**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**

 การทำขนมตะโก้

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

 นางสาวฮีหย๊ะ เจ๊ะกา

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ 26/1 หมู่ที่ 1 ตำบลสาบัน อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์ ๙๔15๐ หมายเลขโทรศัพท์ -

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 สมัยก่อน บริเวณบ้านและเพื่อนบ้านข้างเคียงมีต้นใบเตยขึ้นตามรั้วบ้านเยอะมาก ซึ่งใบเตยนั้นนำมาเป็นส่วนประกอบของสีผสมอาหาร ทำให้ขนมมีสีเขียวสวยงาม และทำให้ขนมมีกลิ่นหอมของใบเตยด้วย และยังสามารถนำมาทำเป็นกระทงรองขนมต่าง ๆ จึงเกิดความคิดว่าน่าจะนำต้นใบเตยนั้นมาตัดทำเป็นกระทงสำหรับใส่ขนมตะโก้ ทำให้ขนมมีกลิ่นหอมและดูน่ารับประทาน

**6. วัตถุประสงค์**

 1. เพื่อส่งเสริมให้ครัวเรือนสัมมาชีพ มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

 2. เพื่อให้ครัวเรือนสัมมาชีพนำต้นใบเตยที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และลดต้นทุนในการประกอบอาชีพ

 3. เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือนและสร้างอาชีพเสริม

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

 ส่วนผสมทำตะโก้

1. แป้งข้าวจ้าว
2. แป้งมัน
3. น้ำตาลทราย
4. น้ำใบเตย
5. ข้าวโพดฝาน

 ส่วนผสมหน้าตะโก้

1. แป้งข้าวจ้าว
2. น้ำตาลทราย
3. กะทิ
4. เกลือ

**8. อุปกรณ์**

๑. กระทะใบใหญ่สำหรับกวนขนม

๒. ถังแก๊ส

๓. ไม้พาย

๔. กรรไกร

๕. แม็ก / ลวดเย็บแม็ก

6. ต้นใบเตยนำมาล้างให้สะอาด ตัดหัว / ตัดท้าย ใช้เฉพาะตรงกลาง ตัดเป็นห้าแฉกให้เท่า ๆ กัน แล้วพับเหมือนไขว้กระดาษแล้วเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

 ๑. ทำตัวตะโก้ โดยการผสมแป้ง น้ำตาลทราย ข้าวโพด และน้ำใบเตยเข้าด้วยกัน ยกขึ้นตั้งไฟกลางกวนจนแป้งสุก
 ๒. พอแป้งสุกรีบตักหยอดกระทงใบเตยจนหมด
 ๓. ทำหน้าตะโก้ โดยการผสมทุกอย่างผสมรวมกัน แล้วใส่ใบเตยมัดลงไปซัก 3 – 5 ต้น
 ๔. ยกขึ้นตั้งไฟกลาง กวนจนข้นแล้วลดไฟอ่อน กวนจนแป้งสุกแล้วยกลง ตักใบเตยออกแล้วตักหยอดหน้าตะโก้ให้เนียนสวย
 ๕. นำถั่วเหลืองซีกมาแต่งหน้าตะโก้เพื่อความสวยงาม

**10. ข้อพึงระวัง**

1. เวลากวนตัวตะโก้ ให้กวนทางเดียวจนแป้งสุกใส และข้นเหนียว เพราะเวลาหยอดลงกระทงใบเตยตัวขนมจะไหลเยิ้มออกจากกระทงใบเตย

**11. ข้อเสนอแนะ**

 -

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 ๑. ราคาขายขนมตะโก้ 8 ชิ้น 10 บาท

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