



ภูมิปัญญาท้องถิ่น



งานสวัสดิการสังคม

เทศบาลตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา

จังหวัดนครราชสีมา

ปราชญ์ชาวบ้าน หรือนักคิดท้องถิ่น หรือครูภูมิปัญญาไทยแล้วแต่จะเรียกกัน จะมีมากมายในหลายด้านแล้วแต่งานที่ท่านปฏิบัติจนบังเกิดผล ไม่ว่าจะเรียกอะไรก็ตามคุณสมบัติของผู้ที่เป็นปราชญ์ชาวบ้าน คือ

1. คนเหล่านี้มีธรรมะอยู่ในใจทุกท่าน เป็นธรรมะของความรักความเมตตา ความอยากช่วยคน เป็นธรรมะโดยการปฏิบัติ
2. คนเหล่านี้คิดทำสรุปบทเรียน แล้วนำมาเป็นความรู้ให้คนเห็นได้อย่างชัดเจน มีทั้งวิชาการและภาคปฏิบัติให้เห็น
3. คนเหล่านี้มีความรัก ความเป็นปราชญ์ไม่ได้อยู่ในความฉลาดของปัญญาที่เกิดจากการกระทำ แต่เกิดจากความรักที่มีธรรมะเป็นแรงบันดาลใจให้แบ่งปันแก่ผู้อื่น
4. คนเหล่านี้เป็นร่มโพธิ์ ร่มไทร การแก้ปัญหาที่เกิดจากการทำจริงด้วยความรักแผ่นดินที่มีลูกหลาน มีป่า มีชุมชน มีเมือง

ดังนั้น สรุปได้ว่าปราชญ์ชาวบ้านนั้นเป็นผู้ที่มีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ มีความคิดเข้าระบบชอบค้นหาความจริง ช่างสังเกตและนำสิ่งที่พบเห็นมาเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง สามารถสรุปเป็นบทเรียนได้ ดังเช่นปราชญ์ชาวบ้านด้านเกษตร ซึ่งมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของประเทศ

ทั้งนี้ เทศบาลตำบลบ้านใหม่ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของผู้ที่ทำคุณประโยชน์ เสียสละ และปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อคนในชุมชน เทศบาลตำบลบ้านใหม่ จึงได้จัดทำทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น ขึ้นเพื่อยกย่องและเผยแพร่ให้ชนรุ่นหลังได้ถือเป็นแบบอย่างที่ดีในการดำรงชีวิต ต่อไป

ความหมายของภูมิปัญญาไทย

ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญา และคำที่เกี่ยวข้อง

ในพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 ภูมิปัญญา (wisdom) หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ นอกจากนี้ ยังมีคำที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาหลากหลาย อาทิเช่น ภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาพื้นบ้าน ผู้ทรงคุณภูมิปัญญาไทย และปราชญ์ชาวบ้าน เป็นต้น

ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นทีความรู้ความสามารถ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม ความสามารถในการแก้ไขปัญหา โดยใช้ประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัว และดำรงชีพในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ โดยใช้ประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัว และดำรงชีพในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา อันเป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวให้เข้ากับสภาพต่างๆ ในพื้นที่ที่กลุ่มชนเหล่านั้นตั้งถิ่นฐานอยู่ รวมทั้งได้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับกลุ่มอื่น

ภูมิปัญญาไทย (Thai wisdom) จึงหมายถึง องค์ความรู้ในด้านต่างๆ ของการดำรงชีวิตของคนไทยที่เกิดจากสั่งสมประสบการณ์ทั้งทางตรง และทางอ้อม ที่ประกอบด้วยแนวคิดในการแก้ปัญหาที่มีลักษณะเฉพาะของตนเอง ซึ่งสามารถพัฒนาความรู้ดังกล่าว แล้วนำมาประยุกต์ในการแก้ปัญหาและการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมตามกาลเวลา

ผู้ทรงภูมิปัญญาไทย หมายถึง บุคคลผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญา หรือเป็นผู้นำภูมิปัญญาต่างๆ มาใช้ประโยชน์จนประสบความสำเร็จ มีผลงานดีเด่นเป็นที่ยอมรับและได้รับการยกย่องในฐานะเป็นผู้เชี่ยวชาญสามารถเผยแพร่และถ่ายทอดเชื่อมโยงคุณค่าของภูมิปัญญาในแต่ละสาขานั้นๆ ให้แพร่หลายไปอย่างกว้างขวาง

ปราชญ์ชาวบ้าน หมายถึง บุคคลผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญาชาวบ้าน และนำภูมิปัญญามาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตจนประสบผลสำเร็จสามารถถ่ายทอด เชื่อมโยงคุณค่าของอดีตปัจจุบันได้อย่างเหมาะสมความ

เหมือนกันระหว่างผู้ทรงภูมิปัญญาไทยกับปราชญ์ชาวบ้าน คือบทบาทและภารกิจในการนำภูมิปัญญาไปใช้แก้ปัญหา และการถ่ายทอดเพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงจากอดีตถึงปัจจุบัน ส่วนการแตกต่างกันนั้นขึ้นอยู่กับระดับภูมิปัญญาที่นำไปแก้ปัญหาและถ่ายทอด กล่าวคือ ผู้ทรงภูมิปัญญาไทยย่อมมีความสามารถหรือภารกิจในการนำภูมิปัญญาระดับชาติไปแก้ปัญหา หรือถ่ายทอด หรือผลิตผลงานใหม่ๆ ที่มีคุณค่าต่อประเทศชาติโดยส่วนร่วม ส่วนปราชญ์ชาวบ้านมีความสามารถหรือภารกิจในการนำภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นไปพัฒนาพื้นที่ของตนเอง

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Folk wisdom)

ได้มีผู้ให้ความหมาย ดังนี้ กระทรวงศึกษาธิการ (2539 : 2) หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลายๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาเป็นศาสตร์ เฉพาะสาขาวิชาต่างๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในการตัวของผู้นั้นเอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอดและพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้

ศักดิ์ชัย เกียรติจินา (2542 : 2) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ องค์ความรู้ความสามารถของชุมชนที่สั่งสมสืบทอดกันมานาน เป็นความจริงแท้ของชุมชนเป็นศักยภาพที่จะใช้แก้ปัญหาจัดการปรับตน เรียนรู้ และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อให้ดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมีความสุข เป็นแก่นของชุมชนที่จรรโลง ความเป็นชาติให้อยู่รอดจากทุกข์ภัยพิบัติทั้งปวง

จารุวรรณ ธรรมวดี (2543 : 1) ได้ให้ความหมาย ของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ แบบแผน การดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคล และสังคมซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติต่อกันมา ภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรบุคคล หรือทรัพยากรความรู้ก็ได้

จากการศึกษาความหมายและแนวคิดของภูมิปัญญาของชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นพอสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ ความสามารถในการดำเนินชีวิตอยู่ในพื้นที่นั้นๆ โดยใช้สติปัญญาสั่งสมความรู้ อย่างแพร่หลาย ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อมการประกอบอาชีพ และกระบวนการเหล่านี้มาจนหลายชั่วคนซึ่งจะเป็นวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์นั้น เกิดจากการเรียนรู้และสั่ง

สมประสบการณ์เป็นระยะเวลายาวนาน โดยอาศัยภูมิปัญญาที่มีอยู่มาใช้ในการตั้งถิ่นฐาน การประกอบอาชีพ การปรับตัวและแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิต จนเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของธรรมชาติและสังคม

ความสำคัญของภูมิปัญญา

นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2536 : 3) ได้แบ่งความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ 4 ประการ คือ

1. **ความรู้และระบบความรู้** ภูมิปัญญาไม่ใช่สิ่งที่เกิดแวบขึ้นมาในหัว คือ เป็นระบบความรู้ที่ชาวบ้าน มองเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งต่างๆ เป็นระบบความรู้ที่ไม่เป็นวิทยาศาสตร์ ฉะนั้นในการศึกษาเข้าไปดูว่าชาวบ้าน “รู้อะไร” อย่างเดียวไม่พอต้องศึกษาด้วยว่าเขาเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งต่างๆ เหล่านั้นอย่างไร
2. **การสั่งสมและการกระจายความรู้** ภูมิปัญญาเกิดจากการสั่งสม และกระจาย ความรู้ ความรู้นั้น ไม่ได้ลอยอยู่เฉยๆ แต่ถูกนำมาบริการคนอื่น เช่น หมอพื้นบ้านชุมชน สั่งสมความรู้ทางการแพทย์ไว้ในตัวคนๆ หนึ่ง โดยมีกระบวนการที่ทำให้เขาสั่งสมความรู้ควรศึกษาด้วยว่ากระบวนการนี้เป็นอย่างไร หมอคน หนึ่งสามารถสร้างหมอคนอื่นต่อได้อย่างไร
3. **การถ่ายทอดความรู้** ภูมิปัญญาชาวบ้านไม่มีสถาบันถ่ายทอดความรู้แต่มีกระบวนการ ถ่ายทอดที่ ซับซ้อน ถ้าเราต้องการเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น เราต้องเข้าใจกระบวนการถ่ายทอดความรู้จากคน หนึ่งด้วย
4. **การสร้างสรรคและปรับปรุง** ระบบความรู้ของชาวบ้านไม่ได้หยุดนิ่งอยู่กับที่แต่ถูก ปรับเปลี่ยน ตลอดมา โดยอาศัยประสบการณ์ของชาวบ้านเอง เรายังขาดการศึกษาว่าชาวบ้านปรับเปลี่ยน ความรู้ และระบบความรู้เพื่อเผชิญกับความเปลี่ยนแปลงอย่างไร

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

โดย

เทศบาลตำบลบ้านใหม่

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ 2560 มาตรา 57 รัฐต้อง (1) อนุรักษ์ฟื้นฟู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและ ของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วน ร่วมในการดำเนินการด้วย ภูมิปัญญาไทยมี ความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทย สามารถ ปรับ ประยุกต์หลักธรรมคำสอน ทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสมสร้างความสมดุลระหว่างคน กับสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืนช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

งานสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลบ้านใหม่ ได้เล็งเห็นความสำคัญของ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น จึงได้จัดทำโครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อสืบสานและอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจาก ชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูล ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือ ปราชญ์ท้องถิ่น ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจศึกษา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือ ปราชญ์ท้องถิ่น ต่อไป ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญา ท้องถิ่น หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้าน คิดค้นขึ้นแล้วนำมาปรับปรุง แก้ไขพัฒนาแก้ปัญหา เป็นทั้งสติปัญญาและองค์ความรู้หมกของชาวบ้าน ดังนั้นจึงมีความ ครอบคลุมเนื้อหาสาระและแนวทางดำเนิน ชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประกอบไปด้วยองค์ความรู้ใน หลายวิชา ดังที่ สำนักงานคณะกรรมการ การศึกษาแห่งชาติ (2541) ได้จำแนกไว้ 5 สาขา คือ

1. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และ เทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐาน คุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาวะการณ์ ต่างๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตร เป็นต้น
2. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตเพื่อ เชลลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้าน การบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรมอันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถ พึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิตและการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มทำอาหารแปรรูป กลุ่มหัตถกรรม และอื่นๆ เป็นต้น
3. สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการป้องกันและ รักษาสุขภาพ ของคนในชุมชน โดย เน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเอง ทางด้านสุขภาพและอนามัยได้
4. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับ การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน
5. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะ สาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม หัตถศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

ด้าน ศิลปกรรม ประติมากรรม





หะเททอง



การปั้นหล่อพระพุทธรูปแบบไทยประเพณี เป็นงานช่างแขนงหนึ่งในงานช่างสิบหมู่ของไทย จัดอยู่ในกลุ่มงานช่างหล่อซึ่งต้องเกี่ยวเนื่องกับงานปั้น เนื่องจากเมื่อจะทำรูปโลหะหล่อก็ต้องจัดการปั้นหุ่นรูปนั้นๆ ขึ้นเสียก่อน แล้วจึงเปลี่ยนสภาพรูปหุ่นนั้นเป็นรูปโลหะหล่อ กระบวนการแต่ละขั้นตอนจึงมีความสัมพันธ์กัน การปั้นหล่อพระพุทธรูปแบบประเพณีมีขั้นตอนโดยสังเขป ดังนี้

การหล่อโลหะ หรือ การเททอง เริ่มจากการล้มหุ่น คือการเคลื่อนย้ายแม่พิมพ์ที่หุ้มหุ่นซึ่งฝังไปยังบริเวณที่จะเททองและการขึ้นทน คือการยกแม่พิมพ์กลับเอาด้านล่างขึ้นมาตั้งบนแท่นที่จะเททอง ทำนั่งร้าน และติดรางถ่ายซีเมนต์ เพื่อเป็นรางรองรับซีเมนต์ที่ถูกละลายออกมาจากแม่พิมพ์ ต่อจากนั้นคือการสูมแม่พิมพ์โดยสูมไฟให้แม่พิมพ์ร้อนจัดจนสารอกซีเมนต์ออกไปจากแม่พิมพ์ ตามด้วยการหลอมทองให้ละลาย และนำไปเทลงใส่แม่พิมพ์หลังจากที่ทองเย็นตัวลงแล้ว จึงทุบแม่พิมพ์ รื้อสวดที่รื้อออกตกแต่งความเรียบร้อยหลังการหล่อ ตามด้วยการรมดำ หรือลงรักปิดทองเป็นลำดับสุดท้าย

กรรมวิธีการปั้นหล่อพระพุทธรูปตามขนบประเพณีแบบโบราณของไทย สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการเลือกวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นอย่างเหมาะสม รวมทั้งมีเทคนิคการหล่อที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถหล่อเนื้อโลหะได้บาง ด้านในพระพุทธรูปกลวง งานช่างปั้นหล่อพระพุทธรูป จึงถือว่าเป็นงานประติมากรรมพุทธศิลป์ที่ทรงคุณค่า และยังเป็นส่วนหนึ่งที่จรรโลงพระพุทธศาสนาให้คงอยู่ในสังคมไทยมาโดยตลอด





คุณเป็ดเจ้าของโรงหล่อมะขามเฒ่า หล่องานปติมากรรมทองเหลืองทุกชนิด

มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปีในการหล่อพระพุทธรูปสร้างงานให้คนในพื้นที่
ที่อยู่ บ้านเลขที่ 452 หมู่ 4 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอมะนัง จังหวัดนราธิวาส
เบอร์โทร 062-649-7893

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม



เห็ด (Mashroom) เป็นอาหารของมนุษย์มานานนับพันๆ ปี เนื่องจากมีรสชาติดี และมีคุณค่าทางอาหารสูง เห็ดบางชนิดยังมีสรรพคุณทางยาที่สามารถป้องกันและรักษาโรคบางอย่างได้ทำให้ตลาดเห็ด มีการเติบโตอย่างรวดเร็ว สืบเนื่องจากต้นทุนในการผลิตเห็ดค่อนข้างต่ำ ประกอบกับวัสดุที่นำมาเพาะเห็ดส่วนใหญ่เป็นวัสดุเหลือใช้และเป็นผลพลอยได้จากการผลิตในภาคเกษตรกรรมและสภาพแวดล้อมเหมาะสมเอื้อต่อการผลิตเห็ด เห็ดบางชนิดสามารถผลิตได้ตลอดทั้งปีอีกด้วย ปัจจุบันตลาดเห็ดมีการเจริญเติบโตค่อนข้างมาก จำหน่ายง่าย ประกอบกับผู้บริโภคหันมารับประทานเห็ดมากขึ้น เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหาร ปัจจุบันการเพาะเห็ดนางฟ้าในโรงเรือนกลายเป็นเห็ดเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรเป็นจำนวนมากทั้งผู้ผลิตก่อนเชื้อ และผู้เพาะเลี้ยง เนื่องจากทำง่าย ได้เงินดี ถือเป็นอาชีพเสริมได้

เห็ดนางฟ้า เป็นเห็ดในสกุลเดียวกันกับเห็ดนางรมและเห็ดเป๋าฮื้อ แต่เห็ดนางฟ้าจะมีหมวกดอกหนา เบื่อแน่นกว่าเห็ดนางรมใน ปัจจุบันได้มีการผสมและปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้เห็ดพันธุ์ดีอยู่ตลอดเวลา ทางเทศบาลตำบลบ้านใหม่เรามีข้อมูลเห็ดนางฟ้าและวิธีการเพาะเห็ดนางฟ้าเพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจ

การทำก้อนเชื้อเพาะเห็ดนางฟ้า

วิธีการทำก้อนเชื้อเพาะเห็ดนางฟ้า

การทำก้อนเชื้อเพาะเห็ดนางฟ้านั้นจำเป็นต้องหาวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องเตรียมดังนี้ ได้แก่ ซีลี้อย่างพาราหรือซีลี้อย่างไม้เนื้ออ่อน แต่ในทางปฏิบัตินั้นซีลี้อย่างพาราจะให้ผลดีที่สุด จากนั้นก็หาส่วนผสมต่างๆ เพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารมากยิ่งขึ้น และสูตรการทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้ามีส่วนผสมหลัก ๆ ดังนี้

ซีลี้อย่างพาราแห้งสนิท 100 กิโลกรัม

รำละเอียด 6 – 8 กิโลกรัม

ข้าวโพดป่น 3 – 5 กิโลกรัม

ปูนขี้ช้าง 1 กิโลกรัม

หินปูนหรือผงซอล์ก 1 กิโลกรัม

ดีเกลือ 0.2 กิโลกรัม

น้ำ 80 กิโลกรัม

EM 1 ลิตร



วิธีทำก้อนเห็ดนางฟ้า

เมื่อหาส่วนผสมมาครบแล้ว ก็ทำการตากและกองซีลี้อย่างพาราไว้ประมาณ 7 วัน จากนั้นค่อยทำการผสมโดยการเติมน้ำลงประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ ทดสอบโดยการทำส่วนผสมถ้ามีน้ำขมตามง่ามมือ แสดงว่าการผสมนี้ผสมนี้ผสมน้ำมากเกินไปแต่ถ้าเมื่อบีบแล้วซีลี้อย่างแตกเป็น 3 ก้อนแสดงว่าการผสมใช้ได้เรียกว่า

พอตีแล้วแต่ถ้าว่าถ้ากำแล้วแบมือออกแล้วชี้เลื่อยจับตัวไม่เป็นก้อนแสดงว่าเติมน้ำน้อยจนเกินไปเมื่อผสมเข้ากันได้ที่แล้วก็ทำการกรอกใส่เครื่องกรอกใส่ถุงเพาะเห็ด ถุงมีน้ำหนักถุงละ 800 - 900 กรัม หลังจากนั้นก็ทำการรวบปากถุงกระทุ้งกับพื้นให้แน่นพอประมาณหลังจากนั้นก็ทำการใส่คอขวด สำหรับตำบลบ้านใหม่มี “ศูนย์การเรียนรู้” (ฟาร์มเห็ดป่าซื่อ)

นางชีน กิ่งโคกกรวด เบอร์โทรติดต่อ 095-603-8844 ที่อยู่ 26 หมู่ที่ 11 บ้านยางน้อย ตำบลบ้านใหม่ อ.เมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000 แต่เดิมการทำก้อนเห็ดใช้มือในการอัดก้อนเห็ดซึ่งทำได้ยากและช้า เสียเวลาในการทำ และต้องจ้างคนมาช่วยทำซึ่งมีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้มาก ปัจจุบันได้มีการซื้อเครื่องอัดก้อนเห็ดนางฟ้าไว้อัดก้อนเห็ดขาย โดยลุงแหม่ม สามีของป่าซื่อ ทำมากกว่า 30 ปีแล้ว สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ นักเรียน นักศึกษา มาทำงานกับป่าซื่ออัดก้อนเห็ดในวันเสาร์-อาทิตย์ วันละ 300 บาท มีคนงานประจำ 2-3 คน ได้สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ด้วย

โรงเรียนสำหรับเพาะเห็ดนางฟ้า

สำหรับโรงเรียนเพาะเห็ดนางฟ้านั้นควรมีขนาด 2x15x2 (กว้างxยาวxสูง) เมตร ซึ่งจะวางก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าได้ประมาณ 4,000 ก้อน โรงเรียนควรเป็นแบบที่สร้างง่าย ลงทุนน้อย และวัสดุที่จะนำมาสร้างเป็นโรงเรียนนั้นจำต้องหาง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ เช่น ฟาง, หญ้าแฝก, ไม้ไผ่ เป็นต้น สำหรับการสร้างโรงเรียนให้เหมาะสมนั้นควรสร้างในที่เย็นชื้นและสะอาดปราศจากศัตรูของเห็ดที่จะเข้ามารบกวนหลังคามุงจากหรือแฝก และคลุมทับด้วยสแลนอีก 1 ชั้น การคลุมหลังคาขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ดด้วย เพื่อป้องกันลม ลมแรง ลมค้อย ลมหนาว ลมแห้งแล้ง สภาพลม สภาพอากาศ มีผลกระทบต่อการออกดอกของเห็ดได้เช่นเดียวกัน ปิดประตูด้วยกระสอบป่านหรือแผ่นยางปูพื้นด้วยทราย เพื่อเก็บความชื้น ทิศทางลม ก็มีส่วนสำคัญในการเพาะเห็ด ต้องดูทิศทางของลมเหนือ ลมใต้ เพื่อป้องกันการพัดพาเชื้อโรค ที่จะมีผลต่อก้อนเห็ด และการออกดอกของเห็ด

การสร้างโรงเรียนเพาะเห็ดนางฟ้าขนาด 2x15x2 มีทั้งหมด 4 ด้านด้วยกัน ซึ่งแต่ละด้านสามารถเก็บก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าได้ถึง 1,000 ก้อน ซึ่งการทำโรงเรียนในลักษณะนี้ ใช้พื้นที่รวมแล้วแค่ประมาณ 60 ตารางเมตรเท่านั้น วัสดุในการทำงานก็ใช้ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ ไม้ยูคา หรือ อื่น ๆ ตัวเสาก็อาจจะใช้ไม้ที่มีขนาดใหญ่เพื่อความแข็งแรงของโรงเรียน หลังคาที่ใช้หญ้าแฝก ซึ่งเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการทำโรงเรียนเป็นอย่างดี เนื่องจากสามารถกักเก็บความร้อนขึ้นได้ดี เป็นภูมิอากาศที่เห็ดนางฟ้าชอบ

การหยอดเชื้อและบ่มเชื้อนางฟ้า

เมื่อทำก้อนเชื้อเสร็จแล้ว เราก็จะนำก้อนเชื้อที่ได้ทำการหยอดเชื้อเห็ดนางฟ้าตามลำดับ โดยก่อนอื่นก้อนเชื้อที่ได้นั้นเราก็จะนำมานึ่งที่ระยะเวลาประมาณ 1 – 2 ชั่วโมง ถ้าไม่มีหม้อนึ่งความดันอาจใช้หม้อนึ่งจากถังน้ำมัน 200 ลิตร แทนก็ได้ แต่จะต้องทำการนึ่งประมาณ 3 ครั้ง โดยทำการนึ่งที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นึ่งที่ระยะเวลาประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง และทำการนึ่งทั้งหมด 3 ครั้ง เมื่อผ่านขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้ว เราก็จะทำการหยอดเชื้อเห็ดลงสู่ก้อนเชื้อ เชื้อเห็ดจากเมล็ดข้าวฟ่างควรหยอดเชื้อลงประมาณ 20 – 25 เมล็ด เมื่อหยอดเชื้อลงสู่ก้อนเชื้อเห็ดเสร็จแล้ว ให้ทำการปิดปากถุงก้อนเชื้อเห็ดให้เรียบร้อย หลังจากทำการหยอดเชื้อเสร็จ เราก็จะทำการบ่มเชื้อเห็ดในอีกขั้นตอนหนึ่ง โดยการบ่มเชื้อนั้นต้องนำก้อนไปบ่มไว้ที่ระยะเวลาประมาณ 20 – 25 วัน กรรมวิธีการบ่มก็ไม่ยุ่งยากอะไร เพียงแต่ต้องเก็บให้เป็นระเบียบ ไม่ถูกแดด ไม่ถูกฝน ลมไม่โกรก ไม่มีแมลง ไม่มีหนู อากาศถ่ายเทได้สะดวก

การเก็บเกี่ยวเห็ดนางฟ้า

หลังจากที่ได้เราทำการบ่มเชื้อเห็ดนางฟ้าเรียบร้อยแล้ว ก็เป็นช่วงระยะเวลาของการเปิดดอกและทำการเก็บเกี่ยวผลผลิตเห็ดนางฟ้า จะออกดอกเมื่อมีความชื้นสูงพออากาศไม่ร้อนมาก เมื่อถูกเหนียวน้ำด้วยอากาศเย็นตอนกลางคืนก็จะออกดอกได้ดี เทคนิคที่ทำให้ดอกออกมาสม่ำเสมอและดอกใหญ่สามารถทำได้ดังนี้ เมื่อเก็บดอกเสร็จต้องทำความสะอาดหน้าก้อนเชื้อโดยเช็ดเศษเห็ดออกให้หมด คงให้น้ำสัก 3 วัน เพื่อให้เชื้อพักตัวแล้วก็กลับมาให้น้ำอีกตามปกติเห็ดก็จะเกิดเยอะเหมือนเดิมหรือเมื่อเก็บดอกเห็ดเสร็จต้องทำความสะอาดหน้าก้อนเชื้อเหมือนเดิม แล้วรดปากถุงไม่ให้อากาศเข้าที่ระยะเวลาประมาณ 2 – 3 วัน ให้น้ำปกติ หลังจากนั้นก็เปิดปากถุงก็จะเกิดดอกที่สม่ำเสมอเป็นการ เป็นการเหนียวน้ำให้ออกดอกพร้อมกัน เมื่อเห็ดออกดอกและบานจนได้ขนาดที่ต้องการแล้ว ให้เก็บดอกโดยจับที่โคนดอกทั้งข้อ โยกซ้ายขวา – บนล่าง แล้วดึงออกจากถุงเห็ด ระวังอย่าให้ปากถุงเห็ดบาน ถ้าเห็ดโคนขาดติดอยู่ให้แกะออกทิ้งให้สะอาดเพื่อป้องกันการเน่าเสีย เป็นสาเหตุทำให้เกิดหนอนจากการวางไข่ของแมลงได้ การดูแลลักษณะดอกเห็ดที่ควรเก็บ คือดอกไม่แก่จัด และออกสปอร์เป็นผงขาวด้านหลังดอกเห็ด ต้องรีบเก็บออก เพราะสปอร์จะเป็นตัวชักนำให้แมลงเข้ามาในโรงเรือนเห็ดนางฟ้าได้





ตามอุตสาหกรรมและหัตถกรรม



การทำแคบหมู

แคบหมูเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่ทำกันมาตั้งแต่โบราณเพื่อใช้อุปโภคกันในครัวเรือน กลุ่มแปรรูปอาหารของตำบลบ้านใหม่ หมู่ที่ 11 สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่

แคบหมู เป็นวิธีการแปรรูป และถนอมอาหาร อย่างหนึ่ง โดยนำหนังหมูมีทั้งติดมันและไม่ติดมัน มาผ่าน กรรมวิธีการทอดจนได้ลักษณะพองกรอบทั้งชิ้น มีรสกลมกล่อม มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน โดยรับประทานแคบหมูเป็นอาหาร มากกว่าเป็นเครื่องแนม และอาจบริโภคได้หลายรูปแบบ เช่น ชาวไทยใน

ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนืออาจนำมาบริโภคในรูปของอาหารคาวโดยตรง ใช้เป็นเครื่องจิ้มกับน้ำพริกต่าง ๆ

ผลิตภัณฑ์แคบหมูของตำบลบ้านใหม่ มีรสชาติอร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลักอนามัยไม่ใส่สารกันบูด สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน แรกเริ่มในการเริ่มทำแคบหมูในตำบลบ้านใหม่ นายบัว รุนใหม่ ได้สูตรการทำแคบหมูมาจากฮ่องกงนำกลับมาทำและขายภายในตำบลซึ่งประสบผลสำเร็จ สร้างรายได้ให้กับตนเองและคนในหมู่บ้าน จนปัจจุบันได้มีผู้ทำแคบหมูเป็นอาชีพหลายครัวเรือนสร้างรายได้พอสำหรับเลี้ยงครอบครัว และสร้างรายได้ให้แก่คนในพื้นที่ จากการที่ลงพื้นที่ดูงานได้ไปดูวิธีการทำแคบหมู ในหมู่ 11 มีบ้านนางพารินทร์ กิจโกศล และ บ้านนางรำเพย ชุมผักแว่น

1. นางพารินทร์ กิจโกศล บ้านเลขที่ 205 หมู่ 11 เบอร์โทร 087-1628805

2. นางรำเพย ชุมผักแว่น บ้านเลขที่ 101 หมู่ 11 เบอร์โทร 088-581-8590

เทศบาลบ้านใหม่ได้ทำข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทำแคบหมู เพื่อเป็นประโยชน์ให้กับผู้ที่สนใจจะทำได้ สำหรับรับประทานหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้เพื่อเป็นอาชีพเสริม

วัตถุดิบ

1. หนังหมู
2. น้ำมันสำหรับทอด
3. ผงปรุงรส
4. เกลือป่น
5. น้ำมันพืช



อุปกรณ์

- | | | |
|--------------|--------------|------------|
| 1. หม้อ | 6. ตะแกรงตาก | 11. ยางรัด |
| 2. กะละมัง | 7. กระชอน | |
| 3. ทัพพี | 8. ตะหลิว | |
| 4. กระทะ | 9. มีด | |
| 5. ถูพลาสติก | 10. เชียง | |

กระบวนการ/ขั้นตอน

- 1) เตรียมหนังหมูและส่วนผสมอื่นๆ ตามสูตร
- 2) ล้างหนังหมูให้สะอาด ให้สะอาดน้ำ แล้วนำไปหั่นเป็นชิ้นๆ ตามขนาดคือ 1 นิ้ว x 5 นิ้วหรือตามขนาดที่ต้องการ
- 3) นำหนังหมูที่หั่นไว้แล้วมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด 3 เซนติเมตร x 6 เซนติเมตร
- 4) นำมาผสมกับเครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ หมักทิ้งไว้ 5 – 10 นาที
- 5) นำหนังหมูที่หมักไว้แล้วมาต้มกับน้ำมันหมูที่เตรียมไว้ ต้มไฟอ่อนๆ ต้มจนหนังหมูเปื่อย (ก่อนที่จะนำหนังหมูลงต้ม ให้ใส่หนังหมูที่พร้อมกับน้ำมันหมู ไม่ต้องให้น้ำมันหมูร้อน) และเร่งไฟให้แรงขึ้น ต้มนานประมาณ 45 นาที จนให้ได้แคบหมูกึ่งสำเร็จรูป จากนั้นตักหนังหมูออกใส่ตะกร้าให้สะอาด น้ำมัน ทิ้งไว้ให้เย็น
- 6) นำหนังหมูตาม ข้อ4 ไปอุ่น เพื่อให้หนังหมูอ่อนตัว โดยอุ่นกับน้ำมันหมู ก่อนที่จะนำหนังหมูลงอุ่น ให้ใส่พร้อมกับน้ำมันหมู ไม่ต้องให้น้ำมันหมูร้อน และอุ่นนานประมาณ 15 นาที จนหนังลอยขึ้นมา
- 7) เตรียมกระทะและน้ำมันพืช สำหรับการทอดแคบหมู โดยให้น้ำมันพืชร้อนได้ที่ จึงนำหนังหมูตาม ข้อ 5 ลงทอด ทอดนานประมาณ 3 – 5 นาที (ต่อ 1 รอบ) จนแคบหมูมีสีเหลืองสวยงาม แล้วตักออก ผึ่งให้เย็น เพื่อเตรียมบรรจุ
- 8) นำแคบหมูที่ได้มาบรรจุ ตามขนาดที่จำหน่าย เช่น ขนาด 1 ซีด, 2 ซีด, 5 ซีด, 1 กิโลกรัม
- 9) นำแคบหมูที่บรรจุเสร็จเรียบร้อยแล้ว มาเข้าเครื่องปิดปากถุง เพื่อเตรียมออกจำหน่าย

ข้อพึงระวัง

- 1) รสชาติของแคบหมูไม่แน่นอน

2) แคบหมูไม่พองตัวแข็ง

วิธีแก้ปัญหาเมื่อเกิดการผิดพลาด

- 1) การหมักแคบหมูทุกครั้งต้องเป็นไปตามสูตรไม่ใช่ความรู้สึก
- 2) ศึกษาความรู้เพิ่มเติม ลงมือปฏิบัติจริง ตรวจสอบก่อนนำออกจำหน่าย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทย



1. นางสาวลิ สิบสัจด์ เบอร์โทร 089-848-6701

ที่อยู่ 228 หมู่ 10 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

เน้นขายส่ง ส่งตลาดประปา – โนนไทย รับจัดชั้นหมาก งานบุญต่างๆ

2. นางสาวปรารถนา ทิพย์อาน เบอร์โทร 093-362-6627

ที่อยู่ 95 หมู่ 10 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

ขนมตะโก้ ขนมชั้น หม้อย่าง

เชื่อว่าไม่มีใครไม่รู้จักขนม “ตะโก้” และหลายคนก็คงชื่นชอบกับความหวานมัน พร้อมเคี้ยวเพลินไปกับเนื้อข้าวโพด เมื่อก พร้อมทั้งได้กลิ่นหอมของใบตอง หรือใบเตย ที่ใช้ห่อขนมตะโก้ เป็นขนมที่สะท้อนความเป็นไทยได้เป็นอย่างดีทีเดียว สำหรับตำบลบ้านใหม่ก็มีกลุ่มผู้ทำขนมไทยหลายครัวเรือนซึ่งได้สุครมาจากรุ่นยายที่ทำมาก่อน จนมาถึงปัจจุบันสามารถสร้างรายได้ทำส่งขายทั้งแบบปลีกและส่งตามตลาด รับทำชั้นหมาก งานบุญต่างๆ สนใจติดต่อได้ตามที่อยู่





ขนมตะโก

เชื่อว่าไม่มีใครไม่รู้จักขนม “ตะโก” และหลายคนก็คงชื่นชอบกับความหวานมัน พร้อมเคี้ยวเพลินไปกับเนื้อข้าวโพด เผือก พร้อมทั้งได้กลิ่นหอมของใบตอง หรือ ใบเตย ที่ใช้ห่อขนมตะโก เป็นขนมที่สะท้อนความเป็นไทยได้เป็นอย่างดีทีเดียวค่ะ ชี้ช่องรวย จึงขอบอกต่อสูตรวิธีการทำขนมตะโกมาฝาก ลองทำรับประทานเอง แล้วลองหาช่องทางดัดแปลงรสชาติ หรือเครื่องเคียงอื่น หากรสชาติดีก็ลองหาตลาดนัด หรือ รถเข็นเล็กๆ สักคันนำไปขายคู่กับขนมอื่น (ทีมงานชี้ช่องรวยจะทยอยบอกสูตรขนมที่น่าสนใจมาให้อย่างต่อเนื่อง) เราไปดูกันเลยค่ะ

ส่วนผสมขนมตะโก้

แป้งถั่วเขียว	40g
น้ำเปล่า	380g
น้ำตาลทราย	120g
สมหวัง,ข้าวโพด,เผือก ต้มให้สุกตามชอบ	

หน้ากะทิ

หัวกะทิ	360g
เกลือ	1/2ชช
แป้งข้าวเจ้า	25g

วิธีทำกระทง

- 1.ก่อนอื่นล้างใบเตยให้สะอาดค่ะ
2. นำมาตัดเป็นท่อนความยาว 15ซม เลือกเฉพาะ ตรงโคน กับตรงกลางของใบเตยนะคะตรงปลายใช้ไม่ได้ค่ะ ตรงกลางใบถ้าอ่อนมากไปก็ใช้เย็บกระทงไม่ได้เช่นกันนะคะ
3. ใบเตยที่นำมาพับกระทง ขนาดความยาว15ซม ความกว้าง หนึ่งนิ้วค่ะ ถ้าใบใหญ่ก็ต้องเล็มข้างบนข้างล่างทิ้ง จากนั้นตัดใบเตย ซองละ 3ซม ตามภาพนะคะ ตัดให้ถึงตรงร่องกลางของใบ
4. แล้วเริ่มพับ ตามภาพค่ะ
5. จากนั้นใช้นิ้วจับตรงมุมทั้งสองมุมให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม ก็ใช้ได้แล้วค่ะ

วิธีทำขนม

- 1.ใส่ส่วนผสมลงในหม้อที่จะใช้ต้ม คนให้ทุกอย่างเข้ากัน
2. หลังจากนั้นนำไปตั้งไฟปานกลาง และคนตลอดห้ามหยุดคนนะคะ
3. ประมาณ 6-7นาทีก็สุกค่ะ จะใส่อะไรเลย เราก็นำข้าวโพดมาใส่ คนให้เข้ากัน

4. ต่อไปมาทำ หน้ากะทิค่ะ ใส่ส่วนผสมของหน้ากะทิทั้งหมดลงในหม้อ คนให้ละลายเข้ากัน แล้วนำไปตั้งไฟอ่อน กวนจนเริ่มตึงๆ มือ อย่าให้เหนียวมาก เดี่ยวหยอดแล้วหน้าขนมไม่เนียน แข็งและไม่อร่อยค่ะ หน้ามีฟองอากาศที่มักจะเกิดจากการที่เราคนขนม อย่าลืมตักออกนะคะ เดี่ยวหน้าขนมเป็นรูไม่สวยค่ะ
5. จากนั้น ก็ทำการหยอด ตัวก่อน หยอดเร็วๆเลยนะคะ หยอดไปหลายๆอัน แล้วก็ตักหน้ากะทิหยอดตาม อย่าให้ตัวขนมเย็นแล้วถึงมาหยอดหน้ากะทินะคะ เดี่ยวมันจะไม่ติดกันค่ะ จะแยกตัวกันเลย เหมือนเราทำวันกะทินั้นแหละค่ะ แต่จะไ้่ง่ายกว่าตรงที่ไม่ต้องกลัวหน้ากะทิ ทะลุลงข้างล่าง



ขนมหม้อแกง

เริ่มกันที่เมนูขนมหม้อแกงฟักทอง สูตรนี้ผสมกับกะทิ ไข่เป็ด น้ำตาลปี๊บ ขยำกับใบเตยเพิ่มความหอมกรองแล้วผสมกับถั่วเขียวนึ่ง เสร็จแล้วนำไปกวนจนขึ้นแล้วค่อยใส่พิมพ์อบจนสุก สุดท้ายโรยหอมเจียว

ส่วนผสม ขนมหม้อแกงฟักทอง

ฟักทองนึ่งบดละเอียด

200 กรัม

ไข่เปิด (ขนาดใหญ่)

5 ฟอง ใบเตย

น้ำตาลปีบ

250 กรัม (สูตรแม่สลิ้มใช้ 280 กรัม)

หัวกะทิ

400 กรัม

หอมแดงซอย

50 กรัม (หรือมากน้อยตามชอบ) น้ำมันพืช

วิธีทำขนมหม้อแกงฟักทอง

1. เจียวหอมแดง โดยใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตามด้วยหอมแดง พอเป็นสีเหลืองก็ตักขึ้นได้เลย หรือเอาไปกรองน้ำมันออกก็ง่ายดี
2. ตอกไข่ลงในชาม นำใบเตยที่ล้างทำความสะอาดอย่างดีแล้วใส่ลงไป ขยำใบเตยจนไข่ขึ้นฟู ใส่น้ำตาลปีบลงไป ขยำให้เข้ากันดี เติมหักกะทิ ขยำอีกรอบให้เข้ากัน นำไปกรอง อาจจะกรองด้วยผ้าขาวบาง 1 รอบก็ได้ แต่ในสูตรกรองด้วยกระชอน 1 รอบ และกรองด้วยผ้าขาวบางอีก 1 รอบ หลังกรองเสร็จก็ใส่ฟักทองหนึ่งและบดลงไปใช้มือขยำหรือกวนๆคนๆให้ฟักทองเข้าที่
3. นำกระทะไปตั้งไฟใส่น้ำมันหอมเจียว 3 ช้อนโต๊ะเพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมและรสชาติให้อร่อยขึ้นใส่ส่วนผสมขนมลงไปกวน กวนไม่นานนะคะ ประมาณ 5 นาที หรือจนขนมข้นขึ้น พอเนื้อเข้ากันก็ยกกลงเตาใส่พิมพ์ เตะให้หน้าขนมเรียบเสมอกันเตรียมอบ
4. นำไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส นาน 40 นาที พอสุกแล้วเอาออกจากเตาพักให้เย็น ตัดหม้อแกงให้เป็นชิ้นสวยงาม โรยหอมเจียว พร้อมเสิร์ฟ

ขนมชั้น

เมนูขนมไทยอย่างขนมชั้นใบเตย เนื้อเหนียวนุ่มละมุนลิ้นคงเป็นที่ชื่นชอบของใครหลายคน แต่สำหรับพ่อครัวแม่ครัวที่อยากเนรมิตเมนูขนมชั้นให้แปลกแหวกแนวเพื่อเป็นของขวัญของฝากสำหรับคนพิเศษ วันนี้กระปุกดอทคอมขอนำเสนอวิธีทำขนมชั้นดอกกุหลาบ ที่แปลงร่างขนมชั้นขึ้นสีเหลี่ยมบ้าน ๆ เป็นดอกกุหลาบสีหวาน เห็นหน้าตางดงามขนาดนี้ทำไม่ยากเลย ส่วนผสมก็ไม่มีก๊วยอย่างเท่านั้น ใครอยากทำมอบเป็นของขวัญสำหรับคุณแฟน หรือคนพิเศษ ก็เร่เข้ามาดูสูตรกันได้เลย ไม่หวงนะ ชอบอก

ส่วนผสมขนมชั้น

- หัวกะทิ 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- แป้งท้าวยายม่อม 1/8 ถ้วย



แป้งข้าวเจ้า 1/4 ถ้วย

แป้งมันสำปะหลัง 1 ถ้วย

สีผสมอาหารสีแดง

กลีมนะลิ เล็กน้อย

น้ำมันพืช (สำหรับทอด)

วิธีทำขนมชั้น

- ใส่กะทิลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟต้ม
- ตามด้วยน้ำตาลทราย
- คนให้เข้ากันจนละลาย ปิดไฟแล้วพักทิ้งไว้ให้เย็น
- พอสวนผสมกะทิเย็นแล้วให้ตักช้อนเอาหัวกะทิที่อยู่ด้านบนใส่ภาชนะเก็บไว้
- ผสมแป้งข้าวเจ้ากับแป้งมันสำปะหลัง และแป้งข้าวเจ้าเข้าด้วยกันในอ่างผสม
- ค่อย ๆ เทหัวกะทิใส่ลงไปทีละน้อยสลับกับใช้มีอนวดแป้ง
- นวดจนแป้งรวมตัวกันเป็นก้อนแล้วนวดต่ออีก ประมาณ 15 นาที

เคล็ดลับ : นวดแป้งไปทางเดียวกันจะช่วยให้แป้งเหนียวนุ่มขึ้น

เทน้ำกะทิที่เหลือใส่ลงไป ตามด้วยกลีมนะลิ คนผสมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว

นำส่วนผสมไปกรองด้วยกระชอน เติร์ยมไว้

แบ่งส่วนผสมแป้งออกเป็น 2 ส่วน ใส่สีผสมอาหารสีแดงลงไป 1 ส่วน

คนผสมสีให้เข้ากัน

ทาน้ำมันพืชลงบนถาดสำหรับนึ่งขนมชั้นให้ทั่ว

เคล็ดลับ : การทาน้ำมันพืชลงบนถาดจะช่วยทำให้แกะขนมชั้นออกจากพิมพ์ได้ง่ายขึ้น

นำชุดนึ่งขึ้นตั้งไฟ รอจนน้ำเดือดพล่าน จากนั้นวางถาดสำหรับนึ่งขนมลงไปแล้วตักส่วนผสมแป้งสีชมพูใส่ลงไปในพิมพ์ทำเป็นชั้นที่ 1 ปิดฝานึ่งประมาณ 5-7 นาที

- พอชั้นที่ 1 สุกแล้วให้เปิดฝาแล้วตักส่วนผสมสีขาวใส่ลงไป ปิดฝานึ่งต่อ ทำสลับกันไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมแป้งหมดและเตรียมพิมพ์

เคล็ดลับ : เวลานึ่งขนมชั้นต้องรอให้น้ำเดือด เพราะหน้าขนมชั้นจะได้ไม่เป็นคลื่น

- เมื่อนึ่งเสร็จแล้วนำขนมชั้นออกมาจากชุดนึ่ง พักไว้ให้เย็นลง

กลุ่มเลี้ยงหอยในบ่อปูน

ชุมชนบ้านใหม่สามัคคี หมู่ที่ 2

ตำบลบ้านใหม่ อำเภอมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา



นางกิตติมา สนิทวงศ์

ประธานชุมชนและหัวหน้ากลุ่มเลี้ยงหอยในบ่อปูน

เบอร์โทรศัพท์ 089-847-5190

กลุ่มเลี้ยงหอยในบ่อปูน

หอยขม ยังคงได้รับความนิยมในการนำมาประกอบอาหาร แต่ปัจจุบันจะหาหอยขมตามท้องนา คุ คลองยากขึ้นทุกวัน คุณกิตติมา สนิทวงศ์ จึงคิดอยากสร้างอาชีพให้สมาชิกในชุมชนนำหอยขมมาเลี้ยงในบ่อปูน คุณกิตติมา สนิทวงศ์ ผู้นำชุมชนบ้านใหม่สามัคคี ม.2 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา กล่าวว่า ในการเริ่มต้น ตนเองเห็นว่าการเลี้ยงหอยขมในบ่อปูนที่ใช้พื้นที่บริเวณบ้านของตนเองนั้น เป็นการสร้างรายได้ เสริมให้แก่ตนและคนในชุมชนได้ ซึ่งหอยขมที่เลี้ยงโตเร็ว ขยายพันธุ์ได้ในปริมาณมาก สามารถจับขายได้ใน ระยะเวลาเพียง 3 เดือน หอยขมได้รับความนิยมและความต้องการซื้อสูงในท้องตลาด มีพ่อค้าตลาดโคกกรวด มารับซื้อถึงที่บ้าน เพราะลูกค้ามั่นใจว่าเป็นหอยที่สะอาด นับว่าประสบผลสำเร็จ ต่อมาได้ชักชวนคนในชุมชน รวมกลุ่มกันได้ประมาณ 15 คน ตนเป็นผู้ออกเงินลงทุนก่อน จำนวน 10,000 บาท และให้คนในกลุ่มถือหุ้นคน ละ 100 บาท เริ่มต้นให้เงินทุนคนในกลุ่มคนละ 1,000 บาท เริ่มเลี้ยงในกะละมังก่อน เพื่อให้มีประสบการณ์ใน การเลี้ยงจริง และประหยัดสำหรับคนที่ทุนน้อยสร้างรายได้กับสมาชิกในกลุ่มด้วย





ขั้นตอนการเลี้ยงหอยขม

ขั้นตอนการเลี้ยงก็ไม่ยุ่งยากอะไร เริ่มต้นจากการนำวงบ่อซีเมนต์มาขังน้ำ นำหอยกกล้วยสับ มูลสัตว์ มาใส่เพื่อกำจัดกลิ่นและคราบซีเมนต์ออก ขังน้ำดังกล่าวนานประมาณ 1-2 สัปดาห์ หรือจนกว่ามีตะไคร่น้ำขึ้น ก็สามารถนำมาใช้เป็นบ่อสำหรับเลี้ยงหอยขมได้แล้ว พ่อแม่พันธุ์หอยขมที่ใช้เลี้ยงมีอายุตั้งแต่ 3 เดือน ควรเลือกพ่อแม่หอยที่มีขนาดใหญ่ น้ำหนักตั้งแต่ 60-100 ตัว ต่อกลีกรั้ว หอยขมจะมี 2 เพศ ในตัวเดียวกัน มีการผสมพันธุ์ได้ด้วยตัวของมันเอง เมื่ออายุได้ 60 วัน ออกลูกเป็นตัวครึ่งละประมาณ 40-50 ตัวอาหารที่ใช้เลี้ยงเป็นอาหารปลาผสมกับข้าวเหนียวนึ่งสุก (ซื้อมา 10 บาท) ตำให้ละเอียด ปั้นเป็นลูกเล็กขนาดเท่าหัวแม่มือ ให้บ่อละ 5 ลูก สัปดาห์ให้อาหาร 2 ครั้ง ในบ่อเลี้ยงใส่ดอกจอกพิษน้ำใช้ปรับสภาพน้ำ ฟอกอากาศ หรือใส่ใบไม้แห้งลงไปเพื่อเป็นอาหารอีกทางหนึ่งด้วย ข้อควรระวังในการให้อาหารคือต้องดูความสะอาดของน้ำอย่าให้เกิดน้ำเน่าเสีย เพราะจะทำให้หอยตายได้ แนะนำควรเติมน้ำหมักชีวภาพลงไปบ้างเพื่อปรับสภาพน้ำ ระยะเวลาการเลี้ยงประมาณ 3 เดือน ได้เริ่มจับขาย แต่ต้องทยอยจับ เพราะหอยขมโตไม่เท่ากัน และมีหลายขนาด ควรเลือกหอยที่โตเต็มที่ก่อน ส่วนตัวเล็กยังคงต้องเลี้ยงต่ออีกระยะหนึ่งจึงจะจับขายได้ ครั้งหนึ่งจะจับขายประมาณ 30-50 กิโลกรัม ราคาขายจะอยู่ที่ 50-60 บาท นับได้ว่าเป็นรายได้ดีทีเดียว



กลุ่มผลิตภัณฑ์ของใช้ในครัวเรือน

ชุมชนบ้านใหม่สามัคคี หมู่ที่ 2



ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา



รวมกลุ่มทำสบู่โปรตีนรังไหมและน้ำยาล้างจานมะกรูด

เบอร์โทร 089-847-5190

ผลิตภัณฑ์สบู่โปรตีนรังไหม

ด้วยที่ คุณทิพย์วรรณ แก้วจันทร์ หัวหน้ากลุ่มผลิตภัณฑ์ของใช้ในครัวเรือน เป็นคุณครูเกษียณ ซึ่งชอบหาความรู้ทางอินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการทำน้ำยาล้างจานมะกรูดและสบู่โปรตีนไหม เริ่มจากการทำใช้เองแล้วดี จึงได้รวมกลุ่มสมาชิกในชุมชนประมาณ 15 คน รวมหุ้นกันทำขาย ภายในชุมชนสร้างรายได้ให้กับสมาชิกเป็นรายได้เสริม

ประกอบด้วย ผงไหมจากกาไหม เรียกว่า ผงไหมเซรีซิน (Sericin) ซึ่งมีออยส์เจอร์เซอร์สูง ให้ความชุ่มชื้นถึง 300 เท่า และ ผงไหมจากเส้นไหม เรียกว่า ผงไหมไฟโบรอิน (Fibroin) ในผงไหมนี้เองมีกรดอะมิโน 18 ชนิด คล้ายกับที่พบในร่างกายมนุษย์ จึงมีการนำโปรตีนรังไหมไปใช้ในด้านอาหารและการแพทย์ด้วย นอกจากนี้ยังพบว่า ผงไหมนี้มีสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยกำจัดจุลินทรีย์บางชนิด จึงช่วยลดอาการอักเสบ และปัญหาผิวหนังต่างๆ มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ที่ซึมซาบสู่ผิวมนุษย์ ช่วยบำรุงรักษา และช่วยให้ผลหายเร็วขึ้น

“เซรีซิน” เป็นโปรตีนธรรมชาติที่ได้จากเส้นไหมหรือรังไหม ช่วยป้องกันผิวแห้ง ลดการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์บางชนิดและเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ อีกทั้งกรดอะมิโน 18 ชนิดซึ่งละลายน้ำได้ดี และมีคุณสมบัติพิเศษสามารถกักเก็บน้ำได้ดีจึงถูกนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน โดยเฉพาะนิยมนำมาใช้เป็นสารเพิ่มความชุ่มชื้นในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง สบู่ และทางการแพทย์

สรรพคุณ

1. ช่วยกำจัดเซลล์ผิวที่เสื่อมสภาพ ช่วยยับยั้งการเสื่อมสภาพของเซลล์ผิวที่ไม่แข็งแรง ลดการเกิดเซลล์ สีมืดที่ผิดปกติที่เป็นสาเหตุของรอยด่างดำบนใบหน้า ทำให้ผิวพรรณเนียนนุ่ม กระชับ เปล่งปลั่ง
2. มีกรดอะมิโน 16-18 ชนิดที่ตรงกับ Natural Moisturizing Factor ที่พบตามธรรมชาติในร่างกายมนุษย์ ซึ่ง

มีสารต้านอนุมูลอิสระ รวมถึงสารประกอบของคอลลาเจน จึงเป็นการให้ความชุ่มชื้นตามกลไกธรรมชาติโดยการเติมกรดอะมิโนที่สูญเสียไป

3. มีสารช่วยดูดซับความชื้นในอากาศ สามารถซึมเข้าไปในผิวพรรณของเราได้ทันที

4. มีสารต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคผิวหนัง และช่วยลดการอักเสบของผิวพรรณ

5. มีคุณสมบัติปกป้องตามธรรมชาติ เพิ่มความสามารถเก็บกักความชุ่มชื้นของผิวพรรณ ทำให้ผิวพรรณ ดูเรียบเนียนขึ้น ลดริ้วรอยและไม่เกิดความหยابกร้าน

การทำสบู่รังไหม

ส่วนผสม :

- | | |
|--------------|--------|
| 1. กลีเซอรีน | 1 กก. |
| 2. รังไหม | 30 รัง |
| 3. หัวน้ำหอม | 1 ซืซึ |

อุปกรณ์ :

1. บีกเกอร์ หรือ หม้อต้ม
2. กรรไกร
3. ซิลิโคนแบบพิมพ์ หรือวัสดุอื่นที่ใช้ทดแทน

ขั้นตอนการทำสบู่รังไหม

- หั่นกลีเซอรีนเป็นชิ้นเล็กๆ และแกะรังไหมเตรียมไว้
- ละลายกลีเซอรีน โดยนำไปใส่บีกเกอร์หรือหม้อ (ถ้าเป็นหม้อต้องใช้วิธีต้ม) โดยไม่ต้องใส่น้ำ ตั้งบนเตาไฟฟ้าปานกลาง ตั้งจนให้กลีเซอรีนร้อนและละลายเป็นของเหลว
- ใส่รังไหมลงไปในกลีเซอรีนที่ละลายแล้ว ต้มจนกว่ารังไหมจะใส กลีเซอรีนจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง เพราะโปรตีนจากรังละลายออกมา
- เทกลีเซอรีนลงในซิลิโคนหรือแบบพิมพ์ที่เตรียมไว้ แล้วตั้งไว้จนกว่าจะเย็นและแข็งตัว แล้วจึงแกะออกจากแบบพิมพ์
- ห่อหรือบรรจุในแพ็คเกจ



น้ำยาล้างจานมะกรูด

ภูมิปัญญาท้องถิ่นสมุนไพร ไทย

มะกรูด มะกรูดมีการใช้ประโยชน์อย่างมาก เป็นได้ทั้งเครื่องเทศและยาสมุนไพร สามารถนำไปประกอบอาหารดับกลิ่นคาวและเป็นยารักษาโรค เช่น ช่วยแก้อาการท้องอืด แก้อาการท้องผูก บำรุงโลหิตสตรี ขับเสมหะ ฯลฯ นอกจากการบริโภคเป็นอาหารและเป็นยารักษาโรคแล้ว ยังสามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในเครื่องสำอางของใช้ประเภทต่างๆ ได้อีกด้วย เช่น น้ำยาล้างจาน แชมพู ครีมนวด เป็นต้น ส่วนต่างๆ ของมะกรูด สามารถเก็บรักษาไว้ในรูปของแห้ง คือ ใบมะกรูดแห้ง และผิวมะกรูดแห้ง หรือน้ำมันหอมระเหยสารสกัดวิธีต่างๆ ปัจจุบันความต้องการมะกรูดของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศมีแนวโน้มที่สูงขึ้น เนื่องจากสรรพคุณของมะกรูดที่มีความหลากหลาย



น้ำยาล้างจานสูตรนี้ได้มาจาก ภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่คุณนุจรีวัลย์ ได้ศึกษาหาความรู้จากอินเทอร์เน็ต สูตรนี้จะเรียกว่าน้ำยาล้างจานสมุนไพรก็คงจะได้เพราะส่วนผสมหลักๆ เป็นสมุนไพรไทยที่เราหาได้จาก ข้างครัว ข้างบ้าน หรือในตลาดทั่วไปถึงแม้ว่าเราจะต้องตัดขาดสารเคมีไม่ได้ทั้งหมด แต่ก็ถือว่าลดลงได้ในระดับหนึ่ง และน้ำยาล้างจานทั่วไปที่เราซื้อใช้ก็จะประกอบด้วยสารซักล้างสารเพิ่มฟอง สารกันบูด สีและกลิ่น ซึ่งเป็นสารเคมีล้วนๆจะเห็นได้ว่าบางคนใช้แล้วมืออันสวยงามของสาว ๆ เราแห้งแตกกระแหงบางคนก็ลอกเป็นขุยๆ เพราะแพ้สารเคมีเหล่านั้นนอกจากนี้ยังทำลายสิ่งแวดล้อมอีกด้วย



วิธีทำน้ำยาล้างจาน

ส่วนผสม (น้ำยาล้างจาน 1-2 ลิตร)

- มะกรูด 2-3 กิโลกรัม
 - ผงขมิ้น 2 ช้อนโต๊ะ
 - N70 1 กิโลกรัม
- ราคา 100-150 บาท
- เกลือ 500 กรัม
- ราคากิโลกรัมละ 25 บาท
- น้ำเปล่า 6 ลิตร



วิธีทำ

1. ล้างมะกรูดให้สะอาด พักไว้ให้แห้ง
2. นำมาผ่าครึ่ง แคะเมล็ดออก
3. นำไปต้ม ใส่น้ำประมาณ 3 ลิตร ต้มไฟกลางค่อนข้างแรง ประมาณครึ่งชั่วโมง
4. กรองให้เหลือแต่น้ำ พักไว้ให้เย็น จะได้น้ำมะกรูดเข้มข้น
5. เมื่อน้ำมะกรูดเย็น นำสารลดแรงตึงผิวหรือที่เรียกกันทั่วไปว่า N70 (หัวเชื่อน้ำยาทำความสะอาด มีลักษณะเป็นเนื้อเจล สีใส ไม่มีกลิ่น นิยมนำมาทำน้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างห้องน้ำ แชมพู หาซื้อได้ตามร้านเคมีภัณฑ์ทั่วไป)
6. ค่อย ๆ ละลาย N70 กับ น้ำมะกรูดเข้มข้นให้เป็นเนื้อเดียวกัน สิ่งสำคัญต้องคนไปทางเดียวกันตลอด ถ้าขึ้นและเหนียวเกินไปให้เติมน้ำเล็กน้อย ขั้นตอนนี้จะใช้เวลานาน เกล็ดกลับสามารถใช้ไม้ตีใช้กวน จะช่วยทุ่นแรงได้
7. เมื่อ N70 น้ำมะกรูดเข้มข้น และน้ำ ละลายเข้ากันดีแล้ว ใช้ผงขมิ้นละลายน้ำผสมลงไป เพิ่มสีส้มให้กับน้ำยาล้างจาน
8. ขั้นตอนสุดท้าย ใช้เกลือเพิ่มความเข้มข้นให้กับน้ำยาล้างจาน โดยโรยเกลือลงไปและคนไปเรื่อย ๆ จนได้ระดับความเข้มข้นที่ต้องการ พักทิ้งไว้หนึ่งคืน จะได้น้ำยาล้างจานไว้ใช้เอง โดยบรรจุขวดเก็บไว้ใช้ได้ไม่นาน



