

บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)

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

(๑) ๒. ชื่อองค์ความรู้.....การทำขนมชั้น.....

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ (นาย/นาง/นางสาว).....นางดวงดาว โปธิระหงส์

ที่อยู่บ้านเลขที่..... ๒๒..... หมู่ที่.....๒..... ตำบล.....เตาปูน.....อำเภอ.....แก่งคอย.....
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์..... ๑๘๑๑๐.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

เนื่องจากมีแนวความคิดที่จะหารายได้เพิ่ม นอกเหนือจากงานประจำ จึงเริ่มศึกษาหาข้อมูลการทำขนมไทย เพราะคิดว่าถ้าไม่ได้ทำขาย ก็ทำให้คนภายในครอบครัวรับประทาน จึงขอคำแนะนำจากผู้รู้ เริ่มต้นทดลองทำขนมไทยแบบง่ายๆ จนปัจจุบันได้รับคัดเลือกเป็นวิทยากรสัมมาชีพชุมชนของหมู่บ้าน ปัจจุบันก็ได้ถ่ายทอดประสบการณ์และองค์ความรู้ที่มีให้แก่ชาวบ้าน และบุคคลที่สนใจ

๕. วัตถุประสงค์

(๑) เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

(๒) เพื่อเป็นวิทยาทานให้แก่ผู้ที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพ

๖. วัตถุดิบที่ใช้

ส่วนผสม

๑. แป้งขนมชั้นสำเร็จรูป ตราแม่สมจิตร ๑ กก.

๒. น้ำตาลทราย ๑.๑๐ กิโล

๓. กะทิ ๒ กก. กะทิชั้น ส่วนหางน้อย

๔. น้ำใบเตย และน้ำดอกอัญชัน

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

(๑) ชั่งนี้้ง เบอร์ ๔๕

(๒) กระจอน

(๓) หม้อ ๓๖ ไร่สำหรับแบ่งแบ่ง

(๔) แบบพิมพ์ขนมชั้น

(๕) เตาแกส

(๖) กระจบวย

(๗) ถาด

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

ขั้นตอน

๑. นำน้ำกะทิ ๒ กก.ผสมน้ำตาลทราย ตั้งไฟปานกลางพร้อมคนน้ำตาลละลายแล้วพักไว้
๒. นำน้ำกะทิที่ผสมน้ำตาลทรายแล้ว ใส้แบ่งขนมชั้นคนให้เข้ากันแล้วกรองให้สะอาดไม่ให้แป้งรวมตัวกันเป็นก้อน
๓. แบ่งแบ่งเป็นสองส่วน ส่วนที่ ๑ ผสมสีโบเตย ส่วนผสมที่ ๒ ผสมดอกอัญชัญ
๔. นำซึ่งหนึ่งตั้งให้น้ำเดือด แล้วนำพิมพ์ใส่ซึ่งหนึ่งให้ร้อนก่อนที่จะนำแบ่งที่ผสมไว้หยอดทีละชั้นจนเต็มทีเตรียมไว้
๕. นึ่งชั้นละ ๑๐ นาที หยอดทีละชั้นจนเต็มให้หนึ่งไปอีก ๒๐ นาที จนเสร็จ แล้วปล่อยให้เย็น จึงแกะออกจากพิมพ์

๙. ข้อพึงระวัง

- (๑) กะทิ กับน้ำตาล เมื่อคนแล้ว ให้ตั้งไฟให้อุ่น ๆ พอให้น้ำตาลละลาย

๑๐. ข้อเสนอแนะ

-

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

- (๑) จำหน่าย ภายในหมู่บ้าน และตลาดนัดชุมชน

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล.....นางดวงดาว โพธิระหงษ์.....
- (๒) ตำแหน่ง..... ผู้ใหญ่บ้าน
- (๓) เบอร์โทรศัพท์.....08602324821.....

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

- (๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....
- (๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....
- (๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

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

๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐

๓) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกประโยชน์สัมมาชีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc/ไฟล์ รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

๔) ไฟล์ภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน

และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ

๑๓. กระบวนการ/วิธีการ/ขั้นตอน

ส่วนผสม

๑. แป้งขนมชั้นสำเร็จรูป ตราแม่สมจิตร ๑ กก.

๒. น้ำตาลทราย ๑.๑๐ กิโล
๓. กะทิ ๒ กก. กะทิชั้น ส่วนหางน้อย
๔. น้ำใบเตย และน้ำตาลดอกอัญชัน

ขั้นตอน

๑. นำน้ำกะทิ ๒ กก.ผสมน้ำตาลทราย ตั้งไฟปานกลางพร้อมคนน้ำตาลละลายแล้วพักไว้
๒. นำน้ำกะทิที่ผสมน้ำตาลทรายแล้ว ใส้แบ่งขนมชั้นคนให้เข้ากันแล้วกรองให้สะอาดไม่ให้แบ่งรวมตัวกันเป็นก้อน
๓. แบ่งแบ่งเป็นสองส่วน ส่วนที่ ๑ ผสมสีใบเตย ส่วนผสมที่ ๒ ผสมดอกอัญชัน
๔. นำซึ่งหนึ่งตั้งให้น้ำเดือด แล้วนำพิมพ์ใส่ซึ่งหนึ่งให้ร้อนก่อนที่จะนำแบ่งที่ผสมไว้หยอดที่ละชั้นจนเต็มทีเตรียมไว้
๕. หนึ่งชั้นละ ๑๐ นาที หยอดทีละชั้นจนเต็มให้หนึ่งไปอีก ๒๐ นาที จนเสร็จ แล้วปล่อยให้เย็นจึงแกะออกจากพิมพ์

๑๔. เทคนิค

- กะทิ กับน้ำตาลคนแล้ว ให้ตั้งไฟให้อุ่น ๆพอให้น้ำตาลละลาย