**สร้าง/บันทึกความรู้ใหม่**

**ประเภท** 🗹 ความรู้สัมมาชีพชุมชน 🞏 เทคนิคส่งเสริมสัมมาชีพชุมชน

**หมวดหมู่**

**\*\*\***สามารถเลือกได้มากกว่า 1 หมวดหมู่ เช่น ทำเกษตรกรรมและมีศีกยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนได้\*\*\*

🞏 เกษตร – ปลูกพืช 🞏 เกษตร – เลี้ยงสัตว์ 🞏 เกษตร – ประมง 🗹 เกษตร – เกษตรแบบผสมผสาน

🞏 ท่องเที่ยวชุมชน 🗹 แปรรูป – อาหาร 🞏 แปรรูป – เครื่องดื่ม 🞏 แปรรูป – ของใช้ ของประดับ

🞏 แปรรูป – สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร 🞏 อื่น ๆ

**ชื่อองค์ความรู้** ทำขนมกะหรี่ปั๊บ

**ชื่อเจ้าขององค์ความรู้** นางสุดา มาตรศรี

**ที่อยู่** 3/2 หมู่ 3 ตำบลราไวย์ อ.เมือง จ.ภูเก็ต

**ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

เนื่องจากชุมชนเกาะโหลน ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงชายฝั่งและทำสวนยางพาราเป็นอาชีพหลัก ซึ่งเมื่อเข้าสู่ฤดูฝนหรือช่วงมรสุมทำให้ไม่สามารถประกอบอาชีพได้ ส่งผลให้ขาดรายได้ ส่งผลให้ขาดรายได้ในช่วงดังกล่าว ดังนั้นจึงเล็งเห็นว่าการส่งเสริมให้ความรู้ในด้านการทำขนมจะช่วยให้ชาวบ้านมีรายได้เสริมจากการทำขนมขาย ไม่ว่าจะขายเองหรือทำส่งร้านค้าฝากขายก็ได้เช่นกัน ซึ่งในครั้งนี้เลือกที่จะให้ความรู้เกี่ยวกับขนมกะหรี่ปั๊บ เนื่องจากเป็นขนมที่ใช้ทุนไม่เยอะ ขายง่าย เก็บได้นานกว่าขนมทั่วไป ขั้นตอนและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก็สะดวกและเหมาะสำหรับคนในชุมชน

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้คนในชุมชนมีอาชีพเสริม

**วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

* แป้ง
* น้ำตาลทราย
* น้ำมัน
* ถั่วเหลือง
* เกลือ

**อุปกรณ์**

1. กระทะ

2. ตะหลิว

3. ตะแกรง

4. ที่บดแป้ง

5. ถ้วยตวง

6. กะละมัง

7. ถาด

8. บรรจุภัณฑ์

**วิธีการ/ขั้นตอน**

1. เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. ผสมแป้งและกวนไส้ขนม
3. ขึ้นรูปขนม
4. ทอดขนม
5. พักไว้และใส่บรรจุภัณฑ์

**ข้อพึงระวัง**

1. ระวังน้ำมันในขณะทอดขนม

2. ระวังการใช้ไฟในขณะกวนไส้ขนมและทอดขนม

**ข้อเสนอแนะ**

-

**ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ** 🞏 ทุกวัน 🞏 ตามฤดูกาล 🞏 ยังไม่สามารถจำหน่าย/บริการ

**ชื่อผู้จัดการความรู้** นางสุดา มาตรศรี

**ตำแหน่ง** ปราชญ์