**การบันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน**

**ม.2 ต.สุไหงปาดี อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส**

**1. ชื่อภูมิปัญญา** การทำขนมบอระเพ็ด

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางวาตี มะรีเป้ง

ที่อยู่เลขที่ 4/1 หมู่ที่ 2 ตำบลสากอ

อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส อาชีพ รับจ้าง อายุ 37 ปี

โทร 084-7475976

**2. ประวัติความเป็นมา**

 ขนมบอระเพ็ด เป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้สุกโดยการอบ เป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่มชน ขนมปังมีหลายประเภท และมีคุณสมบัติต่าง ๆ กันที่ทำให้ประโยชน์กับผู้บริโภค ซึ่งหลาย ๆ คนคงจะชอบซื้อขนมปังอบกรอบมาทานที่บ้าน และเป็นการรวมตัวกันของสตรีเพื่อเพิ่มรายได้อีกด้วย

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญา**

- เน้นเมนูว่างกินยามสาย หลังอาหารเพลิน ๆ

 - ทำเป็นของฝาก ของขวัญ

**4. กระบวนการ**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

 **ส่วนผสม**

 1) แป้ง

 2) เนย หรือมข้าวเหนียว

 3) กะทิ

 4) ไข่

 5) เกลือ

 6) น้ำตาล

 7) น้ำมัน

8) แม่พิมพ์ หรือกระบอก

9) งาดำ

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

 - เอาแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลเกลือไข่ แล้วนวดให้เข้ากันเสร็จเอาน้ำกะทิใส่เกลือมาผสมส่วนประสามที่นวดแล้ว แล้วนำไปนวดอีกครั้งจนเป็นเหลือเดียวกันแล้วใส่ในกระบอกแบ้งนำมาทอด

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

 **-** ถ้าต้องการให้ขนมปังกรอบเร็ว ๆ เวลาอบให้นำขนมปังไปตากแดดซักเล็กน้อย

**6. การถ่ายทอด/สืบทอด**

 - ศึกษาข้อมูลมาปฏิบัติเองให้เกิดทักษะความชำนาญ

 - นำความรู้ที่ได้ปฏิบัติเผยแพร่ให้กลุ่มเป้าหมาย โดยการอบรมให้ความรู้ กระบวนการทำขนมปังอบกรอบ

 - ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายเกิดรายได้ และมีอาชีพที่สามารถเลี้ยงตัวเอง และครอบครัวได้ ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

 - นำกลุ่มเป้าหมายไปทัศนะศึกษา ดูงานนอกพื้นที่ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย