**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**

การทำขนมปุยฝ้าย

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางฉลาด ศรีสุวรรณ์

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๑๒/๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลท่าน้ำ อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์ 94130 หมายเลขโทรศัพท์0895964196

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 เนื่องจากในพื้นที่ หมู่ที่ ๕ ตำบลท่าน้ำ ประชาชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ และนิยมทำขนมต่างๆเพื่อไปวัด และประกอบกิจกรรมต่างๆทางศาสนา จึงมีความคิดในการอบรมการทำขนมต่างๆแก่ประชาชนในพื้นที่

**6. วัตถุประสงค์**

 1) เพื่อสร้างอาชีพเสริมแก่ประชาชนในชุมชน

 ๒) เพื่อยกระดับรายได้ครัวเรือน

 ๓) เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

1. แป้งบัวแดง 200 กรัม
2. ผงฟู 1 ช้อนชา
3. ไข่ไก่สด (ที่อุณหภูมิห้อง) 2 ฟอง
4. น้ำ 100 กรัม
5. น้ำตาล 180 กรัม
6. SP 10 กรัม
7. นมข้นจืด 50 กรัม
8. น้ำมะนาว 1 ช้อนชา
9. กลิ่นมะลิ 1/2 ช้อนชา
10. สีผสมอาหาร(ตามชอบ) เล็กน้อย

**8. อุปกรณ์**

1. หม้อนึ่ง หรือลังถึง
2. เครื่องตีไข่
3. กะละมังพลาสติก
4. ถาด
5. ถ้วยตวง
6. ตาชั่ง
7. ถ้วยอะลูมิเนียม
8. ไม้พายพลาสติกบาง
9. ตะแกรงร่อนแป้ง
10. ถ้วยกระดาษ

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

**๑)**  ร่อนแป้ง กับผงฟูเข้าด้วยกัน…พักไว้
**2)** นำไข่ไก่ น้ำตาล และน้ำใส่โถตี และป้ายเอสพีที่หัวตะกร้อ…ตีด้วยความเร็วสูงสุด ประมาณ 4-5 นาที (ขึ้นอยู่กับความเร็วของเครื่องและไข่ไก่ใหม่หรือเก่าด้วย) ให้สังเกตุดูที่ส่วนผสมเป็นหลัก…ตีจนกระทั่งข้นเหนียวขาวเนียน…...คือใช้ไม้พายควักแล้วไม่หยด เพราะถ้าส่วนผสมไม่ข้นขนาดนี้ เวลานึ่งหน้าจะไม่แตก\*\*\* ตรงจุดนี้ (เปิดเตาด้วยไฟสูงสุดรอไว้เลย…เพื่อตั้งไฟให้น้ำเดือดจัดๆ) \*\*\*
**3)** ลดความเร็วเป็นต่ำสุด…แล้วทยอยเติมแป้งลงไป ให้ส่วนผสมกับแป้งเข้ากัน (ถ้ากลัวฟุ้งก็เอาพายคนๆก่อนก็ได้) ประมาณ 1 นาที
**4)** ตามด้วยเติม (นมข้นจืด + น้ำมะนาว + กลิ่นมะลิ) ลงไป…แล้วเปลี่ยนเป็นตีด้วยความเร็วสูงสุด ประมาณ 4-5 นาที (แล้วแต่ว่าอยากให้แป้งออกมาเนื้อนิ่มมากน้อยแค่ไหน) …และตีด้วยความเร็วต่ำอีก 1 นาที เพื่อไล่ฟองอากาศ
**5)** นำส่วนผสมมาแบ่งเป็น 3 ส่วน เพื่อใส่สีตามชอบ (ควรใส่สีทีละหยด สีที่นึ่งออกมาแล้วจะเข้มกว่าสีที่เราเห็นตอนผสมมาก) …คนส่วนผสมให้เข้ากัน
**6)** เตรียมถ้วยกระดาษ (เบอร์ตามต้องการ) จากนั้นตักแป้งขนมใส่กระทงกระดาษที่รองด้วยพิมพ์อะลูมีเนียม…ตักให้เต็มถ้วยแต่ไม่ต้องล้น (ตกแต่งด้วยลูกเกด/มิ๊กซ์ฟรุต…ถ้ามี)
**7)** เตรียมรังถึง โดยนำผ้าขาวบางห่อฝาไว้ เพื่อกันไม่ให้น้ำหยดใส่หน้าขนม ตรวจดูน้ำ…ให้ด้านล่างใส่น้ำ 3/5 ของลังถึง และตั้งน้ำใช้ไฟแรงจนน้ำเดือดพล่านแล้ว จากนั้นจึงวางปุยฝ้ายลงไปในซึ้ง…เสร็จแล้วปรับเป็นไฟอ่อนๆ ทันที (หรี่ไฟให้อ่อนๆให้เหลือแค่น้ำเดือดปุดๆ) ใช้เวลานึ่งประมาณ 15 นาที…จนสุก พักขนมให้เย็นบนตะแกรงให้เย็นสนิท จัดเสิร์ฟ

**1๒. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 การจำหน่าย โดยการบรรจุเป็นถุง ขนาดถุงละ ๑๐ , ๒๐ บาท วางขายตามร้านค้าในหมู่บ้าน และในโรงเรียน

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







