**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

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

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

 (สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่ เช่น ทำเกษตรกรรม และมีศักยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้วย)

 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

**นิยาม : ความรู้สัมมาชีพชุมชน** หมายถึง ความรู้ซึ่งเป็นอาชีพที่มีการดำเนินการตามแนวทางส่งเสริมการสร้างสัมมาชีพชุมชนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

**2. ชื่อองค์ความรู้**

การทำขนมพื้นบ้าน

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางสาวยาแลคอ แขวงบู

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ 3 หมู่ที่ 2 ตำบลป่าไร่ อำเภอแม่ลาน จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ 94180 หมายเลขโทรศัพท์ 089 - 9741814

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 บ้านแม่ตีน๊ะ หมู่ที่ 2 ตำบลป่าไร่ พื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม แล้วมีการปลูกปลูกพืชผักสวนครัว และ ทางกลุ่มสตรีในหมู่บ้าน จึงหารายได้เสริมจากการทำขนมเป็นอาชีพเสริม และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำขนมหวานให้กับชุมชน

**6. วัตถุประสงค์**

 6.1 เพื่อให้เกิดความเข็มแข็งในการผลิตและแปรรูปอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

      6.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในชุมชน

      6.3 เกิดการพึ่งพาตนเอง ครอบครัว ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

      6.4 ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

      6.5 เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและเพิ่มมูลค่าจากการขายขนม

       6.6 ประหยัดต้นทุน ลดรายจ่าย

      6.7 เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำขนมหวานให้กับชุมชน

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

 7.1 เกลือ

          7.2 ผงวุ้น

         7.3 น้ำตาลทราย

         7.4 กะทิ

 7.5 แป้งมัน

 7.6 แป้งท้าวยายหม่อม

 7.7 แป้งข้าวเหนียว

**8. อุปกรณ์**

 1) แบบพิมพ์

 2) ซึ้งนึ่ง

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

 9.1 เตรียมใบตอง กล้วยน้ำว้าและส่วนผสมในการทำข้าวต้มให้ครบ

         9.2 นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ไปใส่ในภาชนะแล้วนำไปแช่น้ำ ประมาณ 1-2 ชั่วโมง

          9.3 เตรียมมะพร้าวเพื่อที่จะนำไปคั้นเป็นน้ำกะทิ

          9.4 นำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ไปต้มในกระทะให้เดือดพอได้ที่จึงนำ เกลือเม็ด 1 ช้อนโต๊ะ มาใส่ในน้ำกะทิ

            9.5 นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้มาผสมกับน้ำกะทิที่ต้มไว้ในกระทะ

         9.6 พอข้าวเหนียวได้ที่แล้วให้ใส่น้ำตาลทราย ประมาณ 2 ขีด ลงไป

         9.7 รอจนกว่าน้ำกะทิกับข้าวเหนียวผสมกันจนเข้าที่ จึงนำลงจากเตาแล้วนำข้าวเหนียวที่สุกแล้วออกจากกระทะเปลี่ยนมาใส่ภาชนะชนิดอื่นแทน

         9.8 นำกล้วยน้ำว้าที่เตรียมไว้ทำไส้ข้าวต้มมัดประกบด้วยข้าวเหนียวและห่อด้วยใบตองอีกชั้นหนึ่ง

         9.9 พอห่อเสร็จให้นำข้าวต้มมัด ทั้ง 2 กลีบ มาประกบกันเป็นคู่แล้วมัดด้วยตอกที่ทำจากไม้ไผ่

         9.8 เมื่อห่อเสร็จจึงนำข้าวต้มมัดใส่ลงในซึ้งให้หมด รอประมาณ 30-40 นาที จากนั้นเป็นอันเสร็จขั้นตอนการทำ

**10. ข้อพึงระวัง**

 -

**11. ข้อเสนอแนะ**

 -

**12. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 ขึ้นอยู่กับความต้องการของท้องตลาดในชุมชนและนอกชุมชน ขายกล่องละ

 20 – 30 บาท

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



****

**ส่งไฟล์เอกสาร+ภาพประกอบกิจกรรม (ภายในวันที่ 17 มีนาคม 2559)**