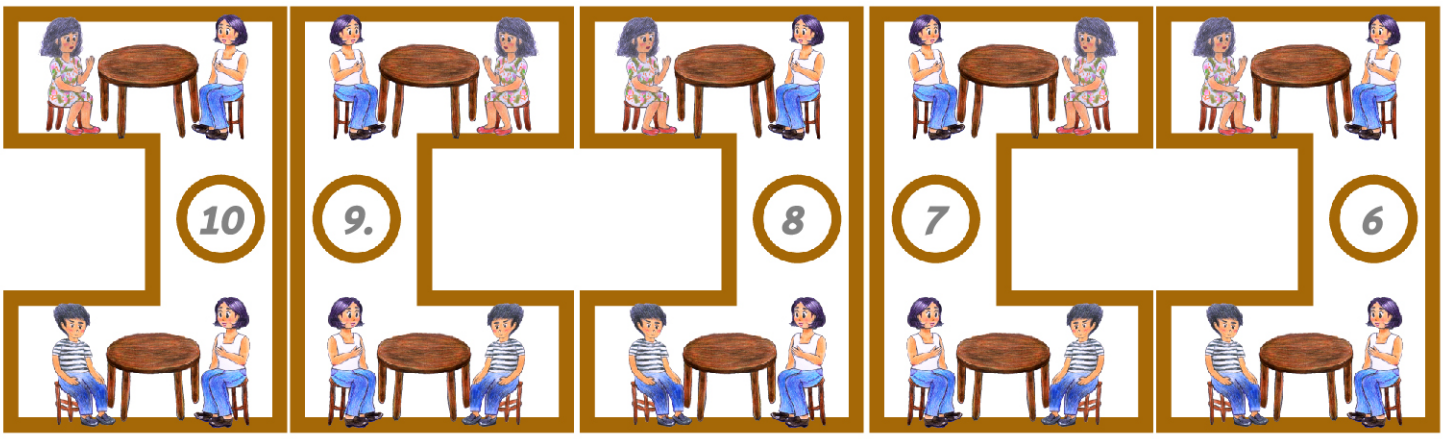


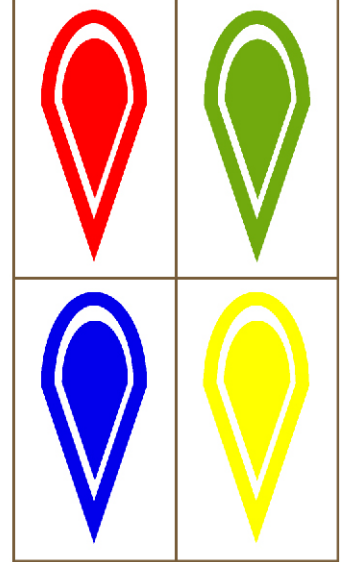
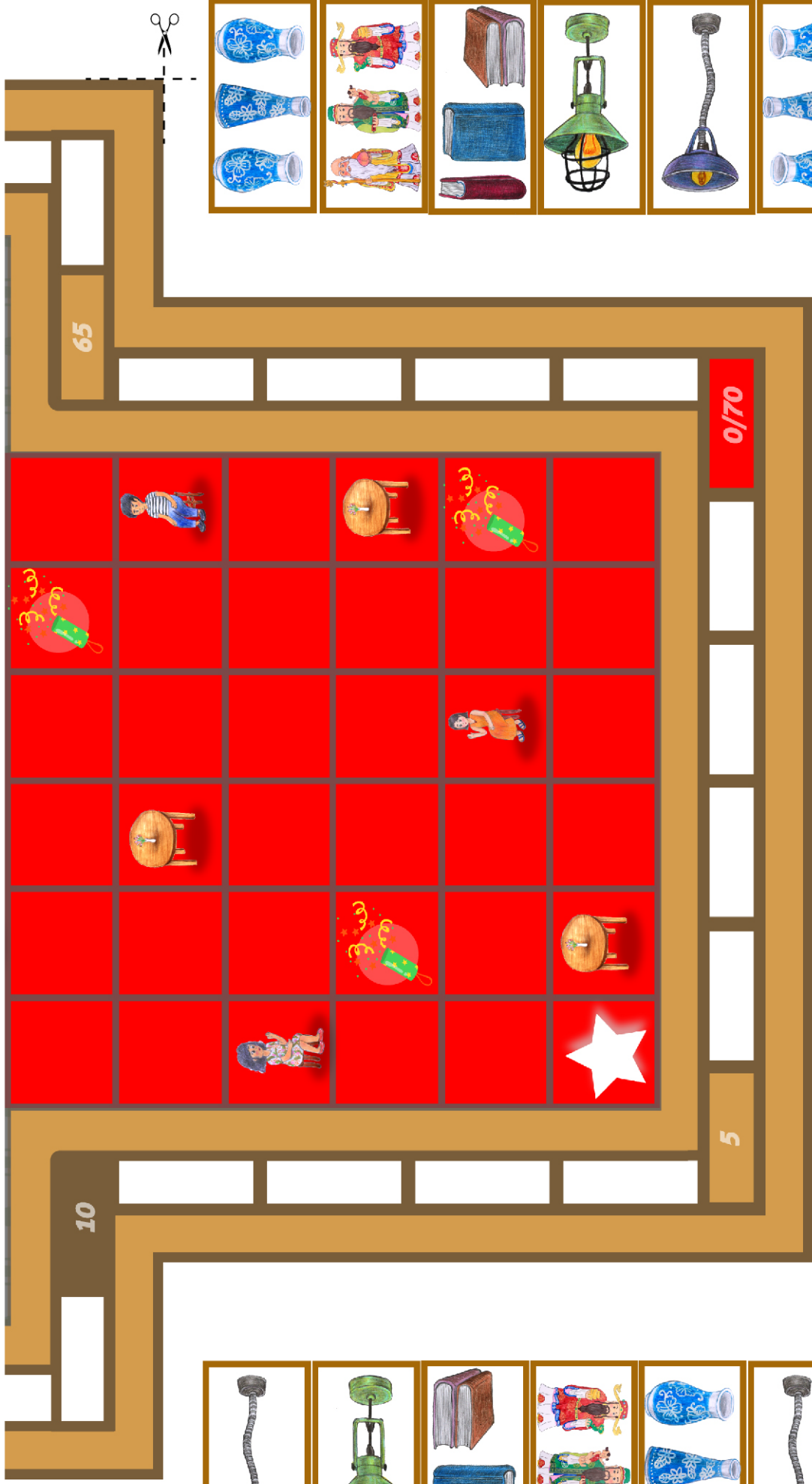
Land of
Desserts
PRINT & PLAY

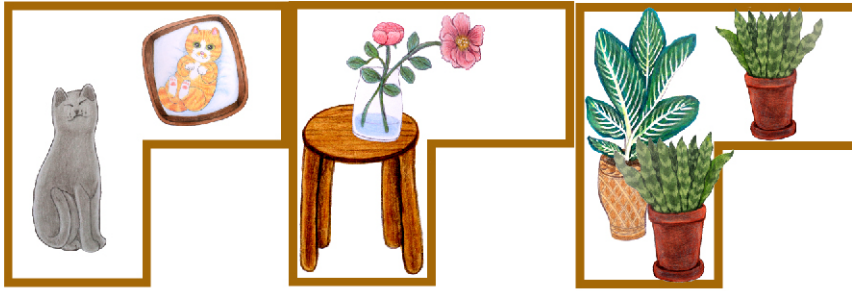




Land of
Desserts
PRINT & PLAY

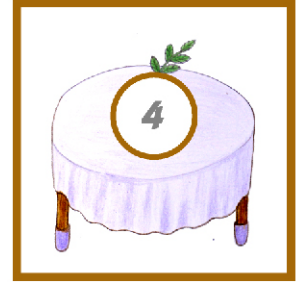
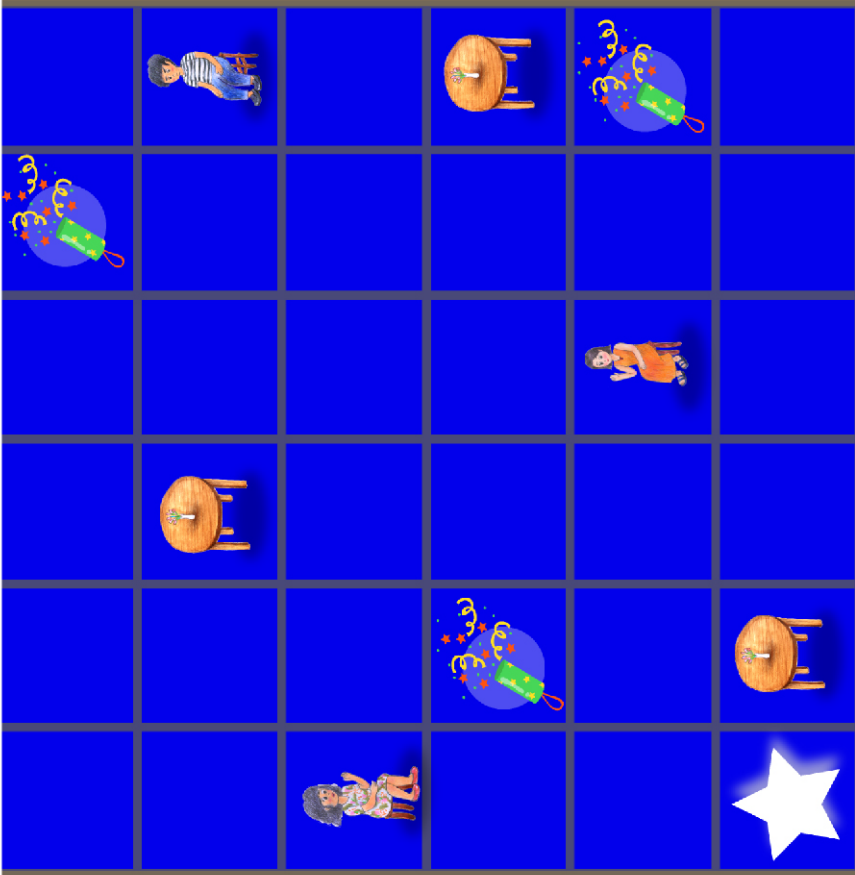






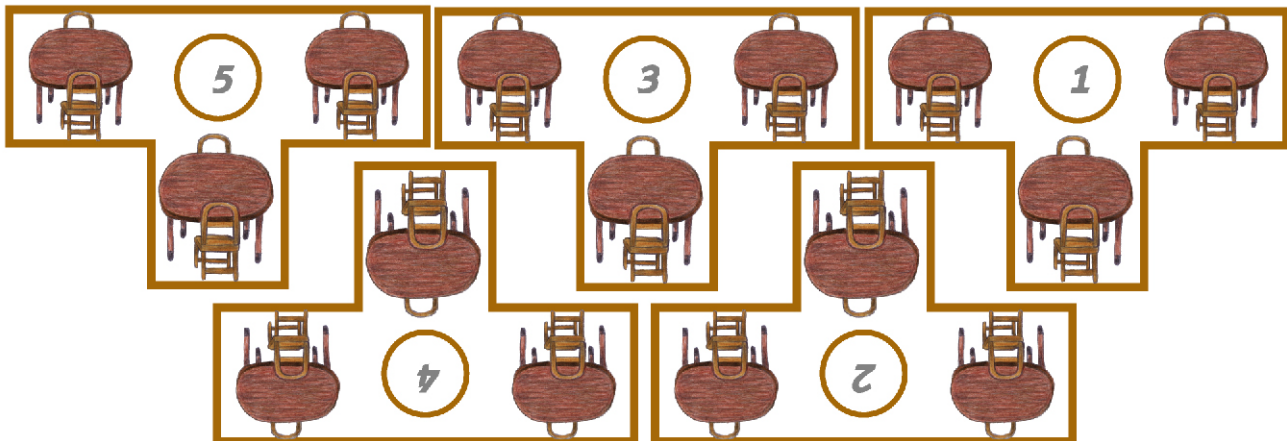
30

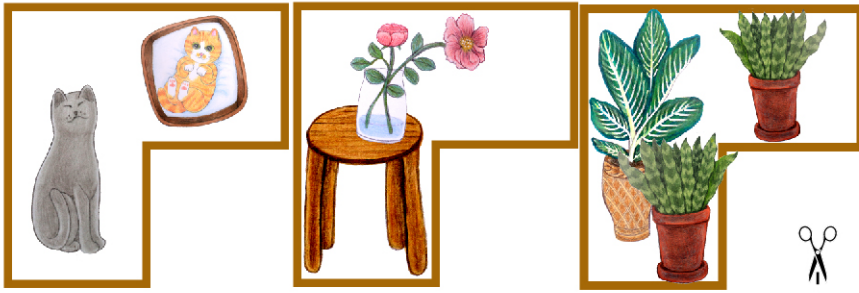
35



45

40





15



20

25





50



55

60



