**การบันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน**

**ม.1 ต.สุไหงปาดี อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส**

**1. ชื่อภูมิปัญญา** ขนมทองม้วน

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางสาวนูไรนา บินสาและ

ที่อยู่เลขที่ 1/5 หมู่ที่ 1 ตำบลสุไหงปาดี

อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส อาชีพ รับจ้าง อายุ 31 ปี

โทร 084-7473174

**2. ประวัติความเป็นมา**

ขนมทองม้วนถือเป็นขนมไทยที่คนส่วนใหญ่นิยมมาทานเป็นอาหารว่าง และด้วยแรงผลักดันที่มีความต้องการสร้างกลุ่มอาชีพในพื้นที่ จึงได้มีการคิดค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับขนมทองม้วน เพื่อส่งเสริมการสร้างกลุ่มให้เกิดขึ้นในพื้นที่

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญา**

- มีความสดใหม่ หอม กรอบ มัน

 - มีความสม่ำเสมอ ส่วนผสมสม่ำเสมอ ไม่มีการลดปริมาณส่วนผสม

 - วัตถุดิบที่ใช้มีความปลอดภัย ไร้สารที่เป็นอันตราย

 - มีขั้นตอนและกระบวนการในการผลิต รวมถึงการขายที่เป็นระบบ

**4. กระบวนการ**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

 **ส่วนผสม อุปกรณ์**

 1) แป้งมัน 1) กะละมัง

 2) แป้งอเนกประสงค์ 2) ถังพลาสติก

 3) น้ำตาล 3) เครื่องพิมพักขนม

 4) ไข่ 4) เครื่องปันแป้ง

 5) กะทิ 5) อุปกรณ์บกแป้ง

 6) เกลือ

 7) กลิ่นวนิลา

 8) งาดำ

 **4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1) คั้นน้ำกะทิ

 2) นำแป้งมันเทลงในกะละมัง

 3) นำน้ำกะทิ + ไข่ + แป้งอเนกประสงค์ปั้นเข้าด้วยกัน

 5) นำ 3 ข้อเทลงในกะละมังที่มีแป้ง

 6) นำน้ำตาลเทลงในแป้งที่บด

 7)นำกลิ่นวนิลา + เกลือเทลงไปพร้อมบดให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปลงในเครื่องพิมพ์

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

 **-** ถ้าต้องการให้ขนมมีความมัน ควรเพิ่มปริมาณของกะทิลงไปให้มีปริมาณมาก

 **-** การตรงต่อเวลาถือเป็นเรื่องสำคัญสำหรับธุรกิจซื้อขาย

**6. การถ่ายทอด/สืบทอด**

- ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่สนใจ

 - เผยแพร่ความรู้แก่สมาชิกที่สนใจร่วมกัน

 - จัดตั้งกลุ่ม เพื่อขยายผลผลิต

 - ทัศนะศึกษาดูงาน เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้

 - รวมกลุ่ม เพื่อสร้างผลผลิต