**รายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 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**

การทำกล้วยเส้น

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางซารีรา ยามา

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๙๕ หมู่ที่ ๒ ตำบลท่าน้ำ อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์ 94130 หมายเลขโทรศัพท์๐๘๘๗๘๑๔๒๒๑

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 เนื่องจากในพื้นที่ หมู่ที่ ๒ ตำบลท่าน้ำ ประชาชนนิยมปลูกกล้วยในชุมชน ทำให้มีผลผลิตของกล้วยในพื้นที่เป็นจำนวนมาก จึงมีความคิดว่าน่าจะมีการแปรรูปกล้วยเพื่อให้ได้มูลค่าเพิ่มมากขึ้น ช่วยสร้างอาชีพเสริมแก่คนในชุมชน ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

**6. วัตถุประสงค์**

 1) เพื่อสร้างอาชีพเสริมแก่ประชาชนในชุมชน

 2) เพื่อนำวัตถุดิบในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

 3) เพื่อยกระดับรายได้ครัวเรือน

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

 1) กล้วยน้ำว้าดิบ

 2) ใบมะกรูด

 ๓) กระเทียม

 ๔) น้ำมัน

**8. อุปกรณ์**

 1) กะละมังใบใหญ่

 2) ที่ปอกกล้วย

 3) มีด

 4) กระทะ

 5) เขียง

 ๖) ตะแกรง

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

ขั้นที่ 1 ดำเนินการคัดกล้วยให้ได้ขนาดเหมาะตัดปอกเปลือก แช่ในน้ำสะอาดผสมเกลือไว้ในอ่างสำหรับปอกกล้วย ประมาณ 1 – 2 ชั่วโมง

ขั้นที่ 2 นำกล้วยที่ปอกแช่ในอ่างน้ำมาเข้าเครื่องหั่นเป็นชิ้นบาง แล้วใช้มีดกรีดให้ออกเป็นเส้น ๆ ตามขนาดที่เหมาะ

ขั้นที่ 3 นำกล้วยที่หั่นเป็นเส้นๆ จากขั้นที่ 2 ลงแช่ในน้ำปูนที่ละลายเตรียมไว้

ขั้นที่ 4 นำกล้วยเส้นที่แช่น้ำปูนในขั้นที่3 ขึ้นมาให้แห้งพอหมาด แล้วทำการทอดในกระทะที่เตรียมไว้ ใช้น้ำมันสะอาดทอดจนกล้วยสีขาวกลายเป็นสีเหลือง

ขั้นที่ 5 นำกล้วยที่ทอดเสร็จเรียบร้อยใส่ภาชนะตั้งพักไว้ให้เย็นนำไปปรุงแต่งรสตามต้องการ

ขั้นที่ 6 นำใบมะกรูดกระเทียม ตะไคร้ พริกขี้หนู ทอดให้ได้ความกรอบพอดี

ขั้นที่ 7 นำตะไคร้ที่ทอดกรอบแล้วเข้าเครื่องบดให้ละเอียด

ขั้นที่ 8 นำเกลือน้ำตาล บดรวมกัน แล้วนำมาผสมกับกล้วยเส้น ใบมะกรูด กระเทียม พริกขี้หนูมาคลุกให้เข้ากัน ปรุงรสชาติตามสูตร

ขั้นที่ 9 นำกล้วยเส้นที่ผสมเรียบร้อยแล้วบรรจุลงถุง ขนาด 1 ก.ก. หรือ ½ ก.ก. ออกจำหน่าย

**10. ข้อพึงระวัง**

 1) ตอนปอกกล้วยจะมียางเยอะ ควรแช่ในน้ำเกลือ

**11. ข้อเสนอแนะ**

 1) กล้วยที่หั่นเป็นเส้นๆแล้วควรแช่ในน้ำปูนใส เพื่อความกรอบ

**1๒. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 การจำหน่าย โดยการบรรจุเป็นถุง ขนาดถุงละ ๑๐ , ๒๐ บาท วางขายตามร้านค้าในหมู่บ้าน และในโรงเรียน

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







