

หลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย" ไม่ใช่เพียงแค่การถนอมอาหารตามภูมิปัญญาชาวบ้านเพียงอย่างเดียว แต่เป็นรูปธรรมของการพัฒนาทักษะชีวิตและอาชีพที่สอดคล้องกับนโยบายของ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ในการสร้างโอกาสทางการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยมีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจและสะท้อนถึงวิวัฒนาการจากการพึ่งพาตนเองสู่ความเป็นมืออาชีพ ในอดีต การทำไข่เค็มเป็นวิธีการถนอมอาหารขั้นพื้นฐานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาไข่เป็ดที่มีอยู่มากในครัวเรือน แต่ด้วยความต้องการสร้างความแตกต่างและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ตามหลักการ "การเรียนรู้ตลอดชีวิต" กลุ่มชุมชนและสถานศึกษาในสังกัด สกร. จึงได้นำนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ โดยการนำสถาบันครอบครัวและชุมชนมาเป็นฐานการเรียนรู้ ด้วยการผสมผสาน "ใบเตย" ซึ่งเป็นสมุนไพรใกล้ตัวที่มีกลิ่นหอมและมีสรรพคุณทางยา เข้ากับกระบวนการพอกไข่เค็มแบบดั้งเดิม กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้มีมติให้การส่งเสริมการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยนั้นสอดคล้องกับนโยบายของ สกร. ในหลายมิติ ได้แก่ **การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (Work-based Learning):** เปลี่ยนการถนอมอาหารให้เป็นหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ผู้เรียนไม่เพียงแต่รู้วิธีการทำ แต่ยังเรียนรู้ไปถึงต้นทุน การบรรจุภัณฑ์ และการตลาด **การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชน** จากเดิมที่เป็นไข่เค็มสีขาวนวลธรรมดา เมื่อใช้ใบเตยโคลกละเอียดผสมกับดินสอพองและเกลือ จะทำให้ไข่มีกลิ่นหอมละมุนและมีสีส้มที่น่ารับประทานมากขึ้น เป็นการสอนให้ผู้เรียนรู้จักการ "คิดเชิงสร้างสรรค์" เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของตลาดสมัยใหม่ **เศรษฐกิจพอเพียงสู่ความเป็นสากล** การทำไข่เค็มใบเตยเป็นตัวอย่างของการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดการพึ่งพาสารเคมี และสร้างรายได้เสริมที่กลายเป็นรายได้หลักให้กับหลายครอบครัว

ปัจจุบัน "ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย" ได้ยกระดับจากสินค้าในครัวเรือนสู่การเป็นสินค้ามาตรฐาน OTOP และผลิตภัณฑ์เด่นของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ในหลายพื้นที่ กระบวนการผลิตถูกถ่ายทอดผ่านศูนย์ดิจิทัลชุมชน เพื่อขยายช่องทางออนไลน์ สอดคล้องกับนโยบายที่มุ่งเน้นการให้ประชาชน "เรียนได้ทุกที่ ทุกเวลา" และมีทักษะดิจิทัลเพื่อการประกอบอาชีพ ประวัติของไข่เค็มสมุนไพรใบเตยจึงเปรียบเสมือนจดหมายเหตุการเรียนรู้ของไทย ที่เริ่มต้นจากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ แล้วถูกขัดเกลาด้วยกระบวนการจัดการเรียนรู้ของ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จนกลายเป็นเครื่องมือในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็งอย่างเป็นรูปธรรม

นอกจากนี้ การจัดหลักสูตรดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจริง ฝึกทักษะแปรรูปอาหารและการถนอมอาหารให้อยู่ยาวนานขึ้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนไทยในสมัยอดีตและสืบต่อมาปัจจุบัน รู้จักการบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๕. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	<p>๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของตลาด - การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง - กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสถานประกอบการสื่อของจริงสื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณได้ ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุดิบ ๒.๓ บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณได้	๒.๑ ความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณ ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำขนมถ้วยโบราณ ๒.๔ ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำขนมถ้วยและฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	<p>๔.๑ เขียนโครงการแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการ
จ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill
เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน
และการต่อยอด ผลลัพธ์ที่ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย
สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณมีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำ การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณได้อย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมไข่เค็ม การเตรียมใบเตย การหมักการดองและการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการดองไข่หรือหมักไข่ และคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพและช่วยสืบสานภูมิปัญญาไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนา
ต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์
และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมถ้วยโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ
วันที่ ๒๖-๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณความเป็นมา คุณค่า และการเลือก วัตถุดิบในการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ
(วิทยากร นางสาวชญาภา ม่วงยิ้ม)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ
(วิทยากร นางสาวชญาภา ม่วงยิ้ม)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ

การเตรียมไข่: ล้างไข่เปิดให้สะอาดด้วยน้ำอุณหภูมิปกติ เช็ดให้แห้งสนิท (ห้ามใช้ไข่เป็ยกเพราะจะทำให้ไข่เน่าเสียได้ง่าย) การปรุงส่วนผสมสมุนไพร นำดินสอพองและเกลือมาผสมกันในกะละมัง ใส่ใบเตยที่ปั่นละเอียด (รวมน้ำคั้นเข้มข้น) ลงไปผสมค่อยๆ เติมน้ำทีละน้อย แล้วคนให้เข้ากันจนมีลักษณะเป็น "โคลนเหนียว" พอที่จะพอกติดเปลือกไข่ได้ การพอกไข่: นำไข่เปิดลงไปชุบในส่วนผสมดินสอพองใบเตย ให้พอกหนาประมาณ ๐.๕ เซนติเมตรจนทั่วทั้งฟอง การคลุกซี้เถ้า: นำไข่ที่พอกแล้วมาคลุกกับซี้เถ้ากลับ เพื่อป้องกันไม่ให้ดินสอพองติดมือหรือติดกันเองระหว่างรอครบกำหนด การเก็บรักษา: เรียงไข่ลงในภาชนะ ปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ในที่ร่มและแห้ง เขียนวันที่ข้างกล่องเพื่อระบุระยะเวลาที่ต้องการใช้งาน

(วิทยากร นางสาวชญาภา ม่วงยิ้ม)

๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการเก็บรักษาให้ไม่เน่าเสีย
(วิทยากร นางสาวชญาภา ม่วงยิ้ม)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม