

## เรื่อง กล้วยกวนตองแก้ว

### 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 ในด้านของบรรจุภัณฑ์มีทั้งแบบที่ห่อด้วยกระดาษแก้วสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ง่ายสะดวกตา และแบบที่ใช้ใบตองห่อแบบข้าวต้มมัดและมัดรวมเป็นช่อสวยงามและเป็นบรรจุภัณฑ์ที่รักษาสิ่งแวดล้อม

#### [วัตถุดิบและส่วนประกอบ](#)

1. กล้วยน้ำว้าสุก
2. กะทิ

3. น้ำตาลปี๊บ
4. น้ำตาลทราย
5. แป๊ะแซ
6. เกลือ
7. นมข้นหวาน

**ขั้นตอนการผลิต** 1. นำกล้วยน้ำว้าที่สุกแล้วไปบดให้ละเอียด

2. นำกล้วยที่บดละเอียดแล้วไปกวนกับกะทิจนสุก

3. เมื่อกวนกล้วยจนสุกแล้วจึงใส่ น้ำตาลปี๊บ , น้ำตาลทราย, แป๊ะแซและเกลือแล้วกวนต่อไปเรื่อยๆจนเหนียวและกะทิแตกมัน (จะสังเกตได้จากกระทะจะเลื่อมกล้วยเริ่มจะไม่ติดกระทะ)

4. เมื่อกวนจนเหนียวแล้วและกะทิแตกมันแล้วจึงใส่นมข้นหวานเป็นลำดับสุดท้ายและกวนต่อไปเรื่อยๆโดยใช้ไฟอ่อนๆ โดยกวนต่อไปประมาณ 8 ชั่วโมงจึงใช้ได้

5. เมื่อครบแล้วจึงตักออกพักไว้ให้เย็นแล้วจึงนำไปใส่แบบรีดให้เป็นแผ่น

6. ตัดเป็นชิ้นเล็กตามขนาดที่ต้องการแล้วนำไปห่อด้วยกระดาษแก้วหรือใบตองแห้งแล้วจึงบรรจุใส่ถุงหรือกล่อง

**เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต**เคล็ดลับต้องใช้กล้วยน้ำว้าที่แก่จัดมาบ่มให้สุกจนงอมและกล้วยน้ำว้าดงไม่

สามารถนำมาทำได้เพราะเมล็ดจะเยอะและจะมีรสชาติออกเปรี้ยวเมื่อนำมากวนจะไม่อร่อย

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

คำสำคัญ : ขนม กล้วยกวนตองแก้ว

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-26

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=577&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=577&code_db=610008&code_type=01)