

(สิ่งที่ส่งมาด้วย 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 การทำขนมต้ม

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางภัสสรดา ทาล้อ

๔. ที่อยู่บ้านเลขที่ ๘๕/๑ หมู่ ๑ ตำบลเจริญธรรม อำเภอวิหารแดง จังหวัดสระบุรี
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๑๕๐

๕. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

ขนมต้มเป็นขนมไทยโบราณประเภทหนึ่งที่นิยมทำกัน เพราะทำง่าย และคนไทยนิยม
รับประทานและใช้ในงานพิธีต่างๆ ในฐานะวิทยากรสัมมาชีพ จึงอยากให้แม่บ้านที่เลี้ยงลูกอยู่กับ
บ้านและผู้สูงอายุมีรายได้เสริม จึงได้ส่งเสริมและฝึกทำขนมไทยเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม

๕. วัตถุประสงค์

- (๑) เพื่อใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
(๒) มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
(๓) อนุรักษ์การทำขนมไทยให้กับคนรุ่นต่อไป

๖. วัตถุดิบที่ใช้

- (๑) มะพร้าว น้ำหอมทินทิก (๒) น้ำตาลปีบ
(๓) แป้งข้าวเหนียว (๔) เทียนอบ
(๕) เกลือป่น (๖) น้ำใบเตย

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) หม้อซึ้ง (๒) กาละมัง
(๓) กระทะ (๔) ถาด

(๕) ที่ขูดมะพร้าว

(๖) เตา

(๗) กระจอน

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

(๑) เทแป้งลงใส่ชามหรือภาชนะขนาดที่จะผสมได้สะดวกแล้วทำเป็นหลุมตรงกลาง

(๒) ค่อยๆ เทน้ำไปเรื่อยๆ ใช้ไม้พายกวนไปเรื่อยๆ ให้ส่วนผสมเข้ากัน ใช้มือนวดต่อให้เข้ากันแล้วพักไว้

(๓) ตั่งกระทะผัดใส่ขนมโดยใส่น้ำตาลปีบลงไปบนกระทะ เติมน้ำลงไปเล็กน้อย ใส่มะพร้าวขูดลงไป ผัด ผัดให้มะพร้าวเริ่มแห้งเหนียวสามารถปั้นได้ ยกขึ้น

(๔) มะพร้าวอีกส่วนที่จะใช้คลุกตัวขนมให้เอาไปนึ่งในซึ้ง แล้วคลุกกับเกลือเล็กน้อย

(๕) แป้งตัวขนมที่พักไว้นั้นให้เอามาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แผลออกแล้วใส่ไว้มะพร้าวที่ปั้นเป็นก้อน

กลมๆไว้ ห่อให้มิดทำจนหมด จากนั้นนำไปต้มในน้ำเดือด เมื่อขนมสุกจะลอยขึ้นมา ใช้กระจอนตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำแล้วคลุกกับมะพร้าว

๙. ข้อพึงระวัง

การเลือกแป้งควรใช้แป้งข้าวเหนียวเกรดดี เพราะจะทำให้ขนมไม่แข็งกระด้าง

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑) ใส่ขนมจะต้องอบควันเทียนหนึ่งคืนเพื่อให้มีกลิ่นหอม นำรับประทาน

(๒) ควรใช้มะพร้าวที่นิ่มกับมะพร้าวอ่อน เพื่อเพิ่มความกรุบกรอบเวลาเคี้ยว

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

จำหน่ายตามการสั่งซื้อ และการวางขายในตลาดที่ตำบลและพื้นที่ใกล้เคียง

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล นางลภัสสรดา ทาล้อ

(๒) ตำแหน่ง วิทยากรสัมมาชีพชุมชน

(๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๙-๒๔๑๒๑๖๑

๑๒. แนบไฟล์รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg) /ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ

.....

