**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

สิ่งที่ส่งมาด้วย 3

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

(สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่)

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

**2. ชื่อองค์ความรู้**

ทำขนมกาละแม

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางปายียา โตะเล็ง

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ 81 หมู่ที่ 2 ตำบลม่วงเตี้ย อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ 94180 หมายเลขโทรศัพท์ 098-745887

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

บ้านคูระ หมู่ที่ 2 ตำบลม่วงเตี้ย เป็นชุมชนที่ประชากรนับถือศาสนาอิสลาม 100 % หน่วยงานภาครัฐได้สนับสนุนกลุ่มอาชีพมากมาย แต่ยังมีสตรีกลุ่มหนึ่งที่อยากทำขนม แต่ไม่มีงบประมาณสนับสนุน แต่หลังจากที่ได้อบรมโครงการสัมมาชีพชุมชนแล้ว จึงรวมตัวกันที่จะจัดตั้งกลุ่มขนมกาละแมขึ้นมา

แรงบันดาลใจที่อยากทำขนมกาละแม เพราะเป็นสูตรโบราณ รสชาดอร่อย นิ่ม และไม่สารกันบูด

เก็บไว้ได้นาน ประมาณ 1 เดือน

เหตุผลที่ทำ เพราะต้องการสืบทอดภูมิปัญญาของคนบ้านคูระ หมู่ที่ 2 ตำบลม่วงเตี้ย และให้มีกลุ่ม

ทำขนมที่สามารถขึ้นทะเบียนกลุ่มอาชีพ/OTOP ได้

**6. วัตถุประสงค์**

1) สตรีมีอาชีพมีงานทำ

2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

3) เพื่อสร้างรายได้เสริม

**7. วัตถุดิบ**

1. ข้าวสารเจ้า 2 ลิตร

2. น้ำตาลทรายแดง                        2   กก.

3. กะทิสด                                  5   กก.

4. น้ำตาลแว่น 3 กก.

5. เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ

**8. อุปกรณ์**

1. กะทะเหล็กใบใหญ่

2. ไม้พาย (เหล็ก)

3. ไม้ฟืน

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน นำแป้งข้าวเจ้าที่โม่ด้วยมือใส่ในกระทะ และใส่กระทะสด ใช้ไม้พายกวนให้แห้งประมาณ 1 ชั่วโมง ใส่น้ำตาลทราย น้ำตาลแว่น กวนให้แห้งจนเหนียว แล้วนำมาเทใส่ในถาด รอให้ให้

แล้วตัดเป็นชิ้น ๆ ใส่ถุงขาย กิโลกรัมละ 70 บาท

**10. ข้อพึงระวัง**

มะพร้าวต้องเป็นมะพร้าวลูกสด ถ้าเป็นมะพร้าวแห้งจะทำให้มีกลิ่นเหม็น เก็บไม่ได้นาม

**11. ข้อเสนอแนะ**

ขนมกาละแมสูตรโบราณของบ้านคูระ ต้องกวนกับไม้ฟืน ต้องใช้ความร้อนสม่ำเสมอ รสชาดจะได้อร่อย

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

ใส่ถุงชั่งกิโลขาย กิโลกรัมละ 70 บาท

**ภาพกิจกรรม**

**วัสดุ/อุปกรณ์ และวิทธีการทำขนมกาละแม**

****

****

****