

เรื่อง มะพร้าวเสวย



รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา



บ้านทรายทอง ตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2526 พื้นที่เดิมเป็นป่าดิบเบญจพรรณ มีไม้ที่มีค่าหลายชนิด ที่มีมาก คือไม้ยาง ซึ่งมีลำต้นใหญ่แต่ไม่สูง ชาวบ้านเข้าไปหาของป่าในสมัยนั้น เรียกว่าดงยางเดี่ยว พื้นที่ส่วนใหญ่ของหมู่บ้าน เป็นดินทราย มองเห็นเป็นสีเหลืองทอง ชาวบ้านเลยตั้งชื่อหมู่บ้านว่า

มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

1. ผ่านการรับรองจนได้รับเครื่องหมาย ออย.
2. ได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มผช. จากสำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัด
3. ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสองดาว เมื่อปีพุทธศักราช 2547
4. ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว เมื่อปีพุทธศักราช 2549
5. ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับห้าดาว เมื่อปีพุทธศักราช 2553
6. หนังสือสำคัญการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจ
7. ใบอนุญาตการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานระบบการผลิตสินค้าเกษตรชุมชนแปรรูป

ความสัมพันธ์กับชุมชน

ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวย สดจากการรวมกลุ่มของคนในหมู่บ้านซึ่งเป็นการแปรรูปวัตถุดิบให้มีราคาและคุณค่า ทำให้คนในชุมชนมีรายได้เสริม

ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยสามารถเก็บไว้ได้นานอีกทั้งกลุ่มมะพร้าวเสวยยังเป็นแหล่งเรียนรู้ของบุคคล กลุ่ม /องค์กรต่าง ๆ ที่สนใจ รวมทั้งยังสอนวิธีการทำให้นักเรียนที่อยู่ในชุมชนเพื่อจะได้สืบทอดภูมิปัญญาทางด้านนี้ต่อไป

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

มะพร้าว

นมข้นหวาน

น้ำตาลปีบ

โอวัลติน

แปะแซ

นมสด

เกลือ

พลาสติกห่อ ถุงพลาสติก

กระดาษแก้ว

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

1. มะพร้าวที่จะนำมาทำต้องไม่แก่และอ่อนเกินไป
2. เพิ่มรสชาติให้อร่อยโดยการใส่นมสด
3. ควบคุมความร้อนของไฟระดับปานกลาง
4. ขั้นตอนที่ ๔ ต้องใช้ความชำนาญเป็นพิเศษ

ภาพโดย : <http://www.otoptoday.com/wisdom/8033>

คำสำคัญ : ขนม มะพร้าวเสวย

ที่มา : <http://www.otoptoday.com/wisdom/8033>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-25

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=571&code_db=610008&code_type=01