

กิจกรรมศึกษาการทำไข่เค็ม

อุปกรณ์

1. กระดาษสำหรับล้างไข่
2. กระดาษสำหรับรองไข่
3. สก็อตไบรท์สำหรับล้างไข่
4. ถูพลาสติกไว้ห่อหุ้มไข่

วัตถุดิบ

1. ไข่
2. ดินเหนียว
3. เกลือตราเรือหงส์
4. แกลบเผา

วิธีทำ

1. เลือกไข่สดๆนำมาล้างให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้งสนิท
2. นำดินเหนียวหรือดินปลวกถ้าดินขึ้นฝั่งแดดให้แห้งแล้วนำมาตำให้ละเอียด
3. นำดินเหนียว 3 กิโลกรัมต่อเกลือ 1 กิโลกรัมเช่นกัน ผสมกับน้ำพอเปียกคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. นำไข่ที่ล้างแล้วมาคลุกดินเหนียวใส่ไว้ในกะละมัง แล้วใช้ถุงพลาสติกหุ้มไว้
5. หมักไข่ไว้ 7 วัน สามารถนำมาทอดไข่ดาวได้ ถ้าจะให้ไข่เค็มหมักต่ออีก 18-20 วันก็สามารถนำมาต้มได้ ใช้ไฟปานกลางนี้ประมาณ 20-30 นาทีไข่จะสุกพอดี
6. เคล็ดลับในการทำ
7. จะใช้การนั่งแทนการต้มเพราะถ้านำไปต้มจะทำให้ไข่แตก
8. วิธีสังเกตไข่ที่เสียจะมีขอบสีดำ
9. จะคลุกแกลบเผาเฉพาะเวลาที่ออกงานเพราะกันกระแทกได้ดีกว่า แต่ถ้าหากว่าขายในชุมชนจะคลุกแต่ดินเหนียว

กิจกรรมออกแบบบรรจุภัณฑ์

วัสดุอุปกรณ์

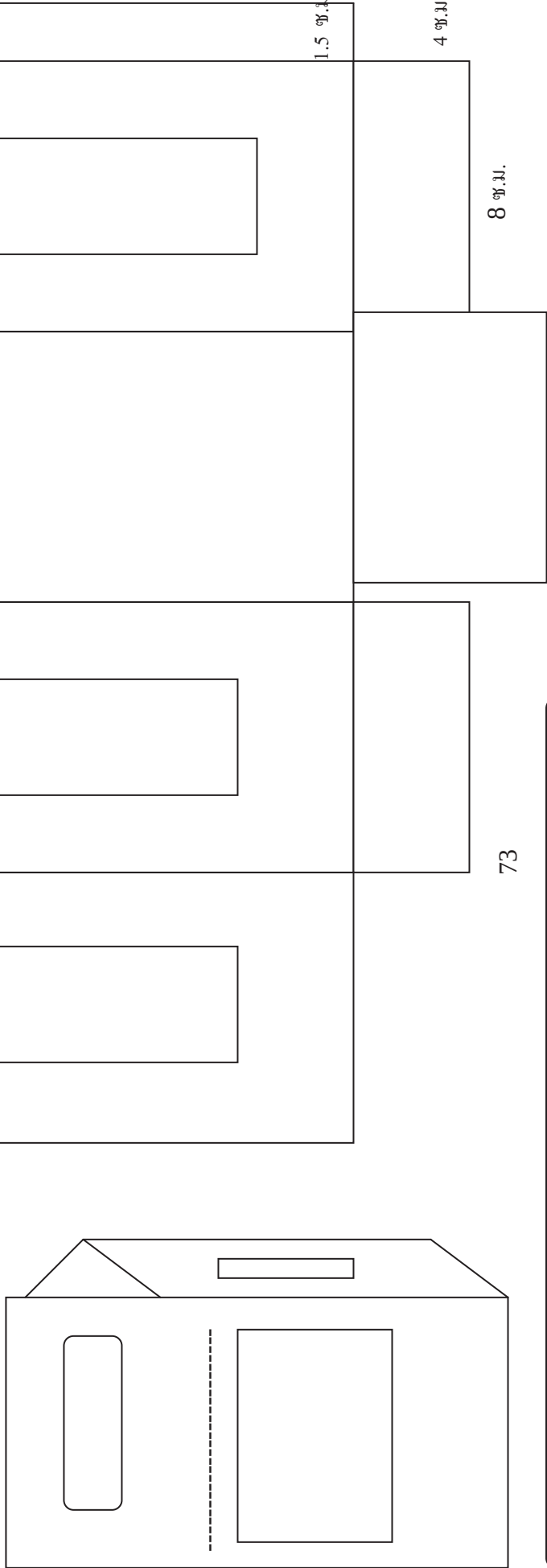
1. กระดาษสี
2. กรรไกร
3. กาว
4. ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์
5. เชือกสี/ไหม

ลักษณะกล่องบรรจุภัณฑ์ทรงสี่เหลี่ยม

ความสูง 16 ซม. กว้าง 8 ซม. ด้านบนที่มีจิบมีหูหัว ด้านข้างกล่อง 3 ด้าน เป็นช่วงโปร่งจะมองเห็นขนมที่อยู่ในกล่อง บรรจุขนมได้ 16 ลูก (บุหงาปุ๊ต๊ะ) ขนมนั่นก็ได้ ใส่ถุงขนาด 6 X 9 ซม.

กว้าง 8 ซม.

ความสูง 16 ซม.



กิจกรรมอบรมคอมพิวเตอร์

วันที่ 30 มิถุนายน 2551

วันแรกที่เข้าเรียนครูให้ฝึกใช้เมาส์ จากโปรแกรมวาดภาพ บันทึกภาพบนหน้าจอ ตั้งชื่อและสร้างที่เก็บ

วันที่ 3 กรกฎาคม 2551

เรียนเรื่องพิมพ์ตัวอักษร ถ้าพิมพ์ชื่อ-สกุลให้กดปุ่ม 2 แด่กระยะห่างจะพอดี

วันที่ 4 กรกฎาคม 2551

การสร้างแฟ้มข้อมูลใหม่ ให้คลิกไปที่กระดาศ วิธีจัดกึ่งกลาง ใช้เมาส์คลิกกึ่งกลางอยู่หลังตัวบีแล้วปรับขนาดแล้วคลิกไปที่ตัว A เพื่อเปลี่ยนสี

การเปลี่ยนตัวอักษรที่ละบรรทัด

ใช้เมาส์คลิกหน้าบรรทัดที่จะต้องเปลี่ยนแล้วไปเลือกสีแล้วคลิก

การเปลี่ยนรูปแบบตัวอักษร

- คลิกไปที่หน้าตัวอักษร ระบายสี
- คลิกที่รูปแบบ
- คลิกที่แบบอักษร
- คลิกหาสี
- คลิกเงา
- คลิกขนาด
- คลิกตัหนา – ตัวเอียง
- คลิกตกลง

วันที่ 10 กรกฎาคม 2551

วิธีทำรายรับ-รายจ่าย การรวมอัตโนมัติ ใช้เมาส์คลิกไปที่ตาราง สร้างตารางเสร็จแล้วพิมพ์รายรับ-รายจ่าย

วิธีรวม

1. เอาเมาส์คลิกที่ตำแหน่งที่ต้องการให้รวม
2. ไปคลิกเมนูตารางแล้วคลิกที่สูตรแล้วตกลง

การแทรกตาราง

1. คลิกไปที่กระดาศ
2. คลิกตาราง

3. คลิกแทรก คลิกตาราง

วันที่ 11 กรกฎาคม 2551

การติดตั้งเครื่องมือใช้งานพิเศษ

เปิดสตาร์ต ไปที่โปรแกรมไปที่ไมโครซอฟออฟฟิต (โปรแกรมสำนักงาน) เข้าไปที่ไมโครซอฟเวิร์ด

การคัดลอกข้อความจากเอกสารหนึ่งไปยังเอกสารหนึ่ง คลิกที่คัดลอก แล้วย้ายหน้ากระดาษไปอีกแผ่นแล้วคลิกไปที่ว่าง

วันที่ 23 กรกฎาคม 2551

จดหมายเวียน

1. พิมพ์จดหมาย

2. เมาส์คลิกวางที่ต้องการทำจดหมายเวียน

2. คลิกเมนูเครื่องมือ เข้าจดหมายและเมาส์คลิกจดหมายเวียน คลิกข้างล่างถัดไป

กำลังเริ่มเอกสาร คลิกใช้เอกสารปัจจุบัน คลิกถัดไปเลือกผู้รับ คลิกเลือกพิมพ์รายการใหม่ คลิกคำว่าสร้าง คลิกชื่อแรก พิมพ์ชื่อ-สกุล คลิกสร้างรายการ พิมพ์เสร็จให้คลิกปิด (ถ้าพิมพ์เพิ่มให้คลิกสร้างรายการ) ชื่อแฟ้ม ให้พิมพ์ชื่อค่านักเรียน คลิกคำว่าบันทึก คลิกตกลง แล้วคลิกแทรกเขตข้อมูลผสานแล้วมันจะเปลี่ยนเป็นชื่อ คลิกลูกศร $\longleftrightarrow$ แล้วคลิกผสานไปยังเครื่องพิมพ์

วันที่ 30 กรกฎาคม 2551

แผนภูมิบริหาร

คลิกแฟ้ม ตั้งค่าน้ำกระดาษเป็นแนวนอน คลิกเปลี่ยนขนาดตัวอักษร คลิกระบายสี เปลี่ยนตัวหนา คลิกกึ่งกลาง พิมพ์แผนบริหาร โรงเรียน กคอินเตอร์ 2 ครั้ง คลิกกล่องข้อความแล้วคลิกที่เลขลากลงมา พิมพ์คำว่า ผู้อำนวยการ โรงเรียนแล้วกดป้อน

วันที่ 31 กรกฎาคม 2551

การทำปก

คลิกกึ่งกลาง พิมพ์ตัวหนังสือ 24 พิมพ์คำว่า รายงาน กคอินเตอร์ 4 ครั้ง เสนอ.....อินเตอร์ 4 ครั้ง จัดทำโดย.....อินเตอร์ 2 ครั้ง รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรม.....

วันที่ 3 สิงหาคม 2551

วิธีใส่เส้นขอบกระดาษ

คลิกรูปแบบคลิกเส้นขอบและแรเงา คลิกเส้นขอบหน้ากระดาษ คลิกตัวเลือก คลิกขอบกระดาษ คลิกข้อความ คลิกตกลง คลิกไม่มี เลือกรูปภาพ คลิกตกลง คลิกเพิ่ม ตั้งค่าหน้ากระดาษ เปลี่ยน 2.5 ทั้ง 4 คลิกตกลง

วันที่ 5 สิงหาคม 2551

โปรแกรมเพาเวอร์พอยหรือโปรแกรมนำเสนอผลงาน

คลิกเข้าโปรแกรม คลิกไมโครซอฟพอฟฟิต คลิกเพาเวอร์พอย คลิกพิมพ์ชื่องาน.....
แต่งขนาดตัวอักษร คลิกแต่งขนาดตัวอักษร การพิมพ์สไลด์ แนะนำพิมพ์ลงในกรอบข้อความ ถ้าต้องการขนาดตัวอักษรให้คลิกกรอบลายประกอบตัวอักษร แล้วคลิกเครื่องมือขยายอักษร หรือตามขนาดเหมาะสมตัวสไลด์ (ถ้าต้องการพิมพ์ข้อความให้คลิกกล่องข้อความ)

การเปลี่ยนพื้นหลังสไลด์

คลิกเมาส์ขวบนที่ว่าง คลิกพื้นหลัง คลิกเลื่อนหา คลิกเต็มลักษณะพิเศษ คลิกเลือกพื้นผิวคลิกตกลง หรือนำไปใช้ คลิกเลือกสีตัวอักษร การทำภาพเคลื่อนไหว (อินนิเมชัน)

วิธีใส่เอฟเฟกต์ เมนูการนำเสนอภาพนิ่ง คลิกรายการเคลื่อนไหวแบบกำหนดเอง คลิกเพิ่มลักษณะพิเศษ

วันที่ 13 สิงหาคม 2551

การแก้ไขคำผิดและการแทนที่คำแก้ไขอัตโนมัติ คลิกที่แก้ไข คลิกที่แทนที่พิมพ์ชื่อที่ต้องการจะแก้แล้วคลิกที่แทนที่ทั้งหมดคลิกตกลงแล้วกดปิด

เมนูรูปแบบ การตัดระบยสีตัวเลขแล้วคลิกกรรไกร คลิกวาง ระบายภาพคลิกขวาหรือเครื่องมือรูปกรรไกรคลิกวางแล้วคลิกวาง

เปลี่ยนตัวห้อย (ยกกำลัง) ระบายตัวอักษรที่ต้องการคลิกไปที่รูปแบบคลิกแบบตัวอักษรคลิกตัวห้อยถ้าต้องการคลิกตัดยกเลิกให้คลิกตัวยกเลิก

วันที่ 15 สิงหาคม 2551

การตัดตัวสะกดเกอร์ เปลี่ยนอักษรให้ใหญ่ที่สุดแล้วระบายสี คลิกไปที่เมนูรูปแบบ คลิกแบบอักษร คลิกเค้าร่าง คลิกตกลง

การเปลี่ยนตัวอักษรให้ใหญ่คลิกที่ 72 พิมพ์ 150 กดอินเตอร์

การแปลงข้อความให้เป็นตาราง พิมพ์ชื่อที่อยู่ในคอมม่า ระบายสีคลิกที่ตาราง คลิกแปลง
คลิกข้อความเป็นตาราง

วันที่ 16 สิงหาคม 2551

การทำแผ่นพับ

คลิกที่แฟ้ม หาตั้งค่าน้ำกระดาษแล้วคลิกแนวนอนคลิกตกลง เปลี่ยนขอบกระดาษให้
เป็น 1 ซม.ทุกขอบแล้วคลิกตกลง

วิธีแบ่งคอลัมน์หน้ากระดาษ

กดรูปแบบเลือกคอลัมน์ เลือก 3 พับกดตกลง คลิกกึ่งกลางพิมพ์ประวัติส่วนตัวเลื่อน
บรรทัดคลิกกึ่งกลางพิมพ์ประวัติการศึกษา คลิกแทรก คลิกรูปภาพแทรกกลางเพื่อใส่รูป คลิกภาพ
ตัดปะพิมพ์ชื่อการศึกษาคลิกไปเลือกรูปภาพแล้วคลิก 2 ครั้ง

เข้าเนตเวิร์คคลิก 2 ครั้ง คลิกแว่นขยาย พิมพ์ *. *คลิกเซด Sigh ไปที่ AT07 แล้วคลิกกอป
ปี คลิกขวาคลิกรูปภาพ คลิกเดสทอปไปที่รูปของตัวเองแล้วคลิก 2 ครั้ง

วันที่ 17 สิงหาคม 2551

การแต่งรูปภาพ

คลิกขวาหลังคำว่าวิธีใช้ คลิกรูปภาพเพื่อปรับแต่งการปรีน เข้าแฟ้มคลิกพิมพ์แล้วคลิกตก
ลง

วันที่ 18 สิงหาคม 2551

หนังสือราชการ

เข้าแฟ้มคลิกตั้งค่าน้ำกระดาษ บน 4 ล่าง 2 ซ้าย 3 ขวา 2.5 คลิกตกลง พิมพ์ที่
เกาะ 2 ครั้ง พิมพ์ ศธ 00230.07/01 เว้น 11 ซม. พิมพ์ ร.ร. ต.อ.จ.)เข้ากลางระหว่าง ศธ.กับโรงเรียน
กดคอนโทรแล้วกด อ.ศ มันจะเลื่อนลงบรรทัดครึ่ง พิมพ์วันที่กดอินเตอร์ เรียงเรื่องเชิญประชุม กด
อินเตอร์ เจียนเรียน เกาะ 2 ครั้ง ผู้ปกครอง กดอินเตอร์ พิมพ์สิ่งที่ส่งมาด้วยวาระการประชุม กด
อินเตอร์ เกาะลเอนไปให้ได้ 26 พิมพ์ด้วยโรงเรียนแทรกคลิกรูปภาพ คลิกจากแฟ้ม คลิกที่รูปครูฯ
ถ้าคลิก 2 ครั้ง ไม่ต้องคลิกแทรกแต่ถ้าคลิกครั้งเดียวให้คลิกแทรกเข้าเดททอป

คลิก A สร้างรูปภาพ กด เดท Delete ลากเส้นทะแยงมุม

กิจกรรมอบรมแปรรูปวัตถุดิบเหลือใช้ (น้ำมันทอดขนม)

วิธีละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ นำโซเดียมไฮดรอกไซด์ใส่น้ำอย่าให้ถูกมือหรือผิวหนัง (ห้ามนำน้ำเทใส่ในโซเดียมไฮดรอกไซด์โดยตรงให้อาโซเดียมใส่ลงในน้ำ)

วิธีทำ

น้ำมัน $\frac{1}{2}$ กก. 5 กรัม X ค่าของน้ำมัน

10 กรัม X ค่าของน้ำมัน

ถ้าให้น้ำ 1 จีค = 35 กรัม X 5

วิธีทำสบู่

ส่วนผสม

ชั่งน้ำ 500 กรัม

โซเดียม 65.3 กรัม (ครึ่งขีดกว่า)

น้ำ 175 กรัม (เกือบ 2 จีค)

1. นำโซเดียมใส่น้ำคนให้ละลายวัดอุณหภูมิ 38°
2. วัดน้ำมันให้อุณหภูมิเท่ากับโซเดียม 38°
3. นำทั้ง 2 ผสมเข้ากันคนไปทางเดียวกันจนขึ้นแล้วเทใส่พิมพ์ตั้งไว้ให้แข็งตัวเก็บไว้ 2 อาทิตย์ถึงจะใช้ได้



กิจกรรมอบรวมการทำขนมบุหงาปุดะ

ขนมบุหงาปุดะทำด้วยแป้งข้าวเหนียว รูปร่างเหมือนหมอน มีความหมายว่า ผูกพันเหนียวแน่น ความรักหวานชื่น อยู่ร่วมเรียงเคียงหมอน กันตลอดไป

อุปกรณ์

1. เตา
2. ที่ร่อนแป้ง
3. ถ่าน
4. แป้ง
5. ตะหลิว
6. กะละมัง
7. กะทะ
8. เครื่องปั่น
9. ถาด
10. ฝ้ายขนหนูผืนเล็ก
11. เหล็กคียบถ่าน

ส่วนผสม

1. มะพร้าวขูด 5 กก. ใช้มะพร้าวแก่
2. น้ำตาล 5 กก.
3. สีธรรมชาติ เช่น ใบเตย , ดอกอัญชัน

วิธีการกวนไส้ขนมบุหงาปุดะ

ส่วนผสมของไส้หวาน

1. มะพร้าว 1 ก.ก.
2. น้ำตาล 1 ก.ก.

สีตามธรรมชาติ เช่น ใบเตย ดอกอัญชัน ดอกกระเจี๊ยบ นำใบเตย (ดอกอัญชัน ดอกกระเจี๊ยบ)มาหั่น

ให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ นำมาผสมกับน้ำใส่ลงในเครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด นำมากรองกับกระชอน เอาแต่น้ำ นำมาผสมในไส้หรือแป้งก็ได้ ถ้านำมาผสมในไส้ใส่น้ำเล็กน้อยเพราะเวลากวนไส้จะใช้เวลานาน

คลุกมะพร้าวกับน้ำตาลให้เข้ากันแล้วใส่กะทะตั้งไฟ ตอนเริ่มกวนเริ่มใช้ไฟแรงพร้อมใส่ใบเตย เพื่อให้กลิ่นหอม พอไส้เริ่มจับตัวกันเป็นก้อนเหนียว ๆ ใช้เวลา 50 นาที แล้วลดไฟอ่อน ๆ แล้วกวนไปเรื่อย ๆ จนกว่าไส้จะแห้ง ใช้เวลา 20 นาที และระวังอย่าให้ไส้จับกันเป็นก้อน ควรหมั่นกวนให้ไส้มันกระจาย

ส่วนผสมการทำไส้เผ็ด

1. พริกแห้ง $\frac{1}{2}$ ก.ก
2. ตะไคร้
3. หอมแดง

4. กระเทียม
5. ขมิ้น
6. ข่า
7. ใบมะกรูดหั่นฝอย
8. พริกไทยดำ
9. กะปิ

นำทุกอย่างมาปั่นผสมกันจนละเอียด ตั้งกระทะบนเตาไฟใส่น้ำมันพอประมาณ เมื่อน้ำมันร้อนใส่เครื่องแกงที่เตรียมไว้ ลงผัดกับน้ำมันจนเครื่องแกงหอมได้ที่แล้วใส่มะพร้าวลงผัดกับเครื่องแกงปรุงรสด้วย เกลือ น้ำตาล ผงชูรส ถ้ามีปลาทะเลตากหรือกุ้งแห้ง ปู ตำพอแหลกผสมไปด้วยก็ได้ ชิมรสตามชอบใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย ผัดจนแห้งไม่ติดกันเป็นก้อน ยิ่งแห้งได้ยิ่งดี จะเก็บไว้ได้เวลาใส่ในถ้วยแบ่งไม่เปียกและเก็บไว้ได้นาน

การทำแป้งด้วยสิริธรรมชาติ

ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งเหนียว 1 กิโลกรัม
2. น้ำใบเตย , ดอกอัญชัน 3 ถ้วยตวง
3. เกลือ 1 ช้อนชา

การทำสิริธรรมชาติ

ดอกอัญชัน - นำดอกอัญชันล้างน้ำให้สะอาด นำไปปั่นในเครื่องปั่นใส่น้ำลงไป 1 ถ้วยตวง ปั่นให้ละเอียดแล้วกรองเอาเฉพาะน้ำ นำไปผสมกับไส้ขนม

ใบเตย - ต้องเลือกใบเตยที่แก่จัด เพราะจะทำให้สีเข้มดีนำมาหั่นเป็นท่อน ๆ แล้วเอาไปล้างน้ำให้สะอาด นำไปใส่ในเครื่องปั่นใส่น้ำ 1 ถ้วยตวง ปั่นให้ละเอียดกรองเอาแต่น้ำ แล้วไปผสมกับไส้ขนมหรือจะเอาไปผสมกับแป้งที่จะทำขนมก็ได้

วิธีทำ

นำน้ำใบเตย ดอกอัญชันกับเกลือละลายให้เข้ากัน แล้วนำไปผสมกับแป้งที่เตรียมไว้คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วเอาแป้งมาขยี้ดูให้เป็นก้อนนิ่มหน่อยแล้วเอาหัวแม่มือขยี้ดู พอแป้งร่วนก็ใช้ได้แล้ว นำเอาไปปั้นด้วยเครื่องปั้นแห้งอีกครั้งพอแป้งได้ที่ ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ๆ พอกระทะร้อนร้อน แป้งบาง ๆ แล้วใส่ไส้ตรงกลางแป้ง พอแป้งแดงขึ้น ใช้ตะหลิวห่อแป้งให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม แล้วใช้นิ้วมือกดทับขนมทั้ง 4 มุม ด้วยตะหลิว เพื่อให้ขนมเป็นรูปทรงสวยแล้วยกออก

ทำแป้งสี่เหลี่ยม – ขมิ้น

อุปกรณ์

ดอกเฟืองฟ้า ขมิ้น เครื่องปั่น กระละมั่ง เกลือ น้ำ แป้ง ถ้วยตวง

วิธีทำ

นำดอกเฟืองฟ้ามาเด็ดออกจากก้านแล้วนำไปล้าง ขมิ้นปอกเปลือกออกเสร็จแล้วนำไปล้าง แล้วนำมาปั่นในเครื่องปั่นทั้งสอง อย่างเอาแต่น้ำแล้วเอาเกลือใส่ในน้ำที่เตรียมไว้ เอาแป้งใส่ลงในกระละมั่งเอาน้ำเกลือที่ละลายไว้กับน้ำเฟืองฟ้า แล้วคนให้เข้ากันแล้วเอาแป้ง มาหย้าให้เป็นก้อนแล้วเอาหัวแม่มือขยี้ดูถ้าแป้งร้อนเป็นอันว่าใช้ได้ ถ้าแป้งเหนียวเป็นก้อนใช้ไม่ได้ แล้วเอากระทะตั้งไฟอ่อน ๆ พอกระทะร้อนร้อนแป้งบ้าง ๆ แล้วใส่ได้ตรงกลางแป้งแล้วใช้ตะหลิวห่อแป้งทั้ง 2 ด้าน ที่เหลือเอาตะหลิวกดทับห่อที่ละด้าน พอได้ขนมเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมแล้วใช้นิ้วมือจับมุมขนมกดทับกับตะหลิวที่ละด้านเพื่อให้ขนมเป็นรูปทรงที่สวยงาม

ข้อ-สกุล	รูปทรง					กลืน	รสชาติ	วิธีเก็บรักษา/ระยะเวลา
	25	26	27	28	29	30		
1. ปัสสาวะ	✓					✓	<u>รสหวาน</u> การผสมได้ควรใช้น้ำตาลผสมให้มากกว่ามะพร้าวหรือเท่ากับมะพร้าวจะเก็บไว้ได้นาน	<u>รสหวาน</u> เก็บไว้ได้นาน ประมาณ 15 วัน
2. ยาเลฮา	✓	✓			✓	✓		
3. กะเดียะ	✓	✓				✓		
4. จิเดียะ	✓		✓					
5. จันทรา	✓				✓	✓		
6. ตันนิม	✓		✓		✓	✓		
7. สลิดขอ	✓				✓	✓		
วันที่ 26 ทุกคนทำไม่ค่อยสวายอาจจะเป็นเพราะว่าไม่ค่อยตั้งใจหรือรีบร้อนจนเกินไปทำให้ไม่มีสมาธิในการทำ							<u>รสเผ็ด</u> ต้องใช้รสอ่อนๆ ทั้งไว้หลายวันยิ่งอร่อย	<u>รสเผ็ด</u> เก็บไว้ได้นานประมาณ 7 วัน แต่ถ้าทิ้งสองรสเก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บได้นานกว่านั้น

ข้อสรุปจากการถอดบทเรียนทีมและกลุ่ม

จากกระบวนการโดยที่ให้ทุกคนเขียนลงในกระดาษแล้วนำมาแปะตามประเด็นต่างๆ เสร็จแล้วมาช่วยกันสรุปที่เขียนเหมือนกันไว้ข้อเดียวกัน รายละเอียดดังนี้

○ เรามาอยู่ในกลุ่มนี้ต้องการอะไรบ้าง

- ความร่วมมือ ความเข้าใจ ความสนุก และแลกเปลี่ยน
- ให้คนภายนอกเกิดการยอมรับ
- อยากเห็นความยั่งยืนของกลุ่ม

○ เราตั้งกลุ่มนี้เพื่ออะไร

- สืบทอดภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน
- สร้างอาชีพและรายได้
- สร้างการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอก
- พัฒนาบุคลากร

○ เรื่องที่กลุ่มทำอยู่เห็นว่าดี มีอะไรบ้าง

- สร้างรายได้และอาชีพเสริม
- สมาชิกมีความรู้ ความสามารถ ด้านสูตรขนม บัญชี การใช้เครื่องมือ
- เป็นแหล่งเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอกชุมชน
- หน่วยงานมาให้การสนับสนุน
- ได้ฟื้นฟูและสืบทอดภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน
- การทำงานที่เป็นทีม(บางครั้ง)

○ เรื่องที่กลุ่มทำอยู่เห็นว่าไม่ดีมีอะไรบ้าง

- คน
 - ทะเลาะกัน (ผู้บริหาร)
 - เวลาพูดใช้อารมณ์ในการตัดสินปัญหา (ดีหน้ายักษ์)
 - สมาชิกมีความเครียด
 - มีอคติกับเพื่อนในกลุ่ม
 - ไม่มีคนมาทำขนม
 - ลืมความรับผิดชอบ
- เงิน
 - ไม่ได้ชี้แจงการเงิน

- สมาชิกไม่มีโอกาสรู้ตัวเลขที่แน่นอน
- ไว้ไว้วางใจเร่งการทำบัญชี

■ งาน

- ทำขนมส่งร้านไม่ทัน
- ไม่ตรงต่อเวลา
- การบริหารสะเปะสะปะ
- จัดระเบียบไม่ถูกต้อง มีกฎแต่ไม่ปฏิบัติตามกฎ

สำหรับข้อนี้ให้เพื่อนๆช่วยกันประเมินเพื่อนสมาชิกในกลุ่มทีละคนโดยมีประเด็นดังต่อไปนี้
แล้วมีอะไรบ้างและสิ่งที่ควรปรับปรุงมีอะไรบ้าง ให้มองเพื่อนแล้วเขียนลงกระดาษ สรุปได้ดังนี้

สมาชิก	ข้อดี	ข้อควรปรับปรุง
นางศัลยดา คาวนุ้ย (กะมิะ)	- เป็นคนใจดี ใจเย็น - พูดน้อย ไม่มีปากเสียง - รับอารมณ์ไม่ดีของเพื่อนได้ - มีความรับผิดชอบ - มีเหตุผล - ขยันทำงาน - ละเอียด รอบคอบ เรียบร้อย - มีการรักษาความสะอาด - แบ่งเบาภาระกลุ่มได้ดี - ทำบัญชีเก่ง บริหารการเงินได้ดี - หาดลาดเก่ง	- มาประชุมสายชอบอ้างว่าซักผ้าไม่เสร็จ - ช่วงนี้ไม่มาทำขนมเหมือนเดิม - อยากให้มารับผิดชอบงานกลุ่มเหมือนเดิม - ชอบนินทาคนอื่นเป็นบางครั้ง - ไม่ค่อยโมโห แต่เกิดขึ้นมาหลายครั้ง - เกรงใจเพื่อนมากเกินไป
นางสาวจันทร์จิรา องศา (บ๊ยะ)	- พูดง่าย เข้าใจอะไรง่าย - ร่าเริง ยิ้มง่าย - ชอบซักถามเวลาสงสัย - เข้าได้กับทุกคน - รู้จักกาลเทศะ - ใจดี	- พูดตรง - โกรธง่าย หายเร็ว - ขี้ใจน้อย - เวลาสงสัยต้องรู้ให้ได้ บางทีน่าเบื่อ - มีเวลาว่างมากแต่ไม่ค่อยมาช่วยในกลุ่ม
นางห่อเคี้ยว เพตะกร (จิห่อเคี้ยว)	- รับผิดชอบงานที่ทำ ช่วยแนะนำสูตรการทำขนม - เป็นผู้ใหญ่ให้คำแนะนำที่ดีกับลูกหลานได้ - เป็นคนที่มีความพยายามในการทำงานให้สำเร็จ - ใจเย็น	- บางทีชอบพูดลับหลัง - ชอบขัดจังหวะเวลาที่เขาพูดกัน - อยากให้พูดตรงๆเวลาที่ไม่พอใจ - ขอให้เป็นกลางให้มากที่สุด - ขี้ใจน้อย
นางสาวยาแลฮา อิดเหล็ก (ฮา)	- รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย - ขยันทำงาน - ช่วยแบ่งเบาภาระงานส่วนรวม - เข้าได้กับทุกคนที่อยู่รอบๆข้าง - พูดเก่ง เสียงดัง - ให้คำปรึกษาได้ และมีเหตุผลและผล	- โมโหง่าย หายเร็ว - ชอบพูดตรงๆ โผงผาง - เป็นคนใจร้อน ไม่ยอมคน - ขี้ใจน้อยเวลาใครดักเตือนก็โกรธ - พูดมากบางครั้งคนรอบข้างรำคาญ

สมาชิก	ข้อดี	ข้อควรปรับปรุง
นางสรีดา สลับแสง (กะนิยะ)	- เข้าใจเพื่อนได้ดี - เข้าใจงานเร็ว - มีความรับผิดชอบงาน/ในเรื่องการเงิน - กล้าแสดงออกพูดเก่ง - ให้ความร่วมมือดี - มีเหตุ มีผลในการพูดจา - ช่วยประสานงานในเรื่องต่างๆได้ - ช่วยแก้ปัญหาในกลุ่มได้ในบางครั้ง - ไม่นินทาคนอื่น - ปฏิบัติหาหรือได้ - บันทึกการประชุมเก่ง - สามารถแบ่งเวลาให้กับส่วนรวมได้	- เวลาประชุมไม่ค่อยว่างอ้างลูก เวลาจะกลับก็กลับเลยทั้งที่ประชุมยังไม่เสร็จ ควรแบ่งเวลาให้กลุ่มมากกว่านี้ - บางครั้งพูดตรงไปตรงมา ทำให้คนอื่นเสียใจ - ขี้น้อยใจ
นางหาเสียะ หมาดะ (กะเสียะ)	- เวลาที่โกรธไม่ไว้วางใจ ยึดอยู่เสมอ - ไม่พูดมาก ไม่ค่อยโกรธ - ถ้าวางชอบช่วยงานกลุ่ม	- ให้ข้อมูลไม่ตรง เวลาอีกเรื่องกลับไปพูดอีกเรื่อง - ควรแบ่งปันน้ำใจให้มากกว่านี้ในการทำงานกลุ่ม - พูดอะไรต้องพูดซ้ำหลายครั้งกว่าจะเข้าใจ
นางบัศสาระ องศารา (จะบัศ)	- มีความรับผิดชอบงานดี/ทำงานด้วยความตั้งใจ - ประสานงานหน่วยงานต่างๆเพื่อมาพัฒนากลุ่มได้ - มีความสามารถสูงหลายด้าน - รักความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย - ชอบช่วยเหลือผู้อื่น - กล้าแสดงออก	- โกรธง่าย หายเร็ว - เอาแต่ใจตัวเอง ชอบใส่อารมณ์ ไม่ค่อยยิ้ม หน้าบึ้ง - เวลาทำงานม ข่มเหง - คิดไม่ค่อยรอบคอบ ทำก่อนคิด ชอบตัดสินใจคนเดียว - ไม่รับฟังเหตุผลของคนอื่น - พูดจาทำให้คนอื่นเสียใจ ไม่เลือกสถานที่และเวลา - มอบหมายงานที่เพื่อนไม่ถนัด

ข้อมูลของภูมิปัญญา

ชื่อ นางสาวหรือฮาบีบะ สอแหละ

เกิดวันที่ 5 พฤศจิกายน 2474 ขณะนี้อายุ 78 ปี

อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 75 หมู่ที่ 4 ต.ปากน้ำ อ.ละงู

จ.สตูล มีบุตร 6 คน ผู้ชาย 2 คน ผู้หญิง 4 คน

โตะจิสาวคือชื่อเล่นของภูมิปัญญาเก่าเล่าให้ฟังว่าเริ่มทำของที่ใส่ในหัวขันหมากนี้ตอนที่เริ่มเป็นสาวอายุ 15 ปี ไปเรียนกับอาจารย์ที่อำเภอควนโดน ในตอนนั้นอาจารย์คนนี้สอนให้กับลูกศิษย์ทั้งหมด 25 คน แต่ทำเป็นแค่คนเดียวคือตัวแเอง หลังจากนั้นมาก็ได้ทำมาโดยตลอด สิ่งที่ทำเริ่มแรกก็มีลูกตะกร้อ นก ปลา ทำด้วยใบตาลแขวนไว้กับหน้าต่าง ประตู ยังมีเสวียนหม้อ ที่ผลิตจากถ่านจากอ่อน มีงขวด ลักษณะคล้ายกระเซอ ซึ่งสานด้วยใบเตย ในขณะนั้นก็เรียนตัดเย็บเสื้อผ้าไปด้วย



มาเริ่มทำบุหงาฆูลาแบบที่จริงๆตอนที่อายุได้ 50 ปีแล้ว เพราะว่าเป็นของเก่าที่ไม่มีให้เห็นในยุคปัจจุบัน คนที่ทำได้มาก่อนก็ล้มหายตายจาก ขณะนี้ก็เหลือแค่แ่คนเดียวในชุมชนที่สามารถทำได้อยู่ ซึ่งแ่บอกว่าดีใจมากที่ทีมวิจัยอยากเรียนรู้ แ่อยากสอนมาก เคยสอนให้ลูก ให้หลาน แต่ไม่มีใครทำได้ เลยไม่มีใครอยากได้เพราะว่ามันร้อนมาก ต้องอดทน

จากที่ครูได้สอนมาแ่ก็นำมาดัดแปลงบ้าง อย่างเช่น บุหงาฆูลาเมื่อก่อนครูจะสอนให้ทำดอกกรัก แต่กลองมาทำดอกกุหลาบ หรือสัตว์ต่างๆ แ่แ่ยังใส่สีให้อีกต่างหากเพิ่มให้ดูสวยงามยิ่งขึ้น

ที่ผ่านมาได้ไปเป็นวิทยากรให้กับสถานที่ต่างๆ เช่น โรงเรียนบ้านไสใหญ่ โรงเรียนละงูพิทยาคม โรงเรียนพิมานพิทยาสรรค์ หรือสอนให้กับกลุ่มแม่บ้านต่างๆในชุมชนและชุมชนใกล้เคียงด้วย ซึ่งค่าตอบแทนก็แล้วแต่จะตกลง

กิจกรรมประจำขณะนี้ก็มีอาชีพตัดเย็บเสื้อผ้า สอนหนังสืออัล-กุรอาน ให้กับเด็กๆใกล้ๆบ้าน ทำยาสมุนไพรขาย เช่น โรคริดสีดวง และรับทำของใส่หัวขันหมากซึ่งเฉลี่ย 20 วัน ในแต่ละเดือน และจะทำอยู่ที่บ้านเป็นประจำซึ่งมีทั้งที่เขาเอาวัตถุดิบมาให้และหรือมาจ้างให้ทำ สำหรับค่าแรงก็คิดต่างกันถ้ามาจ้างให้ทำก็คิดเป็นถาดๆละ 200 บาท ถ้าเขาเอาสิ่งของมาให้ก็คิดถาดละ 150 บาท

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย

ผลที่ได้ตามวัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพของสมาชิกในด้านทักษะการผลิตและด้านองค์ความรู้

1.1 ด้านการทำของจัดห้วยันหมาก/ของขวัญของฝาก ได้รู้วิธีการผลิตและทิมวิชัยสามารถผลิตได้

หลากหลายรูปแบบและทราบความหมายของแต่ละชนิดที่สร้างขึ้น ดังนี้

- เตียนนอน เป็นการสื่อว่าให้คู่บ่าวสาวอยู่กันอย่างยั่งยืนร่วมเรียงเคียงหมอนกันไปนานๆ
- กระต่ายเพื่อชีวิตคู่มีความก้าวหน้าในการทำมาหากิน
- ไก่อ่ การช่วยกันทำมาหากินในการทำงานและปกป้องภัยให้กับคนในครอบครัวได้อยู่กันอย่างมีความสุข
- ดอกกุหลาบความหวานสดชื่นกับชีวิตคู่ เป็นการเสริมบารมีให้กับชีวิตคู่
- พริก เติมเต็มให้กับชีวิตหลากหลายรสชาติ มีเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด
- นกให้มีความคิดที่กว้างไกลและมองโลกได้กว้างขวางเพื่อใช้ประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตได้ดี
- ตะกร้าขนม ความรักความเข้าใจรวมอยู่ในพื้นที่เดียวกันเพื่อความผาสุกตลอดไป
- มะพร้าว เป็นการปรุงแต่งชีวิตคู่ให้มีความหวานชื่นอยู่ตลอดเวลาเหมือนน้ำมะพร้าวที่คงความหวาน ความหอมในผลนั้นจนซึมซับเข้าถึงเนื้อในของมะพร้าว
- กระเทียม (ทำจากน้ำตาล) ความหวานชื่น
- นกเตาโหว (นกยูง) (ทำจากผ้าละหมาด) สิ่งที่จะเว้นไม่ได้คือการทำละหมาด 5 เวลา
- ขนมนุหงาจุลา(ดอกไม้น้ำตาล) รักกันเหนียวแน่น หวานชื่นและมีสีสันในชีวิตคู่



นอกจากจะทำของขวัญของฝากเป็นแล้ว เมื่อมีงานแต่งงาน คู่ขอหมิงสาว ทางชุมชนก็จะมาติดต่อทิมวิชัยให้ช่วยทำให้ สิ่งที่ยิมทำกันมากคือในการไปคู่ขอหมิงสาวคือนกยูง ขนมนุหงาจุลา และกักระเทียม ส่วนในงานแต่งงานนิยมทำข้าวเหนียวกวนจะมีให้เห็นเกือบทุกบ้าน

ด้านทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์

หลังจากที่เข้าอบรมทักษะพื้นฐานในการใช้คอมพิวเตอร์ 15 วัน ทีมวิจัยได้รับงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ ในการจัดซื้อคอมพิวเตอร์จำนวน 1 เครื่อง เพื่อนำมาใช้ภายในกลุ่ม ทีมวิจัยสามารถใช้พิมพ์งานเอกสาร โครงการ และหนังสือออกได้

ด้านทักษะในการทำขนมหุงาปุตะ

ในการฝึกทำขนมหุงาปุตะ ทีมวิจัยได้ปรับวิธีการทำจากเดิมใช้เตาถ่าน ความร้อนของเตาไม่ค่อยจะคงที่ ประกอบกับคนที่มาเรียนทำขนมเป็นมือใหม่เกือบหมด ถ้าหากไฟแรงเกินไปขนมก็จะไหม้ จับลูกเพื่อยกให้เป็นทรงสี่เหลี่ยมไม่ได้ ทีมวิจัยจึงใช้วิธีการนำกระทะไฟฟ้ามาทดลองทำแทน ซึ่งสามารถปรับระดับอุณหภูมิได้คงที่ แต่จะเป็นปัญหาอยู่ที่ครูสอนอีกไม่ชำนาญกับกระทะไฟฟ้า ปรับระดับความแรงไม่ถูกกว่าจะลงตัวก็ทดลองไปหลายครั้ง แต่ในที่สุดทีมวิจัยที่เข้าเรียนรู้ก็สามารถทำเป็นกันทุกคน แต่บางคนก็ทำได้สวยบ้างไม่สวยบ้างแตกต่างกันไป ครูสอนก็จะจดบันทึกการเปลี่ยนแปลงของแต่ละคนไว้ สีที่นำมาใช้ในการทำขนมหุงาปุตะจะเป็นสีธรรมชาติทั้งหมด เช่น สีเหลืองได้จากขมิ้น สีชมพูได้จากดอกเฟื่องฟ้า สีเขียวได้จากใบเตย สีม่วงได้จากดอกอัญชัน จากเดิมสีธรรมชาติที่ได้จะนำไปผสมกับมะพร้าวที่ทำเป็นไส้ ทีมจึงทดลองนำสีมาผสมกับแป้งที่ใช้ห่อไส้แทน แต่ผลสรุปว่าลักษณะและสีที่ออกมาไม่สวย จึงใช้วิธีการเดิมแทนโดยให้แป้งที่ใช้ห่อไส้มีสีขาวธรรมชาติใช้สีที่ตัวไส้เหมือนเดิม และที่ผ่านมามีทีมวิจัยได้ผลิตเฉพาะไส้หวานที่ทำจากมะพร้าวเท่านั้น แต่ในช่วงที่ทดลองทำขนมหุงาปุตะทีมวิจัยก็ได้ทดลองทำไส้เผ็ดด้วยลักษณะของไส้เหมือนกับไส้ของขนมเหนียวปิ้งไส้กุ้งที่ทำขายอยู่ทั่วไป เมื่อนำไปวางขายก็มีการปรับขนาดของขนมลงเพื่อลดต้นทุนเนื่องจากมีต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง ขนาดกะทัดรัดพอดีคำ

นอกจากทีมวิจัยสามารถทำเป็นกันทุกคนแล้วยังนำความรู้ที่ได้ไปใช้ได้จริง เช่น คุณยาเลสา อิดเหล็ก สามารถนำองค์ความรู้และทักษะที่ได้ไปใช้ในงานแต่งของญาติที่ ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล และยังได้รับคำชมว่าทำได้สวยและอร่อยอีกด้วย ส่วนคนอื่นๆก็ผลิตนำไปวางขายตามร้านค้าทั่วไป

2. เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่ม

จากเวทีถอดบทเรียนการทำงานของกลุ่ม พบปัญหาหลายอย่างไม่ว่าจะเป็นความรับผิดชอบของคนทำงาน บทบาทหน้าที่รับผิดชอบ กฎระเบียบ มีการประเมินเพื่อนร่วมงานเป็นรายคน ในเวทีเสนอทางออกในเรื่องของบทบาทหน้าที่รับผิดชอบให้ชัดเจน คือฝ่ายบัญชีและฝ่ายการเงินของกลุ่มให้เป็นคนละคนกันเพื่อป้องกันการฉ้อโกง แก้ไขกฎระเบียบการบริหาร ให้มีทีมยกร่างแล้วมานำเสนอต่อกลุ่มใหญ่ ระบบการตัดสินใจต้องเข้าที่ประชุมอย่างเดียว ห้ามตัดสินใจคนเดียว สรุปความประพฤติด่วนตัวข้อดี ข้อควรปรับปรุง อยากให้ทุกคนหันกลับมามองตัวเองว่าถึงเวลาแล้วหรือยังที่เราต้องเปลี่ยนตัวเอง อย่าหวังเปลี่ยนเพื่อน ต้องเปลี่ยนตัวเองเท่านั้นแล้วเราจะอยู่ร่วมกับเพื่อนอย่างมีความสุข

3. เพื่อศึกษารูปแบบการตลาด ในลักษณะสร้างเครือข่ายโดยการจัดตั้งศูนย์ขายของฝากและการส่งสินค้าระหว่างจังหวัด

ในการศึกษารูปแบบการตลาด ทีมวิจัยได้ศึกษาตลาดตามร้านค้าทั่วไป ทั้งในจังหวัดสตูลและจังหวัดใกล้เคียง ในส่วนของร้านค้าในจังหวัดสตูล ทีมวิจัยจะต้องไปส่งขนมตามร้านค้าเอง เดือนละ 5 ครั้งๆ ละ ประมาณ 25 – 30 ห่อๆ ละ 10 บาท ส่วนร้านค้าต่างจังหวัดทีมได้ไปติดต่อร้านขายขนม 2 จังหวัดด้วยกันคือจังหวัดตรัง ซึ่งเป็นบ้านเกิดของทีมวิจัย(คุณบัคสาระ ongsara) และจังหวัดกระบี่ วิธีการส่งสินค้าไปยังจังหวัดกระบี่ ทางเจ้าของร้านเสนอให้ฝากส่งขนมมาที่รถทัวร์สตูล – ภูเก็ต ค่าฝากส่งจะคิดเป็นเที่ยวเที่ยวละ 200 บาทไม่นับจำนวนสินค้า ในส่วนของราคาสินค้านั้นขึ้นอยู่กับบรรจุภัณฑ์ด้วย ถ้าบรรจุในกล่องบรรจุอย่างดี สวยงาม ก็จะลดจำนวนชิ้นของขนมและจะจำหน่ายอยู่ที่ 3 กล่อง 100 บาท ถ้าเป็นขนมบุหงาปุดะในกล่องจะบรรจุประมาณ 10 ลูก แต่ถ้าบรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติกก็จะบรรจุประมาณ 8 ลูก จำหน่ายถุงละ 10 บาทตามร้านค้าทั่วไปจะจำหน่ายถุงละ 12 บาท

วิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนในการสร้างเครือข่ายเพื่อเป็นศูนย์ขายของฝาก

ด้วยชุมชนบ้านท่ามาลัยเป็นชุมชนที่อยู่ในเขตพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ขึ้นชื่อในจังหวัดสตูล เช่น ท่าเทียบเรือปากบาราที่เป็นประตูสู่เกาะต่างๆไม่ว่าจะเป็นเกาะตรูเตา อาดัง หลีเป๊ะ หรือแม้กระทั่งข้ามไปยังเกาะลังกาวิ ประเทศมาเลเซีย ซึ่งเป็นประเทศเพื่อนบ้านของไทย มีศักยภาพในการรองรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติจำนวนมาก ทางทีมจึงมองเห็นว่าเมื่อนักท่องเที่ยวเข้ามาในชุมชนในแต่ละวันแต่ละปีมากมาย ผู้คนที่เข้ามาเที่ยวเมื่อเดินทางกลับบ้านย่อมจะต้องซื้อหาของฝากประจำถิ่นหรือประจำจังหวัดเพื่อนำกลับไปฝากญาติพี่น้องที่บ้าน

และทำอย่างไรให้ชุมชนเกิดรายได้ จึงคิดรวมตัวกันเป็นเครือข่ายเพื่อสร้างเป็นศูนย์ขายของฝาก แต่ด้วยระบบการบริหารจัดการและงบประมาณค่อนข้างมาก ทางทีมจึงเห็นว่าเราควรจะทำค่อยเป็นค่อยไปเริ่มจากเล็กๆทำขนมขายส่งตามร้านค้าในและต่างจังหวัดไปก่อน ประกอบกับใกล้ๆที่ทำการกลุ่มชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย มีนายทุนมาสร้างเป็นร้านขายของฝากจากเดิมเปิดขายเน้นประเภทไข่มุกอันดามัน ผลิตภัณฑ์และของชำร่วยจากเปลือกหอย ต่อมาก็ได้ขยายกิจการมาเรื่อยๆเปิดรับผลิตภัณฑ์ทั่วไป จึงเป็นช่องทางหนึ่งที่ทีมวิจัยได้มีโอกาสนำสินค้าของกลุ่มไปฝากขายด้วย

ประมวลภาพกิจกรรม





