**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

**2. ชื่อองค์ความรู้**

การทำข้าวพอง

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางสาวยาไหยะห์ โต๊ะเด็ง

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่....3๘/1....... หมู่ที่.....๒...... ตำบล......ตันหยงจึงงา.... อำเภอ...ยะหริ่ง...... จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์.......94150.................... หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๙๒๙๙๓๔๔๒..........

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 เนื่องจากในหมู่บ้านตันหยงจึงงา ส่วนใหญ่จะเป็นแม่บ้าน ซึ่งจะมีการรวมตัวเพื่อพบปะพูดคุยกันอย่างสม่ำเสมอ จึงพยายามหากิจกรรมที่ทุกคนสามารถทำร่วมกันได้ระหว่างการพบปะพูดคุย และสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวอีกทางหนึ่งด้วย จึงเลือกที่จะทำข้าวพอง เนื่องจาก วัตถุดิบในหมู่บ้านมีอยู่แล้ว ประกอบกับปราชญ์มีความรู้ในการทำข้าวพองอยู่บ้าง

**6. วัตถุประสงค์**

 1) เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน

 2) การรวมกลุ่ม เพื่อพบปะแลกเปลี่ยนสร้างความรักความสามัคคีในหมู่คณะ

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

 1) ข้าวเหนียว ๑๐ ลิตร

 2) น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม

 3) น้ำมันพืช 1 กิโลกรัม

 4) เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

**8. อุปกรณ์**

 1) กระทะ

 2) ถาด

 3) หม้อ

 4) กะละมัง

 5) ไม้บรรทัด

 6) ตะหลิว

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

 1) นำข้าวเหนียวมาแช่ในน้ำสะอาด ๑๐ นาที

 2) นึ่งข้าวเหนียวด้วยไฟแรง นาน ๓๐ นาที

 3) นำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วมาตากแดด

 4) ตั้งนำมันร้อนๆ นำข้าวเหนียวลงทอดให้กรอบ

5) นำกระทะตั้งไฟ เอาน้ำตาลทรายลงเคี่ยว ๆ ให้น้ำตาลเป็นยางมะตูม ผสมข้าวเหนียวคนให้ทั่วกันดี เสร็จแล้วตักใส่ถาดให้เต็ม อัดให้แน่นพักไว้ให้เย็น จึงตัดเป็นสี่เหลี่ยม บรรจุลงในถุงเพื่อเตรียมจำหน่าย

**10. ข้อพึงระวัง**

 เวลาเคี่ยวน้ำตาลอย่าให้น้ำตาลเป็นเป็นสีเข้มๆ เพราะมันจะขม

**11. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 จำหน่ายข้าวพองในราคาส่งถุงละ ๕ บาท และราคาปลีกถุงละ ๘ บาท

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