

(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒)



## 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 การทำพริกแกง
๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ (นาย/นาง/นางสาว) นางชั้นทอง บุญสินธ์  
ที่อยู่บ้านเลขที่ ๑/๑ หมู่ที่ ๕ ตำบล ดาวเรือง อำเภอ เมืองสระบุรี จังหวัด สระบุรี  
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๐๐๐
๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
  - (๑) แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ : มีความต้องการจะถ่ายทอดองค์ความรู้ให้ครัวเรือนเป้าหมาย สัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือน
  - (๒) ความเป็นมา : เนื่องจากพื้นที่ตำบลดาวเรืองมีสมุนไพรขึ้นชื่อได้แก่กระชายเหลือง ซึ่งมีการเก็บเกี่ยวตามฤดูกาล ไม่ต้องดูแลมาก เมื่อหมดฤดูกาลเก็บเกี่ยวแล้ว ก็จะไม่มีการผลิต และในหมู่บ้านส่วนใหญ่จะทำอาหารรับประทานเอง โดยเฉพาะอาหารพื้นบ้าน ไทยวน แกงเผ็ดต่าง ๆ จึงจำเป็นต้องใส่พริกแกง จึงคิดจะผลิตขึ้นจำหน่าย เพราะการทำเองสะอาด และปลอดภัยกว่าที่จะซื้อตามท้องตลาด ไม่ใส่สารกันบูด และพริกแกงในหมู่บ้านนี้มีรสชาติของดี ถึงเครื่องแกง ปัจจุบันสามารถขยายตลาดไปยังหมู่บ้านอื่นๆภายในอำเภอ
๕. วัตถุประสงค์
  - (๑) เพื่อให้ครัวเรือนเป้าหมายสัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือนได้มีความรู้และมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยการนำไปจำหน่ายและใช้ในครัวเรือน
  - (๒) เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำพริกแกงให้กับชุมชน
  - (๓) ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
  - (๔) เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
  - (๕) เกิดการพึ่งพาตนเอง ครอบครัว ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
  - (๖) เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในชุมชน

๖. วัตถุดิบที่ใช้

- (๑) พริกแกงแห้ง
- (๒) พริกขี้หนูแห้ง
- (๓) หอมแดง
- (๔) กระเทียม
- (๕) มะกรูด
- (๖) ข่า
- (๗) ตะไคร้
- (๘) กระชาย
- (๙) เกลือเม็ด
- (๑๐) น้ำปลา
- (๑๑) กระปิ

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) เครื่องบดพริก
- (๒) เครื่องปั่น
- (๓) เขียง ครก มีด ทัพพี ตะหลิว
- (๔) เตาถ่าน
- (๕) กะทะ
- (๖) หม้อ
- (๗) กะละมัง

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

วิธีทำน้ำพริกแกงเผ็ด

(๑) ตัดขั้วพริกแห้งแล้วกรีดฝักเพื่อนำเม็ดออก จากนั้นตัดพริกเป็นชิ้นบาง ๆ เล็ก ๆ แล้วนำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาทีจนนุ่ม

(๒) นำตะไคร้ ข่า ลงไปโขลกในครกให้ละเอียด ตามด้วย ผิวมะกรูด หอมแดง กระเทียม กระชาย เกลือเม็ด กระปิ น้ำปลาและพริกแห้งที่แช่น้ำไว้ลงไปโขลกให้เข้ากันจนเนียนละเอียด ประมาณ ๕ นาที (หรือนำส่วนผสมทั้งหมดไปปั่นในเครื่องปั่นให้ละเอียด) เก็บใส่ภาชนะ นำเข้าแช่ตู้เย็น

๙. ข้อพึงระวัง

พริกแกงเก็บใส่ภาชนะ นำเข้าแช่เย็น เก็บไว้ใช้ได้นานเป็นอาทิตย์

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑) วัตถุดิบก่อนนำมาปรุงต้องล้างทำความสะอาด

(๒) พริกแห้งที่ใช้ถ้าเป็นพริกชี้หนูแห้งจะมีรสเผ็ดร้อน ถ้าใช้พริกชี้ฟ้าแห้งจะเผ็ดน้อย และพริกหยวกแห้งจะให้สีสวยและรสชาติไม่ค่อยเผ็ด

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ -

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล นางชั้นทอง บุญสินธ์
- (๒) ตำแหน่ง ปราชญ์ชุมชน
- (๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๒ ๙๙๕๙๔๙๐

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 รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ

