



## 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) นางจิระภา บุญประกอบ  
ที่อยู่บ้านเลขที่ ๖๕ หมู่ที่ ๖ ตำบล ดาวเรือง อำเภอ เมืองสระบุรี จังหวัด สระบุรี  
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๐๐๐
๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
  - (๑) แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ : มีความต้องการจะถ่ายทอดองค์ความรู้ให้ครัวเรือนเป้าหมาย สัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือน
  - (๒) ความเป็นมา : เนื่องจากมีฝีมือในการทำอาหาร ทำขนม ไทยได้หลายอย่าง และความถนัดใน การทำขนมปั้นขลิบ จึงอยากให้มีการสืบทอดขนมไทยโบราณ
๕. วัตถุประสงค์
  - (๑) เพื่อให้ครัวเรือนเป้าหมายสัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือนได้มีความรู้และมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยการ นำไปจำหน่ายและใช้ในครัวเรือน
  - (๒) เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำพริกแกงให้กับชุมชน
  - (๓) ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
  - (๔) เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
  - (๕) เกิดการพึ่งพาตนเอง ครอบครัว ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
  - (๖) เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในชุมชน
๖. วัตถุดิบที่ใช้
  - (๑) แป้งสาลี ๓ ถ้วย
  - (๒) แป้งข้าวเจ้า ๔ ช้อนโต๊ะ
  - (๓) เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
  - (๔) น้ำตาลทรายละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ

- (๕) เนยสด ๔ ช้อนโต๊ะ
- (๖) ไข่ไก่เล็กสุด ๑ ฟอง
- (๗) น้ำปูนใส ๖ ช้อนโต๊ะ
- (๘) กะทิ ๔ ช้อนโต๊ะ
- (๙) พริกไทย ๑ ช้อนชา
- (๑๐) รากผักชีโขลก ๑ ช้อนโต๊ะ
- (๑๑) หัวหอมเจียว ๑/๒ ถ้วย
- (๑๒) เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำมันพืช ๒ ช้อนโต๊ะ
- (๑๓) น้ำตาลปีบ ๕ ช้อนโต๊ะ
- (๑๓) ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด ๑/๔ ถ้วย
- (๑๔) หัวไชโป้วหวานสับละเอียด ๑/๔ ถ้วย
- (๑๕) เนื้อหมูบดละเอียด ๑/๒ ถ้วย
- (๑๖) น้ำมันพืช ๓ ช้อนโต๊ะ

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) กะละมัง
- (๒) กระทะ
- (๓) เขียง ครก มีด ทัพพี ตะหลิว
- (๔) เตาถ่าน
- (๕) ไม้กlinger

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

วิธีทำ ขนมปั้นขลิบ

นำแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า เกลือ น้ำตาลทรายละเอียด เนยสด และไข่ไก่ มาผสมรวมกันในอ่างผสม แล้วค่อยๆ นวด นำน้ำปูนใสและน้ำกะทิรวมกัน จากนั้นค่อยๆ เทใส่ลงในแป้ง แล้วนวดจนส่วนผสมน้ำปูนใสกับกะทิหมด จากนั้นนวดแป้งต่อสักครู่ให้แป้งเนียน นำมาปั้นเป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑.๕ ซม. แล้วนำไปทอดในน้ำมันที่ปั้นไว้ ขลิบพับเก็บริมขนมให้มิดชิด อย่าให้ไส้แตกเสร็จแล้วนำไปทอดไฟ กลาง ค่อนข้างอ่อน จนสุกตักขึ้น ปล่อยให้เย็นจึงเก็บใส่ภาชนะ ปิดให้สนิท อย่าให้ลมเข้า

๙. ข้อพึงระวัง

การทอดขนมปั้นขลิบ ใช้ไฟอ่อน ทอดพอเป็นสีเหลืองอ่อน แล้วตักขึ้นมาพัก ให้เย็น และทอดอีกครั้งให้เหลืองสวย

๑๐. ข้อเสนอแนะ

- (๑) วัตถุดิบก่อนนำมาปรุงต้องล้างทำความสะอาด
- (๒) การกวดคลึงแป้งไม่ควรให้แป้งบางเกินไป ใช้แก้วทรงกลมกดให้ได้ขนาดเท่า ๆ กัน
- (๓) ปั่นไส้ให้เป็นทรงครึ่งวงกลมขนาดเท่า ๆ กัน เมื่อห่อแป้งจะได้ทรงขนมที่สวยงาม

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ -

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล นางจีระภา บุญประกอบ
- (๒) ตำแหน่ง ปราชญ์ชุมชน
- (๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๙-๕๐๒๓๑๖๐

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

