



## ๒.บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน (เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)  
 เกษตร  ท่องเที่ยวชุมชน  อื่น ๆ  แปรรูป-อาหาร  แปรรูป-เครื่องดื่ม  
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย  แปรรูป-ของใช้ ของประดับ  
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
๒. ชื่อองค์ความรู้ การเพาะเห็ดนางฟ้า และแปรรูปเห็ด
๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ (นาย/นาง/นางสาว) ดวงใจ ฉะบับแหลม  
ที่อยู่บ้านเลขที่ ๖ หมู่ที่ ๔ ตำบล ดาวเรือง อำเภอ เมืองสระบุรี จังหวัด สระบุรี  
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๐๐๐
๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
  - (๑) แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ : มีความต้องการจะถ่ายทอดองค์ความรู้ให้ครัวเรือนเป้าหมาย สัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือน
  - (๒) ความเป็นมา : การทำขนมเทียนแก้วสมุนไพร เริ่มจากการทำขนมเทียนแก้วสูตรทั่วไป ไล่พื้นบ้านไทยวนอันมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ สืบสานตามธรรมชาติ เริ่มจากการทำรับประทานเอง ทดลองให้คนในครอบครัวและเพื่อนบ้านลองรับประทาน และจดจำปรับปรุงสูตรมาเรื่อยๆ จนเป็นที่ถูกใจของคนส่วนใหญ่ จึงทำออกจำหน่าย รวมถึงมีหน่วยงานราชการให้การสนับสนุนต่อยอดเรื่อยมา และเจ้าหน้าที่ของสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสระบุรี ให้คำแนะนำในการทำขนมเทียนแก้วสมุนไพร จึงได้ลองปรับปรุงสูตรต่าง ๆ ดู จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มและมีการเพิ่มสมาชิกของกลุ่มในการผลิตออกจำหน่าย
๕. วัตถุประสงค์
  - (๑) เพื่อให้ครัวเรือนเป้าหมายสัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือนได้มีความรู้และมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยการนำไปจำหน่ายและใช้ในครัวเรือน
  - (๒) เกิดการพึ่งพาตนเอง ครอบครัว ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
  - (๓) ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
  - (๔) เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
  - (๕) เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำปุ๋ยหมักให้กับชุมชน

(๖) เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการทำการเกษตรและยังเป็นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

๖. วัตถุดิบที่ใช้

- (๑) แป้งมัน
- (๒) ถั่วเขียวซีก
- (๓) มะพร้าว
- (๔) กระทียม
- (๖) หอมแดง
- (๗) พริกไทย
- (๘) น้ำมันพืช
- (๙) น้ำตาลทราย
- (๑๐) เกลือ
- (๑๑) น้ำสะอาด
- (๑๒) เนื้อหมู
- (๑๓) ใบตอง
- (๑๔) รากผักชี
- (๑๕) แป้งข้าว

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) กระทะใบบัว
- (๒) ไม้พาย
- (๓) เตา
- (๔) ถาด
- (๕) ชั่งนึ่งขนม

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

- (๑) ล้างถั่วเขียวซีกให้สะอาด แช่น้ำให้ท่วมถั่ว ประมาณ ๒ ชั่วโมง นำถั่วที่แช่ไปหุงเช็ดน้ำ (เหมือนหุงข้าวแบบเช็ดน้ำในสมัยโบราณ) จนได้ถั่วที่แตก นิ่ม แล้วนำไปสะเด็ดน้ำ
- (๒) โขลกพริกไทยเม็ด รากผักชี กระทียม ให้ละเอียด
- (๓) นำน้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟปานกลาง จำนวน ๑ ถ้วย
- (๔) ผัดเครื่องพริกไทย กระทียมที่ตำไว้จนมีกลิ่นหอม แล้วใส่หมู เกลือปน จนหมูสุกมีกลิ่นหอม
- (๕) เติมหัวกระทิงลงในกระทะ พอเดือด ใส่ถั่วที่หุงแล้วกววนถั่วให้ยุบ
- (๖) เติมน้ำตาลทราย ลงไปกววนประมาณ ๒๐ นาที ไฟกลาง

(๓) โรยพริกไทยป่นลงไปพอประมาณ ซิมให้ได้รสชาติเผ็ดนิดหน่อย แล้วกลิ้งใส่หอมเจียวที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน พอเริ่มอุ่นแล้วปั้นเป็นลูกกลมขนาดนิ้วหัวแม่มือ

(๘) นำกระทะตั้งไฟกลาง ใส่น้ำสะอาด ๔ ถ้วยตวง พอน้ำร้อน ใส่น้ำมัน ๑/๒ กก. ลงกวนใส่น้ำตาลทราย ๑/๒ กก. ค่อย ๆ กวนใสเกลือ ๑ ช้อนชา ใส่น้ำส้ม ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่น้ำมันพืช ๑/๒ ถ้วย กวนจนแป้งสุกประมาณ ร้อยละ ๘๐ เป็นสีขาวขุ่นขึ้นแห้ง แล้วตั้งพักไว้ให้อุ่น

(๙) ทำความสะอาดใบตอง จับดูว่าใบตองอ่อนนุ่ม พอดีหรือไม่ ถ้าแข็งกรอบให้นำไปผึ่งแดดให้นุ่ม แล้วนำมาตัด เจียนเป็นรูปหยดน้ำขนาด ๑ ฝ่ามือ ๑ ชิ้น และสีเหลืองผืนผ้าขนาดครึ่งฝ่ามือ นำมาวางไว้เตรียมสำหรับห่อ

(๑๐) เมื่อแป้งเย็น นำมาห่อกับไส้ให้คลุมไส้ทั้งก้อน วางเรียงไว้ในถาด

(๑๑) นำใบตองมาวางซ้อนกันโดยแผ่นเล็กวางซ้อนด้านในแล้วใส่แป้งหุ้มไส้ที่เตรียมไว้ พับห่อเก็บส่วนที่เหลือใช้กรรไกรตัดออกแล้วพับสอดเข้าด้านใน จะได้รูปกรวยตั้งตัดสีเหลืองเป็นลักษณะนมสาว วางเรียงในถาด หรือซึ้งเพื่อรอนึ่ง

(๑๒) นำกระทะใส่น้ำพอประมาณตั้งไฟกลาง พอเดือด นำซึ่งที่ใส่ขนมมาวางปิดฝารอบประมาณ ๒๐ นาที จะได้ขนมเทียนแก้วแสนอร่อย

๙. ข้อพึงระวัง - การห่อควรห่อให้แน่น เพราะเมื่อนึ่งออกมาสุกแล้วจะทำให้หอมนมเหี่ยว ไม่สวยงาม

๑๐. ข้อเสนอแนะ ควรรับประทานให้หมดภายใน ๓ วัน และควรเก็บในตู้เย็นจะช่วยยืดอายุขนมได้ถึง ๗ วัน

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ - ผลิต จำหน่ายตามการสั่งซื้อ เพราะไม่สามารถเก็บได้นาน

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล นางดวงใจ ฉะยบแหลม

(๒) ตำแหน่ง ประชาสัมพันธ์ชุมชน

(๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๖-๑๒๒๘๒๑๔

๑๒. 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) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ

เฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar , .pdf, .doc  
๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน  
และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ

