**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