

(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒)

ภาพเจ้าของ
องค์ความรู้

บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)

- เกษตร ท่องเที่ยวชุมชน อื่น ๆ แปรรูป-อาหาร แปรรูป-เครื่องดื่ม
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย แปรรูป-ของใช้ ของประดับ
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

๒. ชื่อองค์ความรู้ การทำขนมไทย เม็ดขนุน

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางฐิติรัตน์.....นามสกุล.....พจนา.....

ที่อยู่บ้านเลขที่.....102..... หมู่ที่...1..... ตำบล.....สร้างไศก.....อำเภอ.....บ้านหมอ.....

จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....18130.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

ประชาชนส่วนใหญ่ในพื้นที่ตำบลสร้างไศกประกอบอาชีพทำไร่ และพืชที่ทำรายได้ให้แก่ประชาชน ตำบลสร้างไศกมากที่สุด คือ ผักหวานป่า ซึ่งทำให้เกิดปัญหาเมื่อผลผลิตออกมากจนล้นตลาด ส่งผลให้ ราคาผักหวานป่าตกต่ำ ข้าพเจ้าเกิดแนวคิดในการประกอบอาชีพเสริม โดยการทำขนมไทย คือ เม็ดขนุน ที่ข้าพเจ้าได้รับการถ่ายทอดมาจากคนรุ่นก่อน และคิดว่าควรมีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยในด้านการทำขนมแบบไทย ๆ ไว้ให้คงอยู่กับคนไทยตลอดไป

๕. วัตถุประสงค์

ประกอบเป็นอาชีพเสริมหลังจากการปลูกผักหวาน

๖. วัตถุดิบที่ใช้

- | | |
|------------------------|------------|
| ๑) ถั่วเขียวเลาะเปลือก | ๑ กิโลกรัม |
| ๒) น้ำตาลปีบ | ๑ กิโลกรัม |
| ๓) มะพร้าวคั่ว | ๒ กิโลกรัม |
| ๔) น้ำตาลทราย | ๒ กิโลกรัม |
| ๕) ไข่เป็ด | ๑๐๐ ฟอง |

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- 1.เครื่องปั่น 2. กระทะ 3.เตา 4. หม้อ 5. ถาด

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

๑) แซ่ถั่ว ๑-๒ ชั่วโมง นำมานึ่ง แล้วนำมาตำหรือปั่น

๒) นำถั่วที่ตำละเอียดผสมกับมะพร้าว น้ำตาลปีบ ใส่ลงกระทะกวนด้วยไฟกลาง
ประมาณ

๑ ชั่วโมง หรือจนกว่าถั่วเหนียว

๓) นำน้ำตาลทรายเทลงใส่หม้อน้ำ เคี่ยวด้วยไฟกลาง เพื่อทำน้ำเชื่อม

๔) แซ่ไข่เปิดในน้ำประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง ปั่นไข่แดงออก นำไข่ขาวที่ได้มาชุบถั่ว

๕) นำถั่วที่ปั่นแล้วมาชุบไข่แดง หย่อนลงในหม้อน้ำเชื่อม พอสุกตักออกใส่ถาด นำใส่
กล่อง

๙. ข้อพึงระวัง

(๑) การทำน้ำเชื่อมต้องใส่เปลือกไข่ลงไปด้วย เพื่อให้ทำน้ำเชื่อมใสทำให้เวลาชุปจะทำให้เม็ด
ขนุน เป็นเงา

(๒) น้ำเชื่อมต้องตั้งไฟอ่อน เวลาชุปจะทำให้เม็ดขนุนสวยไม่แตก

๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑. สำรวจความต้องการคนกินคนทำ

๒. พัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น รูปทรงแปลกใหม่ รสชาติ บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า

๓. เพิ่มช่องทางการตลาด เช่น วางขายในงานเทศกาล ตามร้านสะดวกซื้อ ที่ถูกใจ

๔. ติดตามและปรับปรุงให้เป็นสินค้าตรงกับความต้องการของผู้กินบนพื้นฐานแห่งความ
ปลอดภัยทำการผลิตแบบสม่ำเสมอ

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

ผลิตและจำหน่ายในชุมชน และในวันงานประชุม/งานเทศกาลต่างๆ จัดจำหน่าย ณ ที่ทำการ
กลุ่มออมทรัพย์ฯเพื่อการผลิต ม.1 ต.สร้างไศก

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล.....นางฐิติรัตน์.....นามสกุล.....พจนา.....

(๒) ตำแหน่ง.....

(๓) เบอร์โทรศัพท์..... 087-7171393.....

๑๒. แนบไฟล์รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg) /ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

หมายเหตุ : ๑) บันทึกหมู่บ้านเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ที่ ๑ (๒๓๓ หมู่บ้าน) อย่างน้อย ๑ องค์กรความรู้

๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐

๓) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมนาซีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ
เฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน

และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ