**การบันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน**

**1. ชื่อภูมิปัญญา** การทำเครื่องแกง

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางฉลวย บุญไทย

ที่อยู่เลขที่ 153/1 หมู่ที่ 3 ตำบลสุไหงปาดี

อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส อาชีพ ทำสวน อายุ 44 ปี

โทร 089-5985438

**2. ประวัติความเป็นมา**

เครื่องแกง เป็นสิ่งที่ทุกคนต้องบริโภค และเนื่องจากในพื้นที่ไม่มีใครที่ผลิตเครื่องแกงขาย ข้าพเจ้าเลยดำเนินการทำกลุ่มเครื่องแกงที่เหมาะกับคนในพื้นที่ โดยเน้นใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ เป็นการส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตรให้ประชาชนในหมู่บ้านอีกด้วย

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญา**

-ใช้เศษวัสดุการเกษตรมาทำให้เกิดประโยชน์

- ลดต้นทุนค่าใช้จ่าย

- ปลอดสารพิษ และสารตกค้างในพืช และดิน

- สามารถผลิตขึ้นใช้เอง

**4. กระบวนการ**

**4.1 วัสดุอุปกรณ์**

1. เครื่องปั่น

2. กะละมัง

3. มีด

4. เขียง

5. ครกหิน

6. ผิวมะกรูด

7.ขมิ้น

8.กระเทียม

9.หอมแดง

10.ข่า

11.ตะไคร้

12.กรชาย

13.เกลือ

14.กะปิ

15.พริกขี้หนูแห้ง

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

-นำส่วนผสมต่าง ๆ มาผสมกันใส่ลงในเครื่องปั่นปั่นละเอียด

-นำเครื่องแกงที่ปั่นเสร็จแล้วมาตั้งไฟคั่วจนแห้ง

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

ตะไคร้ต้องปลูก 7 เดือน – 1 ปี ถึงใช้งานได้ 2. หอมกระเทียมต้องล้างให้สะอาดผึ่งแดดให้หมด

**6. การถ่ายทอด/สืบทอด**

- นำที่ได้มาปฏิบัติเอาให้เกิดทักษะความชำนาญ สามารถที่จะทำใช้เองได้

- ทัศนะศึกษาดูงานนอกพื้นที่ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้มากยิ่งขึ้น