

เรื่อง ก๋วยเตี๋ยวน้ำผึ่ง



รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

การทำก๋วยเตี๋ยวน้ำผึ่งบ้านทรัพย์ท่าเสา แนวความคิดครั้งแรก ในตำบลอ่างทองมีตู้อบ อยู่ 3 ตู้ ซึ่งได้รับงบประมาณกระตุ้นเศรษฐกิจตำบลละ ๑ ล้านบาท ซึ่งกลุ่มแม่บ้านได้มาแล้วไม่ได้ใช้ประโยชน์จาก พอดีได้ไปดูงานที่บ้านคลองกระล่อน อำเภอบางกระทุ่ม ซึ่งทำก๋วยเตี๋ยว โดยใช้วิธีตากแดด เกิดความคิดว่าทำไมบ้านเรา ตำบลไม่ทำขายบ้าง ซึ่งมีทั้งวัตถุดิบ และมีตลาดรองรับ คือ ตลาดมอกกล้วยไข่

หลังจากการดูงานที่อำเภอบางกระทุ่ม ก็มารวมกลุ่มทำก๋วยเตี๋ยวน้ำผึ่งซึ่งมีสมาชิกครั้งแรก ๑๕ คน โดยใช้ก๋วยเตี๋ยวในตู้อบใช้เวลาประมาณ ๓ วันจึงจะใช้ได้ แต่การรวมกลุ่มมีปัญหา สมาชิกไม่ค่อยมีเวลาร่วมมาทำกัน และ

เวลากลางคืนไม่มีคนทำจะมาช่วยดูกล้วยอบซึ่งปล่อยให้แห้งเป็นหน้าที่ของประธาน

ต่อมาหันมาใช้วิธีผลิตโดยใช้จ้างแรงงานใครมาทำงานก็จะได้ค่าตอบแทนโดยวิธีการบริหารจัดการให้ค่าแรงวันละ ๒๐๐ บาทต่อคน และได้ทำการผลิต และจำหน่ายที่ตลาดมอกล้วยไข่ จนกล้วยอบน้ำผึ้งบ้านทรัพย์ท่าเสาติดตลาด ต้องซื้อตู้อบเพิ่มอีก ๑ ตู้ โดยกู้เงินจากกลุ่มสัจจะออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านทรัพย์ท่าเสา เพิ่มกำลังผลิตจนมีการขยายตลาดไปยังร้านขายของฝาก ตามปั้มน้ำมัน ต่าง ๆ

ซึ่งกล้วยอบบ้านทรัพย์ท่าเสา มีเอกลักษณ์ที่รสชาติหวานหอมไม่เหมือนกับกล้วยตากทั่วไป และอบจากตู้อบจะทำให้สีส้มสวยและมีรสชาติอร่อยสะอาด

อัตลักษณ์(เอกลักษณ์)/จุดเด่นของผลิตภัณฑ์



ความสัมพันธ์กับชุมชน



ฝีมือ แรงงาน คือคนในชุมชนอย่างแท้จริง คนในชุมชนมีรายได้จากการจ้างงาน และวัตถุดิบคือกล้วยมาจากคนในพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชร

วัตถุดิบและส่วนประกอบ



๑.กล้วยน้ำว้า

๒.น้ำผึ้ง

ขั้นตอนการผลิต



(๑) เตรียมกล้วยดิบ ซึ่งแก่จัด นำมาบ่ม ๑ คืน แล้วนำออกมาวางผึ่งไว้อีก 4 คืน แล้วนำกล้วยมาอบเปลือกนำเข้าตู้อบที่ ๑ ซึ่งเป็นตู้ไล่ความชื้น ใช้เวลา ๑ วัน (๒๔ ชั่วโมง)

(๒) นำกล้วยออกจากตู้ไล่ความชื้น เข้าตู้ที่ ๒ อบตู้อีก 1 วัน (๒๔ ชั่วโมง) โดยในช่วงบ่ายของวันที่ ๒ ให้ดึงถาดกล้วยแล้วปั่นกล้วยเพื่อให้กล้วยนิ่ม ไม่แข็งกระด้างปั่นเสร็จแล้วนำเข้าตู้อบต่ออีก ๑ คืน พอสายๆ ของอีกหนึ่งวันกล้วยจะใช้ได้ แต่ละวันต้องมีการกลับกล้วย ผลักด้านล่างขึ้นด้านบน เพื่อจะได้กล้วยที่เหลืองเสมอกัน

(๓) ปิดตู้อบ แล้วนำกล้วยออกจากตู้ ที่ไว้ให้เย็นแล้วจึงนำกล้วยมาใส่ผ้าฝ้ายแล้วบรรจุลงกล่อง ซีลให้เรียบร้อย
ติดสติ๊กเกอร์ แล้วนำออกจำหน่ายได้

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต



๑. เลือกกล้วยที่แก่จัด 90-100 % ของความแก่ของกล้วยเพราะจะทำให้สีกล้วยสวย รสหวาน
๒. วันแรกที่ใส่ตู้ที่ ๑ ใช้ความร้อนในอุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส จะต้องปิดตู้สักพักเพื่อนำกล้วยมาคนให้เข้ากัน
หรือเรียกว่าทำกล้วยให้ซ่าเสียก่อนหลังจากปิดตู้ได้ประมาณ 3 ชั่วโมง จึงปิดมาคนกล้วยแล้วจึงเปิดตู้อบที่ ๑ ต่อ
ถ้าไม่ทำกล้วยให้ซ่าก็จะได้กล้วยดังนี้เป็นแบบกล้วยปิ้ง สีขาวๆ ไม่เหลือง

แหล่งที่มา

<http://www.otoptoday.com/wisdom/1652>

คำสำคัญ : ขนมหกล้วย กล้วยอบน้ำผึ้ง

ที่มา : 9/21

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวี

วันที่ : 2017-02-25

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=241&code_db=DB0004&code_type=K0005