**การบันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน**

**ม.9 ต.สุไหงปาดี อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส**

**1. ชื่อภูมิปัญญา** ขนมปังอบกรอบหน้าต่าง ๆ

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางสาวซุราณี อัลดุลลาตีฟ

ที่อยู่เลขที่ 73/5 หมู่ที่ 9 ตำบลสุไหงปาดี

อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส อาชีพ รับจ้าง อายุ 33 ปี

โทร 084-4626351

**2. ประวัติความเป็นมา**

 ขนมปัง เป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้สุกโดยการอบ เป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่มชน ขนมปังมีหลายประเภท และมีคุณสมบัติต่าง ๆ กันที่ทำให้ประโยชน์กับผู้บริโภค ซึ่งหลาย ๆ คนคงจะชอบซื้อขนมปังอบกรอบมาทานที่บ้าน เพราะทั้งง่าย และอร่อยแล้วขนมปังอบกรอบสามารถทำกินเองที่บ้านได้ง่าย และยังมันอีก วิธีที่จะทำให้ขนมปังเก่าที่ใกล้จะหมดอายุ กลับมามีความสำคัญ และเดิมต่อได้นานขึ้นอีกด้วย

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญา**

- เน้นเมนูว่างกินยามสาย หลังอาหารเพลิน ๆ

 - ทำเป็นของฝาก ของขวัญ

 - ทำเป็นสินค้าโอท็อป สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมปังให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าในตลาด

 - สามารถสร้างอาชีพ และรายได้ให้ชุมชน

**4. กระบวนการ**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

 **ส่วนผสม อุปกรณ์**

 1) ขนมปังแถว 8) ช็อคโกแลต 1) เตาอบ

 2) เนย หรือมาการีน 9) ฯลฯ 2) ถาด

 3) น้ำตาลทรายขาว 3) ตะแกรง

 4) เกล็ดน้ำตาลหลายสี 4) ที่คีบอาหาร

 5) ลูกเกด/ผลไม้แห้ง/งาขาว-ดำ 5) มีดตัดขนมปัง

 6) น้ำพริกเผา/ไก่หย่อง 7) เขียง

 7) แยมสตอเบอร์รี่/สับปะรด 8) ลาน/บรรจุภัณฑ์

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

 - อุ่นเตาที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 10-15 นาที

 - นำขนมปังที่หันเป็นแท่ง ๆ หรือจะหั่นครึ่ง หรือแบ่งเป็น 4 ชิ้นที่ได้มาทาเนยที่เตรียมไว้ ให้ทั่วด้านใดด้านหนึ่ง

 - นำขนมปังที่ทาเนยเสร็จแล้วมาเรียงในถาดที่จะนำไปอบ จากนั้นนำน้ำตาลทราย หรือส่วนผสมต่าง ๆ มาโรยบนตัวขนมปังให้ทั่ว

 - นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 170-180 องศา โดยใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที หรือจนกว่าจะสุกเหลืองหอม

 - นำออกจากเตา พักไว้จนเย็น และกรอบจัดใส่จาน หรือบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

 **-** ถ้าต้องการให้ขนมปังกรอบเร็ว ๆ เวลาอบให้นำขนมปังไปตากแดดซักเล็กน้อย

 **-** ถ้าหากจะเก็บขนมปังกรอบในภาชนะต้องแน่ใจว่าขนมปังเย็นตัว เท่ากับอุณหภูมิห้อง เพราะถ้าหากเก็บในขณะที่ยังร้อน จะเกิดไอน้ำขึ้น แล้วมีความชื้น ขนมปังกรอบจะไม่กรอบ และเสียง่ายอีกด้วย ที่สำคัญควรเก็บไว้ในภาชนะสูญอากาศจะได้มีขนมปังอบกรอบทานไปนาน ๆ

**6. การถ่ายทอด/สืบทอด**

 - ศึกษาข้อมูลมาปฏิบัติเองให้เกิดทักษะความชำนาญ

 - นำความรู้ที่ได้ปฏิบัติเผยแพร่ให้กลุ่มเป้าหมาย โดยการอบรมให้ความรู้ กระบวนการทำขนมปังอบกรอบ

 - ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายเกิดรายได้ และมีอาชีพที่สามารถเลี้ยงตัวเอง และครอบครัวได้ ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

 - นำกลุ่มเป้าหมายไปทัศนะศึกษา ดูงานนอกพื้นที่ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย