**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

(สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่)

1.1 ( 🗸) เกษตรกรรม

1.2 ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

1.3 ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ................................................)

1.4 ( 🗸 ) การแปรรูปอาหาร

1.5 ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

1.6 ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

1.7 ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

1.8 ( ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**2. ชื่อองค์ความรู้**

การแปรรูปเห็ด (แหนมเห็ด)

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางสาวแวบีเดาะห์ โดดะแซ

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๕๖ หมู่ที่ ๔ ตำบลสะนอ อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ ๙๔๑๖๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๓ – ๕๗๙๘๑๓๓

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

บ้านคางา เป็นหมู่บ้านที่มีอาชีพเกษตรกรรม ทำสวนยาง ทำนา เพาะเห็ด เลี้ยงสัตว์และเพาะปลูกพืชตามฤดูกาลเป็นหลัก สินค้าของชุมชน คือ ผลผลิตทางการเกษตรตามฤดูกาล แต่ประสบปัญหาราคาสินค้าเกษตรตกต่ำในขณะที่ต้นทุนการผลิตสูง โดยปกติแล้วผลผลิตทางการเกษตรจะมีระยะเวลาเก็บเกี่ยวเพื่อจำหน่ายพร้อมๆกัน ทำให้เกิดภาวะสินค้าล้นตลาด จึงมีความสนใจที่จะศึกษาวิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต โดยเริ่มจากการแปรรูปเห็ดเป็นเห็ดทอด แหนมเห็ด เนื่องจากชุมชนมีอาชีพเพาะเห็ด ซึ่งเรียนรู้วิธีการ ภูมิปัญญามาจากปราชญ์ชุมชนรุ่นก่อนๆ อีกทั้งได้แนวคิดเพิ่มเติมจากเว็บไซด์ ทำให้ครัวเรือนมีทางเลือกในการทำอาชีพเสริม สามารถเพิ่มรายได้

**6. วัตถุประสงค์**

1) เพื่อแปรรูป / เพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร

2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

3) เพื่อสร้างรายได้เสริม

**7. วัตถุดิบ**

1. เห็ดนางฟ้า (ลวกแล้ว) 1 กิโลกรัม  
 2. กระเทียมโขลก 100 กรัม  
 3. เกลือ 25 กรัม  
 4. ข้าวเหนียวสุก 200 กรัม  
 5. พริกขี้หนูสด ตามความเหมาะสม

**8. อุปกรณ์**

1. อ่างผสม

2. ทัพพี

3. ยางรัด

4. ถุงพลาสติก

5. ผ้าขาวบาง

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**  
 1. เลือกเห็ดนางฟ้าดอกสวยๆ มาตัดส่วนที่สกปรกทิ้ง ล้างน้ำให้สะอาด ฉีกเห็ดนางฟ้าตามแนวยาว ให้เป็นเส้นกว้างประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร

2. ลวกเห็ดในน้ำเดือดให้พอสุก ตักขึ้นพักให้เย็น  
 3. บีบน้ำออกจากเห็ดให้แห้งสนิท (ใช้ผ้าขาวบางห่อแล้วบีบน้ำออก)  
 4. คลุกเคล้าเห็ดกับกระเทียมโขลก และข้าวเหนียวสุก

5. บรรจุเห็ดลงถุงพลาสติก ใส่พริกขี้หนูสดตามชอบ รัดถุงให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้า  
ทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน จะเกิดรสเปรี้ยว สามารถนำไปรับประทานหรือขายได้

**10. ข้อพึงระวัง**

กระบวนการผลิตทำให้สะอาดที่สุดเพราะถ้ามีเชื้อโรคปะปน อาจทำให้เสียได้ให้ใส่ถุงมือหรือทัพพี

**11. ข้อเสนอแนะ**

**แหนมเปรี้ยวพร้อมรับประทานหลังวันผลิต 3 วัน อุณหภูมิปกติ และแหนมจะเปรี้ยวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆตามระยะเวลาและอุณหภูมิ ยิ่งนานวันยิ่งเปรี้ยว และถ้าอากาศร้อนมากก็ยิ่งเปรี้ยวเร็วขึ้น ดังนั้น เมื่อแหนมเปรี้ยวแล้วต้องเก็บใส่ตู้เย็น (ช่องธรรมดา) และควรทานให้หมดภายใน 1 เดือน**

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

ราคาขาย 300 กรัม ราคา 100

ราคา 150 กรัม ราคา 50บาท

11. ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ (ไฟล์ภาพ jpg. แนบมาพร้อมไฟล์เอกสาร จำนวน 3 - 4 ภาพ)

