



บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน  
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)

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

๒. ชื่อองค์ความรู้ .....การทำเม็ดขนุน.....

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางพะเยาว์ อริยพลกษ

ที่อยู่บ้านเลขที่....70..... หมู่ที่.....3..... ตำบล.....ดงตะงาว.....อำเภอ...ดอนพุด.....  
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....18210.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

(๑).....เก็บไว้ถ่ายทอดให้ลูกหลานและผู้สนใจศึกษา.....

(๒).....

(๓).....

๕. วัตถุประสงค์

(๑).....เพื่อเผยแพร่ให้คนอื่นได้ศึกษา.....

(๒).....

(๓).....

๖. วัตถุดิบที่ใช้

ส่วนผสม

๑. ถั่วเขียวซีก ๒ ถ้วย

๒. หัวกะทิ ¼ ถ้วย

๓. มะพร้าวขูด ¼ ถ้วย

๔. ไข่แดงไข่เป็ด ๑๐ ฟอง

๕. น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย

๖. น้ำลอยดอกมะลิ ๓ ถ้วย (ทำน้ำเชื่อม)

๗. น้ำตาลทราย ๓ ถ้วย (ทำน้ำเชื่อม)

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

(๑).....กะละมัง , ขาม , ถ้วยตวง, .....

(๒).....เตา.....

(๓).....

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

**ขั้นตอนในการทำขนมเม็ดขนุน**

ส่วนผสม

๘. ถั่วเขียวซีก ๒ ถ้วย

๙. หัวกะทิ ¼ ถ้วย

๑๐. มะพร้าวขูด ¼ ถ้วย

๑๑. ไข่แดงไข่เป็ด ๑๐ ฟอง

๑๒. น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย

๑๓. น้ำลอยดอกมะลิ ๓ ถ้วย (ทำน้ำเชื่อม)

๑๔. น้ำตาลทราย ๓ ถ้วย (ทำน้ำเชื่อม)

**วิธีปรุง**

- นำถั่วทองแช่น้ำทิ้งไว้ก่อนเริ่มทำ (แนะนำให้แช่ก่อนนอน ตอนเช้าใช้ได้เลย) พอถั่วนิ่มแล้วนำมา  
จนสุก
- บดถั่วให้ละเอียด แล้วผสมกับหัวกะทิ มะพร้าวขูด
- นำลงไปกวนในกระทะทองเหลืองให้เข้ากัน
- เติมน้ำตาลทราย แล้วกวนต่อจนส่วนผสมแห้งป็นได้
- ปั้นถั่วเป็นลูกรีๆ พักไว้
- ตีไข่แดงให้เข้ากันกรองด้วยกระชอนเพื่อไม่ให้มีเศษของไข่ขาว
- นำน้ำลอยดอกมะลิกับน้ำตาลทรายใส่ในกระทะทองเหลืองแล้วมาตั้งไฟ รอให้น้ำตาลละลาย ไม่ต้องคน พอ  
น้ำตาลละลายและเดือดแล้ว ให้นำตะแกรงตาถี่มาตักเอาเศษหรือกากที่ไม่ต้องการออก จะได้น้ำเชื่อมที่ใส ปิด  
ไฟ

๘. นำถั่วที่ป่นไว้ชุบไข่แดง แล้วหยอดลงในน้ำเชื่อมขณะที่น้ำเชื่อมยังร้อนอยู่ พอหยอดเต็มแล้ว ปิดไฟอีกครั้ง

๙. เปิดไฟให้น้ำเชื่อมเดือดอีกครั้งจนไข่สุก แล้วช้อนขึ้นก็จะได้เม็ดขนุนที่เหลืองสวยเป็นเงา

### เคล็ดลับ

- ไข่ที่ใช้ชุบเม็ดขนุนจะต้องเป็นไข่ที่สดมากๆ เพราะจะติดเม็ดขนุนมากกว่าไข่ที่ไม่สด
- ไม่ควรใส่มะพร้าวหรือกะทิในส่วนผสมของถั่วมากเกินไปเพราะจะทำให้เนื้อลื่น ชุบไข่ไม่ค่อยติด
- ความใสความข้นของน้ำเชื่อมก็มีผลต่อการชุบไข่เช่นกัน ถ้าน้ำเชื่อมใสเกินไปไข่ก็จะไม่ค่อยติด หากต้องการให้ติดไข่หนาหน่อย ควรเคี่ยวน้ำตาลให้นานขึ้น เพื่อให้ น้ำเชื่อมข้น

๙. ข้อพึงระวัง

(๑).....ต้องใส่ตามอัตราส่วนที่กำหนดมา.....

(๒).....

(๓).....

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑).....ตั้งใจในการทำ.....

(๒).....

(๓).....

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

สามารถจำหน่ายได้ในปริมาณที่สั่งทำแต่ละครั้ง

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล.....นางพะเยาว์ อริยพฤกษ์.....

(๒) ตำแหน่ง.....ประธานกลุ่มอาชีพ.....

(๓) เบอร์โทรศัพท์..... ๐๘๐-๖๖๓๘๔๘๕.....

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

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

- หมายเหตุ : ๑) บันทึกหมู่บ้านเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ที่ ๑ (๒๓๓ หมู่บ้าน) อย่างน้อย ๑ องค์กรความรู้
- 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