**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