

๑๙/๖

### แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น	กองการศึกษา องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวศาลา
<b>๑.ผลิตภัณฑ์</b>	
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผลิตก้อนเชื้อเห็ดนางรมเทา และ เห็ดนางฟ้าภูฐาน
๑.๑ ประวัติความเป็นมา	จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.๒๕๕๘ ที่ตำบลหนองบัวศาลา เริ่มต้นมีก้อนเชื้ออยู่ จำนวน ๑,๐๐๐ ก้อน
<p>เพื่อขายดอก ต่อมาก็กิจการดีขึ้นเพราะคนรักสุขภาพมากขึ้นทำให้ผลิตไม่ทัน จึงผลิตก้อนเชื้อเห็ดขายอย่างเดียว และรับซื้อดอกจากลูกค้ามารับมาขายอีกที</p>	
	

## ๑.ผลิตภัณฑ์

### ๑.๒ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

๑. มีแม่เชื้อเห็ดและตีก้อนเห็ด
๒. ได้มีการพัฒนาบุคลากรให้มีความสามารถในการผลิตได้ทุกขั้นตอนการผลิต



### ๑.๓ ความสัมพันธ์กับชุมชน

- ได้ร่วมมือกับกลุ่มเซ็นทรัลส่งเสริมอาชีพคนพิการได้มีอาชีพเลี้ยงตัวเองที่ยั่งยืน
- มีการถ่ายทอดความรู้ให้แก่เด็กนักเรียนและบุคคลทั่วไปที่สนใจมาศึกษาดูงาน



## ๒.กระบวนการผลิต

### ๒.๑ วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. รำละเอียด
๒. ไข่รีอย่างพารา
๓. ภูไมท์
๔. ธาตุอาหารเห็ด
๕. อีเอ็มขยาย
๖. ฮอร์โมนไข่
๗. น้ำเปล่า
๘. ถุงพลาสติกทนร้อน ขนาด ๗x๑๑ นิ้ว-๙x๑๓ นิ้ว แล้วแต่วัสดุที่ใช้เพาะ
๙. คอพลาสติกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑-๑.๕ นิ้ว
๑๐. ฝ้ายหรือสำลีและยางรัด



### ๒.๒ ขั้นตอนการผลิต

๑. ใช้วัสดุหลักกองบนพื้นปูนซีเมนต์ พร้อมกับใส่ อาหารเสริมลงไปกระจายให้ทั่ว ใช้พลั่วคลุกเคล้าผสมให้เข้ากันให้ดี ให้อาหารเสริมกระจายใน ส่วนผสมอย่างสม่ำเสมอ
๒. เติมน้ำลงไปในวัสดุเพาะให้กระจายอย่างทั่วถึง ทดสอบความชื้นโดยนำขึ้นมากำแล้วบีบ หากพบว่าไม่มีน้ำไปไหลออกตามง่ามมือ และเมื่อแบมือออก ส่วนผสมยังจับกันเป็นก้อนแสดงว่าความชื้นใน อาหารอยู่ในระดับเหมาะสม
๓. นำวัสดุที่ผ่านการผสมแล้ว บรรจุในถุงพลาสติก ทนร้อน ขนาด ๗ x ๑๒ นิ้ว อัดส่วนผสมลงในถุงให้แน่น น้ำหนักประมาณ ๘๐๐ กรัม
๔. สวมคอขวด ใช้ยางรัด แล้วปิดจุกด้วยสำลี
๕. นำถุงก้อนเห็ดที่บรรจุแล้วไปนึ่งฆ่าเชื้อ



### ๒.๓ เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ใช้ไข่รีอย่างพาราเพราะมีสารอาหารเยอะเหมาะแก่การเจริญเติบโตของเห็ด

### ๓.ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ

#### ๓.๑ กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ

ผู้ผลิต โคราชฟาร์มเห็ด ผลิตก้อนเชื้อเห็ดนางรมเทา และ เห็ดนางฟ้าภูฐาน  
สถานที่ผลิต เลขที่ ๑๐๒ หมู่ ๑๐ ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมืองนครราชสีมา  
จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๐๐๐



ผู้ประกอบการ



สถานที่ประกอบการ

#### ๓.๒ แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ❖ ห้างสรรพสินค้า สยามแมคโคร ห้างเซ็นทรัล
- ❖ ออกร้านในงานแสดงสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ งาน OTOP สัญจรและงานแสดงสินค้าที่หน่วยราชการจัดตามสถานที่ต่าง ๆ



## แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวศาลา

### ๑. ผลิตภัณฑ์

ภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มทำขนมไทย

#### ๑.๑ ประวัติความเป็นมา

กลุ่มจัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวศาลา ได้สนับสนุนการดำเนินงานกลุ่มพัฒนาทำขนมไทย เพื่อสร้างการเรียนรู้การดำเนินงานตามกระบวนการกลุ่ม การทำขนมไทย การพัฒนาและจัดสวัสดิการด้านอาชีพแก่สมาชิกนำมาใช้ประโยชน์



## ๑. ผลិតภักณ์

### ๑.๒ อักลักษณ์(เอกลงลักษณ์)/จุดเด่นของผลิตภักณ์

๑. การผลิตของกลงจะเน้นจะเน้นเรื่องการใช้วัสดุจากธรรมชาติ ซึ่งไม่ได้ใช้ระโยชน์มาเพิ่มมูลค่าโดยใช้เศษวัสดุ น้อยที่สุด เพื่อรักษาสิ่งแวดล้อมและควบคุมกำจัดของเสียจากการผลิตไม่ให้กระทบกับสิ่งแวดล้อม

๒. กลุ่มได้มีการพัฒนาบุคลากรให้มีความสามารถในการลิตได้ทุกชั้นตอนการผลิตเพื่อให้สามารถทำงานทดแทน กันได้ และให้มีตรวจสอลคุณภาพให้มีมาตรฐานและคุณภาพคงเดิม



### ๑.๓ ความสัมพันธ์กับชุมชน

- ปัจจัยการผลิต ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวศาลา
- มีการจัดสรรผลกำไรเพื่อสาธารณประโยชน์ เป็นทุนการศึกษาเด็กและการจัดงานประเพณีต่าง ๆ
- มีการถ่ายทอดความรู้ให้แก่เด็กนักเรียน และบุคคลทั่วไปที่สนใจมาศึกษาดูงาน



## ๒. กระบวนการผลิต

### ๒.๑ วัตถุดิบและส่วนประกอบ

#### ขนมใส่ไส้

๑. แป้งข้าวเหนียว ๓๐๐ กรัม
๒. แป้งข้าวเจ้า ๖๐ กรัม
๓. หัวกะทิ ๓๖๐ กรัม
๔. เกลือบ่น ๑ ช้อนชา
๕. มะพร้าวขูด ๑๕๐ กรัม
๖. น้ำตาลปีบ ๒๐๐ กรัม
๗. น้ำเปล่า ๓๐ กรัม

#### ขนมเทียน

๑. ถั่วเหลือง ๑ ถ้วย
๒. น้ำมันพืช ๓ ช้อนโต๊ะ
๓. หอมแดงเจียว ๑/๔ ถ้วย
๔. รากผักชี ๒ ราก
๕. เกลือ ๑ ช้อนชา
๖. น้ำตาลปีบ ๓ ช้อนโต๊ะ
๗. น้ำตาลทราย (ตามความเหมาะสม)
๘. พริกไทย (ตามความเหมาะสม)
๙. แป้งข้าวเหนียว ๔๐๐ กรัม
๑๐. แป้งข้าวเจ้า ๑๐๐ กรัม
๑๑. น้ำกะทิ ๓ ถ้วย
๑๒. น้ำตาลปีบ ๑ ถ้วย (ใช้ผสมตัวแป้ง)



### ๒.๒ ขั้นตอนการทำ

#### วิธีทำขนมใส่ไส้

๑. นำใบตองที่สำหรับห่อมาตัดเป็น 2 ขนาด ฉีกใบตองชั้นนอก 5 นิ้ว และสำหรับชั้นใน 4 นิ้ว และนำมา ตัดมุมให้เป็นทรงวงรี เช็ดให้สะอาด และนำไปลนไฟเล็กน้อยเพื่อให้ห่อขนมได้ง่าย

๒. นำมะพร้าวทึนทึกที่ขูดเป็นเส้นยาว เกลือป่น และน้ำตาลปีบ ลงไปกวนในกระทะทองเหลือง ใช้ไฟอ่อน กวนไปเรื่อย ๆ จนครบ 20 นาที จนส่วนผสมแห้ง จากนั้นก็ปิดไฟพักไว้ให้เย็น ผสมแป้งข้าวเหนียวและน้ำใบเตย เข้าด้วยกัน นวดแป้งจนเริ่มเป็นก้อน เสร็จแล้วให้คลุกด้วยพาสติกแรป

๓. นำกะทิ 1/4 ของกะทิทั้งหมดผสมกับแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น กลิ่นมะลิ ลงไปในกระทะ คนให้เข้ากันจน แป้งไม่จับตัวกันเป็นเม็ด แล้วค่อยเติมกะทิส่วนที่เหลือลงไป เปิดไฟอ่อนๆ และคนไปเรื่อยๆ จนกะทิเหนียวขึ้น ปิดไฟพักไว้ให้เย็น

๔. เมื่อตัวไส้เริ่มเย็นดีแล้ว ปั้นไส้ให้เป็นก้อนกลมๆ ขนาด 1 นิ้ว จนหมด และปั้นตัวแป้งเป็นก้อนกลม ขนาดใหญ่กว่าตัวไส้เป็น 1 นิ้วครึ่ง แผ่แป้งให้แบนวางไส้ลงตรงกลาง และห่อไส้ขนมให้มิด

๕. เตรียมใบตองสำหรับห่อ นำใบตอง 2 ขนาดที่ตัดไว้เป็นวงรีมาประกบกัน นำหน้าวนลทั้ง 2 แผ่น ซนกัน นำขนมที่ปั้นไว้วางลงบนใบตอง และราดด้วยน้ำกะทิ 1 ช้อนโต๊ะ และพับใบตองให้เป็นทรงสูง คาดทับ ด้วยใบมะพร้าวและคาดด้วยไม้กลัด

๖. นึ่งในน้ำเดือดจัดประมาณ 30 นาที พักไว้ให้เย็นก่อนเสิร์ฟ

#### วิธีทำขนมเทียน

๑. เทแป้งใส่ชาม ละลายน้ำตาลปีบกับน้ำอุ่นเล็กน้อย แล้วค่อยนวดผสมไปกับแป้ง

๒. ค่อยๆ เทกะทิใส่แล้วนวดให้เข้ากัน ทั้งไว้ 3-4 ซม.

๓. นำถั่วเขียวซีกไปแช่น้ำไว้ 3 ชม.

๔. นำถั่วไปนึ่งให้สุก

๕. นำถั่วที่นึ่งสุกแล้วเข้าเครื่องบดให้ละเอียด พักไว้

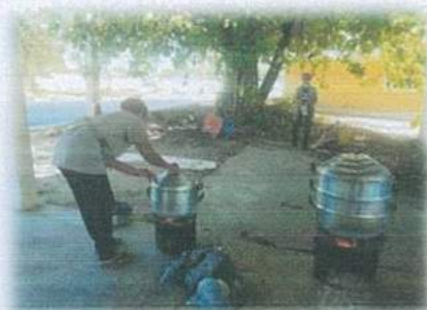
๖. ตั้งกระทะเจียวกระเทียมพอเหลือง

๗. ใส่ถั่วที่เตรียมไว้ (ข้อ.5) ในกระทะ ใส่น้ำตาล เกลือ พริกไทย ซิรมรสตามชอบผัดไปจนแห้ง

๘. นำมาปั้นเป็นก้อนกลม ขนาดไม่เล็กไม่ใหญ่ ประมาณ 10 กรัม

๙. นำแป้งที่หมักไว้ (ข้อ.2) จนได้ที่แล้ว มาปั้นเป็นก้อน (ประมาณ 30 กรัม) ห่อไส้ที่เตรียมไว้

๑๐. ห่อใบตองให้สวยงาม นำไปนึ่งด้วยไฟแรง 30 นาที





### ๓. ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ

#### ๓.๑ กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ

ผู้ผลิต กลุ่มทำขนมไทย

สถานที่ผลิต บ้านหนองตากง หมู่ที่ 8 ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัด  
นครราชสีมา ๓๐๐๐๐



#### ๓.๒ แหล่งจำหน่ายขนมไทย

- ออกร้านในงานแสดงสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ งาน OTOP สัญจร และงานแสดงสินค้าที่หน่วย  
ราชการจัดตามสถานที่ต่าง ๆ



## แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น : กลุ่มสตรีแม่บ้านหมู่ที่ 7 บ้านใหม่หนองแวน ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมืองนครราชสีมา  
จังหวัดนครราชสีมา

### แชมพูสระผมสมุนไพรไทย

#### ประวัติความเป็นมา

กลุ่มสตรีแม่บ้าน : บ้านใหม่อ่างหนองแวน หมู่ที่ 7 ได้จัดตั้งกลุ่มเมื่อประมาณพ.ศ. 2562 และได้รวมกลุ่มสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต่างๆมากมาย เช่นการทำขนม การทำแชมพู การทำน้ำยาล้างจาน เป็นต้น เพื่อสร้างการเรียนรู้การดำเนินงานตามกระบวนการกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาและจัดสวัสดิการด้านอาชีพแก่ชุมชน สร้างรายได้เข้ากลุ่มสตรี

#### อัตลักษณ์ (เอกลักษณ์) /จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

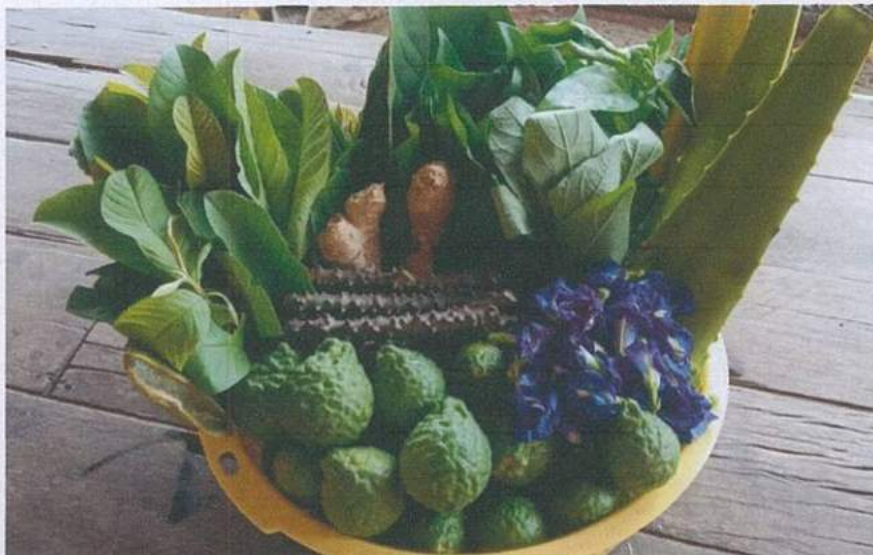
1. การผลิตของกลุ่มสตรีแม่บ้าน จะเน้นเรื่องการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ เพื่อเพิ่มประโยชน์และมูลค่าให้ได้มากยิ่งขึ้น และไม่เป็นพิษต่อร่างกายและสิ่งแวดล้อม
2. กลุ่มสตรีแม่บ้านได้มีการพัฒนาบุคลากร ให้มีความรู้ความสามารถในการผลิตทุกขั้นตอน เน้นความสะอาด ปลอดภัยเป็นหลักเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน

#### ส่วนผสม

- สมุนไพรต่างๆ ผลมะกรูด / ดอกอัญชัญ / ใบฝรั่ง / กระจับปี่ / ว่านหางจระเข้ / ชিং ฯลฯ
- หัวเขื่อน้ำแชมพู

#### วิธีการผลิต

1. ล้างสมุนไพรต่างๆให้สะอาด



2. นำสมุนไพرتทั้งหมด ไปต้มน้ำสะอาด 2 - 3 ชั่วโมง แล้วกลงพักไว้ให้เย็น แล้วนำไปปั่นกรองด้วยผ้าขาวบางเอาแต่น้ำ
3. นำหัวเชื้อแชมพูเหลวในภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วค่อยๆนำน้ำสมุนไพร์ที่กรองไว้เทลง ค่อยๆคนส่วนให้เข้ากัน จนมีลักษณะเหลว



#### ข้อแนะนำ

- การบรรจุขวด ให้บรรจุตอนอุ่น ๆ และกรอกให้เต็มขวด
- การเก็บรักษา ควรเก็บไว้ในตู้เย็น เพราะไม่ได้ใส่สารกันบูด