

(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒)



บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)
 เกษตร ท่องเที่ยวชุมชน อื่น ๆ แปรรูป-อาหาร แปรรูป-เครื่องดื่ม
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย แปรรูป-ของใช้ ของประดับ
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
๒. ชื่อองค์ความรู้ การทำพริกแกง
๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ (นาย/นาง/นางสาว) นางนฤมล พันธุ์แดง
ที่อยู่บ้านเลขที่ ๘ หมู่ที่ ๑๐ ตำบล โคกสว่าง อำเภอ เมืองสระบุรี จังหวัด สระบุรี
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๐๐๐
๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
 - (๑) แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ : มีความต้องการจะถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้ครัวเรือนเป้าหมาย สัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือน
 - (๒) ความเป็นมา : มีแนวคิดที่ว่าพริกแกงเป็นสิ่งที่ทุกครัวเรือนจะต้องบริโภค เลยเกิดความคิดการทำขึ้นมาจะทำขายภายในหมู่บ้าน เพราะการทำเองสะอาด และปลอดภัยกว่าที่จะซื้อตามท้องตลาด เป็นการทำขึ้นมาใหม่ๆ สดๆ และสะอาด ไม่มีสารกันบูด จนปัจจุบันสามารถขายตลาดไปยังหมู่บ้านอื่นๆภายในอำเภอ และอำเภอใกล้เคียง
๕. วัตถุประสงค์
 - (๑) เพื่อให้ครัวเรือนเป้าหมายสัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือนได้มีความรู้และมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยการนำไปจำหน่ายและใช้ในครัวเรือน
 - (๒) เกิดการพึ่งพาตนเอง ครอบครัว ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
 - (๓) ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
 - (๔) เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
 - (๕) เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำพริกแกงให้กับชุมชน
 - (๖) เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในชุมชน
๖. วัตถุดิบที่ใช้
 - (๑) พริกแกงแห้ง
 - (๒) พริกขี้หนูแห้ง

- (๓) หอมแดง
- (๔) กระเทียม
- (๕) มะกรูด
- (๖) ข่า
- (๗) ตะไคร้
- (๘) ขมิ้นชัน
- (๙) เกลือเม็ด
- (๑๐) น้ำปลาตราหอยนางรมฉลากทอง

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) เครื่องบดพริก
- (๒) เครื่องปั่น
- (๓) เขียง ครก มีด ทัพพี ตะหลิว
- (๔) เตาถ่าน
- (๕) กะทะ
- (๖) หม้อ
- (๗) กะละมัง

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

วิธีทำน้ำพริกแกงเผ็ด

(๑) ตัดขั้วพริกแห้งแล้วกรีดฝักเพื่อนำเม็ดออก จากนั้นตัดพริกเป็นชิ้นบาง ๆ เล็ก ๆ แล้วนำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาทีจนนุ่ม

(๒) ใส่ลูกผักชีและเม็ดพริกไทยขาวลงไปโขลกในครกให้ละเอียด ตามด้วยรากผักชี ตะไคร้ ข่า ผีวมะกรูด หอมแดง กระเทียม ขมิ้นชัน เกลือเม็ด และพริกแห้งที่แช่น้ำไว้ลงไปโขลกให้เข้ากันจนเนียนละเอียด ประมาณ ๕ นาที (หรือนำส่วนผสมทั้งหมดไปปั่นในเครื่องปั่นให้ละเอียด) เก็บใส่ภาชนะ นำเข้าแช่เย็น เก็บไว้ใช้ได้นานเป็นอาทิตย์

๙. ข้อพึงระวัง

พริกแกงเก็บใส่ภาชนะ นำเข้าแช่เย็น เก็บไว้ใช้ได้นานเป็นอาทิตย์

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑) ทุกกระบวนการผลิตต้องรักษาความสะอาด

(๒) วัตถุดิบก่อนนำมาปรุงต้องล้างทำความสะอาด

(๓) พริกแห้งที่ใช้ถ้าเป็นพริกขี้หนูแห้งจะมีรสเผ็ด ถ้าใช้พริกขี้ฟ้าแห้งจะเผ็ดน้อยลง และพริกหยวกแห้งจะไม่เผ็ดแต่ได้สีที่สวยงาม

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ -

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล นางนฤมล พันธุ์แดง
- (๒) ตำแหน่ง ปรากฏ์ชุมชน
- (๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๓-๗๘๖๘๒๑๕

๑๒. แนบไฟล์รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg) /ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

- (๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....
- (๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....
- (๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

หมายเหตุ : ๑) บันทึกหมู่บ้านเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ที่ ๑ (๒๓๓ หมู่บ้าน) อย่างน้อย ๑ องค์ความรู้

๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐

๓) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ

