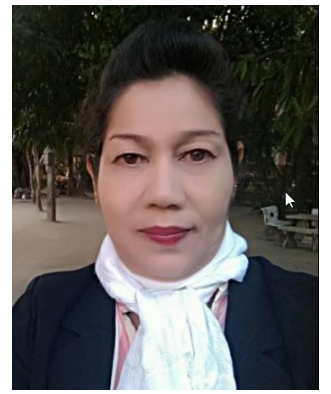


บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)



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 นางชวนทิพย์ สิงห์จันทร์
ที่อยู่บ้านเลขที่.....147/1..... หมู่ที่.....9..... ตำบล..บ้านป่า.....อำเภอ....แก่งคอย.....
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....18110.....
๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
- (๑) ด้วยพื้นที่เป็นแหล่งชุมชนเหมาะแก่การจำหน่ายสินค้า
- (๒) มีความรู้การทำพริกแกงที่ได้ถ่ายทอดเป็นภูมิปัญญา
๕. วัตถุประสงค์
- (๑) เพื่อสร้างงานสร้างรายได้
- (๒) เพื่อสนับสนุนการใช้วัตถุดิบในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๖. วัตถุดิบที่ใช้
- | | |
|-------------------|--------------|
| ๑. ใช้พริกแห้ง | ๒ กิโลกรัม |
| ๒. พริกขี้หนูแห้ง | ๓๐๐ กรัม |
| ๓. ตะไคร้ | ๒ กิโลกรัม |
| ๔. ข่า | ๑.๓ กิโลกรัม |
| ๕. หอม | ๓๐๐ กรัม |
| ๖. กระเทียม | ๒.๒ กิโลกรัม |
| ๗. ผีวมะกรูด | ๓๐๐ กรัม |
| ๘. กะปิ | ๕๐๐ กรัม |
| ๙. เกลือ | ๕๐๐ กรัม |

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

๑. เครื่องบดพริกแกง
๒. เขียง
๓. มีด
๔. กะละมัง

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

1. นำพริก หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ มะกรูด ล้างน้ำให้สะอาด
2. หั่นพริก หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ มะกรูด เพื่อให้เข้าเครื่องบดได้
3. นำส่วนผสมทั้งหมดมาใส่กะละมัง แล้วทำการคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย
4. นำส่วนผสมเข้าเครื่องบดให้ละเอียด จำนวน 2 รอบ

๙. ข้อพึงระวัง

ควรทำในปริมาณที่เหมาะสมขอแก่การจำหน่าย

๑๐. ข้อเสนอแนะ

- (๑) การหั่นผิวมะกรูดต้องไม่หั่นติดเนื้อเพราะจะทำให้พริกแกงเสียเร็วขึ้น
- (๒) วัตถุดิบทุกอย่างต้องทำความสะอาดให้ดีเพื่อยืดอายุพริกแกง

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล.....นางชวณทิพย์ สิงห์จันทร์.....
- (๒) ตำแหน่ง.....ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 9.....
- (๓) เบอร์โทรศัพท์..... 0854495063.....

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) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมนาซีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ เฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc
- ๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ