

เรื่อง กล้วยกวนตองแก้ว



รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

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

เอกลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์ รสชาติอร่อยถูกสุขลักษณะมีคุณค่าทางโภชนาการและไม่ใช้วัตถุกันเสีย ในด้านของบรรจุภัณฑ์มีทั้งแบบที่ห่อด้วยกระดาษแก้วสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ง่ายสะดวกตา และแบบที่ใช้ใบตองห่อ

แบบข้าวต้มมัดและมัดรวมเป็นช่อสวยงามและเป็นบรรจุภัณฑ์ที่รักษาสิ่งแวดล้อม

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. กัล้วยน้ำว่าสุก
2. กะทิ
3. น้ำตาลปี๊บ
4. น้ำตาลทราย
5. แป๊ะแซ
6. เกลือ
7. นมข้นหวาน

ขั้นตอนการผลิต 1. นำกัล้วยน้ำว่าที่สุกแล้วไปบดให้ละเอียด

2. นำกัล้วยที่บดละเอียดแล้วไปกวนกับกะทิจนสุก

3. เมื่อกวนกัล้วยจนสุกแล้วจึงใส่น้ำตาลปี๊บ , น้ำตาลทราย, แป๊ะแซและเกลือแล้วกวนต่อไปเรื่อยๆจนเหนียวและกะทิแตกมัน (จะสังเกตได้จากกระทะจะเลื่อมกัล้วยเริ่มจะไม่ติดกระทะ)

4. เมื่อกวนจนเหนียวแล้วและกะทิแตกมันแล้วจึงใส่นมข้นหวานเป็นลำดับสุดท้ายและกวนต่อไปเรื่อยๆโดยใช้ไฟอ่อนๆ โดยกวนต่อไปประมาณ 8 ชั่วโมงจึงใช้ได้

5. เมื่อครบแล้วจึงตักออกพักไว้ให้เย็นแล้วจึงนำไปใส่แบบรีดให้เป็นแผ่น

6. ตัดเป็นชิ้นเล็กตามขนาดที่ต้องการแล้วนำไปห่อด้วยกระดาษแก้วหรือใบตองแห้งแล้วจึงบรรจุใส่ถุงหรือกล่อง

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิตเคล็ดลับต้องใช้กัล้วยน้ำว่าที่แก่จัดมาปมให้สุกจนงอมและกัล้วยน้ำว่าดองไม่สามารถนำมาทำได้เพราะเมล็ดจะเยอะและจะมีรสชาติออกเปรี้ยวเมื่อนำมากวนจะไม่อร่อย

คำสำคัญ : ขนม กัล้วยกวนตองแก้ว

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

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