**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

**นิยาม : ความรู้สัมมาชีพชุมชน** หมายถึง ความรู้ซึ่งเป็นอาชีพที่มีการดำเนินการตามแนวทางส่งเสริมการสร้างสัมมาชีพชุมชนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

**2. ชื่อองค์ความรู้**

..............กล้วยฉาบน้ำตาล....................................................................................................................

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นาย/นาง/นางสาว..............นางสุภาพรรณ เนื้อนุ่ม..........................................................................

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่.....๓๓/๓........ หมู่ที่......๓.......... ตำบล........ตุยง...... อำเภอ......หนองจิก.......จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์...........๙๔๑๗๐................ หมายเลขโทรศัพท์....๐๙๓-๖๑๕๐๒๖๕............................

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 ............เนื่องจากวัตถุดิบในพื้นที่มีมาก ขายไม่ได้ราคา จึงได้รวมกลุ่มกันเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็น......กล้วยฉาบน้ำตาล.....................................................................................................................

**6. วัตถุประสงค์**

 1) ...เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในพื้นที่........

 2) ...เพื่อรวมกลุ่มสตรีที่ว่างงาน......................

 3) ...เพื่อให้เกิดความรักความสามัคคีในกลุ่ม...

 4) ...เพื่อส่งเสริมให้สตรีมีรายได้เพิ่มขึ้น..........

5) ...เพื่อให้กลุ่มสามารถนำผลิตภัณฑ์มาจดทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ได้.......

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

 1) .....กล้วยน้ำว้าดิบ.......................................

**8. อุปกรณ์**

 1) ......กะทะ....ตะแกรงลวด....กะละมัง..........

 2) .......ที่ไสกล้วย....เครื่องชั่ง...ตะหลิว...........

 3) .......ทัพพี....มีด....ถาด....เตา.....กระชอน...

 4) .......ถ้วยตวง......น้ำตาลทราย...เนย...........

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

 1) ...ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้าดิบ......................

 2) ...นำกล้วยที่ปอกเปลือก ล้างและแช่ไว้ในน้ำสะอาดที่ผสมเกลือเล็กน้อย...........

 3) ...ฝานกล้วยเป็นแผ่นบางๆ ตามความยาวของผล นำกล้วยที่ฝานแล้วตากแดด เพื่อให้สามารถ

หยิบกล้วยได้ง่าย กล้วยจะไม่ติดกัน...........

 4) ....ตั้งกระทะให้ร้อน เติมน้ำมันลงในกะทะ..พอน้ำมันร้อนใส่กล้วยลงทอด เมื่อกล้วยลอยตัวขึ้นมาบนผิวน้ำมัน ให้หมั่นคน และพลิกชิ้นกล้วยกลับให้ถูกน้ำมัน จนกล้วยเหลือง ตักขึ้นใส่กระชอน ให้สะเด็ดน้ำมัน........

**10. ข้อพึงระวัง**

 1) ..อย่าทอดให้กล้วยเหลืองมาก เพราะกว่าจะเย็นคลายตัว กล้วยจะไหม้ มีสีดำ และมีรสขม.................

**11. ข้อเสนอแนะ**

 1) ...................................................................

 2) ...................................................................

 3) ...................................................................

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 ..............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

.............................................................................................................................................................................

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



****

****