



บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน  
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)

- เกษตร  ท่องเที่ยวชุมชน  อื่น ๆ  แปรรูป-อาหาร  แปรรูป-เครื่องดื่ม  
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย  แปรรูป-ของใช้ ของประดับ  
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

๒. ชื่อองค์ความรู้ ..... แปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวโพด กระเจี๊ยบ ฝรั่ง.....

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางฉันทนา ดารา

ที่อยู่บ้านเลขที่.....52..... หมู่ที่.....5..... ตำบล.....ดงตะงาว.....อำเภอ.....ดอนพุด.....  
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....18210.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

(๑).....ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้คนรุ่นหลังได้ศึกษา.....

(๒).....

(๓).....

๕. วัตถุประสงค์

(๑).....เผยแพร่ความรู้ให้คนทั่วไปทราบ.....

(๒).....

(๓).....

๖. วัตถุดิบที่ใช้

วัตถุดิบในการทำน้ำนมข้าวโพด

๑. ข้าวโพดหวาน ๒-๓ ถ้วยตวง

๒. น้ำเปล่า ๒-๓ ถ้วยตวง

๓. เกลือ เล็กน้อย

๔. น้ำตาล ½ ถ้วยตวง (แล้วแต่ความชอบหวานมากหรือหวานน้อยนะคะ)

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

ถ้วย , ถัง , กะล้ง , หม้อ , เต้าแก๊ส , ขวดใส่

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

วิธีทำ

๑. นำข้าวโพดหวานมาแกะเปลือกออกแล้วล้างให้สะอาด แล้วจึงเอามาต้มให้สุกจนนุ่ม โดยให้ต้มน้ำเดือดแล้วใส่เกลือลงไปเล็กน้อย ต้มประมาณ ๕-๑๐ นาทีพอต้มเสร็จ ข้าวโพดสีสายนำทานแบ่งไว้ทานและเอามาทำนํ้านมข้าวโพดกันต่อค่ะ รอให้เย็นสักหน่อยแล้วให้นำข้าวโพดต้มที่ได้มาเขี่ยเอาเนื้อออกมา ใส่ถ้วยไว้ก่อน
๒. จากนั้นนำหม้อใส่นํ้าเปล่า๒-๓ ถ้วยตวง ตั้งไฟให้เดือด จากนั้นเมื่อนํ้าเดือดให้ใส่ เนื้อข้าวโพด๒-๓ ถ้วยตวง (อัตราส่วนนํ้ากับข้าวโพดให้เท่าๆกันนะค่ะ) จากนั้นต้มประมาณ ๕-๑๐นาที
๓. ให้เรารดกเนื้อข้าวโพด และนํ้า นำไปใส่เครื่องปั่นนํ้าผลไม้ ทำการปั่นให้ละเอียดค่ะ ให้ละเอียดเลยคะ
๔. แล้วนำมากรองด้วยกระชอนที่มีความถี่ขนาดเล็ก แยกเนื้อและนํ้าออกจากกัน
๕. เมื่อเราได้นํ้านมข้าวโพดที่กรองออกมาสีขาวขุ่น หอมกลิ่นข้าวโพดมากเลยคะ จากนั้นเอานํ้านมข้าวโพดที่กรองออกมาแล้วมาต้มอีกครั้งทำการปรุงรสนํ้านมโดยใส่นํ้าตาลลงไปคนให้ละลายเข้ากันและใส่เกลือลงไปเล็กน้อยแล้วให้เรานํ้ามาชิมรสชาติดู ว่าหวานรึยัง ถ้าชอบแบบธรรมชาติไม่ต้องใส่นํ้าตาลมากคะ เท่านั้นเราก็ได้นํ้านมข้าวโพดหวานหอมทานกันแล้วคะ เพื่อให้การทานอร่อยมากขึ้นให้เรานํ้านํ้านมข้าวโพดรอให้เย็นแล้วกรอกใส่ขวดเอาไปแช่ในตู้เย็นทานตอนเย็นๆ อร่อยขึ้นใจดีคะ ซึ่งสามารถเก็บได้ในตู้เย็นได้ไม่เกิน ๓ วันคะ เก็บนานกว่านี้จะมีกลิ่นหืนได้

๙. ข้อพึงระวัง

- (๑).....วัตถุประสงค์ต้องสด.....
- (๒).....
- (๓).....

๑๐. ข้อเสนอแนะ

- (๑).....
- (๒).....
- (๓).....

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล.....นางฉันทนา ดารา.....

(๒) ตำแหน่ง.....ประธานกลุ่ม.....

(๓) เบอร์โทรศัพท์.....๐๘๕-๙๙๖๖๗๖๗.....

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

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

**หมายเหตุ :** ๑) บันทึกหมู่บ้านเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ที่ ๑ (๒๓๓ หมู่บ้าน) อย่างน้อย ๑ องค์ความรู้

๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐

๓) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมนาซีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ

เฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน

และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ