



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการบริหาร
จัดการกลุ่มชนมพื้นบ้านท่ามาลัย ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล

โดย

นางสาวยาแลหา	อิดเหล็ก
นางบัตสาระ	องศารา
นางสรिता	สลั๊บแสง
นางหอดียะ	เพตะกร
นางศัลยลา	ดาวนุ้ย
นางปรีดา	ปาแงรัน
นางสาดีขอ	บุญ
นางจินตนา	สมานสุข
นางจันทร์	องศารา
นางสาวจันทร์จิรา	องศารา

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการบริหาร
จัดการกลุ่มชนมพื้นบ้านท่ามาลัย ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล

รายงานตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2550 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2553

โดย

นางสาวยาแลฮา	อิดเหล็ก
นางบัคสาระ	องศารา
นางสริตา	สลับแสง
นางหอดีย๊ะ	เพตะกร
นางศลัยลา	ดาวนุ้ย
นางปรีดา	ปาแงรัน
นางสาดีขอ	บุญ
นางจินตนา	สมานสุข
นางจันทรา	องศารา
นางสาวจันทรจิรา	องศารา

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

สารบัญ

เนื้อหา	หน้า
บทที่ 1 ข้อมูลโครงการ	1
บทที่ 2 ทุนเดิม	4
บทที่ 3 การดำเนินกิจกรรม	25
บทที่ 4 ผลการดำเนินกิจกรรม	43
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	89
ประมวลภาพกิจกรรม	94

คำนำ

โครงการนี้เป็นโครงการที่ได้จัดขึ้นโดยจุดประสงค์เพื่อที่จะเป็นแนวทางเพิ่มทักษะองค์ความรู้ และสามารถเพิ่มรายได้ให้สมาชิกกลุ่มและผู้สนใจในชุมชนทั้งนี้เนื่องจากว่า การฟื้นฟูชนบทพื้นบ้านมุสลิม ได้ค้นคว้าสูตรต่างๆ เคล็ดลับ ความหมาย การปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักศาสนา วางแนวทางการตลาด จัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่นให้กับโรงเรียน ต่อมาก็ได้มีการเสนอโครงการ พัฒนาศักยภาพของสมาชิกเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการบริหารจัดการกลุ่มชนบทพื้นบ้านมุสลิม บ้านท่ามาลัย ได้มีการ ทำของขวัญ ของชำร่วย ห่วงขันหมาก ซึ่งเป็นโครงการที่ฝึกฝน และเพิ่มพูนทักษะพัฒนาฝีมือในการผลิตสินค้าเพิ่มนอกเหนือจากการทำขนม ซึ่งนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และพิธีมงคลต่างๆ เป็นของขวัญของฝากให้กับญาติมิตรพร้อมกันนั้นได้พัฒนาองค์ความรู้ การแปรรูปอาหารคาวหวาน ซึ่งนำอุปกรณ์ที่มีอยู่ในกลุ่มมาทดลองใช้ให้เกิดประโยชน์ สามารถถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับลูกหลานในเรื่องของการทำดอกไม้ น้ำตาล(บุหงาจุลา) การพันผ้าเป็นรูปต่างๆ การแปรรูปอาหาร คาวหวาน ไข่เค็ม น้ำพริกเผา ข้าวเหนียวกวน การทำขนมบุหงาปุตะ เป็นการใช้อุปกรณ์ และการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เข้ามาเป็นตัวช่วยในการผลิต ช่วยประหยัดเวลา และแรงงาน ผลิตได้ทีละมากๆตามความต้องการของตลาด เป็นสินค้าหลากหลาย เพื่อพัฒนาให้เป็นสินค้าประจำตำบลปากน้ำได้ในอนาคต

ทีมวิจัย

มีนาคม 2553

บทที่ 1 ข้อมูลโครงการ

ชื่อโครงการ พัฒนาศักยภาพของสมาชิกเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการบริหารจัดการกลุ่ม
ขนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล

หัวหน้าโครงการ นางสาวยาแลฮา อิดเหล็ก 71 หมู่ที่ 6 ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล
เบอร์โทร 089-2963991

สัญญาเลขที่ RDG50S0014

โครงการเริ่มเมื่อวันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2550 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2553

รายงานฉบับสมบูรณ์ รวมเวลาที่ทำวิจัยทั้งสิ้น 32 เดือน

ความเป็นมา ความสำคัญและปัญหา

กลุ่มฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัยเกิดจากการที่แม่บ้าน 4 - 5 คน ได้รวมตัวกัน
จัดทำโครงการวิจัยภายใต้ชื่อ “การฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย” โดยได้รับการสนับสนุน
จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ตอนนี้มีสมาชิกทั้งหมดจำนวน 20 คน ที่มาทำขนมประจำวันจำนวน 8 คน ผลิตขนม 5
ชนิดได้แก่ ขนมเบาสูหลู(ขนมไข่) ขนมโรตีสีกรอบ ขนมบุหงาปุดะ ขนมกลีบลำควน ขนม
บอระเพ็ด ในการบริหารจัดการกลุ่ม สมาชิกมาทำขนมตั้งแต่วันจันทร์-วันศุกร์ เริ่มตั้งแต่ แปดโมง
เช้าถึงสี่โมงเย็น ได้กำหนดการจำหน่ายขนมอาทิตย์ละ 2 ครั้ง ร้านค้าที่ทางกลุ่มได้นำขนมไป
วางขายมีทั้งหมด 73 แห่ง ซึ่งมีรถพ่วงสามล้อเป็นพาหนะในการขนส่ง

ในช่วงเทศกาลจะมีสมาชิกมาเพิ่มจำนวน 15 คน การผลิตขนมก็เพิ่มชนิดตามมาด้วยมี
ทั้งหมด 12 ชนิด รายได้เฉลี่ยในการทำขนมช่วงปกติ 2,000 บาทต่อเดือนต่อคน และในช่วง
เทศกาล 3,000 บาท ต่อเดือนต่อคน สำหรับการทำบัญชีกลุ่ม ทางเจ้าหน้าที่ตรวจบัญชีของสหกรณ์
ลงมาช่วยสอนและตรวจเดือนละครั้ง

นอกเหนือจากการทำขนมแล้วทางกลุ่มยังขยายกิจกรรมรวมตัวกันทำไข่เค็มอีกด้วย
เพื่อให้สมาชิกคนอื่นๆที่ไม่สามารถมาทำขนมได้ทุกวัน มาร่วมทำไข่เค็มซึ่งจะทำเดือนละ 2 ครั้ง ก็
เป็นการเพิ่มรายได้ให้สมาชิกที่มีเวลาน้อย

ปัจจุบันกลุ่มดำเนินการมาแล้ว 3 ปีแล้ว ในขณะที่เดียวกันทางกลุ่มก็ยังมีข้อขัดข้องอีกหลาย
ประการด้วยกันทั้งในด้านองค์ความรู้ ทักษะความสามารถ ซึ่งอยากจะพัฒนาศักยภาพของสมาชิก
ดังเรื่องต่อไปนี้ ด้านองค์ความรู้ การทำขนมบุหงาปุดะ(น้ำตาลดอกไม้ม) การทำของขวัญ ของ
ชำร่วย การฟื้นฟูชุมชนในเรื่องราวคุณค่า ความหมาย ของขนมที่เกี่ยวข้องกับประเพณีและ

พิธีกรรมนั้น ด้านทักษะ ความสามารถ การใช้เครื่องมือที่มีภายในกลุ่ม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลาก การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ การแปรรูปน้ำมันซึ่งเป็นวัตถุดิบเหลือใช้จากการทอดขนม โรตีสกรอบ การสร้างเครือข่ายเพื่อจัดตั้งศูนย์ขายของฝาก การขยายตลาดออกสู่ต่างจังหวัด

เมื่อเดินทางมาถึง ณ จุดหนึ่ง สมาชิกกลุ่มโดยรวมเห็นว่าควรจะมีการพัฒนาศักยภาพของ สมาชิกและกลุ่มขนมเพื่อบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ในรูปแบบการพัฒนาและ รูปแบบงานวิจัย จึงได้จัดทำโครงการวิจัยเพื่อดำเนินกิจกรรมโดยมี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาพัฒนาศักยภาพของสมาชิกในด้านทักษะการผลิตและด้านองค์ความรู้
2. เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่ม
3. เพื่อศึกษารูปแบบการตลาด ในลักษณะสร้างเครือข่ายโดยการจัดตั้งศูนย์ขายของ ฝากและการส่งสินค้าระหว่างจังหวัด

บทที่ 2 ทู่นเดิม

สภาพทั่วไปของชุมชน

จากตัวเมืองอำเภอละลุ ประมาณ 7 กิโลเมตร เราจะถึงหมู่บ้านตะโล๊ะไธ เป็นหมู่บ้านแรก ซึ่งเป็นที่ตั้งของศูนย์วิจัยและพัฒนาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง จ.สตูล ที่ทำการอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะเกดรา โรงเรียนบ้านตะโล๊ะไธ ถัดมาก็เป็นบ้านท่ามาลัย สุดปลายทางเป็นที่ตั้งของบ้านปากบารา เป็นชุมชนที่ใหญ่มากชุมชนหนึ่งนอกเหนือจากผู้คนในชุมชนเองยังมีคนจากที่อื่น เช่น พม่า หนือ อีสาน เข้ามาอาศัยเพื่อประกอบการทำมาหากิน ทั้งที่เข้ามาเป็นระยะ และที่เข้ามาอาศัยอยู่เป็นประจำ ชาวต่างชาติก็มีให้เห็นเกลื่อนกลาด ทั้งนี้เพราะเป็นแหล่งเศรษฐกิจที่ดีเยี่ยมในจังหวัดสตูล มีแฟปลาเล็ก ใหญ่ ห้องเย็น ร้านอาหาร บังกะโล และที่สำคัญเป็นท่าเทียบเรือขนาดใหญ่ มีเรือทัวร์สำหรับเหมาเช่า หรือทัวร์โดยสาร เพื่อพาไปยังเกาะต่างๆ อาดัง หลีเป๊ะ ตะรุเตา นุโหล่น ฯลฯ

ประวัติชุมชนทั้ง 3 ชุมชน

เมื่อทีมวิจัยได้ลงสำรวจเรื่องประวัติศาสตร์ชุมชนกันแล้วจึงได้รู้กันว่าทั้ง 3 หมู่บ้าน มีประวัติความเป็นมาที่ไม่ห่างกันมากนักแต่เราจะเรียงลำดับการเกิดก่อนหลัง

บ้านปากบารา

สำหรับความเป็นมา เล่ากันว่ามีขุนนางท่านหนึ่งชื่อว่า ขุนบารา นามสกุลบุรีรักษ์ ซึ่งเป็นนามสกุลที่ได้รับพระราชทาน เป็นผู้บุกเบิกเข้ามาตั้งถิ่นฐานและมีการใช้ชื่อของท่านเป็นชื่อหมู่บ้าน ในสมัยนั้นท่านดำรงตำแหน่งกำนัน และได้สร้างถนนสายละลุ – ปากบารา

ปากบาราสมัยก่อนมีท่าเทียบเรือบรรทุกถ่านขนาดใหญ่ ปัจจุบันใช้เป็นท่าเทียบเรือประมง และท่าเทียบเรือนำเที่ยวไปเกาะตะรุเตา เกาะนุโหล่น เกาะอาดัง เกาะหลีเป๊ะ ฯลฯ

มีพื้นที่ 1.44 ตารางกิโลเมตร มีประชากรอาศัยอยู่ 946 หลังคาเรือน ทิศเหนือ และทิศตะวันออก ติดกับป่าชายเลน ทิศใต้และทิศตะวันตกติดกับทะเลอันดามัน ชาวบ้านประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก รองลงมาคือค้าขาย ชาวบ้านส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามประมาณ 80% และนับถือศาสนาพุทธ ประมาณ 20%

บ้านตะโล๊ะไธ

เดิมทีเรียกกันว่า “โคกรัก” เพราะมีพื้นที่สูงเป็นเนินคนสมัยก่อนจะใช้เป็นที่ประชุมเวลาที่คนระหว่างสองชุมชน ทั้งบ้านตะโล๊ะไธและท่ามาลัย มีเรื่องทะเลาะกันเพื่อทำความเข้าใจกัน คำว่า “ตะโล๊ะไธ” เพี้ยนมาจากคำว่า “โต๊ะโป๊ะโต๊ะลี” จากประวัติมีว่ามีสองฝั่งแม่น้ำชื่อว่า “โต๊ะโปสกับ

โตะสี” เดิมทั้งสองคนนี้เป็นคนปากละกู ได้เข้ามาหาหายในเขตนี้ หลังจากนั้นทั้งสองก็ลงความคิดเห็นกันว่า พื้นที่แถวนี้ น่าอยู่ เพราะมีความอุดมสมบูรณ์ จึงได้ช่วยกันบุกเบิกและได้ตั้งรกรากอยู่ที่นี่ เมื่อทั้งสองได้ตายลง ก็ได้นำศพไปฝังที่กูโบร์ เรียกว่า “กูโบร์ โตะโบสสะหรี” และเพี้ยนมาเป็น “ตะโละโส” และอีกความหมายหนึ่ง คือ ตะโละ แปลว่าอ่าว โส แปลว่า ตะไคร้ เมื่อก่อนที่แถวนี้เป็นอ่าวตะไคร้ แต่ที่เรียกตะโละโส เพราะเรียกตามภาษามลายู และยังเป็นที่ตั้งของที่ทำการอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะเกดรา ซึ่งแต่ก่อนเรียกว่า “จรอกหอย” เพราะบริเวณนี้จะมีหอยเยอะ

ทางทิศตะวันออก	มีอาณาเขตติดกับบ้านลาหงา หมู่ที่
ทางทิศใต้	มีอาณาเขตติดกับทะเลอันดามัน
ทางทิศเหนือ	มีอาณาเขตติดกับหมู่ที่ 6 บ้านท่ามาลัย
ทิศตะวันตก	มีอาณาเขตติดกับ

บ้านท่ามาลัย

จากการที่ได้สอบถามจากผู้เฒ่าในชุมชนซึ่งบอกกันว่าแถบนี้จะมีต้นเตยขึ้นเต็มไปหมด ชื่อเตยบาหลัย และมีดอกสีขาวส่งกลิ่นหอมในตอนเช้า ชาวบ้านใช้นำมาสานเสื่อ จง เฌอ จึงเป็นที่รู้จักกันและเรียกว่า ท่าบาหลัย และอีกความหมายหนึ่งของ ท่าบาหลัย มีว่า เป็นที่ว่าความหรือศาลฟ้องร้องกันเพื่อความยุติธรรมชาวบ้านใช้เป็นที่ยัดยัดความในครั้งสมัยรัชกาลที่ 5 แต่ได้เพี้ยนมาเป็น ท่ามาลัย บ้านส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่มีเชื้อสายมาจากเกาะสุมาตราประเทศมาเลเซีย ซึ่งอพยพมาตั้งแต่นั้น

เกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ในสมัยนั้นเองชาวบ้านได้อพยพออกจากหมู่บ้านไปอาศัยอยู่ในเขาในป่า จะนำเสบียงจากที่ทางราชการนำมาแจกเก็บไปไว้ในถ้ำ ซึ่งทางราชการจะแจกข้าวสาร 1 กิโลกรัม ต่อ 1 ครั้วเรือน ครั้วใดที่มีลูกมากก็จะหุงข้าวมาผสมกับมะพร้าวขูด หรือว่า นำสาकुมาตำเป็นแป้งแล้วก็นำมาหุงต้มกับข้าวสารเพื่อให้พอเพียงกับสมาชิกในครั้วเรือน ส่วนทางด้านเครื่องนุ่งห่มจะใช้ใยสับปะรดมาทอ และใบไม้ เพื่อทำเป็นเครื่องนุ่งห่ม

เมื่อสงครามสงบชาวบ้านก็กลับเข้ามาอาศัยในหมู่บ้านเหมือนเดิมทางการได้เปลี่ยนระบบการปกครองใหม่ ทำให้ชาวบ้านมีความเป็นอยู่ดีขึ้น และในสมัยนั้นได้มีรถเร่มาฉายหนังพร้อมกับขายยา ชาวบ้านเรียกกันว่า หนังขายยา และมีการจัดงานแสดงมโหรีสพในหมู่บ้านเป็นเนื่องๆ เช่น ร่องเง้ง ลิเกบก (ลิเกป่า) คือการขับกลอนโต้ตอบกันเป็นภาษามลายู และขณะเดียวกันผู้เฒ่าผู้แก่ก็ใช้เวทีแห่งนี้ได้นำขนม เช่น ขนมใบจาก ขนมโรตืออไร ขนมจอกอเดาะ ที่ทำขึ้นมาเองมานั่งขายในงานด้วย

บ้านท่ามาลัย ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่งติดกับทะเลอันดามัน และปากแม่น้ำละงู พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินทราย ประกอบไปด้วย 4 คุ้มบ้าน บ้านท่ามาลัย บ้านนุโบย บ้านมะพร้าว บ้านริมทะเล คนส่วนใหญ่ย้ายถิ่นฐานมาจากเกาะสุมาตราประเทศอินโดนีเซีย ในหมู่บ้านชาวบ้านนับถือศาสนาอิสลามร้อยละ 90.9 % มีอาชีพหลักคือการทำประมง โดยที่ผู้ชายจะออกทำงาน มีเรือเป็นของตัวเองบ้าง บางรายก็เป็นลูกเรือประมง ในช่วงฤดูมรสุมทำให้ทำการประมงไม่ได้ อาชีพรองลงมาคือการทำนา (ผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน) สวนยางพาราและรับจ้างทั่วไป

ที่ตั้ง อาณาเขต

บ้านท่ามาลัย หมู่ที่ 6 ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล ห่างจากตัวเมือง 6 กิโลเมตร และตัวจังหวัดสตูล 63 กิโลเมตร มีพื้นที่อาณาเขตติดต่อดังนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับหมู่ที่ 5 บ้านท่ายาง
ทิศใต้	ติดต่อกับทะเลอันดามัน
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับหมู่ที่ 4 บ้านตะโละไส
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับหมู่ที่ 2 บ้านปากบารา

เนื้อที่

บ้านท่ามาลัยมีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 2,800 ไร่

ลักษณะภูมิประเทศ

เป็นพื้นที่เนินลาดจากทิศตะวันออกติดกับหมู่ที่ 4 บ้านตะโละไส ซึ่งเป็นพื้นที่วิชัย และเป็นเขตที่ทำกรอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะเภตรา บ้านท่ามาลัยประชาชนใช้พื้นที่บางส่วนทำนา และทำสวนยางขนาดเล็ก ชาวบ้านส่วนใหญ่รับจ้างลูกเรือประมงในต่างจังหวัด และต่างประเทศ คือประเทศมาเลเซีย ทิศใต้ติดกับทะเลอันดามันซึ่งชาวเรือขนาดเล็กออกหากินในหมู่บ้าน ทิศตะวันตกติดกับป่าชายเลน และ หมู่ที่ 2 บ้านปากบาราพื้นที่ศึกษาวิจัย ทิศเหนือติดกับหมู่ที่ 5 บ้านท่ายาง เป็นป่าชายเลน และป่าจากกึ่งกลาง ชาวบ้านทำสวนยางพาราขนาดเล็ก เลี้ยงกุ้งกุลาดำ และการเลี้ยงปลากะพงในบ่อ ในบางปีจะขาดแคลนน้ำดื่ม ต้องขนน้ำมาจากตำบลใกล้เคียง และ อบต. บริการโดยนำน้ำมาจากคลองละงู ส่วนฝนจะตกในช่วงเดือน พฤษภาคม มิถุนายน จนถึงเดือน พฤศจิกายน

การปกครองการเมืองส่วนท้องถิ่นในแต่ละหมู่บ้าน

หมู่ที่ 2 บ้านปากบารา มีนายชาอารี จ๊ะสมัน เป็นกำนัน

หมู่ที่ 4 บ้านตะโละโส มีนายดาเหล็น อูสมมา เป็นผู้ใหญ่บ้าน

หมู่ที่ 6 บ้านท่ามาลัย มีนายตาด กองบก เป็นผู้ใหญ่บ้าน

สภาพทางสังคม

ข้อมูลประชากรและสถานที่ ในหมู่ที่ 2, 4, 6

หมู่บ้าน	ประชากร	สถานที่
หมู่ที่ 2 บ้านปากบารา	จำนวนหลังคาเรือน 670 หลัง จำนวนคน 3,626 คน ผู้ชาย 1,824 คน ผู้หญิง 1,802 คน เด็กอายุ 0 – 2 ปี 172 คน เด็กอายุ 3 – 5 ปี 190 คน ผู้สูงอายุ (มากกว่า 6 ปี) 236 คน จำนวนผู้พิการทั้งหมด 18 คน	มัสยิด 1 แห่ง วัด 1 แห่ง ห้องเย็นแปรรูปอาหารกระป๋อง 1 แห่ง สถานที่ผลิตอาหาร 1 แห่ง ร้านซ่อมรถจักรยานยนต์ 4 ร้าน ร้านขายของชำ 21 ร้าน ศูนย์เด็กเล็กก่อนประถม 1 โรง โรงเรียน ป.1 – ป. 6 1 โรง โรงเรียน. 1 – ม.3 1 โรง
หมู่ที่ 4 บ้านตะโละโส	จำนวนหลังคาเรือน 463 หลัง จำนวนคน 1,993 คน ผู้ชาย 996 คน ผู้หญิง 997 คน เด็กอายุ 0 – 2 ปี 113 คน เด็กอายุ 3 – 5 ปี 190 คน ผู้สูงอายุ (มากกว่า 6 ปี) 121 คน จำนวนผู้พิการทั้งหมด 19 คน	มัสยิด 1 แห่ง ร้านซ่อมรถจักรยานยนต์ 3 ร้าน ร้านขายของชำ 6 ร้าน ศูนย์เด็กเล็กก่อนประถม 1 โรง โรงเรียน ป.1 – ป. 6 1 โรง
หมู่ที่ 6 บ้านท่ามาลัย	จำนวนหลังคาเรือน 211 หลัง จำนวนคน 1,071 คน ผู้ชาย 541 คน ผู้หญิง 530 คน เด็กอายุ 0 – 2 ปี 44 คน	มัสยิด 2 แห่ง ร้านขายของชำ 7 ร้าน

หมู่บ้าน	ประชากร	สถานที่
	เด็กอายุ 3 – 5 ปี 63 คน ผู้สูงอายุ (มากกว่า 6 ปี) 114 คน จำนวนผู้พิการทั้งหมด 4 คน	

◆ **การตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน**

ทั้ง 3 หมู่บ้านยังคงรูปแบบการสร้างบ้านในสมัยโบราณหลงเหลืออยู่อีกมากมาย เป็นบ้านทรงไทยมีใต้ถุน มีระเบียงหน้าบ้าน และมีการสร้างบ้านผสมผสานระหว่างรูปแบบใหม่และเก่า

◆ **เส้นทางคมนาคม**

มีทางหลวงจังหวัดมาจากตัวอำเภอตัดผ่านกลางหมู่บ้านและเป็นเส้นทางหลักของทั้ง 3 หมู่บ้าน เส้นทางคมนาคมเป็นถนนคอนกรีต 7 สาย ถนนลาดยาง 2 สาย ถนนลูกรัง 3 สาย มีความกว้างประมาณ 3 – 5 เมตร ซึ่งในบางสายยังไม่ได้มาตรฐานและผิวถนนทรุดโทรมเสียหาย

◆ **การศึกษา**

ประชากรส่วนใหญ่นิยมเรียนสายสามัญควบคู่ไปกับวิชาทางศาสนา สำหรับบ้านท่ามาลัยและบ้านตะโล๊ะไสมิโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไส 1 โรง สอนตั้งแต่ชั้นอนุบาลจนถึง ชั้นมัธยม 3 บ้านปากบารามีโรงเรียนบ้านปากบารา สอนตั้งแต่ชั้นอนุบาลจนถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีศูนย์เด็กเล็กตั้งอยู่ในหมู่ที่ 2 บ้านปากบารา

การก่อเกิดของกลุ่มชนมพื้นบ้านท่ามาลัย

1. การจัดตั้งกลุ่มทึมการทำขนม วันที่ 7 กันยายน 2545

ในการจัดตั้งกลุ่มเป็นกิจกรรมในการฟื้นฟูชนมพื้นบ้านมุสลิม มีเป้าหมายให้กลุ่มคนที่มีความรู้ มีภูมิปัญญาได้ใช้ความสามารถของตนเอง และการเข้ามาเรียนรู้ในด้านการทำขนมและการบริหารจัดการกลุ่มของคนในชุมชน เป็นการส่งเสริมพัฒนาด้านอาชีพต่อไป

จากเดิมในหมู่บ้านได้มีแม่บ้านที่ทำขนมอยู่ก่อนแล้วประมาณ 3-4 ราย ต่างคนต่างทำกัน แต่จะทำเฉพาะในช่วงเทศกาลฮารีรายาทั้ง 2 เมื่อหมดเทศกาลก็หยุด ซึ่งมีปีละ 2 ครั้ง ทีมวิจัยเลยเชิญแม่บ้านมาประชุมเพื่อเสนอให้มีการรวมกลุ่มเพื่อวางแผนในการทำขนม และได้มีการรับสมัครสมาชิกที่สนใจในการรวมกลุ่มครั้งนี้ด้วย โดยที่ได้มีการประชุม 2 ครั้ง มีการลงหุ้นภายในกลุ่ม คนละ 1 หุ้นหุ้นละ 100 บาท สรุปจากการประชุมทำให้มีสมาชิกทั้งหมด 13 คน และมีการแบ่งบทบาทภาระหน้าที่ภายในกลุ่ม ดังนี้

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1) นางบัตสาระ อองสรา | ประธาน |
| 2) นางสาวแลฮา ตาเอ็น | รองประธาน |
| 3) นางสลิดา สลับแสง | เหรัญญิก |
| 4) นส.ยาแลฮา อิดเหล็ก | เลขานุการ |
| 5) นางมณี เกษรศิลป์ | เหรัญญิก |
| 6) นางสลัดดา คาวนุ้ย | ฝ่ายผลิต |
| 7) นางหอดียะ หมันเล๊ะ | ฝ่ายตลาด ประชาสัมพันธ์ |
| 8) นางดัสนีม หลงสลา | ฝ่ายการตลาด ฝ่ายผลิต |
| 9) นางสุภา อองสรา | ฝ่ายผลิต |
| 10) นางมยุรี เหมรา | ฝ่ายการตลาด ฝ่ายผลิต |
| 11) นางไชนาบ โอมณี | ฝ่ายผลิต |
| 12) นางสมร มะสันต์ | ฝ่ายการตลาด |
| 13) นส.ยามิล๊ะ บุนา | ฝ่ายผลิต |

หลังจากมีสมาชิกแล้วก็ได้เริ่มทดลองทำขนม แต่จากสมาชิกทั้งหมด 13 คน มาทำขนมเพียง 5-6 คน ส่วนใหญ่ก็จะติดภาระทางบ้าน ทางทีมในกลุ่มมีการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่ม เช่นการจัดสรรผลกำไรโดยคิดจากกำไรทั้งหมดเป็น 100 % เข้ากองกลาง 10 % จะเป็นค่าไฟ ค่าสีกหรือเครื่องมือ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เหลือก็จะแบ่งให้ค่าแรงงานของสมาชิกในการมาผลิตขนม ซึ่งจะคิดเป็นรอบ ครั้งๆละ 10 วัน บ้าง 20 วันบ้าง

ปัญหา/อุปสรรค

1. สมาชิกหวังผลด้านกำไรมากเกินไปเมื่อได้กำไรน้อย ทำให้สมาชิกหลายคนเริ่มหันไปทำอย่างอื่นแทน ทำให้ผู้ผลิตไม่เพียงพอส่งผลให้การผลิตไม่พอตามความต้องการของชุมชนในช่วงเทศกาล
2. งบประมาณในการลงทุนมีไม่พอที่จะผลิตขนมได้ทันเวลาตามความต้องการของคนในชุมชนและนอกชุมชน ที่ตั้งของช่วงเทศกาล

แนวทางแก้ไข

1. ทางทีมอธิบายให้สมาชิกที่ทำขนมได้รับรู้ข้อมูลในการลงทุนว่าต้นทุนเท่าไร กำไรได้เท่าไร อยู่ในช่วงทดลองทำ/ทดลองตลาด และหาความรู้ด้านการบริหารเป็นกลุ่ม
2. รับสมัครสมาชิกเพิ่ม
3. เพิ่มหุ้นจากสมาชิกภายในกลุ่ม (จากสมาชิกที่ต้องการเพิ่ม)

2. จัดหาโรงเรือน วันที่ 10 กันยายน 2545

เมื่อมีกลุ่ม/ทีม ในการทำงาน จึงคิดถึงเรื่องสถานที่ที่เหมาะสมแก่การจัดการ เช่น เป็นสำนักงานย่อยของทีมวิจัย ในการพบปะหารือ ประชุม เป็นที่จัดเก็บอุปกรณ์ในการทำงาน เป็นศูนย์การเรียนรู้ของชุมชน และขณะเดียวกันโครงการวิจัยมีแผนงานการฟื้นฟูชนบทที่บ้าน คือ การสาธิตการทำขนมพื้นบ้านให้กับเด็กนักเรียน และชาวบ้านในชุมชน ซึ่งไม่ต้องขนย้ายอุปกรณ์ใดๆทั้งสิ้น ซึ่งแต่ก่อนไม่มีโรงเรือนในการทำงานจะแยกกันเป็นทีม จะเลือกทำขนมของบ้านสมาชิกที่ทำสะดวกในการทำงาน ทางทีมได้คิดขึ้นมาในเรื่องการหาโรงเรือน โดยทำการประชุม 3 ครั้ง

3. จัดหาอุปกรณ์การทำงาน

จากเดิมที่มีกลุ่มแม่บ้านอยู่ก่อนแล้ว จึงได้ขอความอนุเคราะห์ไปยังองค์การบริหารส่วนตำบลเพื่อขอเครื่องมือ เครื่องมือในการทำงาน และทางหน่วยงานได้อนุมัติงบประมาณในการจัดซื้อ เช่น เตาอบ 1 เครื่อง เครื่องนวดแป้ง 1 เครื่อง ถาดอบขนม 4 ถาด กะละมังแสดนเลส 2 ใบ และเครื่องขูดมะพร้าว เครื่องตีไข่ และอุปกรณ์อื่นๆ สมาชิกได้ร่วมลงขันเพื่อจัดซื้ออุปกรณ์เพิ่มเติมเท่าที่จำเป็น และยังมีอุปกรณ์ที่ต้องหาเพิ่ม คือ เครื่องขึ้นปากถุงบรรจุขนม

4. จัดเวทีการฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิม

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2545 เป็นเวทีที่มาระดมความคิดเรื่องการฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิม เมื่อนัดวันเวลาได้เหมาะสมแล้วก็มีชาวบ้าน ครู ทีมวิจัย ผู้รู้ ในครั้งนี้เราได้จัดกันทั้งวัน

ในช่วงเช้าทีมวิจัยก็นำเสนอเรื่องราวการทำงานที่ผ่านมา และภารกิจในช่วงต่อไป ซึ่งเป็นแผนงานในช่วงของการฟื้นฟูและรณรงค์ขนมพื้นบ้านมุสลิม เมื่อทุกฝ่ายมีข้อเสนอแนะข้อคิดเห็นในเวทีแล้ว ทีมวิจัยก็ชวนคุยกันต่อเรื่องของการการฟื้นฟูโดยให้ในเวทีช่วยกันระดมว่าวิธีการฟื้นฟูมีกี่แบบ ในแต่ละแบบใช้วิธีการอย่างไร รูปแบบเวทีที่จัดกลุ่มย่อย แล้วนำเสนอกลุ่มใหญ่ สรุปจากเวทีใหญ่การฟื้นฟูต้องมีการรณรงค์ในเรื่องสื่อต่างๆ เพื่อการเผยแพร่ ได้ตระหนักถึงความรู้และความสำคัญเกี่ยวกับขนมพื้นบ้าน รับรู้โดยทั่วไป การจัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่น เป็นอีกแขนงหนึ่งที่สามารถทำได้จริงโดยการประสานงานกับครูในโรงเรียน นอกจากนี้ทีมผู้รู้ แม่บ้าน ร่วมกันจัดตั้งเป็นกลุ่มเพื่อเป็นแบบอย่าง และการสาธิตการทำขนมให้เด็ก เยาวชน คนในชุมชนได้รู้ได้เห็น ถึงวิธีการ ขั้นตอน ซึ่งวิธีการฟื้นฟูโดยการสาธิตก็ตรงกับแผนงานของทีมวิจัยที่มีในช่วงต่อไป ดังนั้นสามารถทำได้เลย โดยที่นัดทำแผนกันในช่วงบ่าย หลังจากรับประทานอาหารเที่ยงเสร็จแล้ว ส่วนหัวข้ออื่นๆทีมวิจัยต้องค่อยๆจัดกิจกรรมไปในแต่ละช่วง

ช่วงบ่าย ร่วมกันทำแผนการฟื้นฟูขนมพื้นบ้าน ทีมวิจัย ครู และชาวบ้านบางส่วน ช่วยออกแบบเวทีการสาธิตว่าน่าจะมีเนื้อหาอย่างไรบ้าง มีข้อมูลอะไรที่ต้องประกอบการสาธิต ขนมจะมีกี่ชนิด กลุ่มเป้าหมายเป็นใครบ้างกี่คน ผู้รู้วิทยากรกี่คน ใครบ้าง โดยเป็นแผนงานการสาธิตการทำขนมเป็นหลัก ทีมและกลุ่มแม่บ้านที่เข้าร่วมทำแผนได้เสนอวิทยากรในการสาธิต 10 ท่าน ผู้รู้ในการทำขนม ใช้งบประมาณของโครงการวิจัย และทีมวิจัยทำหน้าที่ประสานงานระหว่างครู ผู้รู้ในชุมชน เพื่อกำหนดวัน เวลาที่ชัดเจนได้กำหนดในเดือนธันวาคม 2546 เพราะอยู่ในช่วงของการเปิดภาคเรียน และเลยเดือนรอมฎอนมาด้วยเหมือนกัน เพื่อให้เยาวชนได้เรียนรู้และสืบทอดต่อไป ทีมวิจัย และวิทยากรประชุมปรึกษาหารือ เตรียมการสาธิตเรื่องขนมที่ใช้ในการสาธิตมีทั้งหมด 4 ชนิด คือ ขนมดอกจอก (รังต่อ) ขนมโกยจาบัย (ลูกพริก) ขนมไข่ชั้น ขนมโรตีสีกรอบ และแบ่งภารกิจภายในทีม ใครจะเป็นคนจัดหาจัดเตรียมอุปกรณ์ เช่น เตา ถาด กระทะ ถ่าน กะละมัง สถานที่ ซึ่งใช้สถานที่โรงเรียนกลุ่ม โดยจัดหาพื้นที่ 1 หลัง มีโต๊ะ เก้าอี้พร้อม

5. สาธิตการทำขนมเด็กนักเรียน และชาวบ้านในชุมชน วันที่ 23-26 ธันวาคม 2545

มีผู้เข้าร่วม ครูโรงเรียนตะโล๊ะไศ 9 คน นักเรียนโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไศ ทั้งหมด 160 คน เป็นนักเรียนชั้นประถมปีที่ 5 จำนวน 2 ห้อง และชั้นประถมปีที่ 6 จำนวน 2 ห้อง วิทยากร 10 คน ชาวบ้านที่สนใจ ทีมวิจัย 5 คน โดยจะจัดแบ่งเด็กนักเรียนมาวันละ 1 ห้องเรียน ห้องละ 40 คน

- ครุณานักเรียนจากโรงเรียนมาถึงสถานที่สาธิตและอธิบายก่อนการเรียนรู้การทำขนม
- จัดแบ่งกลุ่มย่อย ออกเป็น 4 กลุ่ม ๆ ละ 10 คน
- ทีมวิจัยแนะนำวิทยากร และแบ่งวิทยากรตามกลุ่มย่อยที่จัด และแนะนำให้เด็กนักเรียน

เรียนดังนี้

การเตรียมตัวก่อนการทำขนม หรือทำอาหารทุกชนิด ตามหลักศาสนาอิสลามขนมที่จะทำการสาธิตในวันนี้ ชื่อขนม ความหมายของขนม และความสำคัญต่อประเพณี วัฒนธรรมอิสลาม เช่น ขนมดอกจอก หรือรังต่อ มีรูปลักษณะคล้ายรังต่อ ใช้ในงานขึ้นบ้านใหม่ มีความหมายว่า

คนในบ้านสามัคคีกัน ช่วยกันสร้างฐานะทีละเล็กละน้อย เหมือนตัวต่อที่ช่วยกันสร้างรัง จนเป็นรังที่สมบูรณ์แบบ

- ทีมวิทยากรแต่ละกลุ่มเริ่มแนะนำให้เด็กนักเรียนรู้จักชื่ออุปกรณ์การทำขนม ใช้สำหรับทำขนมในขั้นตอนต่างๆ ส่วนผสมของขนมที่ทำมีอะไรบ้าง และอัตราส่วนที่ใช้ให้เด็กนักเรียนทดลองผสม และทดลองทำ ในระหว่างการทดลองวิทยากรได้แนะนำเทคนิค วิธีการทำ



ให้กับนักเรียน เช่น ความร้อนที่ใช้ในการทำขนม ความพอดีของส่วนผสม การแก้ปัญหาของแต่ละกรณี การทำขนมให้มีความหอม กรอบ อร่อย

- ในระหว่างการสาธิตทีมวิจัยได้สังเกตกลุ่มนักเรียน เช่น ความสนใจของเด็กแต่ละคน คำถามของเด็กที่มีต่อวิทยากร เช่น ถามว่า “ขนมโกยจาบยถ้าจะทำเป็นรูปแบบอื่นได้หรือไม่” ซึ่งผู้รู้ก็จะบอกว่า “ทำเป็นรูปแบบอื่นก็ได้แต่คงต้องใช้เวลาหน่อยเพราะที่ผ่านมาผู้รู้เองก็ยังไม่เคยทดลองทำ” และยังถามอีกว่า “ขนมดอกจอกถ้าเกิดว่าเราจุ่มพิมพ์ขนมในแป้งให้มันขอบพิมพ์แล้วมันจะเป็นอย่างไร” ก็จะได้รับคำตอบว่า “การจุ่มพิมพ์ให้มันขอบ มันจะทำให้ขนมติดกับพิมพ์ไม่หลุดออกมา ต้องเสียเวลาแกะ ขนมจะเสียและไม่สวย”

ความรับผิดชอบของเด็กที่มีต่อกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เด็กจะมีความสนใจ กระตือรือร้นอยากจะทำ แถมยังแบ่งหน้าที่กันทำอย่างเช่น คนหนึ่งจะบอกส่วนผสม อีกคนก็จะลงมือเคล้าส่วนผสม แล้วยังมีคนที่คอยคิดไฟในเตารออยู่ คณะครูยังชมเด็กนักเรียนว่าทำกันอย่าง เป็นระเบียบมากกว่าที่สอนอยู่ในโรงเรียน

- หลังเสร็จการสาธิต เด็กนักเรียนเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด และมีตัวแทนนักเรียน ออกมากล่าวขอบคุณคณะผู้รู้ (วิทยากร) และทีมวิจัย ในสิ่งที่ได้จากการเรียนรู้ในการสาธิต การนำ ความรู้การทำขนมไปปฏิบัติ สามารถเป็นรายได้ให้กับตัวเอง และครอบครัว
- ทีมวิจัยได้ออกมากล่าวขอบคุณทางคณะครูโรงเรียน และเด็กนักเรียนที่เข้าร่วมทำ การสาธิต และทางคณะครูกล่าวขอบคุณทีมวิจัย และทีมวิทยากร และส่งนักเรียนกลับโรงเรียน

ผลจากการสาธิต

- หลังจากการจัดกิจกรรมสาธิตประมาณ 1 อาทิตย์ เด็กนักเรียนบางคนกลับไปช่วยพ่อแม่ ทำขนมที่บ้านในช่วงเทศกาล และเด็กนักเรียนบางคนทดลองทำขนมที่ได้เรียนรู้มาทำกินกันที่บ้าน ในช่วงเวลาต่อมาทางโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไผ่ได้มีการจัดงานตลาดนัดของโรงเรียนโดยความ ร่วมมือของผู้ปกครอง ที่มีวัตถุประสงค์ต้องการให้เด็กได้เรียนรู้ในด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใน ชุมชน เด็กที่เคยเข้าร่วมกิจกรรมสาธิตการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม ได้นำเอาความรู้มาใช้ทำขนม พื้นบ้านขายในงานครั้งนี้ด้วยเช่นกัน
- ครูสั่งซื้อขนมของกลุ่ม และของชาวบ้านในชุมชน นำกลับไปยังบ้านของครูเองในจังหวัด พัทลุง ซึ่งไม่ค่อยมีขนมพื้นบ้านมุสลิม หลังจากนั้น มีการสั่งซื้อเพิ่ม
- องค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำสั่งซื้อขนมพื้นบ้านมุสลิมไปเป็นอาหารว่างในการ ประชุม

ผลการดำเนินงาน

- ได้วิทยากร 10 คน มาสาธิตที่ศูนย์สาธิต ขนมที่นำมาสาธิตมี ขนมไข่ชั้น ขนมโกยจา บั๊ยขนมดอกจอก ขนมโรตีสีกรอบ
- ชาวบ้านในชุมชนให้ความสนใจ และครูในโรงเรียนได้ให้ความร่วมมือในการสาธิตครั้งนี้ โดยได้นำนักเรียนของโรงเรียนมาร่วมทำกิจกรรม เพื่อส่งเสริมความรู้และทักษะให้กับเด็ก นักเรียนในโรงเรียน
- ทีมวิจัยได้สังเกต และบันทึกการทำการสาธิต และได้สรุปผลการดำเนินงานโดยมี อาจารย์ในโรงเรียนได้ทำข้อมูลต่าง ๆ ร่วมกับทีมวิจัย เช่น ข้อมูล ความสนใจของเด็กนักเรียนถึง ระดับไหน

ผลที่เกิดกับชุมชน

- ชุมชนเกิดความสนใจและเข้าใจถึงสถานการณ์ ให้ความสำคัญกับชนพื้นบ้าน มากยิ่งขึ้น
- เกิดกระแสความสนใจชนพื้นบ้านมุสลิมในระดับกว้างขึ้น โดยเฉพาะในส่วนราชการ และผู้นำกลุ่มต่าง ๆ
- ชุมชนได้มีอาชีพเสริม และเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

ผลที่เกิดกับทีมวิจัย

- ผู้รู้ในชุมชนได้ให้ความร่วมมือในการสาธิตการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม
- ครู อาจารย์ในโรงเรียนให้ความสนใจและพร้อมในการสนับสนุนทีมวิจัย
- หน่วยงานราชการให้ความสนใจต่อทีมวิจัย และพร้อมให้ความร่วมมือ
- มีความรู้ด้านศาสนาอิสลามเพิ่มเพราะผู้นำศาสนาให้ข้อมูลเกี่ยวกับหลักปฏิบัติในศาสนาเพิ่มเติม
- มีกำลังใจชุมชนได้มองเห็นความสำคัญของโครงการมากขึ้น
- ทีมวิจัยได้มีโรงเรียนในการส่งเสริมอาชีพให้กับชุมชนเป็นรูปแบบ

ปัญหา / อุปสรรค

- บางโรงเรียนในพื้นที่โครงการวิจัยไม่สามารถร่วมการสาธิตทำขนมพื้นบ้านมุสลิมได้ ซึ่งทีมวิจัยชี้แจงให้ครู โรงเรียนที่ไม่ได้เข้าร่วมการสาธิตได้รู้ข้อมูลเกี่ยวกับการสาธิตที่ผ่านมา

6. วิเคราะห์ สังเคราะห์ หลังจากการสาธิต

วันที่ 28 ธันวาคม 2545 ณ โรงเรียนกลุ่มชนพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย หลังจากมีการสาธิตทำให้ผู้รู้ในชุมชนได้ถ่ายทอดวิชาการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม ให้เยาวชนได้เรียนรู้และสืบทอดในการทำขนม ทีมวิจัยและครู จึงได้มานั่งสรุปผลที่ออกมา และได้เชิญผู้เข้าร่วม ทีมวิจัย วิทยากรชาวบ้าน ครู และเด็กนักเรียน ชาวบ้านในชุมชน รวม 20 คน

ผลที่เกิดกับชุมชน

- เด็กนักเรียนได้รับความรู้ในการทำขนม
- ครูให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี
- วิทยากรได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับเยาวชน
- ในการสาธิตครั้งนี้ เยาวชนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในวันข้างหน้า

- ครูได้นำไปเข้าแผนของโรงเรียนเพื่อได้นำไปถ่ายทอดให้เด็กนักเรียนได้เรียนรู้ในวิชา
งานบ้าน ซึ่งอยู่ในหลักสูตรของโรงเรียน

ต่อไปทำให้คนในชุมชนตระหนักและให้ความสำคัญต่อการทำขนมพื้นบ้านมุสลิมได้มาก
ยิ่งขึ้น ทำให้เยาวชนรุ่นหลังได้เรียนรู้และได้สืบทอดในการทำขนมพื้นบ้านต่อไป ได้นำแนวทาง
ในการทำการสาธิตนำไปพัฒนาในการผลิตขนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัยต่อไป

7. ทดลองตลาดขนมพื้นบ้านมุสลิม

หลังจากเวทีทำแผนฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิม กลุ่มทำขนมได้ทดลองตลาดในการจำหน่าย
ขนมพื้นบ้านมุสลิม โดยที่ใช้โอกาสในการจัดงานทั้งภายในและภายนอกในจังหวัดสตูล จากการ
ทดลองทั้งหมด 6 สถานที่ซึ่งในแต่ละสถานที่ที่มีรายละเอียดดังนี้

(1.) งานมรดกอันดามัน ซึ่งจัดโดยเทศบาลตำบลกำแพง เพื่อเปิดการท่องเที่ยว ของจังหวัดสตูล
แสดงสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ มีผลดังนี้

1.1 ทำให้กลุ่มเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปในอำเภอละงู

1.2 ทางสำนักงานพัฒนาการอำเภอละงูได้นำข้อมูลกลุ่มเข้าอินเทอร์เน็ต และจัดให้
ขนมพื้นบ้านมุสลิมเป็นหนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ของอำเภอละงู

1.3 นักศึกษาที่มาเที่ยวงานสอบถามข้อมูลการทำขนม และแนะนำว่า “ควรจะมีชื่อ
กลุ่ม และสถานที่ติดต่อที่สะดวกที่สุด”

(2.) งานเปิดการท่องเที่ยวปากบารา โดยทางกลุ่มนำข้อมูลที่จัดทำเป็นนิทรรศการไปแสดง พร้อม
กับขนมด้วยเช่นกัน มีผลดังนี้

2.1 ปลัดอำเภอละงูแนะนำว่า “ในปีนิทรรศการ ควรจะมีชื่อขนมที่เป็นภาษา
อังกฤษและภาษารูมี (ภาษามลายู) นักท่องเที่ยวที่มาจากหลายพื้นที่จะได้อ่านและสามารถทำความเข้าใจข้อมูลได้ชัดเจนยิ่งขึ้น และเห็นคุณค่ามากกว่า

2.2 รูปแบบของขนมควรทำให้หลายรูปแบบ มีความหลากหลาย

2.3 ควรมีฉลากติดข้างถุงขนมที่มีชื่อขนม และคำอธิบายเกี่ยวกับขนม

2.4 นักท่องเที่ยวได้เห็นขนมที่ไม่มีวางขายตามท้องตลาดทั่วไป เช่น ขนมโกยบังเกด

(3.) เทศกาลฮารีรายอ กลุ่มคนที่มาสั่งซื้อขนม ก็มาจากในชุมชน และคนนอกชุมชน หมออนามัย
ครูโรงเรียน ข้าราชการกรมประมง และ อบต.ปากน้ำ
ประเภทขนมที่สั่งซื้อได้แก่

- ขนมโกยสาเปต,บุหงาปุดะ,เบาสูหลู,โกยจาบัย,โกยหย่า,กลีบลำควน,ปะการัง,รัง

ต่อ, ไข่เต่า, หนูหูม้วน, ขนหมูบังเกิด, ขนหมูตาหลอก, ขนหมูลูกกอ

ในการทำขนมในช่วงเทศกาลจะมีผู้ผลิต 8 คน ผู้ที่มาทำการผลิตขนมจะมีการลงทะเบียนในช่วงเวลา ตั้งแต่เวลา 9.00 น - 16.00น จะคิดเป็น 1 วัน แต่ถ้ามาทำ 11.00 - 16.00น จะคิดเป็นครึ่งวัน และ มีการทำนอกเวลาจะคิดให้ 1 วันเต็ม หักกำไร 10 % ของกำไรทั้งหมดให้กับกลุ่มทำขนม ซึ่งจะมีเป็นค่าไฟฟ้า ค่าอุปกรณ์ที่ใช้ ที่เหลือก็เป็นกำไรสุทธิที่แบ่งให้กับสมาชิก

(4.) ตลาดนัด 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล (ทุกวันพุธ ตั้งแต่เวลา 4 โมงเย็น – 3 ทุ่ม ณ สนามเทศบาลตำบลกำแพง)

ได้ทดลองขายไป 2 ครั้ง มีอุปสรรค คือ ผู้ขายสินค้าไม่มีเวลามานั่งขาย และช่วงเวลายาวขึ้น และเป็นเวลากลางคืน ซึ่งทางกลุ่มได้ร่วมกันวิเคราะห์ และมีข้อสรุปว่าการวางขายตามร้านค้าทั่วไปและส่งให้พ่อค้าจะขายดีกว่า คนกลางจะขายได้เร็วกว่าไปนั่งขายที่งาน 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์

สำหรับเหตุจูงใจที่ได้เข้าร่วมงาน มีคณะกรรมการ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ ได้เข้ามาติดต่อให้ส่งขนมเข้าร่วมด้วยอยากให้ขนมของกลุ่มแม่บ้านท่ามาลัย ได้มีคนรู้จักแพร่หลาย

(5.) การทำขนมส่งร้านค้า จำนวนร้านค้าที่ส่งขนมมีทั้งหมด 20 ร้าน

มีผู้ที่อาสารับขนมไปขายที่ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา และมีผลตอบรับ คือ มีลูกค้าต้องการมาก แต่จะนิยมบริโภคขนมไข่ มาเป็นอันดับหนึ่ง เพราะรสชาติไม่เหมือนตามท้องตลาดทั่วไป พร้อมทั้งมีข้อเสนอให้ทางกลุ่มพยายามผลิตขนมที่เป็นสูตรดั้งเดิมตลอดไป (สูตรดั้งเดิม คือ เป็นสูตรที่นำแป้ง และน้ำตาลตากแดดให้แห้งก่อนการทำขนม) และมีการสั่งซื้อต่อเนื่องในภายหลัง และก็เป็นลูกค้าประจำ

โดยจุดใหญ่ของตลาดที่มีพ่อค้ามารับมี 2 จุด คือ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา อ.ท่าแพ จ.สตูล และร้านค้าในชุมชนในแต่ละร้านจะส่งขนมเดือนละ 5 ครั้งๆ ละ 100 บาท ประมาณ 25 ห่อๆ ละ 4 บาท

ในแผนการฟื้นฟูจะขยายตลาดไปเรื่อยๆ และในอนาคต จะส่งต่างจังหวัดและประเทศมาเลเซีย จากการที่ได้ส่งขนมตามร้านค้าจะมีข้อเสนอจากทางร้านค้าว่า

- ควรจะทำสูตรดั้งเดิมเพราะรสชาติไม่แข็งและก็ไม่นิ่มจนเกินไปและเก็บไว้ได้นาน
- เรื่องการบรรจุถุงได้รับคำแนะนำให้มีฉลากลายสวยงามและให้ติดฉลากของกลุ่ม

บางร้านการส่งขนมจะส่งต่อเนื่อง และมีบางร้านที่ทางกลุ่มไม่ได้ส่งอย่างต่อเนื่องเพราะอยู่ในช่วงการทดลองขาย และจะขายไม่ค่อยดี ส่วนใหญ่ร้านค้าในชุมชนจะขายได้ดีเป็นร้านค้าที่อยู่ใกล้ทะเล ชาวประมงที่ออกทะเลจะซื้อไปกินในเรือเวลาออกทะเลไปหลายๆ วัน นอกพื้นที่อย่างเช่น อ.หาดใหญ่ จะสั่งซื้อ อาทิตย์ละ 200 ห่อ ขนมที่ขายไม่หมดมีการส่งคืนในแต่ละเดือนแต่จะมีน้อย เพราะทางกลุ่มทำขนมมีการสังเกตการณ์ว่าร้านค้าไหนขายดีกว่า ก็จะส่งมาก ร้านไหนขายไม่ดีก็จะส่งน้อย จึงทำให้ขนมที่ส่งคืนมีน้อยบางเดือน ก็เกือบไม่มีเลย แต่มีอยู่ครั้งหนึ่งเมื่อเดือนกรกฎาคม ส่งขนมไป อ.หาดใหญ่ ส่งคืนมามากถึง 68 ห่อ สาเหตุที่ส่งคืนขนมติดค้างไว้หลายวัน ไม่ได้เอาไปส่งให้ลูกค้าพอเอาไปส่งไม่กี่วัน ขนมก็เสียและขึ้นรา

แนวทางแก้ไข

ถ้าพ่อค้าส่งขนมต้องกำหนดวันที่มารับขนมให้แน่นอน และปรับปรุงรูปลักษณะของขนมต้องให้ได้มาตรฐาน (ถ้าขนมที่ทำด้วยพิมพ์ต้องหยอดให้เต็ม เพราะจะทำให้ลูกค้ามองดูขนมไม่แพงจนเกินไป เพราะที่ผ่านมาจะหยอดไม่เต็มพิมพ์ เพราะจะเน้นตัวกำไรเลยทำให้ขนมขายไม่ค่อยดี) ต้องบรรจุภัณฑ์ ตามที่ลูกค้าส่งมา คิดฉลากเป็นของกลุ่มตัวเอง

การจัดการในการส่งขนม

จะนำขนมไปตั้งตามร้านค้าก่อน พอทางร้านขายขนมหมดก็จะนำขนมอีกรอบไปส่งต่อจึงจะได้เงินรอบแรกกลับมา สำหรับปัญหาในขณะนี้ ก็จะขาดช่วงในเรื่องของงบประมาณในการลงทุนไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ต้องหาทุนเพิ่มอีกจึงจะได้ทำต่อไป

แนวทางแก้ไข

มีการระดมทุนเพิ่มโดยรับสมัครสมาชิกมาลงทุนเพิ่มในการทำขนมชวนพี่น้องกลุ่มเครือข่ายมาร่วมกันลงทุน

8. การจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นร่วมกับโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไธ

วันพุธที่ 17 กันยายน 2546 ทีมวิจัย สมาชิกกลุ่มฟื้นฟูขนม และตัวแทนครูโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไธนำทีมโดยผู้อำนวยการโรงเรียนประชุมร่วมกัน เพื่อหาแนวทางการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นขนมพื้นบ้านมุสลิม ทีมพี่เลี้ยงโครงการวิจัยได้นำเสนอแนวทางการบูรณาการข้อมูลของทีมวิจัยได้ศึกษา เล่าถึงกรณีการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นที่ จังหวัดสงขลา ส่วนทางครูเล่าสู่กันฟังเกี่ยวกับนโยบายการจัดการศึกษา ระบบใหม่ ลงมาถึงหลักสูตรท้องถิ่น ในวันนั้นทีมวิจัย และสมาชิกกลุ่มไม่เคยมีข้อมูลมาก่อนเกี่ยวกับการทำหลักสูตร ครูก็ยอมรับไม่เคยชินกับการเขียนหลักสูตรเอง หลังจากนั้นได้ร่วมระดมความต้องการของหลักสูตรที่จะทำ สิ่งที่ต้องการให้เด็กเรียนรู้ โดยใช้ข้อมูลจากการศึกษามานบูรณาการ ตามรายวิชาต่าง ๆ และระดับชั้นเรียน เช่น การรู้จักขนม การทำ

ขนมเป็น ประวัติความเป็นมา คุณค่าที่มีต่อประเพณี และวัฒนธรรม การคิดสร้างสรรค์ประดิษฐ์เกี่ยวกับขนมพื้นบ้านมุสลิม

ที่ประชุมมีข้อสรุปร่วมกันในการจัดทำหลักสูตร และนัดหมายการประชุมร่วมกันระหว่างทีมวิจัย คณะครูโรงเรียน พี่เลี้ยงงานวิจัย ในวันที่ 13 – 14 ตุลาคม 2546 ณ โรงเรียนตะโล๊ะไศ หลังจากการนัดหมาย ทีมวิจัยได้มีการประสานงานกับครูโรงเรียนเรื่องเนื้อหาขนมพื้นบ้านมุสลิมที่ได้จากการศึกษามาวางกรอบเนื้อหา ใน 8 กลุ่มสาระวิชา ของหลักสูตรใหม่

วันที่ 13 – 14 ตุลาคม 2546 ประชุมร่วมกันมีทีมวิจัย คณะครูโรงเรียน ทีมพี่เลี้ยงโครงการวิจัย จัดทำเนื้อหาของแต่ละสาระวิชา โดยใช้แนวทางจากการคุยในวันที่ 17 กันยายน 2546 และข้อมูลจากการเตรียมการก่อนวันประชุมของทีมวิจัย และคณะครูโรงเรียน เป็นมติใหม่ที่ครูโรงเรียน และชาวบ้านร่วมกันจัดทำเนื้อหาการเรียนสอน ทั้งที่เมื่อก่อนหลักสูตรการเรียนสอนมาจากกระทรวงศึกษาธิการ มาถึงวันนี้เราทำกันเอง เพื่อนำมาใช้เอง สังเกตจากอาการของผู้เข้าร่วมประชุม บางครั้งมีอาการเครียด ตั้งคำถามในใจทำได้หรือเปล่า ? ใช้ได้จริงหรือไม่ ? ทำไปทำไม คิดไปคิดมา บางครั้งหลุดออกจากกรอบที่เคยวางไว้ ต้องทบทวนกรอบแล้วทำต่อ จนเสร็จสิ้นกระบวนการ มีการบ้านสำหรับครูที่รับผิดชอบ ทำต่อ เช่น คำอธิบายรายวิชา ตารางการสอน ชั่วโมงการเรียน ฯลฯ

การนำข้อมูลการวิจัยมาพัฒนา หลังจากได้ทดลองทุกขั้นตอนแล้วก็ได้นำข้อมูลการวิจัยเกิดการยอมรับของครูในโรงเรียน ทีมวิจัย ร่วมกับคณะครูพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อใช้สอนในโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไศและโรงเรียนใกล้เคียง โดยจัดหลักสูตรการเรียนเป็นระดับช่วงชั้นให้กับเด็กนักเรียนเพื่อจะได้สืบถอดภูมิปัญญา ด้วยเหตุผลว่าขนมพื้นบ้านเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวมุสลิม การเรียนรู้ขนมพื้นบ้านมุสลิม จะได้เรียนรู้ทั้ง ภูมิปัญญา วัฒนธรรม หลักการทางศาสนา วิถีชีวิต เป็นหลักสูตรแบบบูรณาการในแปดกลุ่มสาระ เช่น ระดับที่ 1 ตั้งแต่ชั้นป.1-ชั้นป.3 ครูประกอง ปากบารา สอนอยู่โรงเรียนบ้านตะโล๊ะไศ ได้อธิบายในการวางแผนว่า เช่น ชั้นป. 1 จะให้รู้จักชื่อขนม ชั้นป. 2 จะให้รู้จักเขียนชื่อขนม ชั้นป. 3 จะให้วาดภาพขนม ระดับที่ 2 ตั้งแต่ชั้นที่ 4-6 จะให้รู้จักการคำนวณ การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย การตลาด เรื่องประวัตินม ประเพณี พิธีกรรมทางศาสนา ในทุกวิชา กลุ่มเป้าหมายเด็กนักเรียนบ้านตะโล๊ะไศ และโรงเรียนใกล้เคียง

หลายกระบวนการของการทำวิจัยได้กำหนดให้โรงเรียน โดยคณะครู นักเรียน และผู้บริหารโรงเรียน เข้าร่วมกิจกรรม ในหลายกิจกรรมมีการพูดคุยต่อ ยอดประเด็นขนมพื้นบ้านมุสลิมวางแผน หาวิธีการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้คงอยู่ต่อไป หลักสูตรท้องถิ่นจึงเป็นวิธีการหนึ่งที่สามารถทำได้

จริงแล้วตามกรอบความคิดเดิมที่ทีมวิจัยได้มีว่าต้องการที่จะจัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่นร่วมกับโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไฮ และโรงเรียนบ้านปากบารา แต่เมื่อได้ร่วมกิจกรรมหลายครั้งทำให้ทีมโรงเรียนบ้านปากบาราไม่ค่อยได้มาร่วมกิจกรรมต่อเนื่องกันทำให้ต้องหยุดไป ก็คงยังเหลือแค่โรงเรียนเดียว แต่ก็เป็นการเริ่มต้นที่ดีทีเดียวเพราะว่าเราต้องการเริ่มที่จุดเล็กๆก่อนแล้วค่อยขยายวงกว้างไปตามเรื่องตามราวของมัน จากการได้ร่วมกระบวนการกับครูหลายๆกิจกรรมทำให้เกิดมิตรภาพอันดีกับเพื่อนครู หลังจากที่เกิดกิจกรรมการสาธิตได้สิ้นสุดลง ทีมครูโรงเรียนบ้านตะโล๊ะไฮ และทีมวิจัยก็ได้คิดวางแผนต่อไปในเรื่องของการจัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่น

ในการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นคราวนี้เป็นช่วงที่เหมาะสม กับนโยบายการจัดการศึกษาที่ต้องมีการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น มีคำบอกเล่าของครูหลายท่านว่า “โรงเรียนได้จัดทำหลักสูตรท้องถิ่นไปแล้ว แต่การคิดหลักสูตรทั้งหมดครูเป็นผู้จัดทำเองทั้งหมด ข้อมูลต้องจัดหามาเอง ชุมชนไม่มีส่วนร่วม ซึ่งไม่รู้ว่าจะเป็นหลักสูตรท้องถิ่นหรือเปล่า แต่คราวนี้เรามีข้อมูลมากมายเกี่ยวกับขนม โดยที่ชุมชนได้ศึกษามา และโรงเรียนได้เข้าร่วมโดยตลอด เราน่าจะเริ่มกันใหม่ “ หลังจากนั้นมีการประสาน และประชุมร่วมกัน เพื่อออกแบบหลักสูตรตามความฝัน ระหว่างชาวบ้าน ครู โดยกรอบโครงสร้างวิชาตามกลุ่มสาระ บูรณาการขนมพื้นบ้านมุสลิม ดังนี้

ระดับช่วงชั้นที่ 1 ตั้งแต่ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 – ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3

วิชา	ชั้นป.1 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 2 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 3 เนื้อหาที่สอน
วิชาภาษาไทย	คำศัพท์ นิทานพื้นบ้าน	คำศัพท์ นิทานพื้นบ้าน ภาษาถิ่น การบรรยาย	คำศัพท์ ภาษาถิ่น การบรรยาย นิทานพื้นบ้าน
วิชาคณิตศาสตร์	การบวก ลบ คูณ หาร โจทย์ปัญหา รูปทรง	การบวก ลบ คูณ หาร โจทย์ปัญหา รูปทรง	การบวก ลบ คูณ หาร โจทย์ปัญหา รูปทรง เศษส่วน ร้อยละ
วิชาวิทยาศาสตร์	พืชในท้องถิ่น ประโยชน์ที่มี	พืชในท้องถิ่น ประโยชน์ที่มี	พืชในท้องถิ่น ประโยชน์ที่มี สารและสมบัติของ

ชั้นเรียน วิชา	ชั้นป.1 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 2 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 3 เนื้อหาที่สอน
			สาร พลังงาน
วิชาสังคม,ศาสนา, วัฒนธรรม	ศาสนา วัฒนธรรม อาชีพ มารยาทในการ รับประทานอาหาร	ภูมิปัญญา อาชีพ มารยาท คุอา วัฒนธรรมใน ท้องถิ่น	ภูมิปัญญา อาชีพ มารยาท คุอา วัฒนธรรมในท้องถิ่น
การงาน อาชีพ เทคโนโลยี	วัสดุ อุปกรณ์ การเก็บรักษา อุปกรณ์/เครื่องใช้	วัสดุ อุปกรณ์ การเก็บรักษา อุปกรณ์/เครื่องใช้	วัสดุ อุปกรณ์ การเก็บรักษา อุปกรณ์/เครื่องใช้ การนำเทคโนโลยี มาประยุกต์ใช้ คุณสมบัติในการ รักษา
ศิลปะ	ชื่อสีต่างๆ การวาดภาพ การปั้น	ชื่อสีต่างๆ การวาดภาพ การปั้น	ชื่อสีต่างๆ การวาดภาพ การปั้น การแกะสลัก
สุขศึกษา พลศึกษา	สุขนิสัย การเลือกซื้อ	สุขนิสัย การเลือกซื้อ อาหาร	สุขนิสัย การเลือกซื้ออาหาร
ภาษาต่างประเทศ	คำศัพท์ จำนวน	คำศัพท์ จำนวน สีต่างๆ	คำศัพท์ จำนวน สีต่างๆ วัน เดือน ปี อาชีพ บรรจุภัณฑ์

ระดับช่วงชั้นที่ 2 ตั้งแต่ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

วิชา ชั้นเรียน	ชั้นป.4 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 5 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 6 เนื้อหาที่สอน
วิชาภาษาไทย	คำศัพท์ นิทานพื้นบ้าน ภาษาท้องถิ่น การบรรยาย การเขียนรายงาน	คำศัพท์ นิทานพื้นบ้าน ภาษาท้องถิ่น การเขียน การ บรรยาย การโฆษณา การเขียนรายงาน การวิจารณ์	คำศัพท์ นิทานพื้นบ้าน ภาษาท้องถิ่น การเขียน การ บรรยาย การโฆษณา การเขียนรายงาน การวิจารณ์
วิชาคณิตศาสตร์	การบวก ลบ คูณ หาร โจทย์ปัญหา รูปทรง เศษส่วน ร้อยละ การวัด ชั่ง ตวง บัญชีรายรับ- รายจ่าย แผนภูมิ	การบวก ลบ คูณ หาร โจทย์ปัญหา รูปทรง เศษส่วน ร้อยละ การวัด ชั่ง ตวง บัญชีรายรับ- รายจ่าย แผนภูมิ	การบวก ลบ คูณ หาร โจทย์ปัญหา รูปทรง เศษส่วน ร้อยละ การวัด ชั่ง ตวง บัญชีรายรับ- รายจ่าย แผนภูมิ
วิชาวิทยาศาสตร์	สารและสมบัติ ของสาร พลังงาน อุณหภูมิ อาหาร	สารและสมบัติ ของสาร	สารและสมบัติ ของสาร
วิชาสังคม,ศาสนา, วัฒนธรรม	การทำมาหากิน (อาชีพ) การใช้จ่ายอย่าง ฉลาด สหกรณ์	ภูมิปัญญาและ วัฒนธรรม การทำมาหากิน (อาชีพ) สหกรณ์ กองทุน	ภูมิปัญญาและ วัฒนธรรม การทำมาหากิน (อาชีพ) เศรษฐกิจพอ

วิชา	ชั้นเรียน	ชั้นป.4 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 5 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 6 เนื้อหาที่สอน
		วัฒนธรรมและภูมิ ปัญญา	หลักการและ มารยาทในการ ประกอบอาหาร	เพียง/ กองทุน หลักการและ มารยาทในการ ประกอบอาหาร
การงาน อาชีพ เทคโนโลยี		วัสดุ อุปกรณ์ การนำเทคโนโลยี มาประยุกต์ใช้ คุณสมบัติในการ ปฏิบัติ การผลิตและเก็บ รักษาเครื่องมือ การอบ รมอาหาร การส่งเสริม รายได้	วัสดุ อุปกรณ์ การนำเทคโนโลยี มาประยุกต์ใช้ วิธีทำอาหาร การผลิต การถนอมอาหาร การส่งเสริม รายได้	
ศิลปะ		การออกแบบ การใช้สี การวาดภาพ การปั้น การแกะสลัก	การออกแบบ การวาดภาพ การปั้น การแกะสลัก	การออกแบบ การวาดภาพ การปั้น การแกะสลัก
สุขศึกษา พลศึกษา		สุขนิสัย คุณค่าทาง โภชนาการ การเลือกซื้อ อาหาร	สุขนิสัย การเลือกซื้อ อาหาร คุณค่าทาง โภชนาการ	สุขนิสัย การเลือกซื้อ อาหาร คุณค่าทาง โภชนาการ
ภาษาต่างประเทศ		สินค้า สิ่งของ จำนวน วัน เดือน ปี สี่	ชื่อส่วนผสม อาหาร จำนวน วัน เดือน ปี	ส่วนผสมอาหาร จำนวน วัน เดือน ปี อาชีพ

วิชา	ชั้นเรียน	ชั้นป.4 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 5 เนื้อหาที่สอน	ชั้นป. 6 เนื้อหาที่สอน
		อาชีพ	อาชีพ บรรจุภัณฑ์ การซื้ออาหาร	บรรจุภัณฑ์ การซื้ออาหาร การบรรยายรสชาติ อาหาร

จากการดำเนินกิจกรรมมานั้นทำให้ทีมวิจัยได้องค์ความรู้ ได้ทักษะต่างมากมายไม่ว่าจะเป็นการทำขนมต่างๆหลากหลายชนิดที่กำลังจะสูญหายไป ได้มีการนำขนมมาเป็นหลักสูตรสอนในโรงเรียนให้กับลูกหลานของตนเอง เกิดอาชีพเสริมให้กับกลุ่มสตรีที่สามารถช่วยเหลือจุนเจือครอบครัว

แต่อย่างไรก็ตามการนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาทักษะอยู่เป็นประจำจะเป็นเรื่องที่ดี ดังนั้นทางทีมวิจัยจึงได้เสนอโครงการเพื่อต่อยอดโครงการเดิมในเรื่องของการพัฒนาศักยภาพเพื่อเพิ่มขีดความสามารถให้กับสมาชิกซึ่งเป็นการเสริมศักยภาพให้กับตนเอง เช่น กรอบรมคอมพิวเตอร์ การทำงานต่างๆให้เกิดความเชี่ยวชาญ การเรียนรู้เรื่องเครื่องมือที่มีอยู่ในกลุ่มให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่า

บทที่ 3 การดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมตามแผนงาน

กิจกรรมที่ 1 ร่วมเวทีกับ node สตูล เวทีวิเคราะห์และบันทึกข้อมูล

วันที่ 12-13 เดือนสิงหาคม 2550 ณ ศาลาภาควิชาชีชอ รีสอร์ทชุมชนบ่อเจ็ดลูก

กิจกรรมวันที่ 12/8/50

1. มีการรายงานตัว
2. มีการเล่าความเป็นมาของโครงการ
3. มีการบันทึกเรื่องราวต่างๆที่วิทยากรนำเสนอ
4. จัดทำบทความสั้นๆและนำเสนอแต่ละกลุ่ม

กิจกรรมวันที่ 13/8/50

1. มีการให้รู้จักตัวเอง เอกลักษณ์ของชุมชน
2. เล่าตำนานของชุมชนและเครือญาติ
3. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ของเรื่องราวต่างๆ
4. มีการเขียนและสรุปรายงานของโครงการที่จัดทำ

กิจกรรมที่ 2 เวทีนำเสนอโครงการ

กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมแรกที่ทีมวิจัยได้จัดขึ้น ในวันที่ 6 กันยายน 2550 ณ อาคารเอนกประสงค์โรงเรียนบ้านตะโละไส โดยมีผู้เข้าร่วม ทีมวิจัย 11 คน เจ้าหน้าที่และพี่เลี้ยงหน่วยประสานงานวิจัยฯสตูล 4 คน เจ้าหน้าที่อุตสาหกรรม 1 คน เจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอ 1 คน พัฒนาชุมชน อ.ละงู 1 คน เจ้าหน้าที่ SAN สตูล 1 คน เจ้าหน้าที่สาธารณสุข 1 คน คณะครูโรงเรียนบ้านตะโละไส 7 คน อบต. 2 คน ผู้ใหญ่บ้าน สมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ อสม. ภูมิปัญญา (ผู้รู้ในชุมชน) เพื่อนเครือข่ายทีมวิจัย และกลุ่มสตรีในตำบล รวมทั้งหมด 67 คน

สำหรับวิธีการที่ใช้ในเวที คือ อาจารย์สุทธิ สายสุนีย์ เป็นผู้ดำเนินรายการ ในการเปิดเวที

ช่วงที่ 1 มีการเล่าความหลังถึงการทำวิจัยฟื้นฟูชนบทที่บ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย ซึ่งเป็นโครงการแรกที่ทำเสนอโดย นางบัคสาระ อองสารา ทีมวิจัย และเป็นประธานของกลุ่ม

ช่วงที่ 2 น.ส.ยาแลสา อิดเหล็ก หัวหน้าทีมเสนอโครงการต่อยอด ชื่อโครงการ “พัฒนาศักยภาพของสมาชิกเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการบริหารจัดการกลุ่มฟื้นฟูชนบทที่บ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย”

ช่วงที่ 3 นางสรिता สลับแสง ทีมวิจัย เสนอเรื่อง กิจกรรมและงบประมาณ ช่วงที่ 4 นางศัลยา ดาวนุ้ย ทีมวิจัย เสนอเรื่อง ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ช่วงที่ 4 เมื่อนำเสนอโครงการเสร็จก็ได้มีการเปิดให้ผู้เข้าร่วม วิเคราะห์และเสนอแนะแนว

ทางการบริหารจัดการกลุ่มที่จะทำต่อไป และการร่วมมือระหว่างหน่วยงานและภาคีเครือข่ายต่างๆ ขอความร่วมมือในการค้นคว้าศึกษาหาข้อมูลด้านการพัฒนาชุมชน ซึ่งมีคำแนะนำจากผู้เข้าร่วมดังนี้

อุตสาหกรรมจังหวัดสตูล เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ นโยบายแผน 8

1. ให้ช่างพัฒนาฝีมือและแรงงานจังหวัดสตูลให้เข้ามาช่วยสอนการใช้เครื่องมือในกลุ่ม ให้สอบถามกับคุณเมธี
2. จะให้จัดอบรมหรือทำตลาดแบบถาวรไปเลย
3. ส่งเอกสารรายละเอียดต่างๆและสมาชิกกลุ่มไปด้วย
4. อยากให้อุตสาหกรรมฝึกอบรมอะไร
5. ขกระดับผลิตภัณฑ์ มพช-มจก.

พัฒนาชุมชน อ.ละงู

1. การวางแผนการศึกษาของกลุ่ม สมาชิกทุกคนจะต้องมีส่วนร่วมจะต้องไม่ยึดถือคำพูดของคนหนึ่งคนใดเป็นหลัก
2. จะต้องมีการประชุมเพื่อให้ได้รู้ว่าผลการดำเนินงานเป็นแบบไหนมีปัญหาให้รีบแก้ไขเสียก่อน
3. ให้เป็นชื่อขนม ชื่อโบราณนั่นแหละดีที่สุด การลงในเน็ตจะเป็นประโยชน์ของกลุ่มที่สุด
4. แนะนำที่ตั้งศูนย์ขายของฝากที่ข้างวัดละงู
5. ให้เพิ่มเติมในตำนาน ทำไมถึงตั้งชื่อว่าท่ามาลัย

เจ้าหน้าที่ san สตูล

1. ให้เพิ่มชื่อคือ ให้บริหารจัดการกลุ่มให้ยั่งยืนได้อย่างไร
2. ให้เอาชนะใจคนในชุมชน
3. ทำอย่างไรให้เป้าหมายของกลุ่มสืบทอดให้มากกว่านี้ จาก 20 เป็น 200
4. พยายามใส่ความหมายของขนมพื้นบ้านมุสลิมด้วย
5. ให้ตอบแทนภูมิปัญญา โดยจัดงานเลี้ยงขนมหรืออะไรบ้าง
6. เส้นทางของกลุ่มที่ผ่านพื้นมาอยู่ตรงไหนจงนำคำติเตียนของกลุ่มมาปรึกษา

เจ้าหน้าที่ศูนย์การ ก.ศ.น.

1. อาจารย์จาก ก.ศ.น. ให้เรียนคอมพิวเตอร์เพิ่มเติม
2. ให้ดึงเยาวชนจาก ก.ศ.น. มาช่วยงาน

เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

1. ให้การสนับสนุนในการดูแลความสะอาด น้ำที่มาใช้และนำทิ้งและอนามัย
สิ่งแวดล้อมต่างๆ
2. ให้ขยายชื่อขนม ตัวอย่างของขนม จะเป็นนิทรรศการเล็กๆหรือสมุดภาพให้ได้ชม
ระหว่างที่รอประชุม
3. ให้ผสมสมุนไพรในขนมไปบ้างจะได้มีรสชาติที่แปลกใหม่ขึ้น

อาจารย์หุตติ์ อุตมา โรงเรียนบ้านตะโล๊ะไธ

ให้มีความอดทนต่อปัญหา ให้พัฒนาตัวเองจากภายใน อย่าหลงตัวเอง ให้เอาเป้าหมายที่
สำคัญของกลุ่มเป็นตัวตั้ง อยากให้กลุ่มผลักดันกลุ่มและเด็กในโรงเรียนอย่างต่อเนื่องตลอดไป
เพื่อนเครือข่ายให้ความยินดีกับกลุ่ม

เมื่อเสร็จจากการจัดเวทีนำเสนอโครงการแล้วทีมก็มาช่วยกันออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อส่ง
ข้อมูลให้กับอุตสาหกรรมเพื่อช่วยในด้านการผลิต ต่อมาทีมวิจัยก็ต้องหยุดพักกิจกรรมไว้ชั่วคราว
เพราะเข้าช่วงถือศีลอดเป็นเวลา 1 เดือน และในช่วงนี้ทีมต้องทำขนมตามที่ลูกค้าสั่งมาเพื่อให้ทัน
ต่อวันฮารีรายออิดิ้ลฟิตรีเป็นเวลา 1 เดือน....

ผ่านพ้นมาแล้วช่วงถือศีลอดกว่าจะถึงวันฮารีอิดิ้ลอัฎฮาในโอกาสข้างหน้าอีกสองเดือนกับ
10 วัน เรามีเวลาในการจัดกิจกรรมไม่มากนักเพราะก่อนถึงรายจะต้องทำขนมอีกแล้วครั้งนี้มี
ลูกค้าสั่งเยอะมากดังนั้นมาต่อด้วย

กิจกรรมที่ 3 อบรมและทดลองทำจัดห้วยขันหมาก/ของขวัญของฝาก

กิจกรรมนี้สืบเนื่องมาจากการงานวิจัยครั้งก่อนพบว่าภูมิปัญญาในท้องถิ่นมีความสามารถทำ
นอกจากขนมแล้วยังมีความสามารถในการทำของขวัญ ของชำร่วย ที่ใช้ใส่ในห้วยขันหมากในพิธีผู้
ขอและแต่งงานและที่สำคัญในชุมชนมีเพียงคนเดียวที่ทำได้ จึงถือโอกาสนี้ในการสืบทอดภูมิ
ปัญหาดังกล่าว สมาชิกมีความคาดหวังว่าอยากทำให้ได้ ทำให้เป็น และสามารถสืบทอดต่อไปได้ด้วย

ก่อนการอบรมและทดลองทีมวิจัยก็ได้ไปเสาะหาข้อมูลจากภูมิปัญญาก่อนว่ามีอะไรบ้างที่
ทำใส่ในห้วยขันหมากและของแต่ละอย่างมีความหมายอย่างไรและของเหล่านั้นมีวัสดุในการทำ
อย่างไรบ้างด้วย หลังจากนั้นทีมก็กลับมาสรุปเป็นเอกสารเพื่อประกอบในการทดลองทำและจัดหา
วัสดุ อุปกรณ์ ตามที่ภูมิปัญญาบอกมา

สิ่งของที่ใส่ในห้วยขันหมากมีดังต่อไปนี้ หมาก-พลู,ขนมบุหงาจุลา(น้ำตาลดอกไม้),ขนม
บุหงาปุดะ,ขนมลูกโดน,วุ้น,มะพร้าว,เตี๋ยง,กระต่าย,นก,ดอกกุหลาบ, ซึ่งจัดในช่วงเดือน
พฤษภาคม 2550, เดือนมกราคม 2551,เดือนกุมภาพันธ์ 2551

สิ่งของเหล่านี้มีความหมายตามประเภทอย่างเช่น เติงเป็นการสื่อว่าให้คู่บ่าวสาวอยู่กันอย่างยั่งยืนร่วมเรียงเคียงหมอนกันไปนานๆ หรือว่ากระต่ายมีว่าเพื่อให้ชีวิตคู่มีความก้าวหน้าในการทำมาหากิน โดยรวมก็อวยพรเพื่อให้คู่บ่าวสาวมีความสุขในการครองเรือน

บางชนิดไม่ได้มีความหมายในพิธีกรรมแต่เนื่องจากว่าเป็นสิ่งของที่ภูมิปัญญาคิดค้นขึ้นมา และลองทำดูก็ดูสวยแปลกตาไปอีกแบบจึงอยากสอนให้คนที่ไปเรียนรู้ทำได้ด้วย

ตารางสรุปการดำเนินกิจกรรม

ที่	วัน เดือน ปี	รายการที่ทดลองทำ	วัตถุดิบ/วัสดุที่ใช้
1.	21 พฤศจิกายน 2550	เติง	ผ้าขนหนู
2.	21 พฤศจิกายน 2550	กระต่าย	ผ้าขนหนู
3.	22 พฤศจิกายน 2550	ขนมโค	ผ้าขนหนู
4.	22 พฤศจิกายน 2550	ไก่	น้ำตาล
5.	24 พฤศจิกายน 2550	ดอกพุดตาล	ผ้าขนหนู
6.	24 พฤศจิกายน 2550	ดอกกุหลาบ	ผ้าขนหนู/ผ้าขนหนู
7.	24 พฤศจิกายน 2550	พริก	น้ำตาล
8.	26 พฤศจิกายน 2550	นก	ผ้าขนหนู/ผ้าถุง
9.	27 พฤศจิกายน 2550	ตะกร้า/กระเช้า	ขนม
10.	27 พฤศจิกายน 2550	มะพร้าว	ผลไม้
11.		กระเทียม	น้ำตาล
12.	7 มกราคม 2551	นกเตาโหว (นกยูง)	ผ้าละหมาด, ผ้าตัดเสื้อ
13.	11 มกราคม 2551	วุ้น	ผงวุ้น, น้ำตาล
14.	14,15,18,23,26,28,29,31 มกราคม 2551 1,3,4,5,6,7,8 กุมภาพันธ์ 2551	ขนมบุหงาจุลา ดอกไม้ น้ำตาล	น้ำตาล, ไข่
15.	25-26 กุมภาพันธ์	จีบหมาก จีบพลู	หมาก พลู

กิจกรรมที่ 4 ศึกษาและทดลองใช้อุปกรณ์ที่มีในกลุ่ม

สำหรับการทดลองใช้เครื่องมือของกลุ่มซึ่งมีทั้งหมดหลายชนิดด้วยกันมี เครื่องปั๊มนม โกลเปต เครื่องขึ้นปากถุง กระทะเอนกประสงค์ แต่ที่จะทดลองคือกระทะเอนกประสงค์มี 2 ชนิด เป็นกระทะใช้สำหรับกวนของควาและกวนของหวาน ซึ่งสภาาชาดได้สนับสนุนให้ทางกลุ่มมา

ความคาดหวังในกิจกรรมนี้ เพื่อต้องการให้สมาชิกทุกคนที่มีอยู่ในกลุ่มฟื้นฟูสมรรถภาพบ้านมุสลิมนี้สามารถใช้เครื่องมือที่มีอยู่ภายในกลุ่มนี้ให้ได้และเป็นอีกทางหนึ่งที่จะเพิ่มศักยภาพในด้านทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆได้ในอนาคต

ก่อนเริ่มดำเนินกิจกรรมทีมได้ดูการทำสูตรการทำต่างๆจากหนังสือแปรรูปอาหารทะเล เช่น ปลาหยอง ปูหยอง ในส่วน ปลาทรงเครื่อง สูตรน้ำพริกเผา ได้ข้อมูลจากเอกสารโครงการอบรมแม่บ้านผู้ประสพภัยสึนามิของหน่วยงานเกษตรอำเภอที่มาให้ความรู้ หลังจากนั้นก็แบ่งหน้าที่กันหาวัสดุและอุปกรณ์ในส่วนวิทยากรก็มีจากภูมิปัญญาคนเดิมซึ่งจะสามารถทำเป็น และในส่วนของตัวเองก็ช่วยกันทีมไม่ได้หาจากคนนอก

ตารางสรุปการดำเนินกิจกรรม

ที่	วัน เดือน ปี	รายการที่ทดลองทำ	วัตถุดิบที่ใช้
1.	6 มีนาคม 2551	ไส้ขนมบุหงาปุดะ	มะพร้าวขูดแล้ว,น้ำตาล
2.	7 มีนาคม 2551	ปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง	ปลา,เครื่องปรุง
2.	7 มีนาคม 2551	น้ำพริกเผา	พริก,กระเทียม,เครื่องปรุง
3.	7 มีนาคม 2551	น้ำพริกปูหยอง/ปลาหยอง	เนื้อปลา,เนื้อปู,เครื่องปรุง
5.	7 มีนาคม 2551	ไก่ไม่มีกระดูก	ไก่,น้ำส้มสายชู
6.	8 มีนาคม 2551	ข้าวเหนียวกวน	ข้าวเหนียว,น้ำตาล
7.	9 มีนาคม 2551	ไส้ขนมกะหรี่ปั๊บ	ถั่วเหลือง,น้ำตาล
8.	9 มีนาคม 2551	ไส้ขนมไข่เต่า	สัปปะรด,น้ำตาล
9.	9 มีนาคม 2551	ไส้ขนมลูกกอก	สัปปะรด,น้ำตาล
10.	9 มีนาคม 2551	ขนมถั่วอัด	ถั่วเหลือง,ถั่วเขียว

กิจกรรมที่ 5 ศึกษาวิถีทำไข่เค็ม

เดิมทีในแผนงานมี 2 พื้นที่ที่ต้องไปศึกษาดูเรื่องการทำไข่เค็ม คือ บ้านทุ่งเสม็ด และบ้านฉลุง แต่เมื่อมาถึง ณ วันนี้ปรากฏว่าบ้านฉลุงได้สลายกลุ่มแล้วคงเหลือแต่บ้านทุ่งเสม็ด ทีมจึงวางแผนไปที่เดียว

ก่อนที่ไปศึกษาดูงานได้ติดต่อประสานงานทางโทรศัพท์ตั้งแต่ปลายเดือนมีนาคม 2551 แต่ปรากฏว่าสมาชิกกลุ่มไข่เค็มไม่ว่างต้องออกงานอยู่ประจำ ดังนั้นทีมวิจัยจึงคิดว่าการไปพบเพื่อคุยกันต้องดีกว่าแน่นอน และตัดสินใจเดินทางไปพบด้วยตัวเองแต่เมื่อไปแล้วกลับไม่เจอใครอีกเหมือนกัน ก็ต้องคุยกันทางโทรศัพท์เหมือนเดิมจนได้ตกลงวันเวลาที่แน่นอน

วันที่ 16 เมษายน 2551 ทีมได้เดินทางไปกัน 11 คน รวมทั้งพี่เลี้ยงและคนขับรถมีทีมไม่ได้ไป 2 คน เพราะติดภารกิจ ทีมที่ไปก็มี ยาเลสา, สรिता, จันทร์จิรา, ปรีดา, ศลัษยา, ศาส์ชอ, หาเสียะ, จินตนา, บัณฑิตระ,

เมื่อไปถึงสมาชิกกลุ่มนั่งรออยู่แล้ว 4 คน ก็ได้ต้อนรับด้วยน้ำหวาน ทีมวิจัยก็ได้แนะนำตัวเล็กน้อยเพราะว่ารู้จักกันมาบ้างแล้ว จากนั้นประธานกลุ่ม นางประดับ ศรีไชย ก็เล่าว่า มีสมาชิกทั้งหมด 15 คน กลุ่มเริ่มกิจกรรมเมื่อปี พ.ศ. 2542 แต่จะไม่ทำติดต่อกันทำบ้าง หยุดบ้าง และกลุ่มก็ได้รับงบประมาณสนับสนุนจาก อบต. 100,000 บาท, เกษตรอำเภอ 5,000 บาท เป็นงบประมาณที่มาสนับสนุนในช่วงแรก จากนั้นพัฒนาชุมชนจะให้มาปีละ 33,000 บาท และในตอนนี้นักกลุ่มมีเงินทุนหมุนเวียน 5,000 บาท

หลังจากนั้นทีมวิจัยก็ได้ถามต่อเรื่องการบริหารจัดการ ด้านการผลิต กลุ่มก็บอกว่าทางกลุ่มจะซื้อไข่ให้แล้วแบ่งให้สมาชิกกลับไปทำกันที่บ้านแล้วสมาชิกก็นำมารวมกันที่กลุ่มเพื่อจำหน่ายสำหรับการจัดสรรผลประโยชน์หักต้นทุนแล้วคิดเป็น 100 % ก็แบ่งให้กลุ่ม 30 % ให้สมาชิก 70 % ถ้าหากสมาชิกต้องการที่จะขายก็ติดต่อกลุ่มไปขายได้เลย ทางด้านการตลาดกลุ่มไข่เค็มบอกว่าขายเฉพาะตลาดในอำเภอละงูเท่านั้น กับที่ไปออกงานเวลาหน่วยงานเชิญมา เพราะแค่ตลาดใกล้บ้านก็ทำไม่ทันแล้ว และยังบอกอีกว่าตอนนี้กลุ่มอื่นๆเขาหยุดการผลิตกันเกือบหมดแล้วเพราะว่าไข่เป็ดหายาก ไม่ค่อยมีคนเลี้ยงกัน ทางกลุ่มก็ประสบปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบเช่นเดียวกัน ขณะนี้นักกลุ่มก็เริ่มกิจกรรมการปลูกผักปลอดสารพิษอีกด้วย เพื่อให้สมาชิกมีรายได้เพิ่มอีกทางหนึ่ง สมาชิกจะกลับไปปลูกกันที่บ้านซึ่งกลุ่มจะสนับสนุนงบประมาณ และการไปดูงานตามสถานที่ต่างๆ

นอกจากนี้นักกลุ่มก็ได้สาธิตวิธีการทำไข่เค็มให้ด้วย บรรยาการในการมาดูกลุ่มทำไข่เค็มที่นี้รู้สึกว่าคุณคนจะสนใจมาก ช่วยกันถาม อาจจะเป็นเพราะว่าทีมวิจัยต้องการที่จะนำสูตรกลับมาทำที่บ้านให้ได้ สุดท้ายก็ลากลับพร้อมกับของฝากที่เป็นขนมบูหงาซูลา 1 กระเช้า

กิจกรรมที่ 6 อบรมคอมพิวเตอร์

ระหว่างวันที่ 30 มิถุนายน ถึงวันที่ 14 กรกฎาคม 2551 กิจกรรมการเรียนรู้
คอมพิวเตอร์นั้นเป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทางวิจัยมุ่งมั่นที่จะพัฒนาในเรื่อง ของการพัฒนาด้านองค์
ความรู้เพื่อที่จะนำไปสู่การวิจัยให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของการเขียน
โครงการต่าง ๆ การทำบัญชีหรือการทำแผนงานเพื่อนำเสนอต่อหน่วยงานหรือเครือข่ายอื่น ๆ

ดังนั้นทางทีมวิจัยก็มาคิดวิธีว่าจะทำอย่างไรเพื่อที่จะได้เรียนรู้ทางด้านนั้นมากยิ่งขึ้น เมื่อ
มานั่งประชุมร่วมกันก็ได้ตกลงกันว่าจะไปเรียนตามร้านคอมพิวเตอร์ที่เปิดสอนโดยลงมติว่าจะไปเรียนที่
ร้าน เคซีคอมพิวเตอร์เป็นร้านของครู จุ้น อยู่ที่ ต.ละงู อ.ละงู จ.สตูล

กิจกรรมที่ 7 อบรมแปรรูปวัตถุเหลือใช้ (น้ำมันทอดขนม)

วันที่ 4 พฤศจิกายน 51 ณ. มอ.ปัตตานี

เมื่อทีมเดินทางไปถึง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตปัตตานี (มอ.ปัตตานี) ก็ได้มี
อาจารย์กรวิภา ทีมประสานงานของโครงการวิจัยปัตตานีช่วยประสานงานอาจารย์มหาวิทยาลัยให้
คือ อาจารย์วรารกร ศิริพัฒน์ นักอาจารย์ช่วยบ่ายโมงก่อนถึงเวลานัดทางทีมงานได้ไปเยี่ยมกลุ่ม
เครือข่ายงานวิจัยของปัตตานี หลังจากนั้นทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ได้เข้าพบอาจารย์เพื่อที่จะ
อบรมแปรรูปน้ำมันโดยมีกลุ่มเข้าร่วม คือ กลุ่มแม่บ้านปยูคและร่วมกับกลุ่มเครือข่ายรวมถึงผู้ที่
สนใจ

บรรยากาศ

ทีมที่ร่วมเดินทางมี ทีมวิจัย 4 คน พี่เลี้ยงโครงการ 2 คน คนขับรถ 1 คน ทุกคนที่ร่วม
เดินทางตื่นเต้นและนึกหวาดกลัวเล็กน้อยเพราะเป็นพื้น 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ พอเดินทางเข้า
เขตปัตตานีก็มีทหารยืนเฝ้าตามจุดตรวจตลอดทาง แต่พอไปถึงก็เป็นเหตุการณ์ปกติ หลังจากอบรม
เสร็จเพื่อนเครือข่ายบอกว่าถ้าไม่ค้างที่ปัตตานีก็ให้กลับมาจาก จังหวัดปัตตานีก่อนบ่าย 3 โมง และ
ทุกคนก็กลับถึงบ้านอย่างปลอดภัย

ปัญหาอุปสรรค

1. นัดกับอาจารย์ไม่ตรงเวลา (พลาดเวลากัน)
2. วัตถุดิบที่เตรียมไปเสีย , ใช้ไม่ได้

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถแปรรูปจากน้ำมันที่ใช้ประโยชน์ไม่ได้นำมาทำให้เกิดประโยชน์ในชุมชนได้

2. ทำให้ทีมวิจัยได้ความรู้ในการทำสบู่จากน้ำมันที่เหลือใช้หรือจากน้ำกะทิที่มีในชุมชน
3. ทำให้ทีมสามารถลดรายจ่าย โดยการผลิตสบู่ใช้เองภายในครัวเรือน

กิจกรรมที่ 8 ศึกษาตลาด

8.1 ศึกษาตลาดจังหวัดกระบี่

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2551 ออกเดินทางโดยรถตู้เหมาจ่าย ไปจังหวัดกระบี่ เวลา 07.00 น. มีทีมวิจัยร่วมเดินทางไปด้วยกัน 10 คน เพื่อศึกษาตลาดในหมู่บ้านท่าควน และหมู่บ้านเขาฝาอก ตำบลบ่อน้ำร้อน อำเภอเกาะลันตาในการสอบถามการจำหน่ายขนมพื้นบ้านและความต้องการด้านตลาดทางชุมชนทั้งสองแห่งได้ตอบรับและให้ทางทีมวิจัยนำขนมส่งมาเพื่อจำหน่ายได้ มีการนำเสนอขนมที่ทางกลุ่มทำเพื่อให้ทางร้านได้เลือก โดยให้ส่งขนมมาโดยรถทัวร์สายสตูล – ภูเก็ต มาลงที่สามแยกน้ำขาว ทางร้านจะมารับสินค้าเอง ทางทีมวิจัยได้เสนอราคาสินค้าจะส่งในราคา 10 บาท/2 บาท ถ้าขนม 10 บาทให้กลุ่ม 8 บาท ให้ร้าน 2 บาท ในส่วนของค่าขนส่งสินค้าทางกลุ่มจะรับผิดชอบเอง ซึ่งค่าขนส่งโดยรถทัวร์จะไม่นับจำนวนแต่คิดเป็นเที่ยว เที่ยวละ 200 บาท

กิจกรรมที่ 9 อบรมการทำขนมมูฮงปูตะ

วันที่ 25 ธันวาคม 2551

วันนี้ทุกคนต่างก็มาช่วยกันปอกมะพร้าว เพื่อทำไส้ขนม บางคนผ่าบางคนก็ขูดมะพร้าว การขูดมะพร้าวทำให้ไส้ขนม ขูดเบา ๆ จะได้มะพร้าวที่ไม่หยาบและขูดมะพร้าว อย่าให้ถึงกะลามะพร้าว จะได้มะพร้าวสีขาวและสวยงาม ถ้าขูดถึงกะลามะพร้าวจะได้มะพร้าวสีดำ เวลากรนไส้จะไม่สวย

บรรยากาศในการเรียนทำขนมมูฮงปูตะ วันนี้ทั้งสนุกและได้ความรู้เรื่องการทำไส้ขนม ว่ากรนจนแห้งนั้นเป็นอย่างไรปวดมือมาก ๆ เลยเพราะว่าวางตะหลิวไม่ได้เดียวไส้ขนมจะไหม้ ใช้เวลานานมากในการกรนไส้ขนม ได้รู้เวลาว่าควรกรนไส้เวลาไหนควรใช้ไฟแรง เวลาไหนควรใช้ไฟอ่อน เมื่อทำเสร็จแล้วช่วยกันเก็บล้างและเก็บกวาดต่างก็แยกย้ายกันกลับบ้านเพื่อไปเตรียมอุปกรณ์ที่จะทำในวันพรุ่งนี้

ปัญหาอุปสรรค วันนี้ทำเป็นแต่ไม่จามเท่าที่ควรและแป้งที่เหลือก็เก็บไว้ในตู้เย็น เพราะมันค้างเสียก่อน

วันที่ 26 ธันวาคม 2551

วันนี้พาอุปกรณ์มา เช่น เตา กระทะ ตะหลิว ผ้าขนหนูผืนเล็ก กระชอน (อัญชัน ใบเตย) จัก ชาม ถาด กะละมัง แป้ง ไข่ชนม ถ่าน ไม้จี้ไฟ เกลือ น้ำ สีตามธรรมชาติ

เริ่มต้นด้วยการก่อไฟ แล้วนำแป้งมาใส่กระทะจนแล้วร้อนใส่กะละมังพักไว้ นำน้ำกับเกลือ มาผสมกันโดยใช้น้ำ 3 ถ้วยตวง เกลือ $\frac{1}{2}$ ช้อนชา สีตามธรรมชาติมาผสมกับแป้ง 1 ก.ก. แล้วนำลงให้เข้ากันจนแป้งคาย นำกระทะตั้งไฟให้ร้อนแล้วร้อนแป้งลงในกระทะพอประมาณ หยิบใส่ใส่ตรงกลางแป้ง เมื่อขอบแป้งแดงขึ้นให้พับเข้าหากันทั้ง 4 ด้าน จะได้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า จับพลิก ขนมหากลับเอามือจับขนมหตรงมุมแล้วเอาตะหลิวกดปลายขนมหแล้วค่อย ๆ ดันขึ้นขนมหจะได้ขึ้น เหมือนกับหมอน ยกใส่ถาด ทำต่อไปเรื่อย ๆ จนหมดแป้ง นำขนมหมาใส่ถุงส่งอาจารย์ คนละ 5 ลูก วันนี้ทำแป้ง 2 สี ส่ง 10 ลูก ที่เหลือพากลับบ้าน

บรรยากาศในการทำงานมนุหงานปูคะวันนี้ตอนเริ่มต้นทำงานได้เป็นรูปหมอน แต่แป้งข้างล่างหนาเกินไป สนุกมาก เป็นขนมหบ้างเป็นขนมหชมดาวบางปนกันไป พุดคุย หัวเราะกันตลอด ครีดยมากเวลาเป็นขนมหชมดาวมาก แต่ก็พยายามทำไปเรื่อย ๆ สนุกมาก

ปัญหาอุปสรรค ทำเป็นรูปทรงบางแล้วแต่ก็ไม่งามเหมือนของครู ความพยายามอยู่ที่ไหน ความสำเร็จอยู่ที่นั่น ทำด้วยกินไปด้วย

วันที่ 27 ธันวาคม 2551

วันนี้แป้ง $\frac{1}{2}$ ก.ก. ผสมสีดอกเฟื่องฟ้าและแป้ง $\frac{1}{2}$ ก.ก. ผสมขมิ้นจะได้แป้งสีชมพูจากดอกเฟื่องฟ้าและจะได้แป้งสีเหลืองอ่อนจากขมิ้น เมื่อผสมแป้งกับน้ำเกลือและสีธรรมชาติแล้ว ก่อไฟ เมื่อไฟติดแล้วนำกระทะมาตั้งบนเตาไฟ เมื่อกระทะร้อนได้ที่แล้ว ร้อนแป้งใส่กระทะใส่ไข่เค็ม พับทั้ง 4 ด้านเข้าหากันแล้วจับขนมหพลิกกลับจับมุมขนมหใช้ตะหลิวดันขึ้นจนได้เป็นรูปหมอน เมื่อขนมหได้ที่แล้วยกลงใส่ถาด ทำเหมือนเดิมไปเรื่อย ๆ จนหมดแป้ง นำขนมหมาใส่ถุง ๆ ละ 5 ลูก ส่งครู

บรรยากาศในการทำงานมนุหงานปูคะ

วันนี้ยังแก้ไขปัญหาแป้งขนมหหนาข้างล่างยังไม่ได้ ครีดยมากทำต่อไปเรื่อย ๆ ก็ยังเหมือนเดิม ยกได้แต่ไม่สวย ครีดยจัดเลยกินขนมหที่ไม่สวยยิ่งกินยิ่งครีดย แต่สนุกที่ได้พุดคุยกัน เพราะว่ามีปัญหาเหมือนกันคือ ยกได้ไม่สวย

วันที่ 28 ธันวาคม 2551

เตรียมอุปกรณ์เหมือนทุกวันแต่ที่แตกต่าง คือ ผสมแป้งเป็นสีดอกอัญชัน เมื่อทุกอย่างเตรียมเรียบร้อยแล้วนำกระทะตั้งไฟ เมื่อกระทะร้อนได้ที่แล้ว ร่อนแป้งที่ผสมแล้วลงในกระทะใส่ไข่ชนม (ไข่ชนมจะไม่ผสมสี) พับเข้าหากันทั้ง 4 ด้าน จับชนมแล้วพลิกกลับจะได้ชนมเป็นรูปหมอน แต่วันนี้ชนมสีน้ำเงินอมม่วง ยกลงใส่ถาดทำเหมือนเดิมจนหมดแป้ง เอาชนมใส่ถุง ๆ ละ 5 ลูก ส่งครูที่เหลือพากลับบ้าน

บรรยากาศในการทำงานมอบหมายปุตะ

วันนี้ชนมสีสวยมาก ยังทำปฏิกิริยายังเยอะ วันนี้การพับชนมเริ่มไม่เป็นรูปหมอนแล้ว ยังทำยังถอยหลังถึงจะเครียดแต่ก็สนุกอยู่ดี

วันที่ 29 ธันวาคม 2551

วันนี้เตรียมอุปกรณ์เหมือนทุกวันแต่ที่แตกต่าง คือ ทดลองทำชนมด้วยกระทะไฟฟ้า ตัวชนมแป้งสีขาวและไข่เป็นสี วันนี้ใส่สีชมพูได้จากดอกกระเจียวจะได้ชนมที่สวยงาม เพราะแป้งสีขาวห่อด้วยไข่สีชมพู เพราะจะทำให้เห็นสีที่ชัดเจน การทำด้วยกระทะไฟฟ้าง่ายกว่าทำด้วยเตาถ่าน เพราะไฟจะเสมอกันตลอด เวลา ร่อนแป้งลงในกระทะไฟฟ้าก็ง่ายไม่ร้อนมือ การพับชนมก็ง่ายไม่ต้องรีบ ทำให้มีเวลาจัดแต่งให้ได้รูปทรงที่สวยงามและได้ขนาด

บรรยากาศในการทำงานมอบหมายปุตะ

วันนี้สนุกเพราะได้ทดลองใช้กระทะไฟฟ้า พอเปิดไฟแรงชนมก็ไหม้ติดกระทะ เลยต้องกับมาทำกับเตาถ่าน แต่ก็สนุกได้ทดลองอะไรใหม่ว่าทำได้หรือไม่ บรรยากาศมีแต่สนุกเฮฮากันตลอด ถึงแม้ว่าชนมจะไม่สวย

วันที่ 30 ธันวาคม 2551

อุปกรณ์เตรียมเหมือนวันก่อน ๆ วันนี้ทำไข่ใบเตย วิธีทำชนมก็เหมือนวันก่อน ๆ ทำพอได้ประมาณ 10 ลูก เพื่อส่งครู ก็หยุดพัก เพราะมีธุระเลยกับก่อน

บรรยากาศในการทำงานมอบหมายปุตะ

สนุกสนานกันเฮฮากันตลอด พุดคุยกันเยอะมาก

วันที่ 31 ธันวาคม 2551

วันนี้เก็บทำของที่เหลือจากเมื่อวาน ทั้งแป้งและไข่ชนมทั้งหมดให้หมด เมื่อทำกันเสร็จแล้วก็เก็บกวาด และเก็บอุปกรณ์กลับบ้าน

บรรยากาศในการทำงานมอบหมายปุตะ

ก็มีแต่สนุก อารมณ์ดีตลอด มีบางที่หน้าบึ้งเวลาขมไม่สวย

กิจกรรมนอกเหนือแผนงาน

กิจกรรมที่ 1 ถอดบทเรียนทีมวิจัยก่อนเริ่มดำเนินงานวิจัย

ก่อนที่จะดำเนินตามแผนกิจกรรมของโครงการวิจัยทางทีมวิจัยและหน่วยประสานงาน
สตูดิโอมีความเห็นว่าจะมีการถอดบทเรียนกันก่อนเนื่องมาจากการรวมทีมครั้งนี้มีเยอะกว่า
ครั้งที่แล้วและเป็นสมาชิกใหม่ด้วยเพิ่งจะร่วมงานกันเมื่อไม่นาน ดังนั้นการที่มีคนใหม่เข้าร่วม
กระบวนการวิจัยมากกว่าครั้งเดิมถือว่าเป็นเรื่องใหม่อีกเหมือนกันต้องมาคุยกันก่อนและอาจถือ
เป็นการมาดูใจกันและเพื่อทำความรู้จักให้ลึกซึ้งกว่าเดิมโดยการที่ใช้กระบวนการถอดบทเรียน จัด
ในวันที่ วันที่ 24 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2550 ณ ตาลาคาอุโฮยะซีโซ ริสอร์ทชุมชนบ้านบ่อเจ็ดลูก

ผู้เข้าร่วมมี

1. พี่เลี้ยงประสานงานวิจัย จากนครศรีธรรมราช
2. เจ้าหน้าที่ประสานงาน (สกว.ภาค)
3. ผู้ประสานงานหน่วยประสานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดสตูลนายสมพงษ์ หลีเคราะห์
4. ทีมวิจัย 8 คน

ก่อนเริ่มการถอดบทเรียน

มีการแนะนำตัว ชี้แจงวัตถุประสงค์ ในการถอดบทเรียน ว่าด้วยเรื่องการต่อยอดงานวิจัย
ทำกันได้อย่างไร ก่อนจะทำให้รู้ใจทีมในการดำเนินงานของโครงการที่จะทำ เมื่อชี้แจงเสร็จแล้ว
เริ่มทำกิจกรรม

กิจกรรมที่ 1

ให้มีการจับคู่และเขียนชื่อลงในกระดาษ และสลับชื่อ ให้เขียนชื่อเสียของตัวเอง กิจกรรม
นี้บ่งชี้ให้เห็นว่า ถ้าเราเห็นข้อดีของเพื่อนมากกว่าข้อเสียเรา ก็สามารถทำงานร่วมกันอย่างมี
ความสุขได้

กิจกรรมที่ 2

การยืนบนกระดาษแผ่นเดียวเป็นทีม ครั้งที่ 1 ยืนบนกระดาษแผ่นใหญ่ขาเดียว ครั้งที่ 2 เอา
กระดาษมาพับเหลือครึ่งเดียว และครั้งสุดท้าย พับกระดาษอีกครั้งเหลือเล็กสุด แล้วเข้าไปยืนบน
กระดาษได้ทั้ง 8 คน ทุกครั้งชี้ให้เห็นว่าการทำงานเป็นกลุ่มสามารถทำได้ ถ้าร่วมมือกัน

กิจกรรมที่ 3

ปิดตาตั้งเข็มนาฬิกาเป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส ทำไม่ได้ เพราะไม่มีการวางแผนล่วงหน้า เมื่อดำเนิน
กิจกรรมทำให้ต่างคนต่างพูดกันไปคนละทาง ทำให้เข็มนาฬิกาไม่เป็นสี่เหลี่ยม ซึ่งสื่อให้เห็นเป็น

บทเรียนว่า คนในทีมต่างคนต่างอยากจะเป็นผู้นำ บางคนก็จะทำตามเพื่อนไม่ออกความคิดเห็น บางคนยึดติดอยู่กับที่

กิจกรรมที่ 4

ให้ออกความคิดเห็น และตั้งโจทย์ว่า อดีตกลุ่มเป็นอย่างไร ปัจจุบันเป็นอย่างไร อนาคตจะเป็นอย่างไรหลังจากนั้นเดินทางกลับบ้าน

กิจกรรมที่ 2 ต้อนรับทีมเจ้าหน้าที่และพี่เลี้ยงศูนย์ประสานงานวิจัยภาคอีสาน

วันที่ 15 ตุลาคม 2550 ณ โรงเรียนบ้านตะโละไฮ ทีมเจ้าหน้าที่และพี่เลี้ยงศูนย์ประสานงานวิจัยภาคอีสานมาร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

มีผู้เข้าร่วม

- ทีมวิจัย 6 คน
- คณะครูตะโละไฮ 20 คน
- จากภาคอีสาน 20 คน
- พี่เลี้ยง 3 คน

มีการรายงานตัวและแนะนำทีมวิจัยมีการนำเสนอผลงานวิจัยฟื้นฟูชนบทที่บ้านมุสลิมและโครงการต่อยอดและพัฒนาศักยภาพได้มีการนำเสนอให้กับผู้เข้าร่วมรับฟังถึงความเป็นมาของโครงการที่มีการต่อยอดของโรงเรียนในการทำหลักสูตรท้องถิ่นของชนบทที่บ้านมุสลิมและการนำเสนอโครงการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกเพิ่มขีดความสามารถการบริหารจัดการกลุ่มชนบทที่บ้านมุสลิมใน powerpoint หลังจากนั้นก็มีมีการนำเสนอโครงการการบูรณาการของโรงเรียนในการทำวิจัย และมีการเปิดให้ซักถามประเด็นเกี่ยวกับการการทำหลักสูตรของโรงเรียน และโครงการของกลุ่มแม่บ้าน มีการเสนอแนะจากผู้เข้าร่วมจากภาคอีสานมีการมอบของที่ระลึกให้กับสมาชิกกลุ่มและคณะครูโรงเรียนตะโละไฮ

กิจกรรมที่ 3 ต้อนรับกลุ่มแม่บ้านปัตตานีมาดูงาน

วันที่ 19 มกราคม 2551 ณ กลุ่มฟื้นฟูชนบทที่บ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย

ผู้เข้าร่วม

- กลุ่มแม่บ้านจากปัตตานี 120 คน

- กลุ่มแม่บ้านบ้านท่ามาลัย 11 คน
- พี่เลี้ยงประสานงาน 3 คน

ทีมได้วางแผนงานการนำเสนอแบ่งบทบาทหน้าที่ ดังนี้

1. บัณฑิต อังคารา นำเสนอความเป็นมาของกลุ่ม
2. สรिता สลับแสง นำเสนอการบริหารจัดการกลุ่ม, การผลิต, การแบ่งผลกำไรของกลุ่ม
3. ยาเลสา อืดเหล็ก นำเสนอโครงการต่อยอดโครงการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการบริหารจัดการกลุ่ม
ขนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย

เมื่อนำเสนอเสร็จก็มีการซักถามประเด็นการตลาด, การบริหารกลุ่ม พี่เลี้ยงนำเสนอเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องความหมายและความสัมพันธ์ในประเพณีและพิธีกรรมของชุมชน ของขนมแต่ละชนิด ยกตัวอย่าง ขนมไข่ หลังจากนั้นก็มีกิจกรรมกลุ่มมีการมอบของระลึกให้กับกลุ่ม

กิจกรรมที่ 4 ต้อนรับผู้ปกครองและนักศึกษาราชภัฏยะลาเข้าค่าย

วันที่ 8 มีนาคม 2551 ณ กลุ่มฟื้นฟูขนมพื้นบ้านท่ามาลัย

ผู้เข้าร่วม

- อบต.ปากน้ำ 4 คน
- คณะผู้ปกครอง 35 คน
- นักศึกษาราชภัฏยะลา คน
- แม่บ้าน 10 คน

ได้ต้อนรับแนะนำกลุ่มขนมและสมาชิก ต่อด้วยนำเสนอความเป็นมาของหมู่บ้านและการบริหารงานของอบต.นำเสนอโดย อบต. บ้านท่ามาลัย และการนำเสนอกิจกรรมกลุ่ม การบริหารกลุ่ม การทำงานวิจัย ฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย และโครงการพัฒนาศักยภาพซึ่งโครงการใหม่มีการแลกเปลี่ยนระหว่างผู้ปกครองกับกลุ่มอาจารย์ราชภัฏยะลา มีการติดตามประเด็นการตลาด ประเด็นปัญหาอุปสรรคในการบริหารกลุ่ม การรับบทบาททางสังคมของ

สมาชิกกลุ่มและได้มีการดูกิจกรรมของกลุ่มซึ่งมีการสาธิตการทำขนมหางปูตะ, ดอกไม้น้ำตาล, ผู้เข้าร่วมมีความประทับใจมากและมีมอบของที่ระลึกให้กับกลุ่ม

กิจกรรมที่ 5 ต้อนรับนักศึกษามหาวิทยาลัยอิสลามยะลาศึกษาฐาน

เป็นนักศึกษาจากโครงการเยาวชนกับกระบวนการยุติธรรมสู่การเรียนรู้สังคมพหุวัฒนธรรม

ผู้เข้าร่วม

- กลุ่มแม่บ้าน 8 คน
- นักศึกษา 18 คน

เวลา 14.00 น. นักศึกษาเข้ามานั่งศึกษาหาข้อมูล คือกลุ่มแม่บ้าน โดยสอบถามในเรื่องของการทำขนมภายในกลุ่ม ทำกันอย่างไร ในเรื่องของการแบ่งหน้าที่ และความรับผิดชอบ ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน และได้ถามต่อเกี่ยวกับเรื่องการทำวิจัย ว่าความเป็นมาอย่างไร และได้งบประมาณมาจากไหนและบริหารงานวิจัยอย่างไร เมื่อได้คำตอบแล้ว นักศึกษาก็แยกย้ายกันไปถามแม่บ้านแต่ละคนและได้ช่วยอุดหนุนขนมของกลุ่ม หลังจากนั้นได้มอบของที่ระลึกให้กับกลุ่มและกลับไปในเวลา 15.30 น.

กิจกรรมที่ 6 ต้อนรับคณะนิสิตระดับปริญญาโท สาขาการบริหารการศึกษา มอ.ทักษิณ

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2551 ณ กลุ่มฟื้นฟูชนบทบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย นักศึกษากลุ่มนี้มาฝึกวิธีการลงเก็บข้อมูลภาคสนาม ซึ่งได้เลือกกลุ่มท่ามาลัยเป็นแหล่งเรียนรู้

ผู้เข้าร่วม

- ทีมวิจัย 11 คน
- ครู กศน. 2 คน
- คณะครูปริญญาโท 5 คน
- พี่เลี้ยง 1 คน
- ภูมิปัญญา 1 คน

มีการซักถามความเป็นมาของกลุ่ม และกิจกรรมกลุ่มที่กำลังดำเนินงานอยู่มีการช่วยกันให้ข้อมูลภูมิปัญญาสาธิตทำกิจกรรมดอกไม้น้ำตาล, การพับผ้าเป็นรูปต่างๆและให้สัมภาษณ์ทีมวิจัยสาธิตการทำขนมดอกไม้น้ำตาล, ถ่ายเอกสารของกลุ่ม และแผนกิจกรรมกลุ่มให้แก่คณะครูปริญญาโท ม.ทักษิณ

กิจกรรมที่ 7 ร่วมจัดบูทร่วมกับกลุ่มอื่นๆในหมู่บ้านที่โรงเรียนบ้านตะโละไส

เพื่อแสดงสินค้าให้กับนักศึกษาวิทยาลัยศรีโสภณมาจัดค้าขายอาสาพัฒนาทางกลุ่มเข้าร่วมกับนักศึกษาวิทยาลัยศรีโสภณ ออกบูทขายขนมที่โรงเรียนบ้านตะโละไสเมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2551 นักศึกษาวิทยาลัยศรีโสภณได้ออกค้าขายพัฒนา เมื่อออกค้าขายเสร็จก็ได้เชิญกลุ่มขนมไปขายขนม ซึ่งทางกลุ่มตกลงกันทำขนมหลากหลายชนิดพร้อมทั้งดอกไม้ น้ำตาลและวุ้นชั้นหมากด้วยได้แบ่งหน้าที่กันเตรียมทำ ดังนี้

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| 1. ปรีดา-จิรัชญา-จันจิรา | ทำขนมถั่วอัด |
| 2. ยาเลสา-จันทรา | อบขนมไข่ |
| 3. จินตนา-ชาลิษา | ทอดขนมโรตีสกรอบ |
| 4. ศลัฎา-สริตา-ฮาเสียะ | ทำดอกไม้ น้ำตาล |
| 5. นริตา-ยาเลสา | ทำวุ้นชั้นหมาก |

ในการออกบูทครั้งนี้สิ่งที่ขายได้มากก็คือ ดอกไม้ น้ำตาล กลุ่มเป้าหมายคือเด็กในโรงเรียน อาจจะเป็นเพราะว่าเป็นสินค้าแปลกใหม่แต่วุ้นชั้นหมากทำเยอะไปหน่อยและไม่มียกกล่องใส่หรือบรรจุภัณฑ์ไม่มี ทำให้เหลือมาก สรุปแล้วขายผลิตภัณฑ์ได้ 2,023 บาท หักต้นทุนเหลือกำไร 300 บาท แต่ไม่แบ่งปันกันเก็บไว้เป็นต้นทุนต่อไป

กิจกรรมที่ 8 ร่วมจัดบูทเวทีปิดโครงการวิจัยของโรงเรียนบ้านตะโละไส

วันที่ 31 มีนาคม 2551 ได้มีการเข้าร่วมกิจกรรมประชุมกับโรงเรียน บ้านตะโละไสได้นำสินค้าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มไปวางจำหน่ายในโรงเรียนสิ่งที่ได้ในการออกบูทของโรงเรียนได้มีการจำหน่ายขนมและมีการอธิบายความเป็นมาของขนมและความหมายของวุ้นหัวชั้นหมากให้กับลูกค้าได้รับรู้และมีการเสนอแนะจากลูกค้าเกี่ยวกับสูตรขนมไข่ว่ามีกลุ่มของบ้านควนโดนจำหน่ายขนมไข่กินอร่อยมากรสชาติหวานเมื่อรับประทานขนมจะละลายและขนมก็จะร่วนน่ารับประทาน ส่วนขนมของกลุ่มมีการเสนอแนะว่าจะทำสูตรให้เหมือนกับกลุ่มควนโดน เพราะขนมของกลุ่มรสชาติเหนียวไม่กรอบ

กิจกรรมที่ 9 ต้อนรับเจ้าหน้าที่และพี่เลี้ยง node สุวรรณภูมิ

วันที่ 7 เมษายน 2551 ได้มีโอกาสต้อนรับเจ้าหน้าที่และพี่เลี้ยงจาก node สุวรรณภูมิ ได้ลงมาคุยเรื่องการทำงานวิจัยของทีมว่าใครรับผิดชอบเรื่องอะไรบ้างและถามต่อว่ารู้สึกอย่างไรบ้างเมื่อ

มาทำงานวิจัย นางปรีดา ปาแวงรัน ทีมวิจัยบอกว่ารู้สึกตัวเองคิดละเอียดขึ้น และมีความรับผิดชอบงานมากขึ้น เพราะต้องทำหลายอย่างในเวลาเดียวกัน จากนั้นก็คุยเรื่องของการทำขนม และพี่เลี้ยงจากสุวรรณภูมิยังเล่าให้ฟังเกี่ยวกับกลุ่มผู้หญิงที่โน่นว่าเป็นมุสลิมเหมือนกัน วันหลังอาจจะพามาให้ดูงานที่นี่

กิจกรรมที่ 10 ถอดบทเรียนทีมวิจัยและกลุ่ม

วันที่ 29 พฤษภาคม 2551 ทีมได้ชวนพี่เลี้ยงมาช่วยกันถอดการทำงานว่าเมื่อมาถึงจุดนี้แล้วเห็นว่าทีมเหนียวกันมาก และมีปัญหาด้านความรู้สึกที่เกิดความขัดแย้งต่อกันมากมาย จึงอยากจะชวนให้มาช่วยทำให้ทีมและกลุ่มดีขึ้น เพราะเครียดกันมากๆ

ในวันนั้นพี่เลี้ยงได้ชวนให้หันกลับมาดูว่าเราเข้ามาในกลุ่มนี้ต้องการอะไร แล้วกลุ่มมีวัตถุประสงค์อย่างไรบ้าง แล้วสิ่งที่กลุ่มทำอยู่มีผิดตรงไหนบ้าง และไม่ผิดตรงไหนบ้าง สุดท้ายให้แต่ละคนลองมองดูเพื่อนแล้วให้บอกว่าเพื่อนของเรามีข้อดีอย่างไรบ้าง และข้อที่ควรปรับปรุงมีข้อไหนบ้าง อย่างไร

กระบวนการใช้วิธีการเขียนลงในกระดาษแผ่นเล็กๆ โดยที่ต้องเขียนมาจากความรู้สึกของแต่ละคนแล้วมารวมกัน แล้วมาช่วยกันดูในภาพรวม กระบวนการสุดท้ายให้ช่วยกันมองว่าแล้วทีมจะคิดทำอะไรต่อไป

กิจกรรมที่ 11 อบรมการเขียนรายงานแบบง่าย เข้าใจง่ายไม่ยาก

วันที่ 1 ขึ้นตอนมีการรายงานตัว วิทยากร กระบวนการได้ให้ทุกคนรายงานตัว ชื่ออะไร มีความหมายอย่างไร ให้บอกชื่อเล่นและสิ่งที่ตัวเองนำมาฝากในการประชุมในวันนั้น คาดหวังว่าจะได้อะไรกลับไป ต่อจากนั้นก็ได้มีการอบรมการเขียนรายงานแบบง่ายเข้าใจง่ายให้กับผู้เข้าร่วมฟัง ในพาวเวอร์พอยและให้แต่ละกลุ่มแบ่งกลุ่มย่อย นำเสนอโครงการของแต่ละกลุ่มว่าทำไปได้ถึงไหนแล้ว ทั้งโครงการที่กำลังจะเสร็จและโครงการที่กำลังพัฒนา ตอนบ่ายก็ได้ให้แต่ละกลุ่มทำแผนโครงการของกลุ่มเอง เขียนรายงานกิจกรรมขึ้นตอนในการดำเนินงานของแผนโครงการที่ผ่านมา ทำอะไรมาแล้วบ้าง กิจกรรมอยู่อย่างไร แล้วให้หัวหน้าทีมนำเสนอ

วันที่ 2 ช่วงเช้าได้มีการเพิ่มเติมการเขียนรายงานของกลุ่มต่อทำจนเสร็จ แล้วให้แต่ละกลุ่มนำเสนอ วิทยากรได้บรรยายสรุปว่าแต่ละกลุ่มกลับไปพัฒนาโครงการอย่างไร หลังจากนั้นก็

ได้หยุดพักรับประทานอาหาร เสร็จแล้วก็ได้ประชุมต่อก่อนที่จะประชุมก็ได้มีการขีดเส้นขีดสาย
เล่นเกมคลายเครียดกันเล็กน้อยแล้วก็ได้อบรมการเขียนรายงานกันต่อ และจัดทำแผนกิจกรรมของ
กลุ่มแต่ละกลุ่มให้นำกลับไปเสนอภายในกลุ่มของตนเอง

บทที่ 4 ผลการดำเนินงานกิจกรรม

กิจกรรมอบรมและทดลองทำจัดหัวชั้นหมาก/ของขวัญของฝาก

ความหมายของที่แต่ละอย่าง

ที่	รายการ	ความหมาย
1.	เตียงนอน	เป็นการสื่อว่าให้คู่บ่าวสาวอยู่กันอย่างยั่งยืนร่วมเรียงเคียงหมอนกันไปนานๆ
2.	กระด้าย	เพื่อให้ชีวิตคู่มีความก้าวหน้าในการทำมาหากิน
3.	ขนมโค	
4.	ไก่	การช่วยกันทำมาหากินในการทำงานและปกป้องภัยให้กับคนในครอบครัวได้อยู่กันอย่างมีความสุข
5.	ดอกพุทตาล	
6.	ดอกกุหลาบ	ความหวานสดชื่นกับชีวิตคู่ เป็นการเสริมบารมีให้กับชีวิตคู่
7.	พริก	เติมเต็มให้กับชีวิตหลากหลายรสชาติ มีเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด
8.	นก	ให้มีความคิดที่กว้างไกลและมองโลกได้กว้างขวางเพื่อใช้ประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตได้ดี
9.	ตะกร้า	ความรักความเข้าใจรวมอยู่ในพื้นที่เดียวกันเพื่อความผาสุกตลอดไป
10.	มะพร้าว	เป็นการปรุงแต่งชีวิตคู่ให้มีความหวานชื่นอยู่ตลอดเวลาเหมือนน้ำมะพร้าวที่ทั้งความหวาน ความหอมในผลนั้นจนซึมซับเข้าถึงเนื้อในของมะพร้าว
11.	กระเทียม	(ทำจากน้ำตาล) ความหวานชื่น
12.	นกเตาโหว (นกยูง)	(ทำจากผ้าละหมาด) สิ่งที่จะเว้นไม่ได้คือการทำละหมาด 5 เวลา
13.	วุ้น	
14.	ขนมบุหงาจุลา ดอกไม้น้ำตาล	รักกันเหนียวแน่น หวานชื่นและมีสีสันในชีวิตคู่
15.	จิบหมาก จีบพลู	

วิธีทำแต่ละอย่าง

รายการที่ 1 เติ่ง

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ผ้าขนหนู	1 ผืน
2.	เข็มหมุด	10 เล็ม
3.	กระดาษแข็ง	1 แผ่น
4.	กรรไกร	1 เล็ม



วิธีทำ

พับผ้าขนหนูเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส แล้วพับมุมทั้ง 4 ด้านเข้าหากัน แล้วหีบตรงกลางผ้า แล้วพลิกกลับ แล้วพับมุมทั้ง 4 ด้าน เข้าหากัน แล้วหีบตรงกลางผ้าแล้วพลิกกลับ แล้วพับมุมทั้ง 4 ด้าน เข้าหากัน ตัดกระดาษแข็งวัดให้เล็กกว่าผ้าที่พับเล็กน้อยตัดเป็นรูปก้นหอยแล้วใส่ในผ้าที่พับ แล้วพลิกกลับแต่งมุมผ้าทั้ง 4 ด้าน โดยการพับผ้าลงนำเข็มหมุดมากลัดตามมุมผ้าทั้ง 4 ด้าน ตกแต่งให้สวยงามอยู่ระหว่างการตัดกระดาษให้เป็นรูปและการดัดมุมผ้าให้เป็นรูป ข้อควรระวังอย่าตัดกระดาษให้ผิดพลาด การตัดกระดาษให้เล็กกว่าผ้าเล็กน้อย ตัดปลายกระดาษให้เป็นรูปตัว V

รายการที่ 2 กระต่าย

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ผ้าขนหนู	1 ผืน
2.	เข็มหมุด	10 เล่ม
3.	กระดาษแข็ง	1 แผ่น
4.	กรรไกร	1 เล่ม
5.	ยางเส้น	10 เส้น
6.	กาวลาเท็ก	นิดหน่อย
7.	สีเมจิกหรือกระดาษสี	



วิธีทำ

1. นำผ้ามาพับครึ่ง เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส
2. พับมุมทั้ง 4 ด้าน ให้มุมชนกันแล้วกลับอีกด้าน
3. ทำเหมือนข้อ 2
4. ทำเหมือนข้อที่ 3
5. พลิกกลับอีกด้านดึงมุมทั้ง 4 ออก ให้จับมุมใดมุมหนึ่งตั้งขึ้นให้เป็นหัวกระต่าย แล้วเอายางเส้นรัด เอาเข็มหมุดเสียบทำตา ตัดกระดาษแข็งเป็นรูปหูกระต่ายใช้กาวทาติดที่หัวให้เป็นหูกระต่าย
6. ด้านหลังกระต่ายดึงมุมขึ้น จับให้เป็นขากระต่าย ใช้ยางเส้นรัดส่วนที่เป็นหาง แล้วใช้เข็มหมุดเสียบให้เป็นรูปหาง

เทคนิค สามารถเติมแต่งสีของหูหรือส่วนต่างๆตามชอบ

รายการที่ 3 ขนหมโค

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ผ้าขนหนู	1 ผืน
5.	ยางเส้น	20 เส้น
6.	สำลี	1 ห่อ



วิธีทำ

1. เตรียมผ้าขนหนูมา 1 ผืน แล้วนำสำลีมาทำเป็นก้อนกลมๆเท่าหัวแม่มือ
 2. แล้วสอดสำลีเข้าไปไว้ใต้ผ้าขนหนูแล้วมัดด้วยยางเส้นที่ละก้อน
 3. เริ่มทำจากมุมผ้าขนหนูตามแนวขวางของผ้าทำไปเรื่อยๆให้ลูกชิดๆกันเป็นแถวทีละแถว จนหมดผืนผ้าจากนั้นก็เอาไปตั้งประดับไว้ในจานใบใหญ่
- เคล็ดลับ พยายามทำลูกให้เท่าๆกันจะได้ดูสวยงาม

รายการที่ 4 ไก่

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ผ้าขนหนู	1 ผืน
3.	กระดาษแข็ง	1 แผ่น
4.	สำลี	1 ห่อ
5.	ยางเส้น	10 เส้น
6.	ไม้เสียบลูกชิ้น	นิดหน่อย
7.	ถุงหิ้ว	
8.	น้ำตาล	7 กรัม



วิธีทำ

นำน้ำตาลใส่ในถุงหิ้วและเอายางรัดอย่าให้น้ำตาลแน่น รัดทั้งสองด้านทั้งหัวและหางและใช้ไม้เสียบลูกชิ้นเสียบทั้งสองด้านเอาสำลีหุ้มที่หัวและลำคอแล้วเอายางรัด เอาสำลีมารั้วตัวใช้เข็มเย็บสำลีตรงกลาง หลังเปิดให้ติดกัน ตัดสำลีเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าเอามารั้วทำเป็นหางไก่ตัดกระดาษแข็งทำปากและหงอนเอาไปติดที่หัวไก่ เอากระดาษแข็งตัดเป็นรูปร่างกลมเล็กแถมสีดำติดที่ตามองแล้วเหมือนไก่

รายการที่ 5 ดอกพุดตาล

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ผ้าขนหนู	1 ผืน
2.	ริบบิ้น	1 ขด



วิธีทำ

นำผ้าขนหนูมา 1 ผืนแล้วก็พับไปพับมาจนหมดผ้าขนหนูแล้วก็รวบเข้าหากัน เอาริบบิ้นมามัดส่วนล่าง แล้วก็ตกแต่งดอกไม้ให้สวยงาม

รายการที่ 6 ดอกกุหลาบ (ผ้าขนหนู)

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ผ้าขนหนู	1 ผืน
2.	เข็ม/ด้าย	1 ชุด

วิธีทำ

นำผ้าขนหนูมาพับครึ่งตามยาว แล้วนำเข็มนำด้ายมาสอยเป็นพินฉลาม เข็มจนสุดผืนผ้าแล้วดึงด้ายให้ขึ้นเป็นรูปหยักๆ เสร็จแล้วจับมุมผ้า ม้วนผ้าให้รอบจนหมดจะเป็นดอกกุหลาบ แล้วใช้ด้ายเย็บที่ฐานของดอกให้ติดกันจะได้ดอกกุหลาบผ้าขนหนู มีเคล็ดลับและเทคนิคนิดหน่อยว่าถ้าต้องการให้ดอกกุหลาบออกมาสวยในการตัดเย็บเป็นรูปพินปลาฉลามต้องพยายามเย็บให้ถี่ๆ เมื่อถึงเข้าหากันจะทำให้ดอกเป็นกลีบเล็กๆ ไม่ใหญ่จนดูรุ่มร่ามและดอกใหญ่จนเกินไป

การขยายผลของผลิตภัณฑ์ตัวนี้สามารถทำได้จากผ้าชนิดต่างๆ ไม่จำเป็นต้องเป็นผ้าขนหนูเสมอไป ผ้าที่ทำได้ เช่น ผ้าคลุมเตียง ผ้าตัดชุด



รายการที่ 7 พริก

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	น้ำตาล	½ กิโลกรัม
2.	สีผสมอาหารสีแดง,เขียว	อย่างละ 1 ห่อ
3.	ถุงน้ำจิ้ม 2x4 นิ้ว	1 ห่อ
4.	ยางเส้น	20 เส้น

วิธีทำ

นำน้ำตาลทรายแยกออกเป็น 3 ส่วน ใส่ส่วนละสี มีสีแดง เขียวขาว แล้วเอาน้ำตาลใส่หม้อตุ๋น แล้วใช้ยางมัดทีละสีจนครบทุกสี แล้วเอามามัดรวมกันเป็นข้อ ข้อละ 6 ดอก จะได้พริกน้ำตาลหลายๆสี มองดูแล้วสวยงามเคล็ดล้นและเทคนิค พยายามรวบถุงที่มีอยู่ 2 มุม ให้เป็นมุมเดียว เพื่อความสมจริงในการเป็นรูปพริกข้อควรระวัง ในการผูกยางเส้นให้เป็นรูปนั้นพยายามอย่าผูกแน่นจนเกินไปเพราะจะทำให้ถุงแตกกระจายได้ **บรรยากาศในกิจกรรม**ทุกคนในทีมวิจัยต่างคนต่างช่วยกันทำเตรียมอุปกรณ์บ้าง คลุกเคล้าสีในน้ำตาลแล้วนำน้ำตาลไปตากแดดแล้วตอนที่นำน้ำตาลไปตากแดดข้างหน้ากลุ่มขนมนี้ โคนรถกระบะของพี่ที่อาศัยอยู่ละแวกนั้นเหยียบถาดจนทำถาดเสียหายไป 1 ถาด แต่ของที่อยู่ในถาดไม่ได้รับความเสียหาย สามารถนำมาใส่ถุงเพื่อจะทำเป็นรูปพริกต่อไปได้

มีปัญหาและอุปสรรคในการจัดกิจกรรมนี้ คือ น้ำตาลที่ใส่สีต้องตากแดด แต่ในวันที่ทำกิจกรรมแดดไม่ออก ต้องนำไปตากในวันถัดไปเลยเสียเวลาไป 1 วัน

สามารถนำสิ่งต่างๆที่เป็นของขบเคี้ยวหรือทานเล่นที่เป็นของหวานนำมาดัดแปลงให้เป็นรูปพริกนี้ได้ เช่น ข้าวเหนียวหวาน กาละแม ขนมะขาม



รายงานที่ 8 นกกระเรียน

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ผ้าถุง	1 ผืน
2.	เข็มหมุด	10 เล่ม



วิธีทำ

พับผ้าถุงให้เป็น 4 เหลี่ยมจัตุรัส พับครึ่งก็จะได้รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วพับโดยเอามุมใดมุมหนึ่งพับให้ชิดขอบอีกด้านหนึ่ง แล้วก็พลิกกลับ แล้วเอามุมที่ยังเป็นสี่เหลี่ยมอยู่ มาพับให้ชิดขอบใกล้กับขอบที่พับไปเมื่อสักครู่ ออกมาเป็นรูปสามเหลี่ยม ดึงมุมผ้าด้านล่างตรงกลางสามเหลี่ยมดึงขึ้นจะเป็นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ดึงมุมผ้าด้านล่างขึ้นบน จะได้เป็นรูปคล้ายปิรามิด พลิกผ้าแล้วทำเหมือนเดิม พับมุมตรงกลางผ้าเข้าหากันทั้ง 2 ด้าน พลิกผ้าแล้วทำเหมือนเดิม จากนั้นนำผ้ามาประกบกัน แล้วพลิกดึงปลายผ้าด้านล่างขึ้นแล้วพลิกทำเหมือนเดิม แล้วดึงมุมผ้าด้านล่างมาประกบกันทั้งสองด้าน จัดแต่งตั้งจะได้เป็นรูปนกนาเข็มหมุดมาติดเป็นตา พับมุมผ้าลงเป็นปาก พับปลายผ้าเป็นหาง **บรรยากาศ** สนุกในการพับต่างก็ช่วยกันสอนการพับ ลองผิดลองถูกกันอย่างสนุกสนาน

รายการที่ 9 ตะกร้าขนม

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ลวด	1 ขด
2.	เข็ม/ด้าย	10 เล่ม
3.	ริบบิ้น	1 ขด
4.	กระดาษสี	1 แผ่น
5.	กระดาษแข็ง	1 แผ่น
6.	ขนมป๊อปปี้/หรือขนมห่อเล็กๆ	3 ห่อ(ขนาดใหญ่)



วิธีทำ

ตัดกระดาษแข็งให้เป็นรูปวงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 ซม. ขดลวดให้เป็นวงกลม 2 วงให้เท่ากับกระดาษ นำขดลวดมาเย็บกับกระดาษที่ตัดไว้ให้รอบวง นำขนมป๊อปปี้มาเย็บกับกระดาษแข็งให้รอบ นำขดลวดอีกขดมาเย็บกับขนมป๊อปปี้ด้านบนเย็บจนรอบจะได้เป็นรูปตะกร้าขึ้นมา นำขดลวด 4 เส้น มามัดเข้าด้วยกัน ทำเป็นหูหิ้วมาผูกติดกับขดลวดที่เย็บขนมป๊อปปี้ นำริบบิ้นมาพันรอบหูหิ้ว นำริบบิ้นมาทำเป็นโบว์ผูกติดที่หูหิ้ว ตัดกระดาษสีเส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 10 ซม. ติดกันตะกร้า และในตะกร้า บรรยาภาสในกิจกรรมสนุก จับมือ หัวเราะ กิจกรรมนี้ต่างก็ช่วยกันแคะขนมและตัดกระดาษตัดลวด ไล่ด้ายในเข็ม แ่งกันเย็บขนมว่าของใครเย็บสวยกว่ากัน

รายการที่ 10 ฝรั่ง

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ฝรั่ง หรือแอปเปิ้ล	1 ลูก
2.	วินมะพร้าว	10 เล่ม
3.	ไม้จิ้มฟัน	1 ขด
4	มีด	1 แผ่น



วิธีทำ

1. นำฝรั่งมา 1 ลูก มาตัดหัวออกนิดหน่อย
2. นำวินมะพร้าวมาติดที่ผลฝรั่งใช้ไม้จิ้มฟันตอกที่วินมะพร้าวให้ติดที่ผลฝรั่ง ก็จะได้ผลฝรั่งที่เหมือนลูกมะพร้าวน้ำหอม

รายการที่ 11 กระเทียม

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ยางเส้น	½ กิโลกรัม
2.	ถุงก๊อบแก๊บ	2 ห่อ
3.	น้ำตาล	1 กิโลกรัม



วิธีทำ

1. ตัดถุงหิ้ว ตัดหัวตัดท้าย ทำเป็น 2 ชิ้น
 2. นำน้ำตาล มาใส่ในถุงที่เตรียมไว้ 3 ชีด
 3. รวบถุงแล้วเอายางรัด อย่าให้แน่นจนเกินไป
 4. เอายางมา 4 เส้น มารัดให้เป็นกลีบ
 5. เอายางมารัดที่ละเส้นจำนวน 4 เส้น เพื่อให้เป็นกลีบกระเทียม 8 กลีบ
- เคล็ดลับ เทคนิค** ถัารัดถุงน้ำตาลแน่นเกินไปจะดูไม่สวยไม่เป็นธรรมชาติ

รายการที่ 12 นกเตาโหว (นกยูง)

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	ไม้ระกำ	
2.	ไม้ไผ่	
3.	ลำลี	
4.	กระดาษแข็ง	
5.	ผ้าละหมาด/ผ้าตัดเสื้อ	



วิธีทำ

1. ปอกเปลือกไม้ระกำให้เหลือแต่ไส้อ่อนตัดเป็นท่อนยาวประมาณ 9 นิ้ว จำนวน 2 ท่อน ตัดให้ยาว 7 นิ้วอีกหนึ่งท่อน เอาไม้ไผ่เหลาทำโครงร่าง ช่วงหลัง 5 อัน ยาว 45 ซม.
2. เอาไม้ระกำท่อน 9 นิ้ว ตัดเฉียง (เป็นรูปปากเปิด) 1 อัน เอาไม้ทั้ง 2 ท่อน มาต่อเข้ากันกับด้านที่ตัดเฉียงเพื่อให้เป็นตัวและคอของนก
3. เอาไม้ท่อน 7 นิ้ว มาประกบติดให้เป็นส่วนหาง เอาไม้ไผ่เสียบข้างลำตัว 2 อัน ตามขวาง เอาไม้ไผ่ 5 อันมาเสียบที่ส่วนหางแล้วโค้งด้านปลายไม้มาเสียบที่ส่วนคอ ให้อยู่ตรงกลางคอ
4. นำไม้ส่วนหาง 9 อัน มาเสียบตรงส่วนหางหลังไม้ที่เสียบโค้งทำลำตัว 5 อัน ให้ไม้ตรงกลางสูง ข้างๆ ให้ลดความสูงมา 1 ซม. เรียงตามลำดับทั้งสองข้าง
5. เอาลำสีมาพันให้ส่วนหัวพองขึ้นนิดหน่อยแล้วนำผ้าละหมาดหรือผ้าชุดมาคลุมโครงตัว นกรวมผ้าไว้ข้างล่างจนหมด ใส่ปากกับหงอนที่ทำจากกระดาษ ดูแล้วเหมือนนกยูง

เทคนิคและเคล็ดลับ ควรเหลาไม้ไผ่ให้ลื่นและบางนิดหน่อยเพื่อสะดวกในการโค้งไม้เมื่อทำตัวนก **บรรยากาศในการทำ** มีความสนุกสนานพร้อมกับใช้ความละเอียดในการทำตัวนกเพราะการทำบางทีมันซับซ้อน



รายการที่ 13 วัณชันหมาก

ที่	วัตถุดิบ	จำนวน
1.	วุ้น	1 ห่อ
2.	น้ำตาลทราย	½ กิโลกรัม
3.	ไข่ไก่กรองแต่ไข่ขาว	5 ฟอง
4.	สีผสมอาหาร เขียว แดง ชมพู	อย่างละ 1 ห่อ

ที่	อุปกรณ์	จำนวน
1.	หม้อเคี่ยววุ้น	1 ใบ
2.	ที่ตีไข่	1 อัน
3.	ทัพพี	1 อัน
4.	ฟุ้ง	3 อัน
5.	ถังสำหรับตีไข่	1 ใบ
6.	พิมพ์รูปต่างๆ ดอกกุหลาบ ข้าวโพด ปลา	อย่างละ 1 อัน
7.	ถาดรองวุ้น	หลายๆถาด

วิธีทำ

นำพิมพ์รูปต่างๆที่ต้องการจะทำมาตวงกับน้ำให้ได้ขนาดพิมพ์แล้วใส่น้ำลงไป ในหม้อ น้ำวุ้น 1 ห่อต่อน้ำ 3 พิมพ์ ตวงวุ้นมาละลายกับน้ำตั้งไฟ เคี่ยวไปประมาณ 10 นาทีแล้วใส่น้ำตาลลงไป คนไปเรื่อยๆเพื่อไม่ให้เนื้อเดือดจนล้นหม้อเคี่ยวไปจนแห้งลงมา 1 นิ้ว ใช้เวลา 50 นาที ระหว่างที่ตั้งไฟเคี่ยววุ้นอยู่ ให้นำไข่ขาวที่เตรียมไว้มาตีในถังจนขึ้นฟูแน่นใจว่าไข่ไม่ยุบตัวแล้วตั้งพักไว้ น้ำวุ้นที่เคี่ยวจนได้ที่มาใส่ลงในไข่ที่ตีเตรียมไว้คนให้เข้ากันจนเย็น แล้วเทใส่พิมพ์ที่ตวงวัดตั้งพักไว้ประมาณ 15 นาที แล้วเทออกจากพิมพ์ นำสีละลายน้ำแยกแต่ละสี ใส่น้ำสีละ 1-2 หยด จนสีเข้มขึ้นพอประมาณแล้วนำมาแต่งแต้มสีบนพิมพ์รูปต่างๆ **ข้อควรระวัง**วุ้นที่เทออกจากพิมพ์และแต่งแต้มสีแล้ว ถ้าเหลือจากรับประทานหรือจากการจำหน่ายแล้ว ก็ให้นำวุ้นนั้นมาแช่ตู้เย็นไม่ควรคลุมถุงปิดตัววุ้น เพราะจะทำให้ขึ้นราได้เมื่อทิ้งไว้ในระยะเวลานาน **เคล็ดลับ เทคนิค**ในการทำวุ้นแต่ละครั้งถ้าต้องการให้วุ้นอยู่ได้นานและคงสภาพเดิมไว้ก็ให้นำวุ้นที่ยังไม่เทออกจากพิมพ์ไปแช่ตู้เย็น เมื่อต้องการนำออกมาใช้ก็ค่อยเทออกจากพิมพ์แล้วแต้มสีลงไปได้

บรรยากาศในกิจกรรมเป็นไปอย่างสนุกสนานครึกครื้นไม่เครียดแต่สมาชิกที่มาร่วมทำมาไม่
พร้อมเพรียงกัน เริ่มทำก็เกือบทีง เพราะลงมือทำจริงๆก็ตอนบ่าย 3 โมง กว่าเสร็จสิ้นก็ต้องใช้
เวลานาน กว่าจะเลิกจากกิจกรรมนี้ก็เป็นเวลาค่ำมาก แล้วต่างคนต่างแยกย้ายกันกลับบ้านไปก็
ประมาณ 6 โมงเย็นเข้าไปแล้ว



รายการที่ 14 บุงาชูลา (ดอกไม้้น้ำตาล)

ที่	วัตถุดิบ	จำนวน
1.	น้ำ	
2.	น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม
3.	พริกไทย	

ที่	อุปกรณ์	จำนวนหน่วย
1.	หม้อมีด้ามใบเล็ก	1 ใบ
2.	หม้อใบใหญ่	1 ใบ
3.	ถังใบเล็ก	2 ใบ
4.	แผ่นเรียบขนาด 40x40 ซม.	1 แผ่น
5.	ผ้าขนหนูผืนเล็ก	1 ผืน
6.	ทัพพีสำหรับตัก	1 อัน
7.	ไม้สำหรับพันและคึงน้ำตาล	1 อัน
8.	ไม้พัน	

วิธีทำ

1. ชั่งน้ำตาล 1 กิโลกรัม ใส่ในหม้อใส่น้ำพอจมน้ำตาลแล้วตั้งไฟให้น้ำตาลละลายแล้วยกลงพักไว้ ใช้หม้ออีกใบคือน้ำตาลที่ละลายแล้ว 2 ทัพพี มาเคี่ยวต่อบนไฟจะได้ดอกไม้หรือเปิด 1 ตัว ในขณะที่เคี่ยวน้ำตาลต้องใช้ไฟแรง เคี่ยวประมาณ 7-10 นาที ต้องเคี่ยวน้ำตาลให้เหมือนตมถึงจะใช้ได้
2. ใส่น้ำในถังไว้สำหรับเช็ดไม้และไว้สำหรับชุบผ้าขนหนู นำผ้าขนหนูมาชุบน้ำแล้วเช็ดบนแผ่นเรียบที่เตรียมไว้ให้เปียก ทดลองเอาน้ำตาลที่เคี่ยวอยู่หยดบนแผ่นเรียบ 2-3 หยด เอาน้ำตาลตามลงไปแล้วจับน้ำตาลดูว่าใช้ได้แล้วหรือยัง ซึ่งน้ำตาลจะสามารถหยิบขึ้นมาได้จากนั้นเอาน้ำตาลเทลงบนแผ่นเรียบใช้ไม้กวาดน้ำตาลเข้าหากันให้เป็นก้อน แล้วเอาขึ้นตั้งบนใช้มือคึงขณะน้ำตาลยังร้อนอยู่ให้พันกับไม้ พันกลับไปกลับมาแต่อย่าให้หลุดออกจากไม้คึงจนน้ำตาลเป็นสีขาว แล้วเอาออกจากไม้มาคึงต่อด้วยมือจนเป็นสีขาวเต็มที่ เสร็จแล้วจะทำเป็นรูปดอกไม้ เปิด กระจายหรือหนักก็ได้

ทำเปิด

1. ชักให้เป็นเส้นกลมยาวประมาณ 10 นิ้ว พับเป็นห่วง 3 ห่วง หรือเป็นรูปดอกจิก ส่วนปลายหมุนขึ้นทำเป็นหัวเปิดเอามือบีบที่ปลายให้แบนทำปากเปิด
2. พริกไทย 2 เม็ด ทำตาเปิดใช้กรรไกรดึงห่วงที่ละอันให้ปลายแหลมเป็นรูปใบไม้ เอาห่วงด้านข้างทั้งสองด้านมาประกบกันทำเป็นหลังเปิด ห่วงตรงกลางดึงมาติดทำเป็นหางเปิด

ทำดอกกุหลาบ

1. ถ้าจะทำเป็นดอกกุหลาบ ดึงเส้นน้ำตาลให้ยาว 10 นิ้ว และแบนนิดหน่อยใช้มือหมุนเส้นกดแล้วมุด ทำจนหมดเส้นจนเป็นดอกกุหลาบ

ทำใบไม้

1. ชักให้เป็นเส้นกลมยาวประมาณ 10 นิ้ว พับเป็นห่วง 3 ห่วง หรือเป็นรูปดอกจิก ใช้กรรไกรดึงส่วนปลายของแต่ละห่วงให้ปลายแหลมเหมือนใบไม้ แล้วนำดอกไม้มาวางทับบนใบ

ทุกอย่างที่ทำมาจะเห็นว่าสวยงามกว่าสิ่งอื่น เพราะว่าต้องทนกับความร้อนมาก เนื่องจากว่าต้องปั้นน้ำตาลในขณะที่ยังไม่แข็งตัวยังนิ่มๆอยู่ที่เพิ่งลงจากเตา ไม่อย่างนั้นน้ำตาลจะแข็งไม่สามารถปั้นได้ผลที่ได้รับจากครั้งนี้สมาชิกในกลุ่มได้ทำเป็นบ้างถึงจะไม่ทั้งหมดก็สามารถสอนให้กับคนที่จะมาเรียนรู้ที่กลุ่มได้ แล้วอีกอย่างภูมิปัญญาก็ได้มีผู้สืบทอดแล้วเพราะที่ผ่านมาไม่มีใครทำได้ ซึ่งก็ได้สอนให้กับลูกหลานหรือคนในชุมชนหลายรุ่นด้วยกันแต่ไม่มีใครทำได้เลย กลุ่มขนมทำมาลัยเป็นกลุ่มแรกที่ทำได้ แต่ก็ไม่ทั้งหมด จะเห็นว่าปัญหาอุปสรรคอยู่ที่ความร้อนของน้ำตาล เพราะต้องใช้มือจับน้ำตาลที่ร้อนมากๆ แต่ก็ยังมีทางแก้ไขภูมิปัญญาจะให้เตรียมผ้าขนหนูชุบน้ำเปียกมาวางไว้ข้างๆตัวใช้มือแตะผ้าจะได้คลายร้อน และมีเคล็ดลับอีกอย่างคืออย่าจับน้ำตาลแรงเกินไป จับแค่เพียงเบาๆ จะลดความร้อนลงได้บ้าง

สำหรับการขยายผลนอกจากที่ทำใส่หัวขนมหมากแล้ว จะทำเป็นของฝากหรือเป็นขนมให้เด็กกินได้เพราะเห็นว่าเด็กจะชอบอย่างตอนที่จัดบูทที่โรงเรียนตะโละไศเด็กมาซื้อกับเพียบบรรยากาศในการทำต้องนั่งทำนอกโรงเรียน ใช้ไม้พิน ร้อนแดดและร้อนไฟด้วยแต่ก็สนุกในการเรียนรู้

ในช่วงหนึ่งที่วิจัยได้ทดลองทำกับเตาแก๊ส สรุปว่าทำได้เหมือนกัน แต่ก็มีข้อแตกต่างที่เห็นชัดๆ อย่างเช่นว่า สีของน้ำตาลจะไม่เหมือนกันเตาไม้พินเมื่อคายนานจะเป็นสีขาวคล้ายปูนปลาสเตอร์ จะเป็นสีที่สวยงามมากและเมื่อทาสีจะเห็นชัดไม่หมอง แต่เตาแก๊สจะออกสีน้ำตาลไหม้

ความคงทนก็เห็นชัดสิ่งของที่ทำจากเตาไม้ฟืนจะอยู่ได้นานเป็นแรมเดือน ภูมิปัญญาเล่าว่าตั้งโชว์ไว้โดยที่ไม่ให้เกิดความชื้นอยู่ได้ถึง 1 ปี แต่ขณะที่ทำด้วยเตาแก๊สจะละลายเพียงระยะเวลาไม่เกิน 2 อาทิตย์ ที่สำคัญจะสังเกตว่าตอนที่ทำด้วยเตาไม้ฟืนจะร้อนมาเยอะยังพอทนได้ แต่พอทำกับแก๊สจะร้อนแรงกว่าบางครั้งปิ่นไม่ทนน้ำตาลแข็งเสียก่อน



รายการที่ 15 จีบหมากจีบพลู

ที่	อุปกรณ์	จำนวน
1.	พานสำหรับใส่พลู	1 ใบ
2.	พลู	10 ใบ
3.	หมาก	15 ลูก

วิธีทำ

เลือกใบพลูที่ไม่ขาดมาซ้อนกัน 4 ใบ เรียงด้านหัวพลูไปทางเดียวกันแล้วนำไปใส่ในพาน โดยให้ด้านหัวของใบพลูลงด้านใต้ให้ปลายของใบพลูขึ้นด้านบน ด้านหลังใบพลูให้ติดกับพานใส่ เรียงกันจนเต็มขอบของพานและแน่น แล้วนำหมากที่ปอกเปลือกแล้วใส่ตรงกลางพานหรือตรงกลางใบพลูที่เรียงไว้แล้ว ใช้ใบพลูซ้อนใบเรียง 3 ใบใส่ตรงกลางเพื่อให้ปิดหมากโดยให้ปลายขึ้น ด้านบนจะคว่ำหรือหงายก็ได้จะเป็นรูปปลายเจดีย์แหลมอยู่ตรงกลางของพานมีเทคนิคคือต้องใส่ใบพลูให้แน่นเพื่อจะได้ไม่หลุด



กิจกรรมศึกษาและทดลองใช้อุปกรณ์ที่มีในกลุ่ม

1. กะทะของหวาน

ไส้ขนมบุหงาปุดะ

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	มะพร้าวแก่	1 กิโลกรัม
2.	น้ำตาล	1 กิโลกรัม
3.	น้ำหอมกลิ่นกล้วยหอม	½ ช้อนชา

วิธีทำ

นำน้ำตาลและมะพร้าวขูดผสมรวมกันเอาไปใส่ในกะทะติดไฟอ่อนๆ กวนไปเรื่อยๆ จนมะพร้าวและน้ำตาลเกาะเป็นเนื้อเดียวกันจนจนแห้งร่วงใช้เวลา 30 นาที เทคนิคห้ามใช้ไฟแรง เพราะจะทำให้ไส้ขนมมีกลิ่นไหม้

ข้าวเหนียวกวน

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	ข้าวเหนียว	1 กิโลกรัม
2.	มะพร้าว	2 ลูก
3.	น้ำตาล	1.3 กิโลกรัม
4.	ใบเตย	

วิธีทำ

นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำ 5 ชั่วโมง แล้วจึงนำเอาไปนึ่งจนสุก 15 นาที นำกะทิที่กั้นแล้ว 1.5 กิโลกรัม นำกะทิกับน้ำตาลทรายใส่ลงไปนึ่งในข้าวเหนียวแล้วคลุกเคล้าจนเข้ากัน แล้วเตรียมกะทิตั้งไฟปานกลาง แล้วนำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ใส่ลงในกะทะ กวนไปประมาณ 40 นาที ข้าวเหนียวจะเริ่มแห้งแล้วหรีไฟอ่อนๆ กวนต่อไป 15 นาที แล้วจึงยกใส่ถาด เกล็ดล้น เทคนิคขณะที่ข้าวเหนียวเริ่มแห้งอย่าใช้ไฟแรงเพราะจะทำให้ข้าวเหนียวกวนมีกลิ่นไหม้ไม่น่ารับประทาน

ผลที่ได้จากกิจกรรมนี้ สมาชิกมีทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์มากขึ้น, สูตรของข้าวเหนียวสามารถเป็นสูตรที่แน่นอน, ความร่วมมือของทีมวิจัยมีมากขึ้น

ปัญหาและอุปสรรค ในการทำมีเหมือนกัน อย่างเช่นวันแรกทีมไม่เข้าใจในตัวเครื่องมือจึงใช้เวลานานในการเรียนรู้ และเกิดการการถกเถียงกันในทีมว่าจะเอาสูตรไหนกันแน่เพราะมีหลาย

สูตร ก็ได้แก้ปัญหาที่วันนี้ให้ทุกคนพยายามทำความเข้าใจกับตัวเครื่องมือและเรียนรู้ต่อไปเรื่อยๆจนเกิดความเข้าใจและทุกคนลงมติกันว่าจะใช้สูตรไหนที่ดีที่สุดแล้วก็เลือกสูตรนั้น คลุกเคล้าทุกสิ่งทุกอย่างรวมกันก่อนถึงจะลงเคียวในกระทะ

คิดว่าต่อไปเมื่อมีงานต่างๆในหมู่บ้านสามารถใช้อุปกรณ์ตัวนี้ได้โดยทุนแรงคนและเวลาการกวนข้าวเหนียวและกวนได้ในปริมาณมากด้วย

ใส่ขนมกะหรี่ปั๊

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	ถั่วเขียวกะเทาะเปลือก	1 กิโลกรัม
2.	น้ำตาล	1/5 กิโลกรัม

วิธีทำ

- นำถั่วเขียวที่กะเทาะเปลือกแล้วมาแช่น้ำสัก 30 นาที เพื่อให้ถั่วพองตัว แล้วนำมาใส่ในรางซึ่ง ึ่งจนถั่วสุกแล้วนำถั่วที่สุกมาบดให้ละเอียด แล้วนำมาผสมกับน้ำตาล
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาใส่ในกระทะไฟฟ้าเอนกประสงค์เปิดไฟแก๊สขนาดปานกลางประมาณ 30 นาทีจนถั่วเกือบแห้ง แล้วลดไฟให้อ่อนลงกวนต่อจนถั่วแห้ง สามารถนำไปปั้นเป็นก้อนประมาณ 20 นาที

เทคนิค ถ้าไม่ให้ใส่ขนมไหม้เปิดไฟแก๊สอ่อนๆและใช้เวลาพอประมาณ

ใส่ขนมไข่เต่าและลูกกอ

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	สับปะรด	2 กิโลกรัม
2.	น้ำตาล	1 กิโลกรัม

วิธีทำ

- นำสับปะรดมาปอกเปลือกแล้วตัดเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปปั่นจนสับปะรดหมดแล้วนำไปกรองน้ำออก

- นำสับปะรดมาผสมกับน้ำตาล แล้วนำไปกวนในกะทะเอนกประสงค์ใช้ไฟปานกลาง ประมาณ 30 นาที กวนจนน้ำตาลสับปะรดแห้ง แล้วลดไฟใช้ไฟอ่อนๆ กวนต่อไปจนได้สับปะรดเหนียวสามารถปั้นเป็นก้อนได้

เทคนิค ในการเลือกสับปะรดที่เขียวออกรสเปรี้ยว และสับปะรดลูกสดๆจากต้นจึงจะได้ไส้ขนมที่ออกรสเปรี้ยวอมหวาน

ขนมถั่วอัด

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	ถั่วเขียวกะเทาะเปลือก	2 กิโลกรัม
2.	น้ำตาล	1 กิโลกรัม

วิธีทำ

- นำถั่วเขียวที่กะเทาะเปลือกแล้วไปใส่ในกระทะไฟฟ้าเอนกประสงค์ คั่วถั่วจนออกสีเหลืองเข้มกลิ่นหอม แล้วนำถั่วเขียวที่คั่วเสร็จแล้วมาเทใส่น้ำที่เตรียมไว้ 1 นาที แล้วเทถั่วลงในตะแกรงสะเด็ดน้ำให้แห้งแล้วนำไปปั่นให้ละเอียด
- แล้วนำถั่วที่ปั่นมาผสมกับน้ำตาลไอซิ่งประมาณ 0.1 กิโลกรัม ไว้ใส่หั่วขนม แล้วนำถั่วและน้ำตาลใส่พิมพ์อัดให้แน่นด้วยหัวแม่โป้ง

เทคนิค ต้องคั่วถั่วให้ออกสีน้ำตาลสีขนมมีสีสวยและกลิ่นหอม

2. กะทะของดาว

ปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	ปลาจิ้งจั้ง	2 กิโลกรัม
2.	พริกแห้ง	1 กรัม
3.	กระเทียม	0.5 กิโลกรัม
4.	ใบมะกรูดฉีก	1 กิโลกรัม
5.	ตะไคร้	0.5 กรัม
6.	คนอร์	0.5 ซอง
7.	น้ำตาลทราย	1 กรัม
8.	น้ำมัน	2 ถ้วย

วิธีทำ

1. นำปลาจิ้งจั้งที่แกะแล้ว นำไปทอดในน้ำมันจนเหลืองกรอบ แล้วดักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมันจนแห้ง นำพริกแห้งลงไปทอดในน้ำมัน ทอดจนกรอบแล้วดักขึ้นพักไว้ นำกระเทียมไปซอยให้บางๆแล้วไปทอดในน้ำมัน ทอดจนเหลืองกรอบ แล้วดักขึ้นพักไว้ นำตะไคร้มาหั่นฝอยแล้วนำไปผึ่งลมประมาณ 30 นาที นำไปทอดในน้ำมัน ทอดจนเหลืองกรอบ ดักขึ้นพักไว้ นำใบมะกรูดมาฉีกเป็นซี่ๆนำไปทอดในน้ำมันจนกรอบแล้วดักขึ้นพักไว้
2. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำตาล คนอร์ คลุกเคล้าให้เข้ากันชิมรสชาติให้ออกรสเค็มๆมันๆ ตามใจชอบ

บรรยายกาศ ในกิจกรรมนี้ได้เห็นความสามัคคีของคนในทีมช่วยกันคนละไม้คนละมือ บางคนแกะปลาจิ้งจั้ง บางคนหั่นตะไคร้ บางคนซอยกระเทียม บ้างก็ฉีกใบมะกรูด เมื่อเตรียมทุกอย่างเสร็จก็ช่วยกันนำไปทอด เสร็จแล้วช่วยกันเก็บล้างภาชนะที่ทำ

น้ำพริกเผา

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	พริกแห้งเล็ก	3 กรัม
2.	พริกชี้ฟ้าแห้ง	500 กรัม
3.	หัวหอม	1 กิโลกรัม
4.	หัวกระเทียม	1 กิโลกรัม
5.	น้ำมัน	1.5 กิโลกรัม
6.	น้ำตาลปีบ	
7.	เกลือ	

วิธีทำ

เอาพริก หอม กระเทียม เอามาทอดในน้ำมันจนสุกหอม เอามาปั่นให้ละเอียด ขยำมะขามเปียกเอาแต่น้ำใส่ในส่วนผสม เอากระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันที่เหลือจากทอดกระเทียม แล้วมาใส่ส่วนผสมทั้งหมด ผัดให้หอม ใส่น้ำตาลปีบ เกลือ แล้วก็กวนให้เหนียว จะออกรสเปรี้ยว หวาน มัน เผ็ด

น้ำพริกปลาหยอง

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	เนื้อปลา (แกะเนื้อ)	4 กิโลกรัม
2.	ซอสปรุงรสภูเขาทอง	$\frac{3}{4}$ ขวด
3.	น้ำตาลทราย	800 กรัม
4.	เกลือป่น	$\frac{3}{4}$ ถ้วยเล็ก
5.	มะขามเปียก	300 กรัม
6.	พริกชี้ฟ้าแห้ง	200 กรัม
7.	พริกขี้หนูแห้ง	500 กรัม
8.	กระเทียม	500-1000 กรัม
9.	หัวหอม	500 กรัม
10.	ซีอิ้วดำ (นิดหน่อย)	

วิธีทำ

1. ปลาสดเกล็ดล้างน้ำให้สะอาด นำมาผึ่ง 20 นาที แกะเอาแต่เนื้อ ระวังอย่าให้ติดก้างปลา จำนวน 10 กิโลกรัม ผึ่งแล้วจะได้ประมาณ 4 กิโลกรัม
2. ยีเนื้อปลา 4 กิโลกรัม ที่แกะไว้ด้วยมือให้ละเอียด
3. นำมะขามเปียก ขยำในน้ำให้พอข้น นำพริกขี้หนูแห้ง พริกชี้ฟ้าแห้ง นำไปคั่วในกระทะ จนกรอบหอม แล้วบดให้ละเอียด
4. นำกระเทียมและหัวหอมปอกเปลือกอย่างละ 0.5-1 กิโลกรัม หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แยกกันทอด ทอดในน้ำมันจนเหลือง กระเทียมทอดแล้วนำไปตำในครกให้แหลก ส่วนหัวหอมใช้มือ ขยำพอแหลกไม่ต้องละเอียดมาก

วิธีแปรรูป

1. นำซอสภูเขาทอง $\frac{3}{4}$ ขวด น้ำตาลทราย 800 กรัม (ใส่ครึ่ง 400 กรัมก่อน) เกลือป่น $\frac{3}{4}$ ถ้วยเล็ก ซีอิ้วดำเล็กน้อย (ดูว่าให้เนื้อปลามีสีเข้มขึ้น) ผสมให้ละลายเข้ากันดีเสียก่อน เทลงไปผสมในเนื้อปลาที่ยีไว้แล้วแล้วคลุกเคล้าให้เนื้อปลาเข้ากันจนสีเข้มสวย
2. นำเนื้อปลาใส่กระทะไม่ต้องใส่น้ำมันกวนเนื้อปลาสลับกับการยีหรือกดเนื้อปลาในกระทะ ใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง เนื้อปลาก็จะแห้งจนมีลักษณะเป็นฝอยๆ จากนั้นตักพักไว้
3. เทน้ำมันมะขามเปียกที่เตรียมไว้ลงในกระทะ น้ำตาลทราย 400 กรัม ใส่ลงไปด้วย

4. เคี่ยวน้ำมะขามพอเดือด ใส่น้ำจืดนิดหน่อย ใส่พริกที่ป่นรวมกันไว้ลงไปผัดในกะทะให้เข้ากันดี ด้วยไฟอ่อนแล้วจึงเอาเนื้อปลาที่ผัดเตรียมไว้ลงไปคลุกเคล้า ผัดละเอียดให้เข้ากัน อย่าให้น้ำปลาจับกันเป็นก้อนใช้เวลา 20-30 นาที
 5. พอแห้งเข้ากันดีแล้ว เทหัวหอมและกระเทียมที่เตรียมไว้ลงไปผัดคลุกเคล้าให้ทั่วถึงเป็นขั้นตอนสุดท้าย
- เทคนิค** ถ้าไม่มีเนื้อปลาให้แตก และผัดไม่ติดปลาจะเป็นก้อนเนื้อแข็งๆและต้องดูไฟระวังอย่าให้ไฟแรงเกินไปด้วย เพราะจะทำให้เนื้อปลาขมและติดกะทะ

ไก่ไม่มีกระดูก

ที่	ส่วนผสม	จำนวน
1.	ไก่	1 ตัว
2.	น้ำส้มสายชู	1 ขวดกลาง
3.	เม็ดผักชี	100 กรัม
4.	ตำมาเนะข้าวลิบเม็ดใหญ่ (ยี่ห้อ)	
5.	ตำปูตะข้าวลิบเม็ดเล็ก	5 กรัม
6.	ดอกจัน	10 กรัม
7.	ดอกโป๊ยกั๊ก	10 กรัม
8.	ไม้หวาน	10 กรัม
9.	มะพร้าวสีขาว(บดละเอียด)	1 กิโลกรัม
10.	น้ำกะทิ	1 กิโลกรัม (ถ้าไม่ทำน้ำแกงใส่ครึ่งผล)
11.	น้ำมัน	1 ขวดเล็ก
12.	หอมกระเทียม	2 กรัม (เจียวหั่นฝอย) ราดตัวไก่

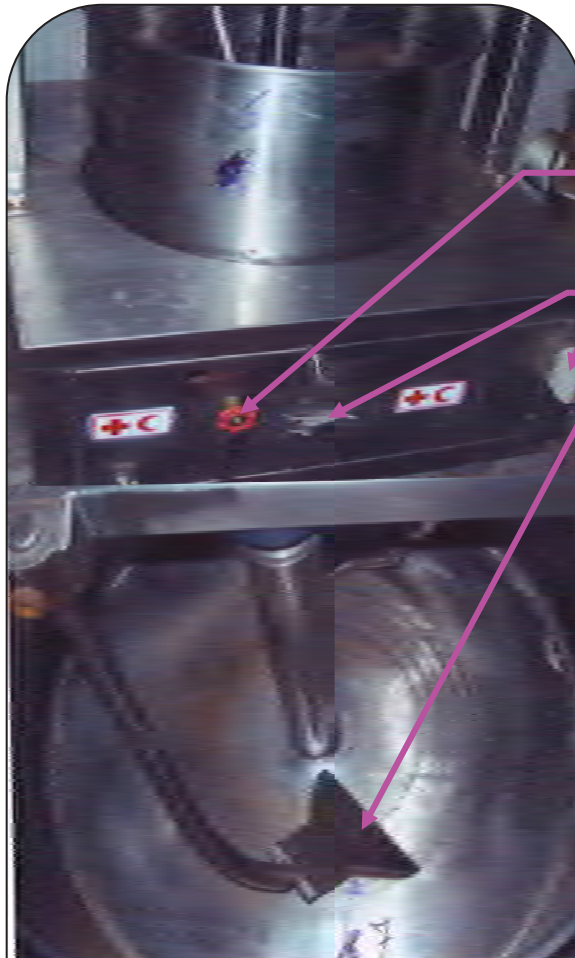
วิธีทำ

1. นำไก่ฟุ้งตาย (เชือดคอ) นำน้ำส้มสายชูมาใส่ตรงรอบเชือดที่คอไก่ ขยำๆและนวดตัวไก่ให้น้ำส้มกระจายไปทั่วตัวไก่แล้วใช้เชือกผูกติดที่คอไก่ให้แน่นเพื่อไม่ให้ไก่หลุดออกแล้วพักไว้ 1 ชั่วโมง ต้มน้ำให้เดือดเสร็จแล้วก็นำไก่มาลวกแล้วถอนขนให้หมด นำไก่มาลนไฟแล้วพักไว้ 2 ชั่วโมง เอามือผ่าตรงกระดูกโคนขาแกะดูว่าเนื้อหลุดออกจากกระดูกหรือยังถ้าหลุดแล้วก็เอากระดูกที่ขาออกให้หมดแล้วก็สับไก่เป็น 4 ชิ้น

2. เอาส่วนผสมทั้งหมดยกเว้นกระเทียมเจียวมาโขลกหรือบดให้ละเอียด คลุกเคล้ากับน้ำกะทิใส่ในกะทะตั้งไฟอ่อนๆ ใส่ไก่เคี้ยวจนสุก 1 ชั่วโมงครึ่ง ยกลงพักไว้เจียวกระเทียมให้เหลืองหอมนำมาใส่ในเครื่องแกงที่พักไว้

การใช้อุปกรณ์

กะทะกวนของลาว



ด้านนอกของตัวเครื่อง

(1) สวิตเปิดและปิด

(2) วาวสำหรับเปิดแก๊ส

(3) ฝาเปิดเครื่องเพื่อติดแก๊ส

(4) ไม้พายสำหรับกวนสิ่งของ



ด้านในของตัวเครื่อง

(5) หัวแก๊ส

(6) สายพาน

กระทะกวนของหวาน

