



เรื่อง ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนทองแก้ว





รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี จัดตั้งกลุ่มขึ้นเมื่อ วันที่ 23 ธันวาคม 2543 ซึ่งมีจำนวนสมาชิก 30 คน โดยการรวมตัวกันเองของชาวบ้านในหมู่บ้านเกาะน้ำโจนเนื่องจากชาวบ้านส่วนใหญ่ในชุมชนประกอบอาชีพทำนาทำไร่ และมีเวลาว่างหลังจากการทำไร่ทำนาเลยรวมตัวกันเพื่อปรึกษาหารือเพื่อประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว โดยการนำของ นางสาวรุ่งนภา ไหววจิตร จึงได้ขอการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดกำแพงเพชรเพื่อส่งเจ้าหน้าที่มาอบรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เนื่องจากวัตถุดิบในท้องถิ่นมีจำนวนมาก เช่น กล้วย ส้มโอ เป็นต้น จึงได้นำมาแปรรูปเป็น กล้วยกวนและส้มโอกวนและพัฒนาเป็นสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกำแพงเพชรอีกอย่างหนึ่ง

เอกลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

รสชาติอร่อยถูกสุขลักษณะมีคุณค่าทางโภชนาการและไม่ใช้วัตถุกันเสีย ในด้านของบรรจุภัณฑ์มีทั้งแบบที่ห่อด้วยกระดาษแก้วสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ง่ายสะดวก และแบบที่ใช้ใบตองห่อแบบข้าวต้มมัดและมัดรวมเป็นช่อสวยงามและเป็นบรรจุภัณฑ์ที่รักษาสีแวดล้อม

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. กล้วยน้ำว่าสุก
2. กะทิ
3. น้ำตาลปีบ
4. น้ำตาลทราย
5. แป๊ะแซ
6. เกลือ
7. นมข้นหวาน

ขั้นตอนการผลิต

1. นำกล้วยน้ำว่าที่สุกแล้วไปปดให้ละเอียด
2. นำกล้วยที่ปดละเอียดแล้วไปกวนกับกะทิจนสุก
3. เมื่อกวนกล้วยจนสุกแล้วจึงใส่ น้ำตาลปีบ , น้ำตาลทราย, แป๊ะแซและเกลือแล้วกวนต่อไปเรื่อยจนเหนียว



และกะทิแตกมัน (จะสังเกตได้จากกระทะจะเลื่อมกล้วยเริ่มจะไม่ติดกระทะ)

4. เมื่อกวนจนเหนียวแล้วและกะทิแตกมันแล้วจึงใส่ขนมชั้นหวานเป็นลำดับสุดท้ายและกวนต่อไปเรื่อยๆโดยใช้ไฟอ่อนๆ โดยกวนต่อไปประมาณ 8 ชั่วโมงจึงใช้ได้
5. เมื่อครบแล้วจึงตักออกพักไว้ให้เย็นแล้วจึงนำไปใส่แบบรีดให้เป็นแผ่น
6. ตัดเป็นชิ้นเล็กตามขนาดที่ต้องการแล้วนำไปห่อด้วยกระดาษแก้วหรือใบตองแห้งแล้วจึงบรรจุใส่ถุงหรือกล่อง

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

เคล็ดลับต้องใช้กล้วยน้ำหว้าที่แก่จัดมาป่มให้สุกจนงอมและกล้วยน้ำหว้ายังไม่สามารถนำมาทำได้เพราะเมล็ดจะเยอะและจะมีรสชาติออกเปรี้ยวเมื่อนำมากวนจะไม่อร่อย

คำสำคัญ : กล้วยกวน กล้วยกวนตองแก้ว

ที่มา : <http://souvenirbuu.wordpress.com/ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย/ภูมิปัญญาภาคเหนือ/อาหาร/กล้วยกวนตองแก้ว>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1939&code_db=620001&code_type=01