

บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)



๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)

- เกษตร ท่องเที่ยวชุมชน อื่น ๆ แปรรูป-อาหาร แปรรูป-เครื่องดื่ม
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย แปรรูป-ของใช้ ของประดับ
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

(๑) ๒. ชื่อองค์ความรู้.....การทำขนมปั้นขลิบ.....

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ (นาย/นาง/นางสาว).....นางสาวอัญชัญ ชมสมุทร.....

ที่อยู่บ้านเลขที่..... ๖๒/๒..... หมู่ที่.....๓..... ตำบล.....ตาลเดี่ยว.....อำเภอ.....แก่งคอย.....
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์..... ๑๘๑๑๐.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

เนื่องจากมีแนวความคิดที่จะหารายได้เพิ่ม นอกเหนือจากงานประจำ จึงเริ่มศึกษาหาข้อมูลการทำขนมไทย เพราะคิดว่าถ้าไม่ได้ทำขาย ก็ทำให้คนภายในครอบครัวรับประทาน จึงขอคำแนะนำจากผู้รู้ เริ่มต้นทดลองทำขนมไทยแบบง่ายๆ จนปัจจุบันได้รับคัดเลือกเป็นวิทยากรสัมมาชีพชุมชนของหมู่บ้าน ปัจจุบันก็ได้ถ่ายทอดประสบการณ์และองค์ความรู้ที่มีให้แก่ชาวบ้าน และบุคคลที่สนใจ

๕. วัตถุประสงค์

(๑) เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

(๒) เพื่อเป็นวิทยาทานให้แก่ผู้ที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพ

๖. วัตถุดิบที่ใช้

ส่วนผสมแป้งปั้นขลิบ

(๑) แป้งสาลีเอนกประสงค์

(๒) แป้งข้าวเจ้า

(๓) แป้งมัน

(๔) น้ำตาลทราย

(๕) เกลือ

(๖) กะทิ

(๗) ไข่ไก่

(๘) เนยหรือเนยขาว

(๙) น้ำปูนใส

ส่วนผสมไส้หมู

(๑) รากผักชี

(๒) เม็ดพริกไทย

(๓) น้ำมันพืช

- (๔) หอมแดง
- (๕) หมูสับ
- (๖) ไช้โป๊สับ
- (๗) ถั่วลิสงคั่วป่น
- (๘) น้ำตาลทราย
- (๙) เกลือ

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) ครกและสาก
- (๒) กระทะ และหลิว
- (๓) อ่างผสม/กะละมัง ไว้สำหรับนวดแป้ง
- (๔) ตะแกรง ไว้สำหรับพักขนม

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

การทำไส้หมู

- (๑) โขลกรากผักชีกับเม็ดพริกไทย
- (๒) นำรากผักชีกับพริกไทยโขลกไปผัดในน้ำมัน ใส่หอมแดงสับลงผัดให้เข้ากัน
- (๓) ใส่หมูสับลงผัด ไม่ต้องใส่เยอะก็ได้ ผัดแค่ให้สุกกลิ่นหอม
- (๔) ใส่ไช้โป๊สับลงไปผัดให้เข้ากัน ก่อนใส่ควรนำไช้โป๊ไปล้างหลายๆ น้ำจืดเน้นใจว่าไม่เค็ม หรือเค็มน้อย

ที่สุด

- (๕) ใส่ถั่วลิสงคั่วป่น
- (๖) ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย ตามด้วยเกลือ
- (๗) ผัดจนส่วนผสมแห้ง ตักใส่ภาชนะ สามารถเก็บใส่ในตู้เย็นได้เป็นเดือน ตัวไส้คล้ายๆ กับไส้ข้าวเหนียวปากหม้อ รสออกหวานๆ เค็มนิดเดียว

การทำแป้ง

- (๑) ใส่น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำปูนใส
- (๒) ตามด้วยกะทิ คนผสมให้เข้ากัน
- (๓) ใส่ไข่ไก่ คนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- (๔) ผสมแป้งสาธิตเนกประสงค์ แป้งข้าวเจ้า และแป้งมันในอ่างผสม เทส่วนผสมของเหลวลงไป
- (๕) นวดแป้งจนเข้ากันดีแล้วก็ใส่น้ำลงไป
- (๖) เสร็จแล้วแบ่งขนมปั้นขลิบ พักแป้งไว้สัก ๑๕-๒๐ นาที ก่อนเอามารีดจะช่วยให้อัดจับจับง่าย
- (๗) แบ่งแป้งออกมาปั้นเป็นก้อนเล็กกลม
- (๘) ใช้ไม้ขนาดแป้งรีดแป้งให้เป็นแผ่นกลมแบนและบาง
- (๙) ใส้ใส่พอประมาณลงไปตรงกลางแผ่นแป้ง พับขอบแป้งให้ปลายติดกันทั้งสองข้าง
- (๑๐) ใช้นิ้วค่อยๆ ปีบปลายแผ่นแป้งประกบ จับจีบให้สวยงาม

(๑๑) ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไปใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมันที่ปั้นไว้แล้วลงไปทอด เวลาทอดให้คนตลอด เป็นระยะๆ อย่าให้ขนมลอยนิ่งในน้ำมัน เพราะสีเปลือกขนมอาจไหม้ ต้องใจเย็นๆ

๙. ข้อพึงระวัง

(๑) เวลาทอดขนมให้คนตลอดเป็นระยะๆ อย่าให้ขนมลอยนิ่งในน้ำมัน เพราะสีเปลือกขนมอาจไหม้ ขั้นตอนนี้ต้องใจเย็นๆ

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑) ก่อนนำไข่ไปตี ต้องล้างหลายๆ น้ำจนแน่ใจว่าไม่เค็ม

(๒) เมื่อนวดแป้งจนเข้ากันดีแล้ว ค่อยใส่เนยลงไป แล้วนวดแป้งต่อ หลังจากนั้นพักแป้งไว้สัก ๑๕-๒๐ นาที จะทำให้จับจับง่าย

(๓) พยายามใช้นิ้วค่อยๆ บีบปลายแผ่นแป้งประกบ จับจีบให้สวยงาม เพื่อให้ขนมมีความสวยงาม และน่ารับประทาน

(๔) เวลาทอดขนมควรใช้ไฟกลาง คนตลอดเป็นระยะๆ อย่าให้ขนมลอยนิ่งในน้ำมัน เพราะสีเปลือกขนมอาจไหม้ ขั้นตอนนี้ต้องใจเย็นๆ

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

(๑) จำหน่าย ราคา

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล.....นางสาวอัญชัญ ชมสมุทร.....

(๒) ตำแหน่ง.....

(๓) เบอร์โทรศัพท์.....

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

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

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

๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐

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

๔) ไฟล์ภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน

และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ