



รายงานผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

โครงการ หมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจชายแดนใต้
กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน

ณ หมู่บ้านธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ผู้รับผิดชอบโครงการ

อาจารย์ณัฐาระวี พงศ์กระพันธ์ และคณะ

คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของการทำโครงการ

ยะลา มีเนื้อที่ประมาณ 4,512 ตารางกิโลเมตร เป็นจังหวัดในภาคใต้ที่มีพื้นที่ไม่ติดทะเล พื้นที่ส่วนใหญ่มีภูเขาปกคลุมด้วยผืนป่าอันอุดมสมบูรณ์ พื้นที่ราบมีน้อย ส่วนใหญ่จะใช้ประโยชน์ในด้านการเป็นพื้นที่ตั้งชุมชนและพื้นที่การเกษตรกรรม จังหวัดยะลาแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองยะลา อำเภอเบตง อำเภอบันนังสตา อำเภอยะหา อำเภอรามัน อำเภอธารโต อำเภอกาบัง และอำเภอกรงปินัง อำเภอเบตงเป็นอำเภอที่มีขนาดใหญ่ในจังหวัดยะลาเป็นอำเภอที่ตั้งอยู่ใต้สุดของประเทศไทยโดยมีลักษณะยื่นเข้าไปในประเทศมาเลเซียตั้งอยู่บนแนวเทือกเขาสันกาลาศีรี มีเนื้อที่ประมาณ 1,328 ตารางกิโลเมตร ห่างจากตัวเมืองยะลาประมาณ 130 กิโลเมตรและห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 1,220 กิโลเมตร ภูมิศาสตร์โดยรวมของอำเภอเบตง เป็นภูเขาสูงจึงมีเอกลักษณ์ทางด้านพืชพันธุ์ธัญญาหารที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น อากาศดี และมีหมอกตลอดทั้งปี ซึ่งตรงกับคำขวัญของอำเภอเบตงที่ว่า “เมืองในหมอก ดอกไม้งาม ใต้สุดสยาม เมืองงามชายแดน” และอำเภอเบตงแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 5 ตำบล ได้แก่ 1 เบตง 2 ยะรม 3 ตาเนาะแมเราะ 4 อัยเยอร์เวง 5 ธารน้ำทิพย์ และแต่ละตำบลมีองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น 5 แห่ง เป็นผู้ดูแลพื้นที่ ได้แก่ เทศบาลเมืองเบตง เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ องค์การบริหารส่วนตำบลยะรม องค์การบริหารส่วนตำบลตาเนาะแมเราะ องค์การบริหารส่วนตำบลอัยเยอร์เวง ชัยรัตน์ จุสปาโลและคณะ(2018) ยะลา มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว อีกทั้งยังมีทรัพยากรธรรมชาติที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น เช่นผลไม้หลากหลายชนิด ไร่เบตงที่มีรูปลักษณ์และขนาดของตัวต่างจากพื้นที่อื่น มีไม้ไผ่ที่มีลำต่อช่วงยาวกว่าพื้นที่อื่น มีปลาจิ้งที่สามารพเพาะเลี้ยงในพื้นที่ได้ มีรสชาติของเนื้อปลาที่อร่อยกว่าจากพื้นที่ทั่วไป มีฝักน้ำที่ขึ้นเฉพาะอำเภอเบตง แต่ทั้งหมดที่กล่าวมานั้นยังขาดการบูรณาการเชิงพัฒนาที่เป็นระบบ การสร้างผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่แตกต่าง การเป็นผู้ประกอบการอย่างมืออาชีพ การมีทักษะการเป็นมัคคุเทศก์ที่ดี จึงมีความจำเป็นที่นักวิชาการจะต้องลงไปช่วยและพัฒนาให้เกิดการบูรณาการที่เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจนมากยิ่งขึ้น

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้รับผิดชอบในการสร้างความร่วมมือ เพื่อที่จะพัฒนาด้านต่าง ๆ ของเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์จึงได้ทำการลงพื้นที่และศึกษา ในหลายมิติ

ของพื้นที่ ซึ่งรายงานบริการวิชาการชิ้นนี้จะศึกษาทางด้านการพัฒนาการเปลี่ยนแปลงและแนวทางในการพัฒนาของชุมชนตำบลธารน้ำทิพย์อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นกิจกรรมที่ 3 จากโครงการใหญ่ คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลพื้นฐาน และสัมภาษณ์ผู้บริหารของ เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์เพื่อพูดคุยถึงแนวทางในการพัฒนาพื้นที่เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ พบว่าในเขตพื้นที่ เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ มีทรัพยากรท่องเที่ยว เชิงนิเวศและแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่หลากหลาย เช่น ธารน้ำตกมากมาย ป่าอันอุดมสมบูรณ์ ชายแดนที่ติดฝั่งมาเลเซีย ซึ่งมีลักษณะเฉพาะเป็นเนินผาสูง ทิวทัศน์สวยงาม สามารถที่จะพัฒนาเพื่อรองรับการท่องเที่ยวได้ในอนาคต และรวมถึงการพัฒนาวัตถุดิบผลิตภัณฑ์ในพื้นที่เพื่อที่จะยกระดับผลิตภัณฑ์ให้เป็นสินค้า OTOP อีกทั้งสามารถเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาเยือนในแต่ละฤดูกาลท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

โครงการหมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยกิจกรรมที่ 3 คือการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน จึงได้ทำการศึกษาศักยภาพในชุมชนของพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ในด้านความสามารถของคนในพื้นที่และวัตถุดิบอุปกรณ์ที่สามารถนำมาต่อยอดเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ซึ่งสรุปได้เป็น 14 ผลิตภัณฑ์

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อบูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่างผู้นำกลุ่ม องค์กร หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันการศึกษา
2. เพื่อพัฒนาให้เป็นหมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้สู่การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่
3. เพื่อประสานความร่วมมือในการขับเคลื่อนวิสัยทัศน์จังหวัดยะลา “คุณภาพชีวิตมั่นคง เกษตรมั่งคั่ง ท่องเที่ยวยั่งยืน” และขับเคลื่อนวิสัยทัศน์มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา “มหาวิทยาลัยคลังปัญญาแห่งชายแดนใต้”
4. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มชุมชนเพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

ชุมชนธารน้ำทิพย์มีศักยภาพในการแบ่งกลุ่มชุมชนตามความถนัดของแต่ละหมู่บ้าน และการนำทรัพยากรที่มีอยู่ภายในชุมชนมาพัฒนายกระดับเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชนและสามารถนำมาต่อยอดเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ซึ่งมีทั้งหมด 14 ผลิตภัณฑ์

บทที่ 2

วิธีการดำเนินงาน

การมีส่วนร่วม (Participation) เป็นวิธีการ (Means) สำคัญที่จัดว่าเป็นหัวใจสำคัญประการหนึ่ง และเป็นสาระสำคัญของการทำงานเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีสังกับประการใดนั้น การมีส่วนร่วมเป็นสิทธิของประชาชนต่อการตัดสินใจนโยบายที่เกี่ยวกับการจัดสรร (Allocation) และการใช้ประโยชน์ (Utilization) ของทรัพยากรเพื่อการผลิต ซึ่งเป็นความจำเป็นที่ประชาชนต้องเข้าร่วมในการวางแผน เพื่อการกินดีอยู่ดี และสามารถตอบสนองต่อสิ่งที่เข้าถึงซึ่งการพัฒนาให้คนจนได้รับประโยชน์เพื่อการผลิต การบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกสาธารณะด้วย¹

สำหรับขั้นตอนการมีส่วนร่วมทั้ง 4 ขั้นตอน ดังนี้

1) การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ (Decision Making) ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ การริเริ่มตัดสินใจ การดำเนินการตัดสินใจและการตัดสินใจปฏิบัติการ

2) การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติการ (Implementation) ประกอบด้วย การสนับสนุนด้านทรัพยากร การบริหาร และการประสานขอความร่วมมือ

3) การมีส่วนร่วมในผลประโยชน์ (Benefits) ไม่ว่าจะเป็นผลประโยชน์ทางด้านวัตถุ ผลประโยชน์ทางด้านสังคม หรือผลประโยชน์ส่วนบุคคล

4) การมีส่วนร่วมในการประเมินผล (Evaluation)

โดยมีลักษณะการนำแนวคิดดังกล่าวนี้เพื่อเข้าสู่การดำเนินงาน ซึ่งประกอบไปด้วย 3 ขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นตอนการเตรียมงานโครงการ

1.1 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการ หมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามารถเชื่อมโยงเศรษฐกิจชายแดนใต้ กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีหน้าที่วางแผน ดำเนินงาน รายงานผลและติดตามผลในการดำเนินการให้เป็นไปด้วยเรียบร้อยและเกิดประโยชน์สูงสุด

โดยกำหนดบทบาทดังนี้

ลำดับ	ผู้รับผิดชอบ	ตำแหน่ง	หัวหน้ากิจกรรม
1	อาจารย์ณัฐธาระวี พงศ์กระพันธ์	ประธานกรรมการ	ผลิตภัณฑ์จักรสาร ของที่ระลึก
2	อาจารย์ อร.กัลยรัตน์ พินิจจันทร์	รองประธานกรรมการ	ปะจาง กะหรี่ปั๊
3	อาจารย์สุธิดา เลขาวิจิตร	กรรมการ	ไก่เบตง ปลาจิ้น
4	อาจารย์ยาร่อนะ ศรีอำมหัด	กรรมการ	ผลิตภัณฑ์จักรสาร ของที่ระลึก

¹ ทวีทอง หงส์วิวัฒน์, ๒๕๒๗, การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนา. กรุงเทพมหานคร : ศักดิ์โสภณาการพิมพ์, ๒

ลำดับ	ผู้รับผิดชอบ	ตำแหน่ง	หัวหน้ากิจกรรม
5	อาจารย์มนัส สุทธิการ	กรรมการ	ข้าวหลาม ปลานิล
6	อาจารย์มุฮัมหมัด ปุ	กรรมการ	น้ำพริก เครื่องแกง
7	อาจารย์อับดุลเลาะมาน สาและ	กรรมการ	แหนมเห็ด ส้มแขกสามรส
8	อาจารย์สาธิตา แก้วเหล็ก	กรรมการ	ผลิตภัณฑ์จากรส ของที่ระลึก
9	นางสาวศิริวรรณ แก้วทวี	เลขานุการ	ผู้ช่วยกิจกรรม

1.2 ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานเพื่อร่วมออกแบบกิจกรรมและแบ่งหน้าที่ในการรับผิดชอบกิจกรรมพัฒนา

1.3 ประสานงานไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ และกลุ่มชุมชนในพื้นที่ เพื่อเตรียมความพร้อมในการประชุมดำเนินงาน พร้อมแกนนำชุมชน ศึกษาข้อมูลในพื้นที่ในด้านศักยภาพชุมชนและวัตถุดิบชุมชน พบปะชุมชนสำรวจชุมชน จัดเวทีประชาคม สำรวจความต้องการของชุมชนที่จะพัฒนา และศึกษาความเป็นไปได้ในด้านผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนา

1.4 คณะกรรมการดำเนินงานร่วมเตรียมเอกสาร วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1.5 ประสานงานเพื่อแจ้งกำหนดการในการจัดกิจกรรมแต่ละกิจกรรม พร้อมทั้งสถานที่ในการจัดกิจกรรม โดยใช้สถานที่ของกลุ่มชุมชน หมู่ที่ 1 ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา รวมทั้งการเตรียมความพร้อมด้านต่าง ๆ

1.6 จัดอบรมโดยนำวิทยากรที่มีความชำนาญในแต่ละด้านมาอบรมในพื้นที่

1.7 นำผลิตภัณฑ์สู่การจัดแสดงสินค้าทั้งในพื้นที่อำเภอเบตง และสถานที่อื่น

1.8 ประชุมจัดทำรายงานสรุปโครงการ

2. ขั้นตอนการดำเนินงานโครงการ

2.1 รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์

2.2 วิทยากรเริ่มดำเนินการปฏิบัติในเรื่องของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ร่วมกับชุมชน

3. ขั้นตอนหลังการดำเนินงานโครงการ

3.1 จัดประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน เพื่อถอดบทเรียน และรายงานผลการดำเนินงานกิจกรรม

3.2 ได้รับสูตรการทำผลิตภัณฑ์ 14 ชนิด และรายงานการบริการวิชาการ กิจกรรมที่

3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

เป้าหมายการดำเนินโครงการ

เชิงปริมาณ

1. ผู้เข้ารับการอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ 70 คน
2. ผลิตภัณฑ์ที่นำมาพัฒนาอบรม 14 ผลิตภัณฑ์
3. ผู้เข้าร่วมอบรมกิจกรรมและได้ดำเนินการต่อยอดหลังจากเข้ารับการอบรมเป็นธุรกิจของกลุ่ม 14 กลุ่ม

เชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้ารับการอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้รับการอบรมและฝึกสอนจากวิทยากรมืออาชีพ และสามารถนำไปต่อยอดสู่การพัฒนาเป็นธุรกิจของกลุ่มต่อไป

บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน

ความสามารถหรือทักษะซึ่งต่อบัณฑิตผู้ประสงค์ที่กำหนดไว้ในกาให้บริการวิชาการ นั้นคือเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมรายได้ให้กับชุมชน ตลอดโครงการประกอบไปด้วย 14 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กะหรี่ปั๊ป 54 A น้ำพริกคั่วกาแปะชาล้ง เครื่องแกงธรรน้ำทิพย์ จักสานกระจูด แหนมเห็ด ปลานิลแดดเดียว ปั่นสับสายน้ำไหล บ๊ะจ่าง ข้าวหลามบาซูก้า ปลาสามไตต่ง ปลาจีนนึ่ง ไก่สับกวาง ไส้ส้มแขก สามรสไตต่ง และของที่ระลึกธรรน้ำทิพย์ โดยทางคณะดำเนินงานสรุปออกมาเป็นสูตรการทำผลิตภัณฑ์ในแต่ละผลิตภัณฑ์ ได้ดังต่อไปนี้



กะหรี่ปั๊ป 54 A

1. มันเทศและมันฝรั่งนึ่ง แนะนำให้หนึ่งด้วยการห่อผ้า เมื่อสุกแล้วนำไปพักจนเย็นก่อนนำมาผัด
2. การผัดไส้ไมใช้น้ำมัน เวลาผัดต้องให้ไส้แห้งพอสมควรและพักจนเย็นก่อนนำไปปั้น
3. แป้งสูตรนี้จะค่อนข้างนิ่ม ช่วงที่ผสมแป้งกับของเหลวให้ค่อยผสมไปนวดไปนวดไปนวดไปเลยเพราะแป้งจะแฉะ
4. พักแป้งให้ได้ที่ตามเวลาที่สูตรบอกไว้

สูตรกะหรี่ปั๊ป 54 A

ส่วนผสมไส้

1. ไก่บด 200 กรัม
2. มันเทศหั่นเต๋านึ่งสุก 2 ถ้วย
3. มันฝรั่งหั่นเต๋านึ่งสุก 1 ถ้วย
4. หัวหอมใหญ่หั่นเต๋านึ่งสุก 3/4 ถ้วย

5. ผงกะหรืออย่างตี 2-3 ช้อนโต๊ะ
6. รากผักชี + พริกไทยโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
7. ซอสภูเขาทองผาเขียว 2 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไส้เนื้อ

1. คั่วผงกะหรือใช้ไฟอ่อนจนหอม ตามด้วยรากผักชี+พริกไทยที่โขลกไว้ คั่วต่อจนหอม
2. ใส่ไก่บดและหอมหัวใหญ่ลงไปพร้อมกัน รวนจนหอม จากนั้นทำหลุมไว้ตรงกลางปรุงรสด้วยซอสภูเขาทองน้ำตาลปีบและเกลือ คนเครื่องปรุงจนละลายแล้วค่อยเกลี่ยไก่ออบ ๆ มา ผัดจนเข้ากัน
3. เติมน้ำมันเทศ เพิ่มไฟเป็นไฟกลาง ผัดต่อจนไก่สุก ลองชิมดูว่ารสได้แบบที่ชอบหรือจืด รสต้องเข้มข้นเพราะเวลากินกับแป้งจะได้พอดี ผัดต่อจนไส้จับเป็นก้อนและแห้งพอประมาณ พักจนเย็นสนิทแล้วปั้นเป็นก้อนเตรียมไว้ก่อนละประมาณ 1 ช้อนโต๊ะพูน ๆ

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งเค้ก (บัวแดง) 250 กรัม
2. น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำปูนใส 6 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำเย็นจัด 6 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
6. เกลือ 1/2 ช้อนชา

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ผสมแป้ง + น้ำตาล+ เกลือ ในอ่างผสม
2. ของเหลวทุกอย่างผสมกันในเหยือก
3. ค่อยๆ เทของเหลวลงแป้งทีละนิด ในขณะที่นวดไปด้วยจนแป้งเนียน นุ่ม ไม่ติดมือ
4. แบ่งแป้งเป็นก้อน ขนาดประมาณ 30 กรัม (จะได้ประมาณ 14 ก้อน) ใช้ผ้าขาวบาง

คลุมไว้ พักแป้งไว้ก่อน

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งเค้ก (บัวแดง) 140 กรัม
2. น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำแป้งชั้นใน นวดแป้งและน้ำมันจนเนื้อเนียนนุ่ม ไม่ต้องนวดนานนะคะ ปั้นเป็นก้อนกลมๆ หนักประมาณ 13 กรัมให้เท่ากับจำนวนแป้งชั้นนอก (14 ก้อน) ใช้ผ้าขาวคลุมไว้ พักแป้งประมาณ 10 นาที

วิธีทำตัวกะทรีบีบ 54 A

1. เมื่อพักแป้งได้ที่แล้ว นำแป้งชั้นนอกมาคลึงให้แบนแล้วนำไปห่อแป้งชั้นในจนมิดแล้วนำไปเรียงใส่ถาด ให้ผ้าขาวหรือ plastic wrap คลุมไว้ พักแป้งอีก 10 นาที
2. นำแป้งที่พักได้ที่แล้วมารีดตามยาวให้ยาวประมาณ 1 ฝ่ามือแล้วม้วนให้เป็นตัวหนอน จากนั้นรีดตามยาวแล้วม้วนอีกรอบ ใช้มีดตัดตัวหนอนแบบแบ่งครึ่ง
3. นำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ ใช้ไฟปานกลางค่อนไปทางอ่อน ทอดจนสีเหลืองทองสวย ตักขึ้นพักบนตะแกรงจนเย็น

น้ำพริกคั่วกาแปะชาล้ง



เครื่องปรุง		
พริกแห้งเม็ดใหญ่	10	เม็ด
ถั่วตัดโขลก	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กระเทียมซอย	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	1/2	ถ้วย
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกพริกกับเกลือจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่กระเทียม กะปิ กุ้งแห้งและถั่วตัด
2. ตั้งกะทะใส่น้ำมันพืชแล้วนำเอาพริกที่โขลกลงไปผัดกับน้ำมันจนหอม ใส่มะขามเปียกแล้วผัดต่อจนแห้ง
4. เสร็จแล้วตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสดหรือผักต้ม

ข้อเสนอแนะ

การผัดควรใช้ไฟอ่อนๆ จะได้น้ำพริกรสไม่ขม สีไม่เข้ม การเลือกพริก ควรเลือกพริกที่มีสีแดงสด ไม่คล้ำ เพราะน้ำพริกที่ได้จะมีสีแดงสวยน่ากิน

เครื่องแกงธำน้ำทิพย์

ส่วนผสม เครื่องแกง

- กะปิ 1 ช้อนชา
- พริกแห้ง 5 เม็ด
- กระเทียม 3 ช้อนโต๊ะ
- หอมเล็ก 2 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- ข่า-ตะไคร้ 1 ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะกรูด 1/2 ช้อนชา
- พริกไทย 1/2 ช้อนชา
- ยี่หระ 1 ช้อนชา
- ลูกผักชี 1 ช้อนโต๊ะ



ต้องมีกลิ่นหอมของ [สมุนไพร](#) และเครื่องเทศชัดเจน ใช้ทำแกงเผ็ด ผัดพริกขิง ห่อหมก ฯลฯ โดยนำวัตถุดิบทั้งหมดเข้าปั่นกับเครื่องบดเฉพาะที่ไว้ทำเครื่องแกง

จักสานกระจูด



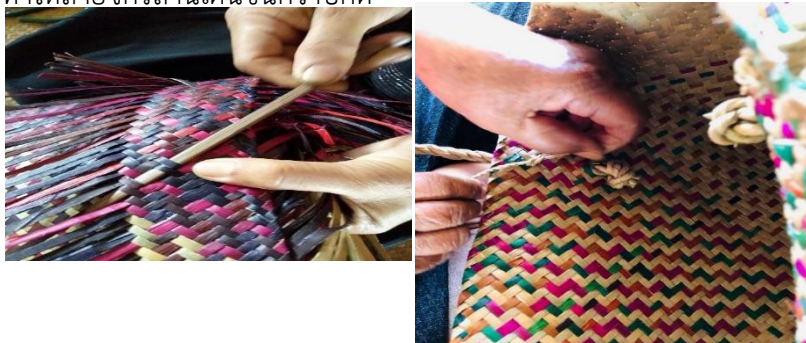
ขั้นตอนการผลิต

การเตรียมกระจูด

เริ่มตั้งแต่คัดเลือกหรือแยกกระจูดตามความยาว จนถึงทำ กระจูดให้แบนพร้อมที่จะจะนำมาสานได้ ซึ่งแต่ละพื้นที่มีขั้นตอนต่างกันไม่มากนัก เช่น การเตรียมกระจูดของชาวทะเลน้อยมีขั้นตอนดังนี้

นำกระจูดมาเข้าที่สำหรับคัดเลือกหรือแยกความสั้นยาวโดยนำกระจูดมาจับที่ละกำป่า หรืออาจจุมากน้อยกว่าเล็กน้อยมาวางในแนวตั้ง แล้วดึงต้นกระจูดที่ยาวออกไปรวมไว้อีกแห่งหนึ่ง เรียกการคัดเลือกกระจูดโดยวิธีนี้ว่า "โชะกระจูด" ใช้มีดตัดส่วนที่ไม่ต้องการออก นำกระจูดที่ได้คัดเลือกแล้วคลุกน้ำโคลนดินสอในรางน้ำที่เตรียมไว้เมื่อได้ที่แล้วนำมาตากแห้งประมาณ 2 - 3 วัน แล้วเก็บเข้าที่เก็บไว้ 4 - 5 วัน เพื่อให้ต้นกระจูดคลายตัว เมื่อจะใช้ก็เอากระจูดไปตากน้ำค้าง 1 คืน เพื่อให้ต้นกระจูดลื่นสะดวกในการทิม จากนั้นนำไปทิมหรือทุบที่ละมัด โดยนำไปไปวางบนแท่งไม้สี่เหลี่ยม ทิมหรือทุบให้แบนด้วยสากตำข้าวห้าวตัด การทิมจะทิมคนเดียวหรือสองคนก็ได้แล้วแต่สะดวกโดยใช้เท้าทั้งสองเหยียบมัดกระจูดไว้เดิหน้า ถอยหลัง ทิมจนกระจูดแบนตามต้องการจากนั้นก็แก้มัดออกปกกาบโคนของลำต้นทิ้งแล้วเก็บเข้าที่ไว้สานต่อไป

ในกรณีที่ต้องการย้อมสี นำกระจูดที่ทิมและตากน้ำค้าง 1 คืน แล้วมาทับด้วยลูกกลิ้งน้ำหนักประมาณ 100 กิโลกรัม จนแบนตามต้องการแล้วนำไปแช่น้ำไว้ ต้มน้ำให้เดือดเอาสีใส่ในน้ำคนให้สีละลายดี แล้วนำกระจูดที่จะย้อมมาพับจุ่มลงไปใต้น้ำสีแช่ไว้ประมาณ 2 - 3 นาที จึงนำขึ้นไปผึ่งแดดประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง แล้วนำไปเก็บไว้ในที่ร่ม ข้อควรระวังในการย้อม คือ ระยะเวลาของการย้อมต้องกำหนดให้เท่าเท่ากันทุกครั้ง มิฉะนั้นจะได้กระจูดที่มีสีไม่เสมอกัน การย้อมสีกระจูดจะทำให้ลายจักรสานเด่นชัดขึ้นกว่าปกติ



การสาน

ใช้สถานที่ภายในบ้านเรือนหรือชานเรือน หรือลานบ้านที่มีพื้นเรียบเป็นสถานที่สาน ถ้าไม่ค่อยเรียบมักจะใช้เสื่อที่สานเสร็จแล้วรองอีกชั้นหนึ่ง วิธีการสาน นำต้นกระจูดที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้วมาสานเป็นลายต่าง ๆ ตาม

ความสามารถและความต้องการของผู้สานโดยปกติจะสานด้วยลายสอง ถ้าสานจะเริ่มต้นจากริม คือตั้งต้นจากปลายตอกด้านใดด้านหนึ่งไปจนสุดปลายตอกอีกด้านหนึ่ง แต่ถ้าเป็นลักษณะ เช่น กระสอบนั่ง จะเริ่มต้นจากกึ่งกลางของตอก ทำนั้งสานที่สะดวก คือ นั่งขัดสมาธิและนั่งชันเข่าข้างเดียว เมื่อสานต้องให้ปลายต้นกับโคนต้นสลับกัน มิฉะนั้นจะทำให้เสียรูปได้ เพราะขนาดต้นกระจุดส่วนโคนต้นจะโตกว่าส่วนปลาย เทคนิควิธีสานจะแตกต่างกันตามรูปแบบและชนิดของผลิตภัณฑ์และถนัดของผู้สานโดยเฉพาะเสื้อ มีผู้ศึกษาพบว่าที่หมู่บ้านทะเลน้อยนี้มีสานเป็นลายต่าง ๆ ไม่น้อยกว่า 20 ลาย เช่น ลายสอง ลายสาม ลายสี่ ลายดอกจันทน์ ลายก้านต่อตอก ลายดาวล้อมเดือน ลายพัด ลายดอกจันทน์แขก ลายดอกพิกุล ลายก้างปลา ลายพม่ารำหวาน ลายขนมปัง ลายดอกไม้ ลายตีนสุนัข ลายยายชิงเมือง ลายไยแมงมุม ลายสี่หน่วยใน ลายลูกแก้ว ลายกระดานหมาก และลายประดิษฐ์อื่น ๆ เช่น ลายตัวหนังสือ ลายที่นิยมสานกันมากที่สุด คือ ลายสอง นอกจากสานเป็นลายเสื้อและยังสานเป็นลักษณะต่าง ๆ หมู่บ้านที่มีการประกอบการกันอย่างกว้างขวาง เช่นที่บ้านทะเลน้อย ผู้สานจะมีตั้งแต่วัยเด็กอายุ 7 ขวบ ถึงคนชราอายุ 60 - 70 ปี ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นผู้หญิง ผู้ชำนาญการจะสานเสื้อได้วันละ 3 - 4 ผืน



การตกแต่ง

งานสานกระจุดเป็นงานที่เกือบจะพูดได้ว่า ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วในคราวเดียว มีการตกแต่งต่อเติมน้อย คือ มีการเก็บริมหรือพับริม อย่างที่ชาวทะเลน้อยเรียกว่า "เม้ม" และการตัดหมวด คือปลายตอกที่เหลือออกเท่านั้น การเก็บริม หรือการพับริมพบว่า มี 2 แบบ คือ แบบพับกลับ คือ การพับปลายตอกเข้าหาสานตามลายสานเดิมประมาณ 3 - 4 นิ้ว แล้วตัดส่วนที่เหลือออก แบบซอริม คือ การพับปลายตอกที่เหลือให้คุ้มกันเองคล้ายกับการถักแล้วตัดส่วนที่เหลือ ออก

แหนมเห็ด

ส่วนผสมแหนมเห็ด

- เห็ดนางฟ้า(ลวกแล้ว) 1 กิโลกรัม
- กระเทียมโขลก 100 กรัม
- เกลือ 25 กรัม
- ข้าวเหนียวสุก 200 กรัม
- พริกชี้หูสด ตามความเหมาะสม

วิธีทำแหนมเห็ด

- เลือกพริกชี้หู เด็กก้านออก ล้างน้ำให้สะอาด และผึ่งให้แห้งสนิท
- เห็ดนางฟ้า ตัดส่วนที่สกปรกทิ้ง ฉีกเห็ดนางฟ้าตามแนวยาว ให้เป็นเส้นกว้างประมาณ 1-1.5

เซนติเมตร

- ลวกเห็ดในน้ำเดือดให้พอสุก ตักขึ้นพักให้เย็น
- บีบน้ำออกจากเห็ดให้แห้งสนิท (ใช้ผ้าขาวบางห่อแล้วบีบน้ำออก)
- คลุกเคล้าเห็ดกับกระเทียมโขลก และข้าวเหนียวสุก
- บรรจุลงถุงพลาสติก ใส่พริกชี้หูสดตามชอบ รัดถุงให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้า
- ทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน จะเกิดรสเปรี้ยว

แหนมเปรี้ยวพร้อมรับประทานหลังวันผลิต 3 วัน อุณหภูมิปกติ และแหนมจะเปรี้ยวเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ตามระยะเวลาและอุณหภูมิ ยิ่งนานวันยิ่งเปรี้ยว และถ้าอากาศร้อนมากก็ยิ่งเปรี้ยวเร็วขึ้น ดังนั้น เมื่อแหนมเปรี้ยวแล้วต้องเก็บใส่ตู้เย็น(ช่องธรรมดา) และควรทานให้หมดภายใน 1 เดือน



ปลานิลแดดเดียว

วิธีการทำปลานิลแดดเดียว

ส่วนผสม

- ปลานิล ประมาณ 100 กิโลกรัม
- เกลือ ประมาณ 1.5 กิโลกรัม
- งาบ่าน ประมาณ 2 กิโลกรัม
- พริกไทย ประมาณ 0.5 กิโลกรัม
- ซีอิ๊วขาว ประมาณ 1 ขวดใหญ่



วิธีการทำ

- นำปลานิลมาแล่ เอาเฉพาะเนื้อปลา แล่เป็นเส้นขนาด กว้าง 1 เซนติเมตร ยาว 4-5 นิ้ว (ปลานิล 100 กิโลกรัม จะได้เนื้อปลาประมาณ 33 กิโลกรัม)
- แยกเนื้อปลาที่แล่เสร็จแล้ว กับ แคลเซียม (ก้างปลา) ใส่ภาชนะไว้
- จากนั้นนำเนื้อปลาที่แล่แล้ว ล้างทำความสะอาดกับน้ำเกลือ จนกว่าจะหมดเมือกมัน
- นำเนื้อปลาขึ้นมาตั้งไว้ให้สะเด็ดน้ำประมาณ 10 นาที แล้วจึงผสมเครื่องปรุงทุกอย่างตามสูตรลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยส่วนผสมเครื่องปรุงสูตรนี้ ใช้ผสมแคลเซียม (ก้างปลา) ด้วยเหมือนกัน
- จากนั้นนำเนื้อปลานิลที่ปรุงรสเสร็จแล้ว ไปผึ่งตากแดดไว้ครึ่งวันเท่านั้น จะได้เนื้อปลานิลแดดเดียวที่มีรสชาติกลมกล่อม กรอบนอก นุ่มใน พร้อมนำไปบริโภค

ข้อแนะนำ

- ปลานิลแดดเดียวถ้าจะกินอร่อยต้องทอดด้วยไฟปานกลาง จะได้ปลานิลที่กรอบนอก นุ่มใน รสชาติอร่อย

ปั้นลีสายน้ำไหล

เมนูปั้นลีสายน้ำไหล ได้ใส่หวานมากหรือน้อยแค่ไหนก็จัดไป หรือจะใส่พริกไทยเพิ่มความเผ็ดก็ได้คะ

ส่วนผสม แป้งปั้นลีสายน้ำไหล

- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 230 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 20 กรัม
- แป้งมัน 30 กรัม
- ไข่ไก่ 25 กรัม หรือ 1/2 ฟอง
- น้ำปูนใส 80 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- กะทิ 80 กรัม
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- เนยหรือเนยขาว 2 ช้อนโต๊ะ



ส่วนผสม ปั้นลีสายน้ำไหล

- น้ำตาลทราย 300 กรัม
- หัวกะทิ 300 กรัม
- ถั่วเขียวนึ่งสุกบดละเอียด 400 กรัม

วิธีทำปั้นลีสายน้ำไหล

1. ทำไส้ โดยใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงไปกวนในกระทะใช้ไฟปานกลางจนแห้งร่วน พักทิ้งไว้จนเย็น ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก
2. ทำแป้ง โดยนำแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้ามาร่อนเข้าด้วยกัน ใส่ไข่ไก่ น้ำปูนใส น้ำตาลทราย หัวกะทิ และน้ำมันพืชลงไป นวดให้เข้ากัน พักแป้งไว้ ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. พอครบเวลาแบ่งแป้งก้อนกลมเล็ก แผ่แป้งให้บาง วางไส้ตรงกลาง บีบริมแป้งให้สนิท ขลิบริมแป้งให้สวยงาม
4. ตั้งกระทะใช้ไฟร้อนปานกลาง ใส่น้ำมันลงไปรอจนน้ำมันร้อน ใส่ปั้นลีสายน้ำไหล ลงไปทอดจนสุกเหลือง นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน จัดเสิร์ฟ

บ๊ะจ่าง

ส่วนผสม บ๊ะจ่าง

- ◆ ใ้ดหอมซอย ◆ กุ้งแห้ง
- ◆ ถั่วลิสงดิบ
- ◆ ข้าวเหนียวดิบ (แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง)
- ◆ น้ำมันพืชสำหรับผัด
- ◆ ซีอิ้วขาว ◆ ซีอิ้วดำ
- ◆ น้ำตาลทราย
- ◆ พริกไทยป่น
- ◆ ใบไผ่ (แช่น้ำทิ้งไว้จนนิ่ม ประมาณ 1-2 วัน)
- ◆ แป๊ะก๊วย
- ◆ ไข่แดงเค็ม
- ◆ กุนเชียง
- ◆ หมูสันในหั่นเป็นเส้น ๆ (หมักด้วยซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทย)



วิธีทำบ๊ะจ่าง

- ◆ ใส่น้ำมันลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟ พอน้ำมันร้อนใส่ใ้ดหอมซอยลงผัดจนหอม
- ◆ ใส่กุ้งแห้ง
- ◆ ใส่ถั่วลิสง
- ◆ ใส่ข้าวเหนียวดิบ
- ◆ ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น
- ◆ คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ (ให้รสเข้มข้นกว่าปกติประมาณ 10-15%)
- ◆ เวลาห่อ ไข่ใบไผ่ 2 ใบซ้อนกัน เพื่อกันแตก
- ◆ พับให้เป็นทรงกรวย
- ◆ ตักข้าวเหนียวผัดลงไป โปะหน้าด้วย แป๊ะก๊วย กุนเชียง และหมูสันในหมัก จากนั้นตักข้าว

เหนียวมาปิดทับหน้าเครื่องอีกที

- ◆ จากนั้นห่อให้เป็นทรงสามเหลี่ยม
- ◆ มัดด้วยเชือกฟางให้แน่น
- ◆ นำไปนึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง หรือจนข้าวข้างในนิ่ม

ข้าวหลามบาซูก้า



ส่วนผสมข้าวหลามบาซูก้า

1.	ข้าวสารเหนียว	1 1/2	ลิตร
2.	น้ำตาลทราย	400	กรัม
3.	กะทิ	3	ถ้วย
5.	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ
6.	ใบเตย	12	ใบ
7.	ไผ่ข้าวหลาม	12	กระบอก
8.	กาบมะพร้าว	12	ชิ้น



วิธีการทำข้าวหลามบาซูก้า

1. ตัดไผ่ข้าวหลามให้ยาวประมาณ 12 นิ้ว ล้างเฉพาะด้านนอกกระบอก ให้สะอาด คว่ำกระบอกลง พักไว้ให้แห้ง
2. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ รวมกันแล้วคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. ล้างข้าวสารให้สะอาดจนกระทั่งน้ำใส นำข้าวใส่ตระกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ใส่ถ้วยตักผสมลงในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน

4. เทน้ำกะทิที่ผสมแล้ว ใส่ลงไปนึ่งในกระบอกข้าวที่ละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว
5. พับใบเตยเป็นรูปสี่เหลี่ยม ปิดกระบอกข้าวหلامบาซูก้า แล้วนำกาบมะพร้าวมาพันเป็นทรงกลมมา ปิดอีกชั้นหนึ่ง ทิ้งไว้ประมาณ 5- 6 ชั่วโมง
6. เผาข้าวหلامกับถ่านไม้ พอกระบอกเหลืองให้หมุนกระบอกข้าวหلامบาซูก้า ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที สังเกตกระบอกมีสีเหลืองทั่ว แสดงว่าข้าวหلامสุก
7. ทิ้งไว้ให้อุ่น ปอกเปลือก และเหลาให้เปลือกข้าวหلامบาซูก้าบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย

ปลาต้มไตต้ง

วิธีทำปลาต้มไตต้ง

วัตถุดิบ

1. เนื้อปลาหรือตัวปลา 10-20 กิโลกรัม
2. กระเทียมสับ 1 กิโลกรัม
3. ข้าวเหนียวนึ่ง 1 กิโลกรัม
4. น้ำซาวข้าว 0.5 ลิตร (อาจไม่ใช้ก็ได้)
5. เกลือ 300 กรัม (ประมาณ 1 กำมือ)
6. น้ำตาล 5-10 ช้อน
7. ผงชูรส 2-3 ช้อน



ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. ขอดเกล็ด และควักไส้ ก่อนล้างทำความสะอาด 1-2 น้ำ
 - ปลาต้มตัว หลังจากขอดเกล็ด ควักไส้ และล้างทำความสะอาด อาจตัดหัวออกหรือไม่ต้องตัดหัวก็ได้
 - ปลาต้มแผ่น ให้แล้เอาเนื้อปลาออกจากกระดูกเป็นแผ่นๆ จากนั้นเลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออก หรือไม่ต้องเลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออกก็ได้
 - ปลาต้มชิ้น/ปลาต้มสับ ให้นำแผ่นปลาที่เลาะออกจากก้างมาสับเป็นชิ้นๆขนาดใหญ่ แต่ขนาดเล็กกว่าปลาต้มแผ่น ซึ่งอาจเลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออกหรือไม่เอาออกก็ได้
 - ปลาต้มฟัก/ปลาต้มบด หมายถึง หลังแล้เนื้อปลา ให้เลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับหรือบด เนื้อปลาให้ละเอียดหรือเป็นชิ้นเล็กๆ
 - ปลาต้มเส้น หมายถึง หลังแล้เนื้อปลาออกเป็นแผ่น ให้เลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับเป็นชิ้น เรียวยาวหรือฉีกเป็นเส้นๆ
2. นำกระเทียมมาปอกเปลือก ตำโขลกหรือบดให้เป็นชิ้นเล็กๆ
3. นำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก

ขั้นตอนการผสมวัตถุดิบ

1. นำเนื้อปลาหรือตัวปลาคลุกผสมกับวัตถุดิบที่เตรียมไว้ในชามขนาดใหญ่ ได้แก่ กระเทียม ข้าวเหนียวนึ่งหรือน้ำซาวข้าว เกลือ และน้ำตาล โดยการคลุกพร้อมกับขยำด้วยมือ นาน 10-20 นาที
2. นำปลาที่คลุกกับส่วนผสมแล้วใส่กระปุก ก่อนปิดฝาให้สนิท หรือ บรรจุใส่ถุงพลาสติก
3. สำหรับปลาต้มสับ นิยมปั่นเป็นก้อน ก่อนนำมาห่อด้วยใบตอง หรือ ใส่ถุงพลาสติก ก่อนใช้ท่อนไม้กลมรีดให้เป็นแผ่น แล้วรัดด้วยหนังยาง

4. นำภาชนะหมักปลาต้มตั้งทิ้งไว้ในร่ม นาน 3-4 วัน ก็พร้อมรับประทาน ทั้งนี้ หากเป็นฤดูร้อนจะเป็นปลาต้มได้เร็ว ประมาณ 2-3 วัน แต่หากเป็นฤดูหนาวอาจนานถึง 5-7 วัน

ทั้งนี้ การรับประทานปลาต้ม แนะนำให้ปรุงสุกก่อน เช่น การปิ้งย่างโดยตรงหรือห่อใบตองปิ้ง หรือนำมาทอดก็อร่อยไม่แพ้กัน แต่บางท้องถิ่นนิยมรับประทานดิบ โดยเฉพาะชาวอีสาน ซึ่งเสี่ยงต่อการติดโรคพยาธิใบไม้ในตับหรือพยาธิอื่นๆ

ปลาจีนนิ่ง

ส่วนผสมและสัดส่วน

1. ปลาจีน
2. จิงชอย
3. ต้นหอมหั่น
4. พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบๆ
5. ผักกาดขาว
6. ขึ้นฉ่าย
7. บัวตองพร้อมน้ำ 2 ลูก
8. น้ำซุ๊ป
9. เหล้าจีน
10. ซอสปรุงรส
11. ซีอิ๊วขาว
12. น้ำตาล
13. น้ำมันหอย
14. น้ำมันงา



วิธีการปรุง

1. ปลาจีน ขอดเกล็ดล้างทำความสะอาด เอาไส้ปลาออกด้วย บัวตองๆ เอาเม็ดบัวออกด้วย เติมน้ำตาลลงไป คนให้เข้ากัน
2. เตรียมจานที่สามารถ โดนความร้อนได้ เพราะต้องใส่ลงไปนึ่ง วางตัวปลาลงไปในจาน รองด้วยผักกาดขาว
3. โรยด้วยต้นหอม ขึ้นฉ่าย พริกชี้ฟ้า ราดด้วยน้ำบัวตอง ใส่ลงในซึ้ง (ลึงถึง) ใช้ไฟแรงรอให้น้ำเดือด ใส่จานปลาลงไปนึ่งประมาณ 20 -25 นาที

ไก่สับกว้างใส

ส่วนผสมไก่สับกว้างใส

1. ไก่ (ตามความต้องการ) 1 ตัว
2. กระเทียมสับ 1 หัว
3. น้ำมัน (สำหรับเจียวกระเทียม) 1 ถ้วยเล็ก
4. ซีอิ้วขาว 1 ถ้วยเล็ก
5. ผักชี (สำหรับตกแต่ง) 1 ต้น
6. น้ำเปล่า (สำหรับต้มไก่) 1 หม้อ

ขั้นตอน

1. นำน้ำที่เตรียมไว้ใส่หม้อจากนั้นนำไก่ใส่ลงในหม้อจากนั้นเปิดไฟกลางต้มประมาณ 30-45 นาที (ตามขนาดไก่ที่เตรียมไว้)
2. ระหว่างรอไก่ ตั้งกระทะให้ร้อนจากนั้นเทน้ำมันที่เตรียมไว้ลงไปในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนก็ใส่กระเทียมสับที่เตรียมไว้เจียวจนกระเทียมเหลืองสวยแล้วตักพักไว้
3. เมื่อไก่ต้มเสร็จแล้วนำขึ้นจากหม้อแล้วนำมาสับใส่จานให้สวยงามจากนั้นราดกระเทียมกับซีอิ้วขาวที่เตรียมไว้และตกแต่งด้วยผักชีให้สวยงามพร้อมรับประทาน



ส้มแขกสามรสไตตั้ง

รสชาติอร่อย กลมกล่อม 3 รส (หวานนำ เปรี้ยว เค็ม) ไม่มีสารเคมีใช้เนื้อผลส้มแขก 100 % ใช้ไฟปานกลาง กวนส่วนผสมส้มแขกกวน 3 รส มีความเหนียวนุ่ม ยังคงกลิ่นของส้มแขก

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

วัตถุดิบ

- ผลส้มแขกแห้งบดละเอียด
- น้ำตาลทราย
- เกลือ
- พริกป่น

อุปกรณ์

- กะละมัง
- ตะกร้าพลาสติก
- ถาด
- เครื่องบดเนื้อผลส้มแขก
- เครื่องกวนเนื้อผลส้มแขกไฟฟ้า/แก๊ส
- เครื่องชั่ง (เครื่องบรรจุหีบห่อ)
- ถุง
- คีบคีบน้ำแข็ง
- กระดาษแก้วห่อส้มแขกกวน
- กล่องบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนการผลิต

นำผลส้มแขกดิบ(สด)ล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ในตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ นำไปตากแดดประมาณ 4- 5 วัน หรือจนแห้งได้ที่ใส่ถุงเก็บไว้ จากนั้นนำออกมาดำเนินการในขั้นต่อไป ประมาณวันละ 10 กิโลกรัม โดยนำมาล้างให้สะอาดอีกครั้ง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ เอาเข้าเครื่องบด บดจนละเอียด(ส่วนผสมประกอบด้วยเนื้อส้มแขกบดละเอียดน้ำตาลทราย เกลือ พริกป่น ในอัตราส่วน 70 % / 20 % / 5 % / 5 %) กวนจนได้ตามความต้องการ(ใช้ไฟปานกลาง) เหนียว แห้งไม่ติดมือ นำมาปั้นตามรูปทรงที่ต้องการ ก่อนห่อกระดาษแก้ว นำมาคลุกน้ำตาลทรายอีกครั้ง เมื่อห่อกระดาษแก้วเรียบร้อยแล้วชั่งให้ได้ 100 กรัม บรรจุถุง (มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ 100 กรัม/ถุง)



เทคนิค/เคล็ดลับการผลิต

คัดผลสัมฤทธิ์ที่แก่จัดมีความเปรี้ยวพอดี ไม่เปรี้ยวจัดจนเกินไป

ของที่ระลึกธารน้ำทิพย์



วิธีสกรีนกระเป๋าผ้า ใช้เอง วิธีและขั้นตอนการทำ

ควรใช้สีเฉพาะสำหรับงานผ้าเท่านั้น เพื่อความคงทน ไม่หลุด ร่อน เมื่อเวลาซักล้าง

ขั้นตอนการ "สกรีนถุงผ้า สกรีนกระเป๋าผ้า" ลวดโลกร้อน ทำเอง ใช้เอง

1. จัดหา **ถุงผ้า** หรือ**กระเป๋าผ้า** ที่ต้องการ ควรดูเนื้อผ้า ที่เป็นผ้าฝ้าย ไยธรรมชาติ เพื่อการยึดเกาะของสีที่ดี ควรเลือกผ้าที่มี ลายไม่ขรุขระ หรือลายผ้ามาก จะเขียนยาก

2. เมื่อได้ **ถุงผ้า,กระเป๋าผ้า** แล้ว ควร หาแผ่นไม้ ที่สามารถ สอดเข้าไปด้านในได้ และอาจใช้ สเปร์กาวแบบติดชั่วคราว พ่นลงแผ่นไม้ และสวม **ถุงผ้า,กระเป๋าผ้า** และ ใช้มือรีดติด ให้เรียบที่สุด ควรหาโต๊ะ ที่เหมาะสม สำหรับการ **สกรีนถุงผ้า,สกรีนกระเป๋าผ้า**เพื่อความถนัด

3. เตรียม จานสี,ดินสอ,ยางลบ, กระจกป้องกัน, พู่กัน,เศษผ้าเล็กๆ ควรมีขนาด เล็ก กลาง ใหญ่ ตามความเหมาะสม ของ รูปภาพ

4. ควรใช้ ดินสอไม้ เบอร์ต่ำสุดเช่น ดินสอเบอร์ BหรือH เพื่อความสะอาด ร่างรูป เบาๆ ลง **ถุงผ้า,กระเป๋าผ้า** สามารถใช้ยางลบได้แต่ควรลบเบาๆเพื่อไม่ให้ผ้าเป็นขุย

5. ผสมสีที่ต้องการ เตรียมใส่ จานสี ให้ครบสีที่ต้องการ สกรีนลง **ถุงผ้า,กระเป๋าผ้า**

สีเข้ม หรือหากต้องต้องการทาสีขาวควรเว้นช่องว่างไว้ ส่วนสีดำหรืองานตัดเส้นควรทำเป็นขั้นตอนสุดท้าย ควรจัดหาอุปกรณ์ให้พร้อมก่อน เริ่มดำเนินการ เราก็จะได้ **ถุงผ้าสกรีน,กระเป๋าผ้าสกรีน**, ในแบบของเราสั่งผลิตถุงผ้าและกระเป๋า



บทที่ 4

สรุปผล อภิปรายผล ปัญหา และข้อเสนอแนะ

จำนวน 14 ผลิตภัณฑ์ที่ได้ทำการพัฒนาให้กับชุมชนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ได้แก่ กลุ่มกะหรี่ปั๊ป 54 A กลุ่มน้ำพริกควักกาแป๊ะชาลิ่ง กลุ่มเครื่องแกงธารน้ำทิพย์ กลุ่มจักสานกระจูด กลุ่มแหนมเห็ด กลุ่มปลานิลแดดเดียว กลุ่มปั่นสับสายน้ำไหล กลุ่มบ๊ะจ่าง กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า กลุ่มปลาสามไตตัง กลุ่มปลาจีนนิ่ง กลุ่มไก่สับกวาง กลุ่มไส้ส้มแขกสามรสไตตัง และกลุ่มของที่ระลึกธารน้ำทิพย์ ชุมชนได้รับการอบรมและฝึกฝนด้วยกับเวลาที่เหมาะสม ซึ่งบางผลิตภัณฑ์สามารถดำเนินการไปได้ด้วยดีทั้งด้านการผลิตและการจัดจำหน่าย แต่บางผลิตภัณฑ์ชุมชนไม่สามารถที่จะดำเนินการได้เนื่องจากปัญหาในด้านต่าง ๆ ซึ่งคณะดำเนินงาน พอสรุปย่อเป็นรายการดังต่อไปนี้

1. ผลิตภัณฑ์ที่มีการดำเนินการต่อหลังจากได้รับการอบรมและพัฒนาผลิตภัณฑ์มีทั้งหมด 11 ชนิด ได้แก่ กลุ่มกะหรี่ปั๊ป 54 A กลุ่มน้ำพริกควักกาแป๊ะชาลิ่ง กลุ่มเครื่องแกงธารน้ำทิพย์ กลุ่มปั่นสับสายน้ำไหล กลุ่มบ๊ะจ่าง กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า กลุ่มปลาสามไตตัง กลุ่มปลาจีนนิ่ง กลุ่มไก่สับกวาง กลุ่มไส้ส้มแขกสามรสไตตัง และกลุ่มของที่ระลึกธารน้ำทิพย์

2. ไม่ได้ดำเนินการต่อหลังจากได้รับการอบรมและพัฒนาผลิตภัณฑ์มี 2 ชนิด ได้แก่ กลุ่มแหนมเห็ด และกลุ่มปลานิลแดดเดียว ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 แหนมเห็ด สาเหตุไม่ดำเนินการต่อเนื่องจาก รสชาติไม่เป็นที่ถูกปากของคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยว อายุการเก็บรักษาสั้น และมีเห็ดเฉพาะฤดูกาลจึงทำให้ไม่ได้รับความสนใจจากกลุ่มนี้มากเท่าไร และส่งผลให้เกิดการไม่ทำต่อหลังจากการพัฒนา แต่กลุ่มนี้เสนอแนะว่าถ้านำมาทำในรูปแบบอื่น จะมีความน่าสนใจมากกว่า เช่น แหนมทอดกรอบ น้ำพริกแหนม ข้าวเกรียบแหนม และทำเป็นส่วนผสมในกับข้าว

2.2 ปลานิลแดดเดียว สาเหตุไม่ดำเนินการต่อเนื่องจาก การทำปลาแดดเดียวนั้นมีผลทำให้เกิดต้นทุนสูงมาก ปลานิลของชุมชนเบตงนั้นมีราคาแพงมากเพราะเป็นปลาเฉพาะถิ่น และนำมาทำปลาแดดเดียวจะทำให้ในส่วนของ ก้างและหัวไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์หรือขายได้จึงส่งผลให้ต้นทุนการทำปลาแดดเดียวสูงกว่าปกติหลายเท่า และเมื่อนำเนื้อปลามาหั่นให้บางเพื่อนำไปสู่การตากแดดเดียว ก็จะทำให้เนื้อปลาได้ปริมาณน้อยกว่าเดิม ถึงแม้ว่ารูปลักษณะบรรจุภัณฑ์จะดูดีมีราคา แต่ไม่สามารถที่จะขายได้ตามปริมาณที่ตั้งไว้เพื่อให้ได้กำไร จึงส่งผลให้กลุ่มที่ทำปลาแดดเดียว ไม่มีความสนใจที่จะทำต่อหลังจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์

3. ต้องการดำเนินการต่อแต่มีเงื่อนไข ได้แก่ กลุ่มจักสานกระจูด กลุ่มนี้แจ้งว่าจะดำเนินการต่อ แต่รัฐบาลต้องเข้ามาช่วยเหลือในด้านงบประมาณและอุปกรณ์การผลิต เพราะกลุ่มนี้อุปกรณ์การผลิตและวัตถุดิบค่อนข้างมีราคาสูง

จากการให้บริการวิชาการแก่ชุมชนตลอดโครงการ สามารถสรุปปัญหาและอุปสรรคได้ดังต่อไปนี้

1. ขาดสถานที่ส่วนกลางของกลุ่มในการปฏิบัติงาน ต่างคนต่างทำงานไปทำที่บ้านของตนเอง
2. ขาดโรงเรือนและเครื่องจักรในการประกอบการ
3. ขาดสถานที่แสดงผลิตภัณฑ์ในชุมชน
4. ขาดบุคลากรที่มีความชำนาญทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อนำความรู้มาช่วยเหลือทางด้านการยืดอายุของผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหาร

ตัวชี้วัดความสำเร็จด้านผลผลิต

1. ผู้เข้ารับการอบรมกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 70 คน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมอบรมจำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 97
2. ผลิตภัณฑ์ที่นำมาพัฒนา จำนวน 14 ผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 14 ผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 100
3. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมอบรมได้ดำเนินการต่อยอดหลังจากเข้ารับการอบรมเป็นธุรกิจของกลุ่มจำนวน 14 กลุ่ม ผลการต่อยอดหลังการอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 11 กลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 79

ตัวชี้วัดความสำเร็จด้านผลลัพธ์

ผู้เข้ารับการอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้รับการอบรมและฝึกสอนจากวิทยากรมืออาชีพ โดยการฝึกทดลองปฏิบัติจริง ส่งผลให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความชำนาญในการดำเนินงานในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ตนเองเข้ารับการอบรม ส่งผลให้ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในพื้นที่เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา รวมทั้งสิ้น 14 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กะหรี่ปั๊ป 54 A น้ำพริกคั่วกวางแปะชาล้ง เครื่องแกงธารน้ำทิพย์ จักสานกระจูด แหนมเห็ด ปลานิลแดดเดียว บั๊นลีสายน้ำไหล บีะจ่าง ข้าวหลามบาซูก้า ปลาสามไตต้ง ปลาจิ้นนึ่ง ไก่สับกวาง ไส้ส้มแขกสามรสไตต้ง และของที่ระลึกธารน้ำทิพย์

ผลลัพธ์เชิงปริมาณ

1. ส่งผลให้รายได้ต่อหัวของประชากรเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งเห็นได้ชัดจาก รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปีในปี 2561 มีรายได้รวมเท่ากับ 53,469.69 บาท เพิ่มขึ้นเป็น 55,052.25 บาท ในปี 2562 และมีความคาดหวังที่รายได้จะเพิ่มขึ้นทุกปี รายงานจากข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับตำบล เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา
2. มีปริมาณนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม

ผลลัพธ์เชิงคุณภาพ

1. คนในพื้นที่ชุมชนเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์มีประเภทงานเพิ่มมากขึ้น
2. มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนอกพื้นที่มากขึ้น มีการพัฒนาศักยภาพฝีมือแรงงานเป็นสากลมากยิ่งขึ้น
3. มีการพัฒนาศักยภาพฝีมือแรงงานเป็นสากลมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะ

1. แต่ละกลุ่มชุมชนหรือหมู่บ้านควรมีโรงเรียนส่วนกลางของแต่ละกลุ่มเพื่อการบริหารงานและกระจายงานรวมถึงการสอนงานได้อย่างเท่าเทียมกัน
2. แต่ละคนชุมชนหรือหมู่บ้านควรมีโรงเรียนและเครื่องจักรอยู่ในส่วนกลางของแต่ละกลุ่มเพื่อความสะดวกต่อการดำเนินงานและเพียงพอต่อการใช้งานไปในกลุ่ม
3. เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ควรมีสถานที่แสดงสินค้าของแต่ละหมู่บ้านเพื่อเป็นจุดแสดงสินค้าและเป็นของที่ระลึกของชุมชนอย่างน้อย 1 แห่งภายในเทศบาล
4. เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ควรมีนักวิชาการที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารโดยเฉพาะด้านการหมักอาหาร และยืดอายุอาหาร อย่างน้อยเทศบาลละ 1 คน

รายงานโครงการบริการวิชาการ หมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจชายแดนใต้ กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน เป็นการรายงานข้อมูล 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1. ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มชุมชน ปรากฏผลดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มชุมชน

รายการ	จำนวน	จำนวน	ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมอบรม	70.00	68.00	97.00
ผลิตภัณฑ์	14.00	14.00	100.00
ต่อยอดหลังจากเข้ารับการอบรม	14.00	11.00	79.00

จากตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มชุมชน พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 70 คน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมอบรมจำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 97 ผลิตภัณฑ์ที่นำมาพัฒนาจำนวน 14 ผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 14 ผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 100 และได้ดำเนินการต่อยอดหลังจากเข้ารับการอบรมเป็นธุรกิจของกลุ่มจำนวน 14 กลุ่ม ผลการต่อยอดหลังการอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 11 กลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 79

ส่วนที่ 2. ผลการศึกษาต่อโครงการ โครงการ หมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจชายแดนใต้ กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน โดยมีระดับความพึงพอใจเป็นเชิงปริมาณ การแปลความหมาย ค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม ใช้เกณฑ์ดังนี้

4.51 – 5.00	หมายความว่า	ความพึงพอใจมากที่สุด
3.51 – 4.50	หมายความว่า	ความพึงพอใจมาก
2.51 – 3.50	หมายความว่า	ความพึงพอใจปานกลาง
1.51 – 2.50	หมายความว่า	ความพึงพอใจน้อย
1.00 – 1.50	หมายความว่า	ความพึงพอใจน้อยที่สุด

ปรากฏผลดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจต่อโครงการ หมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจชายแดนใต้ กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชน

ความพึงพอใจต่อโครงการ	ระดับความพึงพอใจ		
	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	4.36	0.67	มาก
ด้านวิทยากร	4.37	0.49	มาก
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.53	0.51	มากที่สุด
ด้านการให้บริการเจ้าหน้าที่	4.37	0.49	มาก
ด้านการให้ความรู้ความเข้าใจ	4.33	0.55	มาก
ด้านการนำความรู้ไปใช้	4.20	0.46	มาก
ด้านการตอบสนองความต้องการของสังคม	4.20	0.46	มาก
ภาพรวม	4.34	0.52	มาก

จากตารางที่ 2 แสดงว่า ความพึงพอใจต่อโครงการ หมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจชายแดนใต้ กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมรายได้ให้กับชุมชนโดยภาพรวมระดับความสำคัญ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.34 คิดเป็นร้อยละ 86.74 ซึ่งจำแนกในเรื่องต่าง ๆ ได้แก่ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก มีค่าเฉลี่ย 4.53 ด้านการให้บริการเจ้าหน้าที่ มีค่าเฉลี่ย 4.37 ด้านวิทยากร มีค่าเฉลี่ย 4.37 ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ มีค่าเฉลี่ย 4.36 ด้านการให้ความรู้ความเข้าใจ มีค่าเฉลี่ย 4.33 ด้านการนำความรู้ไปใช้ มีค่าเฉลี่ย 4.20 และด้านการตอบสนองความต้องการของสังคม มีค่าเฉลี่ย 4.20 ตามลำดับ