 **สร้างบันทึกความรู้ใหม่**

**ประเภท : ความรู้สัมมาชีพชุมชน**

ส่วนบนของฟอร์ม

หมวดหมู่

\*\*\* สามารถเลือกได้มากกว่า 1 หมวดหมู่ เช่น ทำเกษตรกรรมและมีศักยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนได้ด้วย

เกษตร-ปลูกพืช เกษตร-เลี้ยงสัตว์ เกษตร-ประมง เกษตร-เกษตรแบบผสมผสาน  
ท่องเที่ยวชุมชน  
แปรรูป-อาหาร แปรรูป-เครื่องดื่ม แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย แปรรูป-ของใช้ ของประดับ แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร  
อื่นๆ

ชื่อองค์ความรู้ ขนมทองม้วน

ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางลำพรวน พัดไธสง

ที่อยู่ ๓๕ หมู่ที่ ๗ บ้านเขว้า ตำบลโนนยอ อำเภอชุมพวง จังหวัดนครราชสีมา

ส่วนล่างของฟอร์ม

ความเป็นมา / แรงบันดาลใจ / เหตุผลที่ทำ

หลังจากฤดูการเก็บเกี่ยว หรือว่างจากการทำนา ไม่มีรายได้อะไร จึงรวมกลุ่มกันทำขนมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

วัตถุประสงค์

1. แปรรูปอาหาร
2. ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน
3. เกิดการรวมกลุ่มในชุมชน

วัตถุดิบ แป้งมัน กะทิ งาดำ มะพร้าว น้ำตาล เกลือป่น ไข่ น้ำมันพืช

อุปกรณ์ แม่พิมพ์ กะละมัง ถ้วย

กระบวนการ/ขั้นตอน

1. นำแป้งมัน เกลือ ใส่กะละมังที่เตรียมคลุกเคล้าให้เข้ากัน
2. เทกะทิใส่คนให้เข้ากัน ตอกไข่ใส่ งาดำ คนเข้ากัน
3. ตักใส่ถ้วยแบ่ง
4. ตั้งแม่พิมพ์ ตักแป้งราด ประมาณ ๒ นาที จนสุกเหลือง
5. นำเอาไม้กลมมาม้วน ดึงไม้ออก นำทองม้วนใส่ถาด บรรจุใส่ขวดโหลไว้รับประทานหรือจำหน่าย

ข้อพึงระวัง

ใช้ความร้อน ๙๐ องศา จะทำให้ขนมเหลืองน่ารับประทานยิ่งขึ้น และระวังแตกหักง่าย

ข้อเสนอแนะ -

ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

☑ ทุกวัน

🗆 ตามฤดูกาล

○ ยังไม่สามารถจำหน่าย/ให้บริการ

ติดต่อ : สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดนครราชสีมา

โทรศัพท์ : ๐๔๔ - ๒๔๒๙๙๑

ชื่อผู้จัดการความรู้ : นางสาวปัณฑิตา สุขกำเนิด

ตำแหน่ง : นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ