



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

งานสวัสดิการสังคม

เทศบาลตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา

จังหวัดนครราชสีมา

บทนำ

ปราชญ์ชาวบ้าน หรือนักคิดท้องถิ่น หรือครูภูมิปัญญาไทยแล้วแต่จะเรียกกัน จะมีมากมายในหลายด้านแล้วแต่งานที่ท่านปฏิบัติจนบังเกิดผล ไม่ว่าจะเรียกอะไรก็ตามคุณสมบัติของผู้ที่เป็นปราชญ์ชาวบ้าน คือ

1. คนเหล่านี้มีธรรมชาติอยู่ในใจทุกท่าน เป็นธรรมชาติของความรักความเมตตา ความอยากช่วยคน เป็นธรรมชาติโดยการปฏิบัติ
2. คนเหล่านี้คิดทำสรุปบทเรียน แล้วนำมาเป็นความรู้ให้คนอื่นได้อย่างชัดเจน มีทั้งวิชาการและภาคปฏิบัติให้เห็น
3. คนเหล่านี้มีความรัก ความเป็นปราชญ์ไม่ได้อยู่ในความฉลาดของปัญญาที่เกิดจากการกระทำ แต่เกิดจากรักที่มีธรรมะเป็นแรงบันดาลใจให้แบ่งปันแก่ผู้อื่น
4. คนเหล่านี้เป็นร่มโพธิ์ ร่มไทร การแผ่ภูมิปัญญาที่เกิดจากการทำจริงด้วยความรักแผ่นดินที่มีลูกหลาน 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 เชื่อมโยงคุณค่าของอดีตปัจจุบันได้อย่างเหมาะสมความเหมือนกันระหว่างผู้ทรงภูมิปัญญาไทยกับปราชญ์ชาวบ้าน 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 ชุมชนและในการตัวของผูู้เอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอดและพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ที่ตามยุคตามสมัยได้

ศักดิ์ชัย เกียรตินาคินทร์ (2542 : 2) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ องค์ความรู้ความสามารถของชุมชนที่สั่งสมสืบทอดกันมานาน เป็นความจริงแท้ของชุมชนเป็นศักยภาพที่จะใช้แก้ปัญหาจัดการปรับตน เรียนรู้ และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อให้ดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างผาสุก เป็นแก่นของชุมชนที่จรรโลง ความเป็นชาติให้อยู่รอดจากทุกขภัยพิบัติทั้งปวง

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

จากการศึกษาความหมายและแนวคิดของภูมิปัญญาของชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นพอสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ ความสามารถในการดำเนินชีวิตอยู่ในพื้นที่นั้นๆ โดยใช้สติปัญญาสั่งสมความรู้ อย่างแพร่หลาย ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อมการประกอบอาชีพ และกระบวนการเหล่านี้มาจนหลายชั่วคนซึ่งจะเป็นวิธีการดำเนินชีวิตของมนุษย์นั้น เกิดจากการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์เป็นระยะเวลายาวนาน โดยอาศัยภูมิปัญญาที่มีอยู่มาใช้ในการตั้งถิ่นฐาน การประกอบอาชีพ การปรับตัวและแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิต จนเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของธรรมชาติและสังคม

ความสำคัญของภูมิปัญญา

นิตี 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 สั่งสมความรู้ทางการแพทย์ไว้

ในตัวตนๆ หนึ่ง โดยมีกระบวนการที่ทำให้เขาสั่งสมความรู้ควรรศึกษาด้วยว่ากระบวนการนี้เป็นอย่างไร หมดคน หนึ่งสามารถสร้างหมอกคนอื่นต่อได้อย่างไร

3. การถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาชาวบ้านไม่มีสถาบันถ่ายทอดความรู้แต่มีกระบวนการ ถ่ายทอดที่ ชับซ้อน ถ้าเราต้องการเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น เราต้องเข้าใจกระบวนการถ่ายทอดความรู้จากคน หนึ่งด้วย

4. การสร้างสรรค์และปรับปรุง ระบบความรู้ของชาวบ้านไม่ได้หยุดนิ่งอยู่กับที่แต่ถูก ปรับเปลี่ยน ตลอดมา โดยอาศัยประสบการณ์ของชาวบ้านเอง เรายังขาดการศึกษาว่าชาวบ้านปรับเปลี่ยน ความรู้ และระบบความรู้เพื่อเผชิญกับความเปลี่ยนแปลงอย่างไร

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

โดย

เทศบาลตำบลบ้านใหม่

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2560 มาตรา 57 รัฐต้อง (1) อนุรักษ์ฟื้นฟู และ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและ ของ ชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วม ในการดำเนินการด้วย ภูมิปัญญาไทยมี ความสำคัญ อย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทย สามารถ ปรับ ประยุกต์หลักธรรมคำสอน ทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสมสร้างความสมดุลระหว่างคน กับสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืนช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

งานสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลบ้านใหม่ ได้เล็งเห็นความสำคัญของ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น จึงได้จัดทำ โครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อให้ข้อมูลภูมิปัญญา ท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อสืบสานและอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมี ประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจาก ชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูล ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนบ้าน หรือ ปราชญ์ท้องถิ่น ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจศึกษา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนบ้าน หรือ ปราชญ์ท้องถิ่น ต่อไป ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญา ท้องถิ่น หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ ชาวบ้าน คิดค้นขึ้นแล้วนำมาปรับปรุง แก้ไขพัฒนาแก้ปัญหา เป็นทั้งสติปัญญาและองค์ความรู้หมกของ ชาวบ้าน ดังนั้นจึงมีความ ครอบคลุมเนื้อหาสาระและแนวทางดำเนิน ชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่น

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

1. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และ เทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนามาบนพื้นฐาน คุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาพการณ์ ต่างๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตร เป็นต้น
2. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตเพื่อ เชลลอกการนำเข้าตลาด 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 ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

ด้าน ศิลปกรรม ประติมากรรม



วิธีหล่อโลหะเททอง

การปั้นหล่อพระพุทธรูปแบบไทยประเพณี เป็นงานช่างแขนงหนึ่งในงานช่างสิบหมู่ของไทย จัดอยู่ในกลุ่มงานช่างหล่อซึ่งต้องเกี่ยวเนื่องกับงานปั้น เนื่องจากเมื่อจะทำรูปโลหะหล่อก็ต้องจัดการปั้นหุ่นรูปนั้นๆ ขึ้นเสียก่อน แล้วจึงเปลี่ยนสภาพรูปหุ่นนั้นเป็นรูปโลหะหล่อ กระบวนการแต่ละขั้นตอนจึงมีความสัมพันธ์กัน การปั้นหล่อพระพุทธรูปแบบประเพณีมีขั้นตอนโดยสังเขป ดังนี้

การหล่อโลหะ หรือ การเททอง เริ่มจากการล้มหุ่น คือการเคลื่อนย้ายแม่พิมพ์ที่หุ้มหุ่นขึ้นไปยังบริเวณที่จะเททองและการขึ้นทน คือการยกแม่พิมพ์กลับเอาด้านล่างขึ้นมาตั้งบนแท่นที่จะเททอง ทำนั่งร้าน และติดรางถ่ายขึ้นผึ้ง เพื่อเป็นรางรองรับขึ้นผึ้งที่ถูกละลายออกมาจากแม่พิมพ์ ต่อจากนั้นคือการสุ่มแม่พิมพ์โดยสุ่มไฟให้แม่พิมพ์ร้อนจัดจนสามารถขึ้นผึ้งออกไปจากแม่พิมพ์ ตามด้วยการหลอมทองให้ละลาย และนำไปเทลงใส่แม่พิมพ์หลังจากที่ทองเย็นตัวลงแล้ว จึงทุบแม่พิมพ์ รื้อลวดที่รัดออกตกแต่งความเรียบร้อยหลังการหล่อ ตามด้วยการรมดำ หรือลงรักปิดทองเป็นลำดับสุดท้าย

กรรมวิธีการปั้นหล่อพระพุทธรูปตามขนบประเพณีแบบโบราณของไทย สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการเลือกใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นอย่างเหมาะสม รวมทั้งมีเทคนิคการหล่อที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถหล่อเนื้อโลหะได้บาง ด้านในพระพุทธรูปกลวง งานช่างปั้นหล่อพระพุทธรูป จึงถือว่าเป็นงานประติมากรรมพุทธศิลป์ที่ทรงคุณค่า และยังเป็นส่วนหนึ่งที่จรรโลงพระพุทธศาสนาให้คงอยู่ในสังคมไทยมาโดยตลอด





คุณเป็ดเจ้าของโรงหล่อมะขามเต่า หล่องานปติมากรรมทองเหลืองทุกชนิด
มีประสบการณ์มากกว่า ๑๐ ปีในการหล่อพระพุทธรูปสร้างงานให้คนในพื้นที่
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๔๕๒ หมู่ ๔ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
เบอร์โทร ๐๖๒-๖๔๙-๗๘๙๓



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม



เห็ดนางฟ้า

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

เห็ดนางฟ้า เป็นเห็ดในสกุลเดียวกันกับเห็ดนางรมและเห็ดเป๋าฮื้อ แต่เห็ดนางฟ้าจะมีหมวกดอกหนา เนื้อแน่นกว่าเห็ดนางรมใน ปัจจุบันได้มีการผสมและปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้เห็ดพันธุ์ที่อยู่ตลอดเวลา ทางเทศบาลตำบลบ้านใหม่เรามีข้อมูลเห็ดนางฟ้าและวิธีการเพาะเห็ดนางฟ้าเพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ

การทําก่อนเชื้อเหาะเห็ดนางฟ้า

วิธีการทําก่อนเชื้อเหาะเห็ดนางฟ้า

การทําก่อนเชื้อเหาะเห็ดนางฟ้านั้นจำเป็นต้องหาวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องเตรียมดังนี้ ได้แก่ ซีลี้อย่างพาราหรือซีลี้อย่างไม้เนื้ออ่อน แต่ในทางปฏิบัติที่ซีลี้อย่างพาราจะให้ผลดีที่สุด จากนั้นก็หาส่วนผสมต่างๆ เพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารมากยิ่งขึ้น และสูตรการทําก่อนเชื้อเห็ดนางฟ้ามีส่วนผสมหลัก ๆ ดังนี้

ซีลี้อย่างพาราแห้งสนิท 100 กิโลกรัม

รำละเอียด 6 – 8 กิโลกรัม

ข้าวโพดป่น 3 – 5 กิโลกรัม

ปูนยิบซัม 1 กิโลกรัม

หินปูนหรือผงซอล์ก 1 กิโลกรัม

ดีเกลือ 0.2 กิโลกรัม

น้ำ 80 กิโลกรัม

EM 1 ลิตร



วิธีทําก่อนเห็ดนางฟ้า

เมื่อหาส่วนผสมมาครบแล้ว ก็ทำการตากและกองซีลี้อย่างพาราไว้ประมาณ 7 วัน จากนั้นค่อยทำการผสมโดยการเติมน้ำลงประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ ทดสอบโดยการทำส่วนผสมถ้ามีน้ำซึมตามง่ามมือ แสดงว่าการผสมนี้ผสมนี้ผสมน้ำมากเกินไปแต่ถ้าเมื่อบีบแล้วซีลี้อย่างแตกเป็น 3 ก้อนแสดงว่าการผสมใช้ได้เรียกว่าพอดีแล้วแต่ถ้าถ้าถ้ากำแล้วแบมือออกแล้วซีลี้อย่างจับตัวไม่เป็นก้อนแสดงว่าเติมน้ำน้อยจนเกินไปเมื่อผสมเข้ากันได้แล้วก็ทำการกรอกใส่เครื่องกรอกใส่ถุงเหาะเห็ด ถุงมีน้ำหนักถุงละ 800 – 900 กรัม หลังจากนั้นก็ทำการรวบปากถุงกระทุ้งกับพื้นให้แน่นพอประมาณหลังจากนั้นก็ทำการใส่คอขวด สำหรับตำบลบ้านใหม่มี “ศูนย์การเรียนรู้” (ฟาร์มเห็ดป่าซื่อ)

นางชื่น กิ่งโคกกรวด เบอร์โทรติดต่อ 095-603-8844 ที่อยู่ 26 หมู่ที่ 11 บ้านยางน้อย ตำบลบ้านใหม่ อ.เมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000 แต่เดิมการทําก่อนเห็ดใช้มือในการอัดก้อนเห็ดซึ่งทำได้ยากและช้า เสียเวลาในการทำ และต้องจ้างคนมาช่วยทำซึ่งมีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้มาก ปัจจุบันได้มีการซื้อเครื่องอัดก้อนเห็ดนางฟ้าไว้อัดก้อนเห็ดเห็นขาย โดยลุงแหยม สามีของป่าชื่น ทำมากกว่า 30 ปีแล้ว สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ นักเรียน นักศึกษา มาทำงานกับป่าชื่นอัดก้อนเห็ดในวันเสาร์-อาทิตย์ วันละ 300 บาท มีคนงานประจำ 2-3 คน ได้สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ด้วย

โรงเรือนสำหรับเพาะเห็ดนางฟ้า

สำหรับโรงเรือนเพาะเห็ดนางฟ้า นั้นควรมีความกว้าง 2x15x2 (กว้างxยาวxสูง) เมตร ซึ่งจะวางก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าได้ประมาณ 4,000 ก้อน โรงเรือนควรเป็นแบบที่สร้างง่าย ลงทุนน้อย และวัสดุที่จะนำมาสร้างเป็นโรงเรือนนั้นจำต้องหาง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ เช่น ฟาง, หญ้าแฝก, ไม้ไผ่ เป็นต้น สำหรับการสร้างโรงเรือนให้เหมาะสมนั้นควรสร้างในที่เย็นชื้นและสะอาดปราศจากศัตรูของเห็ดที่จะเข้ามารบกวนหลังคามุงจากหรือแฝก และคลุมทับด้วยสแลนอีก 1 ชั้น การคลุมหลังคาขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ดด้วย เพื่อป้องกันลม ลมแรง ลมค่อย ลมหนาว ลมแห้งแล้ง สภาพลม สภาพอากาศ มีผลกระทบต่อการออกดอกของเห็ดได้เช่นเดียวกัน ปิดประตูด้วยกระสอบป่านหรือแผ่นยางปูพื้นด้วยทราย เพื่อเก็บความชื้น ทิศทางลม ก็มีสำคัญในการเพาะเห็ด ต้องดูทิศทางของลมเหนือ ลมใต้ เพื่อป้องกันการพัดพาเชื้อโรค ที่จะมีผลต่อก้อนเห็ด และการออกดอกของเห็ด

การสร้างโรงเรือนเพาะเห็ดนางฟ้าขนาด 2x15x2 มีทั้งหมด 4 ด้านด้วยกัน ซึ่งแต่ละด้านสามารถเก็บก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าได้ถึง 1,000 ก้อน ซึ่งการทำโรงเรือนในลักษณะนี้ ใช้พื้นที่รวมแล้วแค่ประมาณ 60 ตารางเมตรเท่านั้น วัสดุในการทำงานก็ใช้ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ ไม้ยูคา หรือ อื่น ๆ ตัวเสาที่อาจจะใช้ไม้ที่มีขนาดใหญ่เพื่อความแข็งแรงของโรงเรือน หลังคาที่ใช้หญ้าแฝก ซึ่งเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการทำโรงเรือนเป็นอย่างดี เนื่องจากสามารถกักเก็บความร้อนขึ้นได้ดี เป็นภูมิอากาศที่เห็ดนางฟ้าชอบ

การหยอดเชื้อและบ่มเชื้อนางฟ้า

เมื่อทำก้อนเชื้อเสร็จแล้ว เราก็จะนำก้อนเชื้อที่ได้ทำการหยอดเชื้อเห็ดนางฟ้าตามลำดับ โดยก่อนอื่นก้อนเชื้อที่ได้นั้นเราก็จะนำมาทิ้งที่ระยะเวลาประมาณ 1 – 2 ชั่วโมง ถ้าไม่มีหม้อหนึ่งความดันอาจใช้หม้อหนึ่งจากถังน้ำมัน 200 ลิตร แทนก็ได้ แต่จะต้องทำการทิ้งประมาณ 3 ครั้ง โดยทำการทิ้งที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง และทำการทิ้งทั้งหมด 3 ครั้ง เมื่อผ่านขั้นตอนการทิ้งฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้ว 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 เมื่อถูกเหนี่ยวนำด้วยอากาศเย็นตอนกลางคืนก็จะออกดอกได้ดี เทคนิคที่ทำให้ดอกออกมาสม่ำเสมอและดอกใหญ่สามารถทำได้ดังนี้ เมื่อเก็บดอกเสร็จต้องทำความสะอาดหน้าก้อนเชื้อโดยเขี่ยเศษเห็ดออกให้หมด งดให้น้ำสัก 3 วัน เพื่อให้เชื้อพักตัวแล้วก็กลับมาให้น้ำอีกตามปกติเห็ดก็จะเกิดเยาะเหมือนเดิมหรือเมื่อเก็บดอกเห็ดเสร็จต้องทำความสะอาดหน้าก้อนเชื้อเหมือนเดิม แล้วรดปากถุงไม่ให้อากาศเข้าทิ้งระยะเวลาประมาณ 2 – 3 วัน ให้น้ำปกติ หลังจากนั้นก็เปิดปากถุงก็จะเกิดดอกที่สม่ำเสมอเป็นการ เป็นการเหนี่ยวนำให้ออกดอกพร้อมกัน เมื่อเห็ดออกดอกและบานจนได้ขนาดที่ต้องการแล้ว ให้เก็บดอกโดยจับที่โคนดอกทั้งช่อ โยกซ้ายขวา – บนล่าง แล้วดึงออกจากถุงเห็ด ระวังอย่าให้ปากถุงเห็ดบาน ถ้าเห็ดโคนขาดติดอยู่ให้แกะออกทิ้งให้สะอาดเพื่อป้องกันการเน่าเสีย เป็นสาเหตุทำให้เกิดหนอนจากการวางไข่ของแมลงได้ การดูแลลักษณะดอกเห็ดที่ควรเก็บ คือดอกไม่แก่จัด และออกสปอร์เป็นผงขาวด้านหลังดอกเห็ด ต้องรีบเก็บออก เพราะสปอร์จะเป็นตัวชักนำให้แมลงเข้ามาในโรงเรือนเห็ดนางฟ้าได้



ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม



การทำแคบหมู

แคบหมูเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่ทำกันมาตั้งแต่โบราณเพื่อใช้อุปโภคกันในครัวเรือน กลุ่มแปรรูปอาหารของตำบลบ้านใหม่ หมู่ที่ 11 สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่

แคบหมู เป็นวิธีการแปรรูป และถนอมอาหาร อย่างหนึ่ง โดยนำหนังหมูมีทั้งติดมันและไม่ติดมัน มาผ่าน กรรมวิธีการทอดจนได้ลักษณะพองกรอบทั้งชิ้น มีรสกลมกล่อม มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน โดยรับประทานแคบหมูเป็นอาหาร มากกว่าเป็นเครื่องแนม และอาจบริโภคได้หลายรูปแบบ เช่น ชาวไทยในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนืออาจนำมาบริโภคในรูปของอาหารคาวโดยตรง ใช้เป็นเครื่องจิ้มกับน้ำพริกต่าง ๆ

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

1. นางพารินทร์ กิจโกศล บ้านเลขที่ 205 หมู่ 11 เบอร์โทร 087-1628805
2. นางรำเพย ชุ่มผักแว่น 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
2. กะละมัง
3. ทัพพี
4. กระทะ
5. ถุงพลาสติก
6. ตะแกรงตาก
7. กระชอน
8. ตะหลิว
9. มีด
10. เขียง
11. ยางรัด

กระบวนการ/ขั้นตอน

- 1) เตรียมหนังหมูและส่วนผสมอื่นๆ ตามสูตร
- 2) ล้างหนังหมูให้สะอาด ให้สะอาด น้ำ 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 ตามขนาดที่กำหนด 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. นางสาวสุมาลี สืบสงัด เบอร์โทร 089-848-6701

ที่อยู่ 228 หมู่ 10 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
เน้นขายส่ง ส่งตลาดประปา - โนนไทย รับผิดชอบมาก งานบุญต่างๆ

2. นางสาวปรารถนา ทิพย์อาน เบอร์โทร 093-362-6627

ที่อยู่ 95 หมู่ 10 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

ขนมตะโก้ ขนมชั้น หม้อแกง

เชื่อว่าไม่มีใครไม่รู้จักขนม “ตะโก้” และหลายคนก็คงชื่นชอบกับความหวานมัน พร้อมเคี้ยวเพลินไปกับเนื้อข้าวโพด เผือก พร้อมทั้งได้กลิ่นหอมของใบตอง หรือใบเตย ที่ใช้ห่อขนมตะโก้ เป็นขนมที่สะท้อนความเป็นไทยได้เป็นอย่างดีทีเดียว สำหรับตำบลบ้านใหม่ก็มีกลุ่มผู้ทำขนมไทยหลายครัวเรือนซึ่งได้สูตรมาจากรุ่นยายที่ทำมาก่อน จนมาถึงปัจจุบันสามารถสร้างรายได้ทำส่งขายทั้งแบบปลีกและส่งตามตลาด รับทำชั้นหม้อแกง งานบุญต่างๆ สนใจติดต่อได้ตามที่อยู่





ขนมตะโก้

เชื่อว่าไม่มีใครไม่รู้จักขนม “ตะโก้” และหลายคนก็คงชื่นชอบกับความหวานมัน พร้อมเคี้ยวเพลินไปกับเนื้อข้าวโพด ผีอก พร้อมทั้งได้กลิ่นหอมของใบตอง หรือ ใบเตย ที่ใช้ห่อขนมตะโก้ เป็นขนมที่สะท้อนความเป็นไทยได้เป็นอย่างดีทีเดียวค่ะ ชี้ช่องรวย จึงขอบอกต่อสูตรวิธีการทำขนมตะโก้มาฝาก ลองทำรับประทานเอง แล้วลองหาช่องทางดัดแปลงรสชาติ หรือเครื่องเคียงอื่น หากรสชาติดีก็ลองหาตลาดนัด หรือ รถเข็นเล็กๆ สักคันนำไปขายคู่กับขนมอื่น (ทีมงานชี้ช่องรวยจะทยอยบอกสูตรขนมที่น่าสนใจมาให้อย่างต่อเนื่อง) เราไปดูกันเลยค่ะ

ส่วนผสมขนมตะโก้

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

หน้ากะทิ

หัวกะทิ	360g
เกลือ	1/2ชช
แป้งข้าวเจ้า	25g

วิธีทำกระทง

1. ก่อนอื่นล้างใบเตยให้สะอาดค่ะ
2. นำมาตัดเป็นท่อนความยาว 15 ซม. เลือกลเฉพาะ ตรงโคน กับตรงกลางของใบเตยนะคะ ตรงปลายใช้ไม่ได้ค่ะ ตรงกลางใบถ้าอ่อนมากไปก็ใช้เย็บกระทงไม่ได้เช่นกันนะคะ
3. ใบเตยที่นำมาพับกระทง ขนาดความยาว 15 ซม. ความกว้าง หนึ่งนิ้วค่ะ ถ้าใบใหญ่ก็ต้องเล็มข้างบนข้างล่างทิ้ง จากนั้นตัดใบเตย ช่องละ 3 ซม. ตามภาพนะคะ ตัดให้ถึงตรงร่องกลางของใบ
4. แล้วเริ่มพับ ตามภาพค่ะ
5. จากนั้นใช้นิ้วจับตรงมุมทั้งสี่มุมให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม ก็ใช้ได้แล้วค่ะ

วิธีทำขนม

1. ใส่ส่วนผสมลงในหม้อที่จะใช้ต้ม คนให้ทุกอย่างเข้ากัน
2. หลังจากนั้นนำไปตั้งไฟปานกลาง และคนตลอดห้ามหยุดคนนะคะ
3. ประมาณ 6-7 นาทีที่สุกค่ะ จะใสกึ่งเลย เราก็นำข้าวโพดมาใส่ คนให้เข้ากัน
4. ต่อไปมาทำ หน้ากะทิค่ะ ใส่ส่วนผสมของหน้ากะทิทั้งหมดลงในหม้อ คนให้ละลายเข้ากัน แล้วนำไปตั้งไฟอ่อน กวนจนเริ่มตึงๆ มือ อย่าให้เหนียวมาก เดี่ยวหยุดแล้วหน้าขนมไม่เนียน แข็งและไม่อร่อยค่ะ หน้ามีฟองอากาศที่มักเกิดจากการที่เราคนขนม อย่าลืมตักออกนะคะ เดี่ยวหน้าขนมเป็นรูไม่สวยค่ะ
5. จากนั้น ก็ทำการหยุด ตัวก่อน หยุดเร็วๆเลยนะคะ หยุดไปหลายๆอัน แล้วก็ตักหน้ากะทิหยุดตาม อย่าให้ตัวขนมเย็นแล้วถึงมาหยุดหน้ากะทินะคะ เดี่ยวมันจะไม่ติดกันค่ะ จะแยกตัวกันเลย เหมือนเราทำวุ้นกะทินั่นแหละค่ะ แต่ตะกั่วง่ายกว่าตรงที่ไม่ต้องกลัวหน้ากะทิ ทะลุลงข้างล่าง



ขนมหม้อแกง

เริ่มกันที่เมนูขนมหม้อแกงฟักทอง สูตรนี้ผสมกับกะทิ ไข่เป็ด น้ำตาลปี๊บ ขยำกับใบเตยเพิ่มความหอมกรองแล้วผสมกับถั่วเขียวนี้เอง เสร็จแล้วนำไปกวนจนข้นแล้วค่อยใส่พิมพ์อบจนสุก สุดท้ายโรยหอมเจียว

ส่วนผสม ขนมหม้อแกงฟักทอง

ฟักทองนึ่งบดละเอียด	200 กรัม
ไข่เป็ด (ขนาดใหญ่)	5 ฟอง ใบเตย
น้ำตาลปี๊บ	250 กรัม (สูตรแม่สลิมใช้ 280 กรัม)
หัวกะทิ	400 กรัม
หอมแดงซอย	50 กรัม (หรือมากน้อยตามชอบ) น้ำมันพืช

วิธีทำขนมหม้อแกงฟักทอง

1. เจียวหอมแดง โดยใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตามด้วยหอมแดง พอเป็นสีเหลืองก็ตักขึ้นได้เลย หรือเอาไปกรองน้ำมันออกก็ง่ายดี
2. ตอกไข่ลงในชาม นำใบเตยที่ล้างทำความสะอาดอย่างดีแล้วใส่ลงไป ขยำใบเตยจนไข่ขึ้นฟู ใส่น้ำตาลปี๊บลงไป ขยำให้เข้ากันดี เติมหัวกะทิ ขยำอีกรอบให้เข้ากัน นำไปกรอง อาจจะกรองด้วยผ้าขาวบาง 1 รอบก็ได้ แต่ในสูตรกรองด้วยกระชอน 1 รอบ และกรองด้วยผ้าขาวบางอีก 1 รอบ หลังกรองเสร็จก็ใส่ฟักทองนึ่งและบดลงไปใช้มือขยำหรือกวนๆคนๆให้ฟักทองเข้าที่
3. นำกระทะไปตั้งไฟใส่น้ำมันหอมเจียว 3 ช้อนโต๊ะเพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมและรสชาติให้อร่อยขึ้นใส่ส่วนผสมขนมลงไปกวน กวนไม่นานนะคะ ประมาณ 5 นาที หรือจนขนมข้นขึ้น พอเนื้อเข้ากันก็ยกกลงเทใส่พิมพ์ เคาะให้หน้าขนมเรียบเสมอกันเตรียมอบ
4. นำไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส นาน 40 นาที พอสุกแล้วเอาออกจากเตาพักให้เย็น ตัดหม้อแกงให้เป็นชิ้นสวยงาม โรยหอมเจียว พร้อมเสิร์ฟ

ขนมชั้น

เมนูขนมไทยอย่างขนมชั้นใบเตย เนื้อเหนียวนุ่มละมุนลิ้นคงเป็นที่ชื่นชอบของใครหลายคน แต่สำหรับพ่อครัวแม่ครัวที่อยากเนรมิตเมนูขนมชั้นให้แปลกแหวกแนวเพื่อเป็นของขวัญของฝากสำหรับคนพิเศษ วันนี้กระปุกดอทคอมขอนำเสนอวิธีทำขนมชั้นดอกกุหลาบ ที่แปลงร่างขนมชั้นชั้นสีเหลี่ยมบ้าน ๆ เป็นดอกกุหลาบสีหวาน เห็นหน้าตางดงามขนาดนี้ทำไม่ยากเลย ส่วนผสมก็มีไม่กี่ย่างเท่านั้น ใครอยากทำมอบเป็นของขวัญสำหรับคุณแฟน หรือคนพิเศษ ก็เร่งเข้ามาดูสูตรกันได้เลย ไม่หวงนะ ขอบอก

ส่วนผสมขนมชั้น

- หัวกะทิ 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- แป้งท้าวยายหม่อม 1/8 ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า 1/4 ถ้วย
- แป้งมันสำปะหลัง 1 ถ้วย
- สีผสมอาหารสีแดง
- กลิ่นมะลิ เล็กน้อย
- น้ำมันพืช (สำหรับทอด)



วิธีทำขนมชั้น

- ใส่กะทิลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟต้ม
- ตามด้วยน้ำตาลทราย
- คนให้เข้ากันจนละลาย ปิดไฟแล้วพักทิ้งไว้ให้เย็น
- พอส่วนผสมกะทิเย็นแล้วให้ตักช้อนเอาหัวกะทิที่อยู่ด้านบนใส่ภาชนะเก็บไว้
- ผสมแป้งท้าวยายหม่อม แป้งมันสำปะหลัง และแป้งข้าวเจ้าเข้าด้วยกันในอ่างผสม
- ค่อย ๆ เทหัวกะทิใส่ลงไปทีละน้อยสลับกับใช้มือนวดแป้ง
- นวดจนแป้งรวมตัวกันเป็นก้อนแล้วนวดต่ออีก ประมาณ 15 นาที

เคล็ดลับ : นวดแป้งไปทางเดียวกันจะช่วยให้แป้งเหนียวขึ้น

เทน้ำกะทิที่เหลือใส่ลงไป ตามด้วยกลิ่นมะลิ คนผสมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว

นำส่วนผสมไปกรองด้วยกระชอน เตรียมไว้

แบ่งส่วนผสมแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ใส่สีผสมอาหารสีแดงลงไป 1 ส่วน

คนผสมสีให้เข้ากัน

ทาน้ำมันพืชลงบนถาดสำหรับนึ่งขนมชั้นให้ทั่ว

เคล็ดลับ : การทาน้ำมันพืชลงบนถาดจะช่วยทำให้แกะขนมขึ้นออกจากพิมพ์ได้ง่ายขึ้น

นำชุดนึ่งขึ้นตั้งไฟ รอจนน้ำเดือดพล่าน จากนั้นวางถาดสำหรับนึ่งขนมลงไปแล้วตักส่วนผสมแป้งสีชมพูใส่ลงไปนึ่งพิมพ์ทำเป็นชั้นที่ 1 ปิดฝาหนึ่งประมาณ 5-7 นาที

- พอชั้นที่ 1 สุกแล้วให้เปิดฝาแล้วตักส่วนผสมสีขาวใส่ลงไป ปิดฝาหนึ่งต่อ ทำสลับกันไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมแป้งหมดและเตรียมพิมพ์

เคล็ดลับ : เวลานึ่งขนมชั้นต้องรอให้น้ำเดือด เพราะหน้าขนมชั้นจะได้ไม่เป็นคลื่น

- เมื่อนึ่งเสร็จแล้วนำขนมชั้นออกมาจากชุดนึ่ง พักไว้ให้เย็นลง

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม

กลุ่มผลิตภัณฑ์ของใช้ในครัวเรือน

ชุมชนบ้านใหม่สามัคคี หมู่ที่ ๒

ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา



นางทิพย์วรรณ แก้วจันทร์ หัวหน้ากลุ่ม

รวมกลุ่มทำสบู่โปรตีนรังไหมและน้ำยาล้างจานมะกรูด

เบอร์โทร ๐๘๙-๘๔๗-๕๑๙๐

ผลิตภัณฑ์สบูโปรตีนรังไหม

ด้วยที่ คุณทิพย์วรรณ แก้วจันทร์ หัวหน้ากลุ่มผลิตภัณฑ์ของใช้ในครัวเรือน เป็นคุณครูเกษียณ ซึ่งชอบหาความรู้ทางอินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการทำน้ำยาล้างจานมะกรูดและสบูโปรตีนไหม เริ่มจากการทำใช้เองแล้วดี จึงได้ร่วมกลุ่มสมาชิกในชุมชนประมาณ 15 คน รวมหุ้นกันทำขาย ภายในชุมชนสร้างรายได้ให้กับสมาชิกเป็นรายได้เสริม

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

“เซริซิน” เป็นโปรตีนธรรมชาติที่ได้จากเส้นไหมหรือรังไหม ช่วยป้องกันผิวแห้ง ลดการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์บางชนิดและเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ อีกทั้งกรดอะมิโน 18 ชนิดซึ่งละลายน้ำได้ดี และมีคุณสมบัติพิเศษสามารถกักเก็บน้ำได้ดีจึงถูกนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน โดยเฉพาะนิยมนำมาใช้เป็นสารเพิ่มความชุ่มชื้นในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง สิ่งทอ และทางการแพทย์

สรรพคุณ

1. ช่วยกำจัดเซลล์ผิวที่เสื่อมสภาพ ช่วยยับยั้งการเสื่อมสภาพของเซลล์ผิวที่ไม่แข็งแรง ลดการเกิดเซลล์ สิวที่ผิดปกติที่เป็นสาเหตุของรอยต่างดำนใบหน้า ทำให้ผิวพรรณเนียนนุ่ม กระจับ เปล่งปลั่ง
2. มีกรดอะมิโน 16-18 ชนิดที่ตรงกับ Natural Moisturizing Factor ที่พบตามธรรมชาติในร่างกายมนุษย์ ซึ่งมีสารต้านอนุมูลอิสระ รวมถึงสารประกอบของคอลลาเจน จึงเป็นการให้ความชุ่มชื้นตามกลไกธรรมชาติโดยการเติมกรดอะมิโนที่สูญเสียไป
3. มีสารช่วยดูดซับความชื้นในอากาศ สามารถซึมเข้าไปในผิวพรรณของเราได้ทันที
4. มีสารต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคผิวหนัง และช่วยลดการอักเสบของผิวพรรณ
5. มีคุณสมบัติปกป้องตามธรรมชาติ เพิ่มความสามารถเก็บกักความชุ่มชื้นของผิวพรรณ ทำให้ผิวพรรณ ดูเรียบเนียนขึ้น ลดริ้วรอยและไม่เกิดความหยابกร้าน

การทำสบู่รังไหม

ส่วนผสม :

1. กลีเซอรอลีน 1 กก.
2. รังไหม 30 รัง
3. หัวน้ำหอม 1 ซืซึ

อุปกรณ์ :

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

ขั้นตอนการทำสบู่รังไหม

- หั่นกลีเซอรอลีนเป็นชิ้นเล็กๆ และแกะรังไหมเตรียมไว้
- ละลายกลีเซอรอลีน โดยนำไปใส่บีกเกอร์หรือหม้อ (ถ้าเป็นหม้อต้องใช้วิธีต้มน้ำ) โดยไม่ต้องใส่น้ำ ตั้งบนเตาไฟฟ้าปานกลาง ตั้งจนให้กลีเซอรอลีนร้อนและละลายเป็นของเหลว
- ใส่รังไหมลงไปนึ่งในกลีเซอรอลีนที่ละลายแล้ว ต้มจนกว่ารังไหมจะใส กลีเซอรอลีนจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง เพราะโปรตีนจากรังละลายออกมา
- เทกลีเซอรอลีนลงในซิลิโคลนหรือแบบพิมพ์ที่เตรียมไว้ แล้วตั้งไว้จนกว่าจะเย็นและแข็งตัว แล้วจึงแกะออกจากแบบพิมพ์
- ห่อหรือบรรจุในแพ็คเกจ



น้ำยาล้างจานมะกรูด

ภูมิปัญญาท้องถิ่นสมุทรไพรไทย

มะกรูด มะกรูดมีการใช้ประโยชน์อย่างมาก เป็นได้ทั้งเครื่องเทศและยาสมุนไพร สามารถนำไปประกอบอาหารดับกลิ่นคาวและเป็นยารักษาโรค เช่น ช่วยแก้อาการท้องอืด แก้อาการท้องบวม บำรุงโลหิตสตรี ขับเสมหะ ฯลฯ นอกจากการบริโภคเป็นอาหารและเป็นยารักษาโรคแล้ว ยังสามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในเครื่องสำอางของใช้ประเภทต่างๆ ได้อีกด้วย เช่น น้ำยาล้างจาน แชมพู ครีมนวด เป็นต้น ส่วนต่างๆของมะกรูดสามารถเก็บรักษาไว้ในรูปของแห้ง คือ ใบมะกรูดแห้ง และผิวมะกรูดแห้ง หรือน้ำมันหอมระเหยสารสกัดวิธีต่างๆปัจจุบันความต้องการมะกรูดของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศมีแนวโน้มที่สูงขึ้น เนื่องจากสรรพคุณของมะกรูดที่มีความหลากหลาย



น้ำยาล้างจานสูตรนี้ได้มาจาก ภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่คุณนุจรีย์วัลย์ ได้ศึกษาหาความรู้จากอินเทอร์เน็ต สูตรนี้จะเรียกว่าน้ำยาล้างจานสมุนไพรก็คงจะได้เพราะส่วนผสมหลักๆ เป็นสมุนไพรไทยที่เราหาได้จาก ช้างไร่ ช้างบ้าน หรือในตลาดทั่วไปถึงแม้ว่าเราจะไม่ตัดขาดสารเคมีไม่ได้ทั้งหมด แต่ก็ถือว่าลดลงได้ในระดับหนึ่ง และน้ำยาล้างจานทั่วไปที่เราซื้อใช้ก็จะประกอบด้วยสารซักล้างสารเพิ่มฟอง สารกันบูด สีและกลิ่น ซึ่งเป็นสารเคมีล้วนๆจะเห็นได้ว่าบางคนใช้แล้วมีอันสวยงามของสาว ๆ เราแห่งแต่กระแงบางคนก็ลอกเป็นขุยๆ 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 (หัวเขื่อน้ำยาทำความสะอาด มีลักษณะเป็นเนื้อเจล สีใส ไม่มีกลิ่น นิยมนำมาทำน้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างห้องน้ำ แชมพู หาซื้อได้ตามร้านเคมีภัณฑ์ทั่วไป)
6. ค่อย ๆ ละลาย N70 กับ น้ำมะกรูดเข้มข้นให้เป็นเนื้อเดียวกัน สิ่งสำคัญต้องคนไปทางเดียวกันตลอด ถ้าชั้นและเหนียวเกินไปให้เติมน้ำเล็กน้อย ขั้นตอนนี้จะใช้เวลานาน เคล็ดล็บสามารถใช้ไม้ตีไข่กวน จะช่วยทุ่นแรงได้
7. เมื่อ N70 น้ำมะกรูดเข้มข้น และน้ำ ละลายเข้ากันดีแล้ว ใช้ผงขมิ้นละลายน้ำผสมลงไป เพิ่มสีส้มให้กับน้ำยาล้างจาน
8. ขั้นตอนสุดท้าย ใช้เกลือเพิ่มความเข้มข้นให้กับน้ำยาล้างจาน โดยโรยเกลือลงไปและคนไปเรื่อย ๆ จนได้ระดับความเข้มข้นที่ต้องการ พักทิ้งไว้หนึ่งคืน จะได้น้ำยาล้างจานไว้ใช้เอง โดยบรรจุขวดเก็บไว้ใช้ได้ไม่นาน



ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

หมี่โคราช



หมี่โคราชเป็นหนึ่งในอาหารพื้นบ้านประจำท้องถิ่น ของเมืองย่าโมที่หาทานได้ง่ายทั่วไป เพราะสมัยก่อนเมืองโคราชมักมีการปลูกข้าวเจ้ามาก จึงมีหมี่โคราชพร้อมน้ำปรุงการดัดแปลงข้าวมาทำเป็นเส้นหมี่ และเพื่อเป็นการถนอมอาหารอีกรูปหนึ่งแบบด้วย จากการนำเส้นหมี่ไปตากแห้ง แล้วเก็บไว้ทานในมือต่อไปหมี่โคราชพร้อมน้ำปรุงของตำบลบ้านใหม่ มีรสชาติอร่อยปรุงสุกง่าย เก็บไว้ทานได้นาน ไม่มีสารกันบูด ทานคู่กับส้มตำยิ่งเข้ากัน

ภาชนะและอุปกรณ์ในการทำเส้นหมี่

๑. เตา
๒. กระทะ
๓. ปากหม้อทำจากสังกะสีแผ่น ขดให้เป็นวงกลมมีเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับความยาวของเส้นหมี่ ในอดีตปากหม้อจะใช้หม้อดินขนาดใหญ่ตัดเอาก้นออก แล้ววางบนกระทะ ขนาดของเตากระทะและปากหม้อจะต้องพอดีกัน
๔. ผ้าซิ่นปากหม้อ (มักใช้ผ้าขาว)
๕. ชันอลูมิเนียม
๖. ไม้
๗. ไม้แฉะแผ่นหมี่
๘. แผงไม้ไผ่สาน
๙. มีดซอยหมี่หรือ เครื่องตัดหมี่
๑๐. ฟืนสำหรับเป็นเชื้อเพลิง

วิธีทำ

๑. แช่วัวเจ้า ๑ คืบ แล้วนำไปต้ม ตั้งกระทะใส่น้ำ เอาปากหม้อซึ่งผ้า แล้วตั้งในกระทะ เจาะผ้า ที่ริมปากหม้อ เล็กน้อย เพื่อให้ไอร้อนขึ้นมาสะดวก
๒. ทำแผ่นหมี โดยการกวาด (ภาษาโคราชเรียกกวาดหมี) ด้วยการละเลงแป้ง ลงบนผ้าที่ซึ่งปากหม้อ ขณะที่น้ำเดือด กวาดแป้งให้ทั่ว ด้วยก้นขันเอาฝาปิด ทิ้งไว้สักครู่ เปิดฝาทิ้งไว้ ใช้ไม้แซะแผ่นหมี จากผ้าซึ่งปากหม้อ แล้ว ยกแผ่นหมี วางบนแผงตากหมี
๓. ตากแผ่นหมีพอหมาดๆ แล้ววางแผ่นหมี ซ้อนกัน ทาน้ำมัน เพื่อไม่ให้แผ่นหมีติดกัน ทิ้งไว้ประมาณ ๑.๕-๒ ชั่วโมง จึงนำมาหั่น เป็นเส้นหมี เอาเส้นหมีมาวางเรียงเป็นก่ำๆ บนแผง แล้วจึงตากแดดให้แห้งสนิท

เทคนิคการทำเส้นหมี

๑. ก่อนนำข้าวสารที่แช่น้ำไปไม่ตองล้างให้สะอาด เพื่อเส้นหมีจะได้ไม่มึกลื่น
๒. ข้าวที่ใช้ทำเส้นหมี มักใช้ข้าวเก่า หากเป็นข้าวใหม่ เส้นหมีจะไม่สวย มักติดกัน เพราะข้าวเหนียวเกินไป
๓. น้ำมันที่ใช้ทาแผ่นหมี มักใช้น้ำมันหมู และต้องเป็นน้ำมันใหม่ๆ ไม่เช่นนั้น เส้นหมีจะเหม็นหืนเร็ว
๔. ปัจจุบันเส้นหมีมีสีต่างๆ เช่น สีเขียวจากผักคะน้า สีเหลืองจากฟักทอง และสีชมพูจากมะเขือเทศ มาผสมกับแป้ง

การทำผัดหมี

๑. เส้นหมี ๕ ก่ำ
๒. เนื้อไก่หรือเนื้อหมู ๓ ชีด
๓. พริกป่น ๑/๒ ช้อนชา
๔. เต้าเจี้ยว ๒ ช้อนชา
๕. ซีอิ้วดำ ๑ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำปลา ๓ ช้อนโต๊ะ
๗. น้ำมันพืช ๕ ช้อนโต๊ะ
๘. กระเทียม ๑๐ กลีบ
๙. ถั่วงอก ๑ ชีด
๑๐. มะนาว ๒ ผล
๑๑. หัวหอมแห้ง ๕ หัว
๑๒. กุยช่ายหรือต้นหอมสด ๕ ต้น
๑๓. ไข่ไก่ ๑-๒ ฟอง



วิธีทำผัดหมี่

๑ ทำน้ำแกง ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป เจียวหอม และกระเทียมให้เหลือง ใส่น้ำแกงหรือเนื้อหมูลงไป ผัดพอสุก ใส่มะเขือเทศตามชอบ ใส่น้ำตาล เต้าเจี้ยว ซีอิ๊วดำ แล้วใส่น้ำลงไป ประมาณว่าพอท่วมเส้นหมี่ ชิมรสเปรี้ยวหวาน ตามใจชอบ ตั้งทิ้งไว้ให้เดือด

๒ หลังจากน้ำเดือดแล้ว ใส่น้ำเส้นหมี่ลงในกระทะ ผัดไปเรื่อยๆจนน้ำแห้ง เส้นหมี่จะนุ่มพอดี หากเส้นหมี่ยังไม่นิ่ม พออันอาจเกิดจากปริมาณน้ำไม่ถูกต้องให้เติมน้ำลงไปทีละน้อยๆ

๓ พอหมี่เริ่มนุ่มจนได้ที่ ตอกไข่ใส่ลงไปไข่ที่ละฟอง พลิกกลับไป กลับมา แล้วใส่ถั่วงอก -ใบกุ่มช่วยลงไป ผัดจนสุก ตักใส่จาน บีบมะนาว เสริฟได้ ถ้าชอบรสจัดก็เติมน้ำตาล น้ำปลา มะนาว พริกป่นได้



สนใจติดต่อ

น.ส.นรินทร์พร สุขทั่วญาติ

บ้านเลขที่ ๑๖๗ หมู่ที่ ๑๐

เบอร์โทร ๐๘๑-๗๓๐-๗๘๕๗

มะม่วงกวน



วิธีการทำมะม่วงกวน

ขนมทานเล่นที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก คงจะหนีไม่พ้นกับมะม่วงกวน ที่หลายๆคนชื่นชอบในรสชาติของมะม่วงกวน มีความหอม มีความหวาน กินอย่างอร่อยกินเพลินกันเลยทีเดียว มะม่วงกวนถือได้เป็นหนึ่งในวิธีการถนอมอาหารที่มีมาตั้งแต่ในยุคสมัยของคนโบราณ โดยหลักการของการถนอมอาหารในการกวนมะม่วงนั้นคือ การที่เราเอาผลไม้ที่สุกแล้วนำมาเคี่ยวรวมกับน้ำตาล โดยเราจะใช้ความร้อนเป็นหลัก และในรสชาติของมะม่วงกวนในส่วนใหญ่แล้วจะมีรสชาติที่มีความหวานอมเปรี้ยวซึ่งในวันนี้เราได้หยิบยกวิธีการทำมะม่วงกวน แบบฉบับบ้านๆ ที่คุณเองก็สามารถทำได้ง่ายๆ โดยที่ไม่ต้องซื้อให้เปลืองเงิน เรามาดูกันเลยว่าเขาทำกันอย่างไรนั้น รับรองว่าไม่ยากอย่างที่ใครหลายๆคนคิด

ส่วนผสมที่ต้องเตรียม

๑. มะม่วงสุก ๑ กิโลกรัม
๒. น้ำตาลทราย ๘๐ กรัม
๓. เกลือ ๖ กรัม
๔. กรดมะนาว ๑.๕ กรัม



วิธีทำ

๑. โดยเราจะเริ่มด้วยการนำมะม่วงสุกนำมาปอกเปลือก และหั่นเอาแต่เนื้อ จากนั้นให้เราสับมะม่วงหรือหากใครมีเครื่องปั่นก็สามารถใส่เนื้อมะม่วงปั่นลงในเครื่องปั่นได้ โดยเราจะทำการปั่นให้เป็นเนื้อเดียวกัน หากไม่มีเครื่องปั่นก็สามารถนำมาสับหรือนำมาบด
๒. จากนั้นให้เรานำเนื้อมะม่วงที่ได้เทลงใส่ในกระทะ ให้เราเติมน้ำตาลทราย เกลือและน้ำมะนาว คนส่วนผสมให้เข้ากันดี
๓. ให้เราทำการยกขึ้นตั้งไฟ แล้วคนไปเรื่อยๆจนส่วนผสมมีความเข้ากันดี และมีความข้นมีความเหนียวขึ้น เมื่อส่วนผสมได้ที่แล้วให้เราปิดไฟและยกลงจากเตา

๔. พักส่วนผสมให้คลายความร้อน แล้วจึงตักมะม่วงหวานๆละเอียดลงเป็นแผ่นกลมๆบางๆ บนภาชนะที่เรารองด้วยแผ่นพลาสติก เพื่อที่จะทำการลอกมะม่วงหวานออกมาได้ง่ายดาย

๕. ละเลงมะม่วงหวานลงบนภาชนะแล้วนำไปตากแดดจนกว่าจะแห้งของทั้ง ๒ ด้าน เราจะใช้เวลาประมาณ ๑ วันเต็มๆในการที่เราจะตากแดดให้แห้ง

๖. เมื่อเราสังเกตได้ว่ามะม่วงให้แห้งดีแล้ว ให้เราลอกแผ่นพลาสติกออก และสามารถจัดเก็บในกล่องที่มีฝาปิดหรือบรรจุภัณฑ์ที่คุณต้องการ



สำหรับตำบลบ้านใหม่ของเรานั้นได้มีกลุ่มแม่บ้าน อสม. รวมกลุ่มกัน ภายในหมู่ ๕ นำโดยคุณกาญจนา อยู่กิม ซึ่งได้นำมะม่วงที่ปลูกเองในสวนของตัวเองมาแปรรูปเป็น "มะม่วงกวน" มะม่วงที่นำมาทำจะเป็น มะม่วง อกร่อง มาแปรรูปเป็นมะม่วงกวนรสชาติอร่อยซึ่งจะมีรสชาติหวานไม่ต้องเติมน้ำตาลเลย และได้นำเทคโนโลยี สมัยใหม่มาใช้โดยการนำเอาเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์ ทำให้แห้งเร็วและปราศจากแมลงมารบกวน สะอาด ถูกหลักอนามัยทุกขั้นตอนการทำ สถานที่ในการทำมะม่วงกวนก็เป็นที่บ้านของคุณกาญจนา บ้านเลขที่ ๕๐๐ หมู่ ๕ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๐๐๐ เบอร์โทรติดต่อ ๐๘๗-๖๓๘-๗๒๔๓ วางขายหน้าบ้านและขายผ่านออนไลน์ ทางกลุ่มเพจของดีตำบลโคราช ราคากล่องละ ๗๐ บาท โลหะ ๑๔๐ บาท สามารถสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวได้



คุณกาญจนา อยู่กิม
บ้านเลขที่ ๕๐๐ หมู่ ๕ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง
นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๐๐๐ เบอร์โทร
ติดต่อ ๐๘๗-๖๓๘-๗๒๔๓

กล้วยฉาบคาราเมล

ขนมไทยเมนูแปรรูปกล้วยฉาบสร้างรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านในตำบลบ้านใหม่ไม่น้อยทีเดียว ใครได้กินก็ต่างติดใจด้วยความกรอบ อร่อย มีหลายหวานมัน

ส่วนผสม การทำกล้วยฉาบ

๑. กล้วยหอมคาเวนดิชดิบ
๒. น้ำปูนใส (สำหรับแช่กล้วย)
๓. น้ำมันพืช (สำหรับทอดกล้วย)
๔. คาราเมล

วิธีทำกล้วยฉาบ

๑. ปอกเปลือกกล้วยแล้วฝานตามความยาว นำไปแช่น้ำปูนใส ประมาณ ๑๕ นาที เพื่อให้ยางกล้วยออกมา
๒. ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืชลงไปพอให้ท่วมกล้วย ใส่กล้วยลงไปทอดจนสุกเหลืองกรอบ ตักขึ้น สะเด็ดน้ำมันและพักบนตะแกรง
๓. ใส่น้ำกับน้ำตาลทรายลงในกระทะ เคี่ยวจนน้ำตาลละลายและเหนียวข้น ใส่คาราเมล คนให้เข้ากัน ปรับไฟให้อ่อนสุด เทกล้วยทอดกรอบลงไป คลุกจนเข้ากัน ปิดไฟ พักไว้จนเย็น นำใส่ภาชนะอย่าให้อากาศเข้า
๔. บรรจุใส่ถุงห่อให้เรียบร้อย

รายคุณกาญจนา อยู่กิม ซึ่งมีสวนกล้วยเป็นของตัวเอง ปลูกเอง แปรรูปเป็นกล้วยฉาบแสนอร่อย ใครได้กินแล้วติดใจทุกราย ซึ่งตั้งอยู่บ้านเลขที่ ๕๐๐ หมู่ที่ ๕ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๐๐๐ เบอร์โทร ๐๘๗-๖๓๘-๗๒๔๓ วางขายหน้าบ้านและผ่านทางออนไลน์ ของดีบ้านใหม่



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry)



ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เปรียบเสมือนเป็นธัญโอสลด อุดมไปด้วยธาตุอาหารของสารต้านอนุมูลอิสระ ทั้งยังมีสรรพคุณช่วยควบคุมน้ำตาลและควบคุมน้ำหนักได้ เนื่องจากข้าวไรซ์เบอร์รี่มีเส้นใยอาหารที่ทำให้คนที่รับประทานข้าวประเภทนี้จะรู้สึกอิ่ม ซึ่งมีสาเหตุมาจากในระบบการย่อยกากเส้นใยนั้นร่างกายจะใช้เวลาาน ทำให้น้ำตาลในแป่งของข้าวค่อยๆย่อย ไม่เร็วจนเกินไป จึงทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดคงที่ โดยพวกเส้นใยเหล่านี้เองจะช่วยควบคุมระดับน้ำตาลและไขมันในเส้นเลือดไม่ให้สูงจนเกินไป จากนั้นเส้นใยจะถูกขับถ่ายออกมาเป็นกากอุจจาระ เมื่อมีกากอุจจาระมากขึ้น ก็ทำให้ช่วยในการขับถ่ายได้ดีขึ้น และยังช่วยลดอาการท้องผูกได้อีกด้วย

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry)

จัดเป็นข้าวกล้องชนิดหนึ่ง ดังนั้นหากต้องการหุงให้ร่อยก็ควรที่จะนำไปผสมกับข้าวหอมมะลิเพื่อให้ข้าวที่รับประทานเหนียวนุ่มมากขึ้น แต่ถ้าหากต้องการหุงข้าวชนิดนี้เพียงอย่างเดียวก็ควรจะใช้สัดส่วนดังนี้ ข้าว ๑ ส่วน : น้ำ ๒ ส่วน โดยหุงต้มประมาณ ๓๕ นาที แล้วปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที ก็จะได้รับประทานข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry) ที่นุ่มและมีสีส้มน่ารักรับประทานค่ะ เพราะมีคุณประโยชน์มากมายขนาดนี้เองข้าวไรซ์เบอร์รี่ จึงได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และข้อสำคัญอีกอย่างหนึ่ง คือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ช่วยควบคุมน้ำตาลและน้ำหนักได้ เนื่องจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ มีดัชนีน้ำตาลต่ำกว่าข้าวทั่วไป สิว ๆ นุ่ม ๆ ที่กำลังควบคุมอาหารคงต้องมองหาข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ไรซ์เบอร์รี่) กันแล้วละ

สำหรับตำบลบ้านใหม่ของเราก็มีจำหน่ายเป็นของดีของตำบลบ้านใหม่ล่ะจะ



สนใจติดต่อ

น.ส.เอื้อย นิตยใหม่ บ้านเลขที่ ๔๘ หมู่ที่ ๑ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
เบอร์โทร ๐๖๑-๑๒๙-๑๕๕๓

ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ตุ๊กตาแฮนเมด



นส.ภัทรจารินทร์ ทองภูธร ผู้สร้างเพจ Madamjadoll เจ้าของผลงานตุ๊กตาแฮนเมด มีจุดเริ่มต้นจากการ ทำตุ๊กตาแฮนเมด ให้กับลูกชายวัย 3 ขวบ “ ซึ่งเป็นวัยที่ต้องเข้าโรงเรียนอนุบาล ทางคุณครูประจำชั้นนัด ผู้ปกครองให้ไปทำตุ๊กตานอนกอดให้ลูก เพื่อเป็นตัวแทนของแม่ เวลานั้นต้องอยู่ โรงเรียน ให้น้องรู้สึกอบอุ่นและปลอดภัย

โดย นส.ภัทรจารินทร์ ทองภูธร ได้มีโอกาส ไปทำตุ๊กตานอนกอด โดยคุณครูของลูกสอนให้เย็บด้วยมือ ใช้ฝ้ายจากธรรมชาติในการทำตัวตุ๊กตา และส่วนประกอบต่างๆ ฝ้ายที่ใช้เน้นเป็นกลุ่มของฝ้ายฝ้าย เมื่อเวลาสัมผัสจะรู้สึกถึงความเป็นธรรมชาติ มีเสน่ห์และน่าค้นหา ประกอบกับเป็นความชอบส่วนตัวตั้งแต่วัยเด็กที่ชอบงานหัตถกรรมเป็นพิเศษ ได้รับคัดเลือกให้ไปแข่งขันการประดิษฐ์สิ่งของจากวัสดุเหลือใช้ เป็นตัวแทนระดับจังหวัด การแข่งขันในแต่ละรอบทำให้มีทักษะและได้ฝึกความอดทน ซึ่งเป็นความรักในงานฝีมือตั้งแต่วัยเด็ก ที่เราไม่รู้ตัว ทำให้เรียนรู้ได้เร็ว และทำงานได้อย่างประณีต สวยงาม เป็นแรงบันดาลใจในการประดิษฐ์ตุ๊กตารูปแบบต่างๆ ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของงานแฮนเมดที่เกิดขึ้น ประกอบกับได้ฝึกฝนเรียนรู้เพิ่มเติม จากช่องทางต่างๆจนเกิดทักษะความชำนาญและได้นำความรู้มาใช้ในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้ครอบครัวต่อยอดมาเป็นตุ๊กตาแฮนเมดเพจ madamjadoll ในวันนี้ และเพจ Madamjadoll มอบความรักให้กับคนที่รักและชื่นชอบในงานตุ๊กตาแฮนเมด จากการทำตุ๊กตานอนกอดให้ลูก เป็นเวลา 4 ปี เข้ามา มีลูกค้าสนใจสั่งทำตุ๊กตาแฮนเมด บางคนสั่งทำเป็นของขวัญวันเกิดให้ลูก บางคนก็ทำเซตตุ๊กตาครอบครัว ตุ๊กตาได้รับปริญญาตุ๊กตาแฮนเมด ผ่านมือคนทำส่งให้กับลูกค้า ด้วยความรัก ความชอบส่วนตัว

ปัจจุบันมีสถาบัน หน่วยงาน รวมถึงกลุ่มคนที่รักชื่นชอบในงานคราฟ ได้มอบโอกาสให้ไปถ่ายทอดความรู้ เกี่ยวกับงานแฮนเมด ทำให้หลายคนได้มีอาชีพติดตัว เป็นอาชีพเสริม หรือ อาจจะเป็นอาชีพหลักให้กับหลายๆคนที่สนใจ เข้ามาเรียนการตัดชุด และการทำตุ๊กตาออนไลน์ นอกจากนี้ ทางเพจ Madamjadoll ได้เปิดคอร์สการเรียนเพื่อให้ผู้ที่สนใจรักและสนใจได้เข้ามาเรียนรู้ และมีนักเรียนหลายคนได้อาชีพติดตัว จนสามารถเปิดเพจขาย ผ่านช่องทางต่างๆมากมาย

วัสดุอุปกรณ์

ที่จำเป็นในการทำตุ๊กตาแฮนเมด ประกอบด้วย ผ้าชนิดต่าง ๆ , ไหมพรม, โยสังเคราะห์, ลูกไม้ต่าง ๆ กระดุม, กรรไกร, จักรเย็บผ้า, เข็ม, ด้าย และอุปกรณ์ตกแต่งอื่น ๆ เป็นต้น

ขั้นตอนการทำตุ๊กตาแฮนเมด

ขั้นตอนที่ 1

วางแพทเทิร์นลงบนผ้า หลังจากนั้นเย็บผ้า ตามแพทเทิร์นที่วาดไว้



ขั้นตอนที่ 2

ยัดใยโพลี ตามแบบที่เย็บไว้



ขั้นตอนที่ 3

ประกอบร่าง ตัว แขน ขา และหัว



ขั้นตอนที่ 4

เย็บผมให้รอบหัว



ขั้นตอนที่ 5

ปักตาตามแบบที่วาดโครงไว้



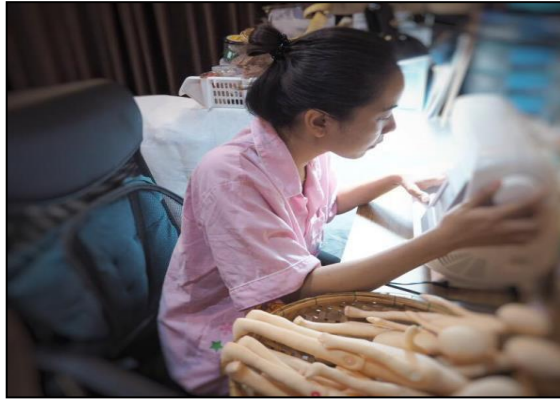
ขั้นตอนที่ 6

ออกแบบแพทเทิร์นเสื้อผ้า และวาดแพทเทิร์นนั้นลงไปในผ้า



ขั้นตอนที่ 7

เย็บชุดตามแบบที่ได้ร่างเอาไว้



ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

น้ำปลาหวานลุงจวง



พูดถึงน้ำปลาหวานแทบจะไม่มีใครไม่รู้จัก เพราะอยู่คู่กับวิถีคนไทยมาช้านานรับประทานเป็นน้ำจิ้มผลไม้ดิบที่มีรสเปรี้ยวเรียกได้ว่าทำกินแทบทุกครัวเรือน อาหารบ้านๆ ที่ใครๆก็รู้จัก ถูกนำมาพัฒนาให้มีรสชาติอร่อยถูกปาก เก็บไว้ได้นาน รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย ทุกเชื้อชาติ คู่กับผลไม้ดิบหลากหลายชนิด อาทิ มะม่วง ส้มโอ กระท้อน หรือแม้แต่ผลไม้ที่มีรสอมเปรี้ยวอมหวานอย่างสับปะรด ก็อร่อย รูปแบบบรรจุภัณฑ์สวยงาม สะดวกต่อการเปิดรับประทาน ง่ายในการขนส่ง เพิ่มมูลค่าน้ำปลาหวานอาหารพื้นบ้านธรรมดาๆ สู่วิถีความเป็นสากลที่ทุกคนสั่งรับประทานได้ ผ่านเพจ “น้ำปลาหวาน กะปิโหว่ โสมเมต By ลุงจวง ไม่ผสมสารกันบูด”

ที่มาจากความพยายามต่อสู้กับวิกฤตเศรษฐกิจจากสถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ทำให้ต้องค้นหาอาชีพสร้างรายได้ที่ใช้ต้นทุนที่ไม่สูงมาก ผลักดันให้เกิดแนวความคิดการนำภูมิปัญญาการทำน้ำปลาหวาน พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ นำมาบรรจุขวด สะดวกต่อการเปิดรับประทานได้ทันที และนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการนำส่งจำหน่าย ผ่านทางโซเชียลมีเดีย สร้างรายได้ครัวเรือน ได้รับการตอบรับจากผู้ที่ยินชอบเข้ามาสั่งซื้อ

ขั้นตอนในการทำ นำกระปิ น้ำตาล น้ำปลา หอมแดง พริก พร้อมเครื่องปรุงรส นำมาผ่านขั้นตอนการนอมอาหาร ด้วยการใช้ความร้อนนาน 5 ชม. ทิ้งไว้ให้เย็น นำมาบรรจุขวดตามปริมาณที่ต้องการ ขวดใหญ่ปริมาณ 400 กรัม ราคาจำหน่ายขวดละ 89 บาท ขวดเล็ก ปริมาณ 250 กรัม ราคาจำหน่ายขวดละ 59 บาท สามารถเก็บไว้ได้นาน กว่า 3 เดือน

ด้วยรสชาติจัดจ้านของน้ำปลาหวานรับประทานกับผลไม้รสเปรี้ยวได้ทุกชนิด รับประทานได้ตลอดทั้งปี น้ำปลาหวานจึงเป็นอีก 1 ผลิตภัณฑ์ที่เป็นทางเลือกในการนำมาสร้างรายได้ให้แก่ผู้ผลิต ผู้จำหน่ายตลอดจนเกษตรกรไทยซึ่งเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการนำมาปรุงเป็นน้ำปลาหวาน อาจนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดจากอาหารภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่ความเป็นสากล เป็นอาหารว่างประจำชาติไทยในอนาคตก็เป็นได้

วัตถุดิบ

1. น้ำตาลปีบ 300 กรัม
2. หอมแขกซอย 1/2 ถ้วย
3. กุ้งแห้ง 1/4 ถ้วย
4. น้ำปลา 1/4 ถ้วย
5. เกลือ 1/4 ถ้วย
6. กะปิ 1/4 ถ้วย
7. พริกขี้จินดาซอย 1/4 ถ้วย
8. พริกแห้ง 1/4 ถ้วย
9. น้ำเปล่าเล็กน้อย 1/4 ถ้วย



ขั้นตอนการทำน้ำปลาหวานลุงจวง

1. ซังพริก หอมแดงตามอัตราส่วนของสูตร นำพริกสดและหอมแขกไปล้างให้สะอาดก่อนนำไปหั่น



2. ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวให้น้ำตาลปีบละลาย เคี่ยวต่อไปจนเริ่มใส จึงใส่กะปิลงไป เคี่ยวให้เข้ากัน



3. เมื่อน้ำตาลπίบกับกะปิเคี่ยวเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว เติมหอมแขกลงไปในหม้อชั้นตอนนี้เราจะยังไม่ปิดแก๊ส เพราะต้องการให้หอมสุกจะช่วยให้ น้ำปลาหวานเก็บได้นานมากขึ้น หลังจากนั้นเติมกุ้งฝอย พริกสด พริกป่นลงไปชั้นตอนนี้ปิดแก๊สได้ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันพักไว้ให้น้ำตาลหวานเย็นตัวจึงนำมาบรรจุลงภาชนะ



ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

กลุ่มเส้นสานบ้านใหม่



๑. สถานกระเป่าถักจากเส้นพลาสติก

ความเป็นมาของการรวมกลุ่ม

ปัจจุบันพบว่าในหลายท้องถิ่น การจักสานได้กลายมาเป็นอาชีพรองจากการทำไร่ ทำนา เพื่อจำหน่ายเป็นรายได้พิเศษในช่วงต่อไป ซึ่งเป็นที่มาของกระเป่าจักสาน กระเป่าใส่แก้วน้ำ ราคาถูกที่กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน ทั้งสไตล์ที่หลากหลาย เช่น วินเทจ มินิมอล และรูปทรงต่างๆ เช่น ทรงกลม ทรงสี่เหลี่ยม

ท่านนายภมระลิวัลย์ บางนุมน้อย ได้ให้ความสำคัญกับการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนจึงได้จัดตั้งกลุ่มเส้นสานบ้านใหม่ สำหรับกลุ่มสตรี ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไป ในตำบลบ้านใหม่ ที่เว้นว่างจากการทำงานประจำ ได้เข้ามาฝึกอาชีพทำกระเป่าสานกับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ งานสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลบ้านใหม่ จัดทำโครงการส่งเสริมอาชีพกลุ่มสตรี ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไป โดยมีอาจารย์ผู้มีความรู้ความสามารถมาสอน การทำกระเป่าพลาสติกและกระเป่าใส่แก้วน้ำ ทำให้กลุ่มสตรี ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไปใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่

อุปกรณ์วัสดุอุปกรณ์ในการสานกระเป่า

๑. ฝ่อน
๒. ชุดดอกกระดุม
๓. เขียงยูริเทน
๔. ไม้ ๒ ขา เจาะกระดุมแม่เหล็ก
๕. สายวัด
๖. กระดุมและหมุดยึดสาย
๗. กรรไกร
๘. ม้วนพลาสติกไว้ทำสายกระเป่า
๙. ตัวเจาะรู
๑๐. เส้นพลาสติก
๑๑. ตัวครอบดอก



วิธีการทำ

ขั้นตอนการสาน

๑. ตัดเส้นพลาสติก ตามจำนวนและความยาวที่คำนวณได้ โดยจะประกอบด้วย
 ๑. ตัดยาว ๓๓ นิ้ว ๑๕ เส้น เป็นฐาน
 ๒. ตัดยาว ๓๕ นิ้ว ๙ เส้น เป็นฐาน
 ๓. ตัดยาว ๓๖ นิ้ว ๑๙ เส้น
 ๔. สายยาง ๑๘ นิ้ว ๒ เส้น
 ๕. ตัด ๔๖ นิ้ว ๒ เส้น



๒. เริ่มจากการทำกันกระเป่า โดยการนำเส้นเหยียบ มาวางเรียงให้ชิดกัน แล้วหาหนังสือมาวางทับ ปลายเส้นไว้เพื่อไม่ให้เส้นหลุดเวลาสาน โดยหันปลายอีกข้างไปด้านหน้าเรา



๓. นำเส้นสานมาสาน โดยการสอดเส้นขึ้นหนึ่งช่องลงหนึ่งช่อง สานขึ้นไปเรื่อยๆจนหมด
๔. จัดเส้นให้แน่นและดึงปลายทั้ง ๔ ด้านให้เท่ากัน โดยจัดให้เส้นเหยียบชิดกันทุกเส้น ส่วนเส้นสานไม่ต้องชิดกันมากจัดแค่พอประมาณ เมื่อปลายเท่ากันแล้ว ทำการล็อกไว้โดยการสอดปลายเส้นย้อนกลับมาขัดกับปลายด้านบน โดยการล็อกแต่ละช่วงให้เว้นระยะห่างกันประมาณ ๔ ช่อง

๕. หลังจากนั้น นำเส้นรอบวงมาสาน ให้เริ่มสานจากด้านกว้าง โดยการสอดเส้นจากขอบขวาไปซ้าย ไปสิ้นสุดที่กึ่งกลางกระเป๋าและให้เหลือปลายไว้ประมาณ ๕ ซม. สานขึ้นไปจนหมดเส้น แล้วลือคด้านบนและ ปลายด้านซ้ายไว้กันหลุด

๖. ยกกระเป๋าขึ้นมา โดยใช้มือข้างซ้ายถือด้านบน ส่วนมือขวาถือก้นกระเป๋า ให้ใช้มือขวาจับเส้นที่ก้น กระเป๋าสานขึ้นมาที่ปากกระเป๋าทีละเส้น สานไปประมาณ ๔ เส้นให้ทำการลือคเส้นที่ปากกระเป๋าไว้ด้วย เมื่อ สานจนจบ หนึ่งด้านแล้วให้หยุดเพื่อทำการจัดเส้นรอบวง ด้วยการค่อยๆดึงเส้นรอบวงให้แน่น (อย่าดึงแรง เดี่ยวจะหลุดมาทั้งเส้น) ดึงจนครบทุกเส้นแล้วก็สานต่อไปเรื่อยๆ เมื่อสานครบรอบ ก็สอดเก็บงานโดยสอดทับ กัน ๒ ช่องจนครบทุกเส้นแล้วก็จัดเส้นโดยการดึงปลายทั้งด้านพร้อมๆกันทำให้ครบทุกเส้น หลังจากนั้นก็สอด เก็บไปอีก๒-๓ช่องและตัดปลายเส้นให้สวยงาม

๗. จัดเส้นแนวตั้ง โดยดึงเส้นที่ปากกระเป๋า(ปลายของเส้นก้นกระเป๋า) ให้แน่นทีละเส้นและพับเส้น ลงมาขัดลาย ช่องเว้นช่อง เพื่อให้ก้นกระเป๋าแน่นและอยู่ทรง

๘. เก็บปากกระเป๋า โดยการนำเส้นที่เตรียมไว้ หนึ่งเส้นมาสอดเข้าไปในช่องที่เราขัดลายไว้จน ย้อนกลับมาบรรจบกัน หลังจากนั้นก็นำอีกหนึ่งเส้นมาวางทับแล้วพับเส้นที่เหลือลงมาขัดลาย เมื่อครบทุกเส้น แล้วสอดเส้นลงไปอีก๓-๔ช่องทุกเส้นและตัดปลายเส้นให้สวยงามพร้อมทั้งพับตามขอบก้นกระเป๋าทั้ง ๔ ด้าน (เริ่มทำจากฝั่งที่อยู่ตรงข้ามกับด้านที่จบงานเสมอ เพื่อกันไม่ให้กระเป๋าฉีกออกจากกันง่ายๆ)

๙. ประกอบสายกระเป๋าตามชอบ แค่นี้ก็เสร็จแล้วค่ะ



๒. สานที่ใส่แก้วน้ำจากเส้นพลาสติก



วิธีการทำ

ขั้นตอนในการสาน

๑. ตัดเส้นพลาสติก ตามจำนวนและความยาวที่คำนวณได้ โดยจะประกอบด้วย
 ๑. ตัดยาว ๒๘ นิ้ว ๑๐ เส้น เป็นฐาน
 ๒. ตัดยาว ๒๐ นิ้ว ๑๓ เส้น
 ๓. ตัดยาว ๒๐ นิ้ว ๕ เส้น
 ๔. สายยาง ๑๗ นิ้ว ๑ เส้น
 ๕. ตัดยาว ๔๖ นิ้ว ๒ เส้น



๒. เริ่มจากการทำก้นที่ใส่แก้ว โดยการนำเส้นเหยียบ มาวางเรียงให้ชิดกัน แล้วหาหนังสือมาวางทับปลายเส้นไว้เพื่อไม่ให้เส้นหลุดเวลาสาน โดยหันปลายอีกข้างไปด้านหน้าเรา
๓. นำเส้นสานมาสาน โดยการสอดเส้นขึ้นหนึ่งช่องลงหนึ่งช่อง สานขึ้นไปเรื่อย ๆ จนหมด
๔. จัดเส้นให้แน่นและดึงปลายทั้ง ๔ ด้านให้เท่ากัน โดยจัดให้เส้นเหยียบชิดกันทุกเส้น ส่วนเส้นสานไม่ต้องชิดกันมากจัดแค่พอประมาณ เมื่อปลายเท่ากันแล้ว ทำการล็อกไว้โดยการสอดปลายเส้นย้อนกลับมาขัดกับลายด้านบน โดยการล็อกแต่ละช่องให้เว้นระยะห่างกันประมาณ ๔ ช่อง

๕. หลังจากนั้น นำเส้นรอบวงมาสาน ให้เริ่มสานจากด้านกว้าง โดยการสอดเส้นจากขอบขวาไปซ้าย ไปสิ้นสุดที่กิ่งที่ใส่แก้ว สานขึ้นไปจนหมดเส้น แล้วลื้อคด้านบนและปลายด้านซ้ายไว้กันหลุด

๖. ยกที่ใส่แก้วขึ้นมา โดยใช้มือข้างซ้ายถือด้านบน ส่วนมือขวาถือกิ่งที่ใส่แก้ว ให้ใช้มือขวาจับเส้นที่กิ่งที่ใส่แก้วขึ้นมาที่ปากที่ใส่แก้วทีละเส้น สานไปประมาณ ๔ เส้น ให้ทำการลื้อคเส้นที่ปากที่ใส่แก้วไว้ด้วย เมื่อสานจนจบ หนึ่งด้านแล้วให้หยุดเพื่อทำการจัดเส้นรอบวง ด้วยการค่อยๆดึงเส้นรอบวงให้แน่น (อย่าดึงแรง เดี่ยวจะหลุดมาทั้งเส้น) ดึงจนครบทุกเส้นแล้วก็สานต่อไปเรื่อยๆ เมื่อสานครบรอบ ก็สอดเก็บงานโดยสอดทับกัน ๒ ช่องจนครบทุกเส้นแล้วก็จัดเส้นโดยการดึงปลายทั้งด้านพร้อมๆกันทำให้ครบทุกเส้น หลังจากนั้นก็สอดเก็บไปอีก ๒ - ๓ ช่องและตัดปลายเส้นให้สวยงาม

๗. จัดเส้นแนวตั้ง โดยดึงเส้นที่ปากที่ใส่แก้ว(ปลายของเส้นกิ่งที่ใส่แก้ว) ให้แน่นทีละเส้นและพับเส้นลงมาขัดลาย ช่องเว้นช่อง เพื่อให้กิ่งที่ใส่แก้วแน่นและอยู่ตรง

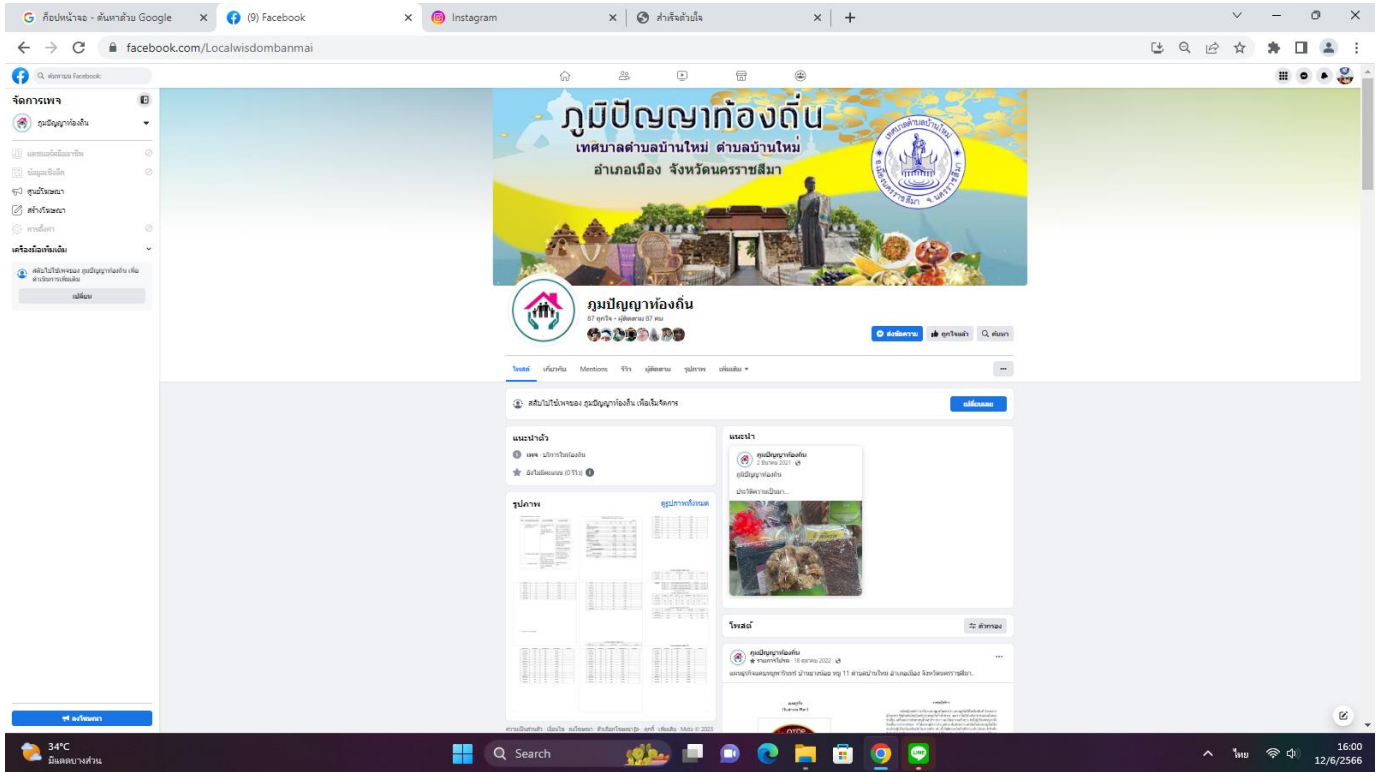
๘. เก็บปากที่ใส่แก้ว โดยการนำเส้นที่เตรียมไว้ หนึ่งเส้นมาสอดเข้าไปในช่องที่เราขัดลายไว้จนย้อนกลับมาบรรจบกัน หลังจากนั้นก็นำอีกหนึ่งเส้นมาวางทับแล้วพับเส้นที่เหลือลงมาขัดลาย เมื่อครบทุกเส้นแล้วสอดเส้นลงไปอีก ๓ - ๔ ช่องทุกเส้นและตัดปลายเส้นให้สวยงามพร้อมทั้งพับตามขอบกิ่งที่ใส่แก้ว ทั้งใบ (เริ่มทำจากฝั่งที่อยู่ตรงข้ามกับด้านที่จบงานเสมอ เพื่อกันไม่ให้ที่ใส่แก้วฉีกออกจากกันง่ายๆ)

๙. ประกอบสายที่ใส่แก้วตามชอบ แค่นี้ก็เสร็จแล้วค่ะ



ช่องทางการประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเทศบาลตำบลบ้านใหม่

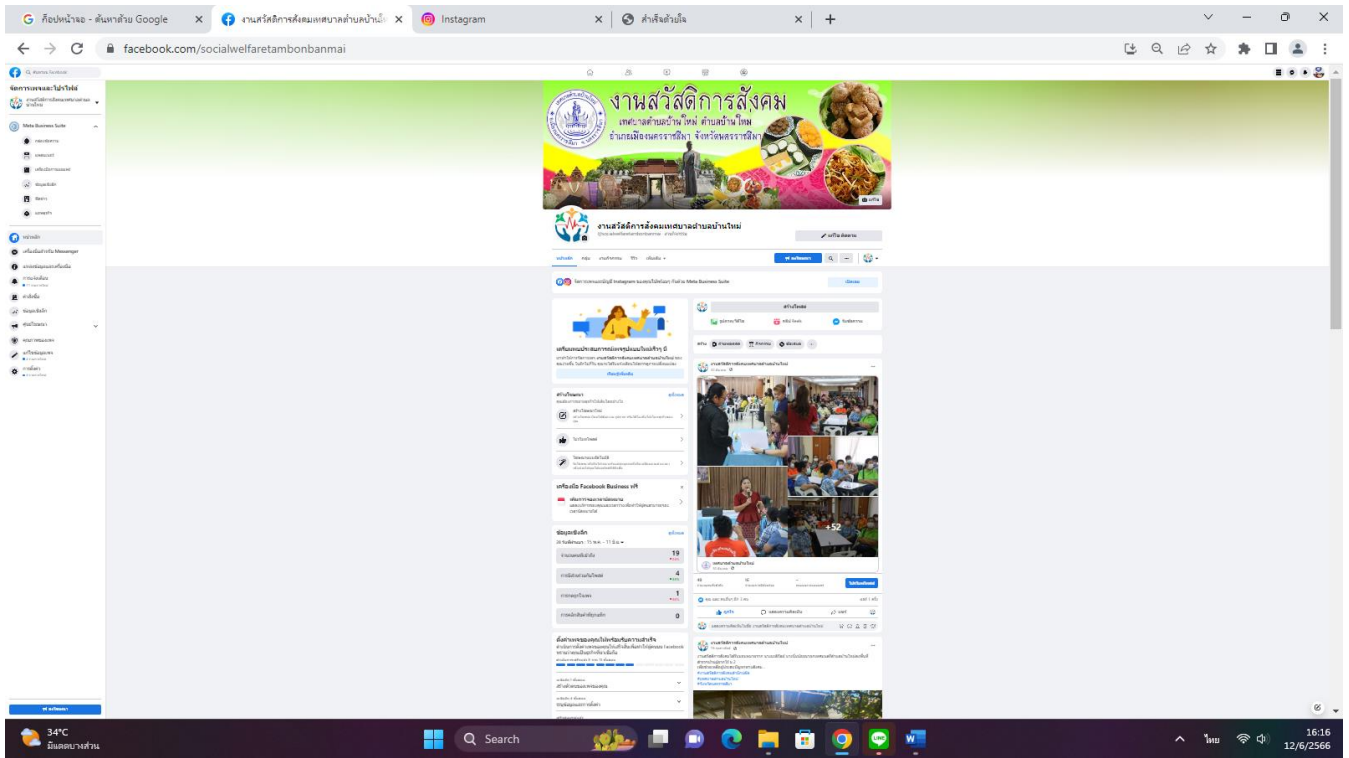
เพจภูมิปัญญาท้องถิ่นเทศบาลตำบลบ้านใหม่



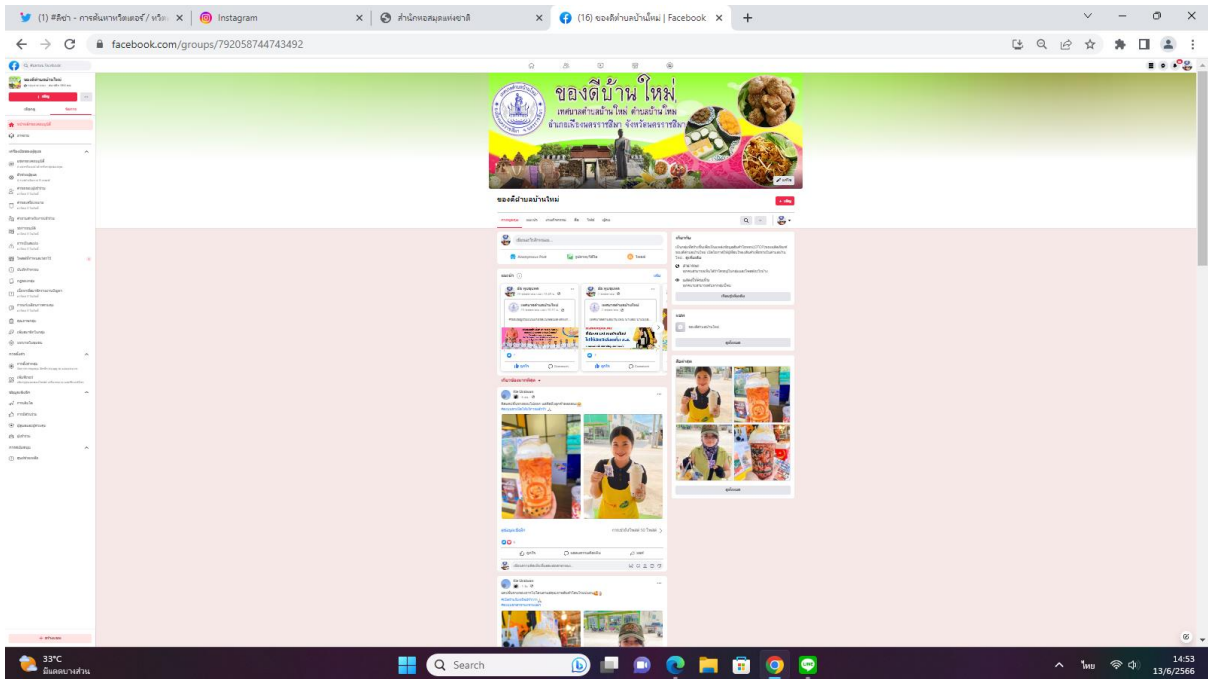
SCAN ME



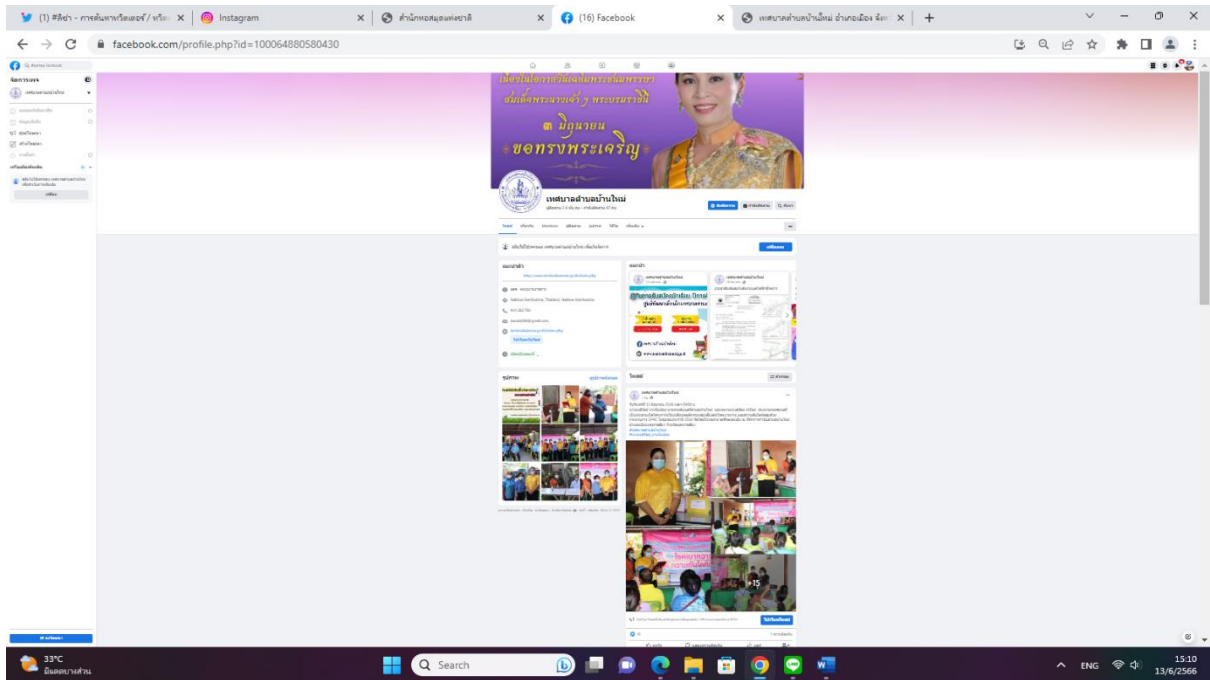
เพจสวัสดิการสังคมเทศบาลตำบลบ้านใหม่



กลุ่มของดีตำบลบ้านใหม่



เพจเทศบาลตำบลบ้านใหม่



SCAN ME