บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายอำนวยการ สำนักปลัด เทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย
ที่ สบ ๘๑๑๐๑/ **วันที่** ๖ กันยายน ๒๕๖๕
เรื่อง รายงานฐานข้อมูลอาชีพประจำปี ๒๕๖๕

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลห้วยป่าหวาย

ตามที่กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีการดำเนินการเพื่อส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น/เศรษฐกิจฐานราก ทั้งในด้านการส่งเสริมกิจการตลาด การส่งเสริมการท่องเที่ยว และการส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับประชาชนในท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมให้เศรษฐกิจในชุมชนเติบโตและรายได้ของคนในชุมชนเพิ่มขึ้น

ดังนั้น จึงขอรายงานฐานข้อมูลอาชีพในพื้นที่ตำบลห้วยป่าหวายโดยอ้างอิงจากฐานข้อมูลความจำเป็นพื้นฐาน(จปฐ.) ประจำปี ๒๕๖๕ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นายรัชพล มั่นเจริญ)
หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ

(นางสาวนิชนันท์ ทรงวิรัชธร)
หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

(มนัส ศรแก้ว)
ปลัดเทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย

(นายประสิทธิ์ เคหะทอง)
นายกเทศมนตรีตำบลห้วยป่าหวาย

จำนวนครัวเรือน จำแนกตามอาชีพ
ระดับตำบล ปี 2565

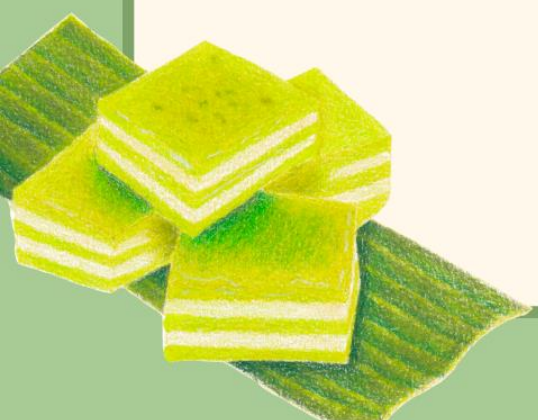
ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี ภาคกลาง

ประเภทอาชีพ	จำนวนครัวเรือน
กำลังศึกษา	3
ไม่มีอาชีพ	92
เกษตร-ทำนา	132
เกษตร-ทำไร่	99
เกษตร-ทำสวน	74
เกษตร-ประมง	0
เกษตร-ปศุสัตว์	6
พนักงาน-รับราชการ	23
พนักงาน-รัฐวิสาหกิจ	22
พนักงานบริษัท	116
รับจ้างทั่วไป	516
ค้าขาย	107
ธุรกิจส่วนตัว	55
อาชีพอื่นๆ	82
รวมทั้งสิ้น	1,327

Thank you!

ขนมไทยหากินยาก

สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้



จัดทำโดย งานสวัสดิการสังคม
เทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย

ขนมไทยหากินยาก

1.บัวลอยเสียบไม้

<u>วัตถุดิบบัวลอยเสียบไม้</u>

เวลา 1 ชั่วโมง

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย

2. แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย

3. มันม่วงบด 50 กรัม

4. ฟักทองบด 50 กรัม

5. น้ำใบเตย 50 มิลลิลิตร

6. น้ำเปล่า (แป้งมันม่วง) 50 มิลลิลิตร

7. น้ำเปล่า (แป้งฟักทอง) 50 มิลลิลิตร

8. หัวกะทิ 500 มิลลิลิตร

9. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย

10. เกลือ 1/2 ช้อนชา

11. งาขาว และงาดำ

ขนมไทยหากินยาก

1.บัวลอยเสียบไม้

<u>วัตถุดิบบัวลอยเสียบไม้</u>

เวลา 1 ชั่วโมง

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย

2. แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย

3. มันม่วงบด 50 กรัม

4. ฟักทองบด 50 กรัม

5. น้ำใบเตย 50 มิลลิลิตร

6. น้ำเปล่า (แป้งมันม่วง) 50 มิลลิลิตร

7. น้ำเปล่า (แป้งฟักทอง) 50 มิลลิลิตร

8. หัวกะทิ 500 มิลลิลิตร

9. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย

10. เกลือ 1/2 ช้อนชา

11. งาขาว และงาดำ

วิธีทำบัวลอยเสียบไม้

1. แบ่งแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้า เป็นสามส่วนเท่า ๆ กัน (ส่วนละ ? ถ้วย)

2. ถ้วยแรกใส่มันม่วงบด และน้ำเปล่า(แป้งมันม่วง) นวดให้เข้ากันจนแป้งไม่ติดมือ

3. ถ้วยที่สองใส่ฟักทองบด และน้ำเปล่า(แป้งฟักทอง) นวดให้เข้ากันจนแป้งไม่ติดมือ

4. ถ้วยที่สาม ใส่น้ำใบเตย นวดให้เข้ากันจนแป้งไม่ติดมือ

5. ปั้นบัวลอยขนาดประมาณเท่าเหรียญห้า หรือตามชอบ จากนั้นนำมาเสียบไม้ และนำไปแช่เย็นให้เซ็ตตัว 20 นาที

6. นำบัวลอบเสียบไม้ไปต้มในน้ำเดือดจัดจนสุก และตักออกใส่น้ำเย็นเพื่อให้เซ็ตตัว

7. จัดบัวลอยเสียบไม้ใส่จาน พักไว้

8. นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทหัวกะทิลงไป ตามด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ คนให้เข้ากัน และต้มจนเดือด นำไปราดบนบัวลอยเสียบไม้ โรยงาขาว งาดำ พร้อมเสิร์ฟ

2.ขนมเข่ง

<u>วัตถุดิบขนมเข่ง</u>

1.แป้งข้าวเหนียว 500 กรัม

2.น้ำตาลทราย 400 กรัม

3.น้ำ 400 มิลลิลิตร (ml.)

4.สีผสมอาหารสีแดง

5.น้ำมันพืช (สำหรับทากระทง)

<u>วิธีทำขนมเข่ง</u>

1. นำแป้งข้าวเหนียว และน้ำตาลทราย มาเทลงในชามผสม แล้วใช้มือผสมแป้งกับน้ำตาลให้เข้ากัน

2. ค่อยๆ เทน้ำลงในชามผสม ทีละน้อยแล้วใช้มือคลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. ใช้มือผสมแป้ง นวดและคลุกเคล้าไปเรื่อยๆ จนแป้งและน้ำเข้ากันดี และมีเนื้อเหนียวเนียน

4. นำกระทงใบตองแห้งมาทาด้วยน้ำมันพืช แล้วนำกระทงใบตองแห้งที่ทาน้ำมันพืชแล้วมาเรียงบนหม้อนึ่ง

5. หยอดแป้งขนมเข่งลงในกระทง โดยให้เหลือขอบด้านบนไว้ประมาณ 1 เซนติเมตร เพราะเวลานึ่งขนมจะฟูขึ้น

6. ต้มน้ำให้เดือดจัด แล้วนำขนมเข่งขึ้นตั้งนึ่ง ลดไฟลงเหลือไฟกลาง ปิดฝาใช้เวลา 25-30 นาที ห้ามเปิดฝาก่อนเด็ดขาด

7. เมื่อขนมสุกดี ให้นำขนมออกมาผึ่งบนตะแกรงให้เย็นสนิท

8. เมื่อขนมเข่งเย็นสนิทแล้ว ให้ใช้ตะเกียบจิ้มสีผสมอาหารสีแดง แล้วจิ้มลงบนหน้าขนมเข่ง เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

3.ขนมโคกะทิ

<u>วัตถุดิบไส้</u>

1.มะพร้าวขูด 250 กรัม

2.น้ำตาลมะพร้าว 250 กรัม

3.น้ำมะพร้าว 50 มิลลิลิตร

4.เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

<u>วัตถุดิบแป้ง</u>

1.แป้งข้าวเหนียว 500 กรัม

2.น้ำดอกอัญชัน 50 มิลลิลิตร

3.น้ำใบเตย 50 มิลลิลิตร

4.น้ำมะพร้าว 50 มิลลิลิตร

5.น้ำกระเจี๊ยบ 50 มิลลิลิตร

<u>วัตถุดิบน้ำกะทิ</u>

1.หัวกะทิ 500 มิลลิลิตร

2.น้ำตาลทราย 50 กรัม

3.เกลือสมุทร 1 ช้อนชา

4.ใบเตย 1 มัด

5.งาขาวคั่ว ตามชอบ

วิธีทำขนมโคกะทิ

1.นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำตาลมะพร้าวลงไป ตามด้วยน้ำมะพร้าว และเกลือ คนจนละลายเป็นเนื้อเดียวกัน และเดือด

2.ใส่มะพร้าวขูดลงไป ผัดให้แห้งและหอม จากนั้นยกออกจากเตา และพักไว้ให้เย็นสนิท

3.แบ่งแป้งข้าวเหนียวเป็น 4 ส่วนเท่า ๆ กัน (ส่วนละ 125 กรัม) ผสมน้ำแต่ละถ้วย ได้แก่ น้ำใบเตย น้ำดอกอัญชัน น้ำกระเจี๊ยบ และน้ำมะพร้าว นวดให้เข้ากันจนแป้งไม่ติดมือ

4.หยิบแป้งขึ้นมาหนึ่งหยิบมือแล้วปั้นเป็นลูกกลม ๆ บีบให้แบนความหนาประมาณ 2 มิลลิเมตร จากนั้นหยิบไส้ที่ผัดไว้ขนาดเล็กกว่าแป้ง จับให้เป็นก้อน ๆ แล้ววางลงบนแป้ง ห่อและปั้นให้เป็นลูกกลม ๆ วางบนถาดเตรียมไว้ ทำจนแป้งและไส้หมด

5.นำหม้อขึ้นตั้งไฟกลาง ใส่น้ำลงไป รอจนน้ำเดือด แล้วใส่ขนมโคที่ปั้นไว้ลงไปต้มจนสุกโดยสังเกตว่าขนมโคลอยขึ้นเหนือน้ำ แสดงว่าสุกแล้ว เสร็จแล้วตักไปพักไว้ในน้ำเย็น

6.นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทหัวกะทิลงไป ตามด้วยเกลือสมุทร น้ำตาล และใบเตย คนจนละลายเป็นเนื้อเดียวกัน และเดือด

7.ตักใบเตยออก โรยงาขาวคั่ว และยกออกเจาพักไว้

8.นำขนมโคใส่ถ้วย หรือหม้อที่จะจัดเสิร์ฟ ราดน้ำกะทิที่เตรียมไว้ลงไป และโรยงาขาวคั่ว พร้อมเสิร์ฟ

4.ลอดช่องอัญชัน

<u>วัตถุดิบสำหรับการทำลอดช่อง</u>

1.แป้งมัน 2 ถ้วย

2.แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ

3.น้ำเปล่า 300 มิลลิลิตร

4.แป้งมันไว้สำหรับนำมาทำเป็นแป้งนวล

5.ดอกอัญชันอบแห้ง 20 กรัม

<u>วัตถุดิบสำหรับการจัดเสิร์ฟ</u>

1.น้ำเชื่อมหรือน้ำตาลทรายแดง 2 ถ้วย + น้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วย ตามความต้องการ

2.กะทิสดตามความต้องการ

3.น้ำแข็งบดละเอียดตามความต้องการ

4.ขนุนสุกฉีกเป็นเส้นยาวตามความต้องการ

5.ตัวลอดช่องอัญชันตามความต้องการ

วิธีการทำลอดช่องอัญชัน

ส่วนที่ 1 คือการผสมแป้งลอดช่อง

1.นำหม้อขึ้นตั้งบนเตาแก๊สหลังจากนั้นใส่น้ำเปล่าลงไปพร้อมเปิดไฟด้วยปานกลาง และเมื่อน้ำเริ่มเดือดให้นำอัญชันอบแห้งใส่ลงไปจนเปลี่ยนสี แล้วให้ช้อนอัญชันอบแห้งออกแล้วทำการปิดไฟ

2.ให้นำแป้งข้าวเจ้าแป้งมันเทลงในชามผสม จากนั้นเทน้ำอัญชันที่ร้อนจัดใส่ลงไปในแป้งอย่างรวดเร็ว เพื่อให้แป้งสุกและจับตัวกันเป็นก้อน

3.หลังจากเทน้ำอัญชันลงไปอย่างรวดเร็วแล้ว เมื่อส่วนผสมทั้งหมดเข้าที่ รอให้แป้งอุ่นแล้วใช้มือนวดแป้งเข้าเป็นก้อนเดียวกัน และทำการโรยแป้งนวลบนเขียง เพื่อที่จะทำให้แป้งไม่ติดเขียงและคุมด้วยแรปเพื่อนำไปรีดและตัดให้เป็นเส้น

ส่วนที่ 2 คือการรีดและต้มเส้น

1.นำแป้งลอดช่องที่ได้ทำการพักไว้ก่อนหน้านี้มารีดให้แบนโดยมีความหนาอยู่ที่ ¼ เซนติเมตร หลังจากนั้นนำไปตัดเป็นเส้นเส้นๆ โดยให้มีขนาดความยาวอยู่ที่ 3 นิ้ว

2.ทำการต้มน้ำให้เดือดจัดแล้วหลังจากนั้นนำเส้นที่ตัดเรียบร้อยแล้วใส่ลงไปในหม้อและรอจนกว่าแป้งจะสุกลอยตัวขึ้นมา และเมื่อแป้งทั้งหมดลอยตัวขึ้นมาเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้ตักแป้งลงไปแช่ในน้ำเชื่อมเย็นเพื่อที่จะให้ลอดช่องไม่เหนียวติดกัน

3.หลังจากที่พักเส้นเรียบร้อยแล้ว ให้ตักเส้นลอดช่องอัญชันใส่ลงในแก้วหรือภาชนะที่ได้จัดการเตรียมไว้

4.ใส่น้ำแข็งบดละเอียดลงไปเล็กน้อย แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมและกะทิ โรยด้วยขนุนฉีกด้านบน สามารถเสิร์ฟพร้อมรับประทาน

5.ข้าวเหนียวแดง

<u>วัตถุดิบข้าวเหนียวแดง</u>

1.ข้าวเหนียวนึ่งสุก 5 ถ้วย

2.กะทิ 3 ถ้วยตวง

3.น้ำตาลปี๊บ 250 กรัม

4.เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

5.งาขาวคั่ว 1/2 ถ้วย

<u>วิธีทำ ข้าวเหนียวแดง</u>

1. ใส่น้ำตาลปี๊บลงในกระทะทองเหลือง หรือกระทะเทฟล่อน นำขึ้นตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนน้ำตาลละลายเป็นคาราเมล และมีสีเข้มขึ้น จากนั้นค่อย ๆ เทกะทิและใส่เกลือป่นลงไป คนผสมให้เข้ากันดี

2. ใส่ข้าวเหนียวลงกวนกับส่วนผสมน้ำตาล ใช้พายไม้กวนเรื่อย ๆ จนข้าวเหนียวเริ่มแห้ง และร่อนออกจากกระทะ หรือประมาณ 15 นาที พักทิ้งไว้สักครู่ให้ขนมจับตัวกันเป็นก้อน

3. ตักขนมใส่ลงในถาดที่ทาน้ำมันพืชบาง ๆ เกลี่ยหน้าขนมให้เรียบ โรยงาขาวคั่ว ตัดเป็นชิ้น พร้อมรับประทาน

โครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

ชื่อโครงการ **การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรขนมหม้อแกง**

หน่วยงานรับผิดชอบ **สำนักปลัด เทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย**

---

๑. หลักการและเหตุผล

ในภาวการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง ราคาสินค้าที่ปรับตัวสูงขึ้น ส่งผลให้ประชาชนโดยทั่วไปต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้เน้นรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตัวเองโดยใช้ปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” จึงมีความเหมาะสมในสภาพเศรษฐกิจปัจจุบัน

เทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย ร่วมกับ กศน.ตำบลห้วยป่าหวาย ได้ตระหนักถึงการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนจึงได้จัดทำโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาฝึกอาชีพ หลักสูตรขนมหม้อแกงขึ้น เพื่อเพิ่มความรู้ เพิ่มอาชีพ และเพิ่มรายได้ สามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ประชาชนได้เพิ่มทักษะด้านความรู้และทักษะด้านอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

๒.๒ เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน ปลูกฝังเจตนารมย์ที่ดีให้แก่เด็กและเยาวชน ด้านการพึ่งพาตนเอง สร้างอาชีพ สร้างรายได้อย่างยั่งยืน

๒.๓ เพื่อสร้างแหล่งข้อมูลในการเข้ามาศึกษาและประชาสัมพันธ์แหล่งเรียนรู้เพื่อการศึกษาดูงานของกลุ่มอาชีพอื่น หรือผู้สนใจทั่วไป

๓. งบประมาณ

- ไม่มีความจำเป็นต้องใช้งบประมาณ(กศน.พระพุทธบาท ให้การสาธิต)

๔. เป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจทั่วไป ในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ ๒๗ - ๒๙ ธันวาคม ๒๕๖๔

๗. วิธีดำเนินการ

๗.๑ ประสานงานกับ กศน.พระพุทธบาท เพื่อจัดเตรียมความพร้อมในด้านต่าง ๆ

๗.๒ ประชาสัมพันธ์โครงการ ผ่านทางผู้นำหมู่บ้าน เพื่อแจ้งผู้สนใจเข้าร่วมโครงการฯ

๗.๓ ลงพื้นที่ดำเนินการสาธิต โดยวิทยากรจาก กศน.พระพุทธบาท

๘. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๘.๑ ส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน ปลูกฝังเจตนารมย์ที่ดีให้แก่ประชาชน ด้านการพึ่งพาตนเอง สร้างอาชีพ สร้างรายได้อย่างยั่งยืน

๘.๒ สร้างแหล่งข้อมูลในการเข้ามาศึกษาและประชาสัมพันธ์แหล่งเรียนรู้เพื่อการศึกษาดูงานของกลุ่มอาชีพอื่น หรือผู้สนใจทั่วไป

๘.๓ ประชาชนสามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

(นายรัชพล มั่นเจริญ)

หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบโครงการ

(มนัส ศรแก้ว)

ปลัดเทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย

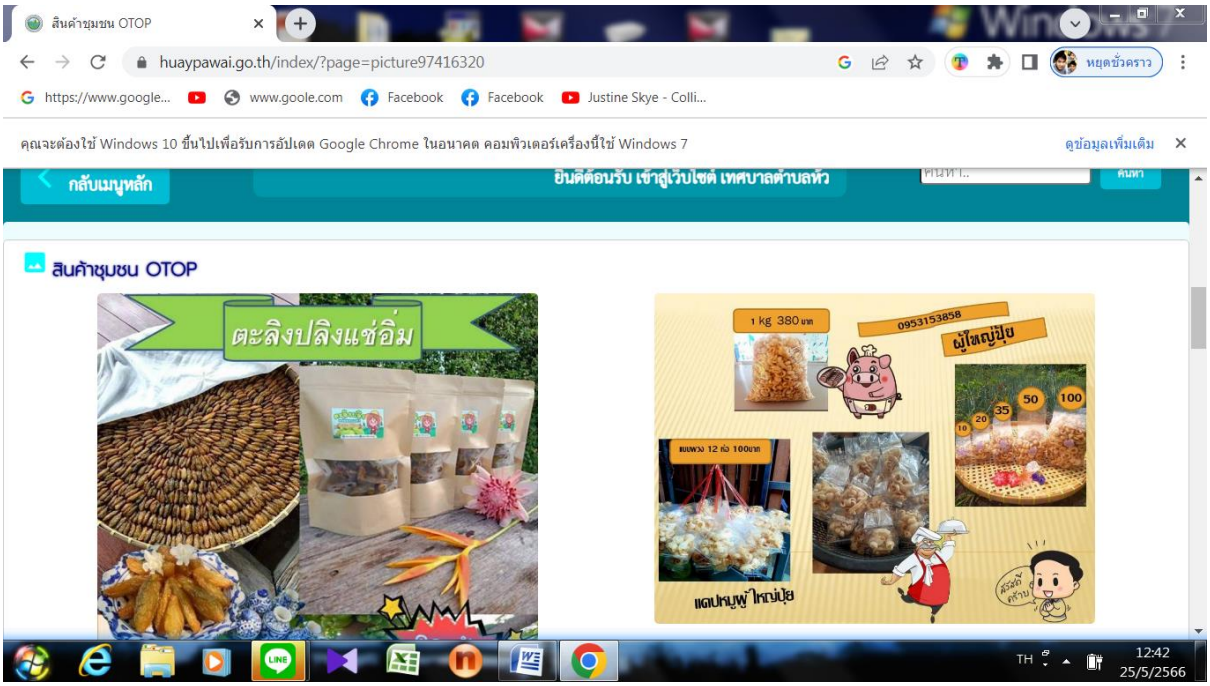
ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

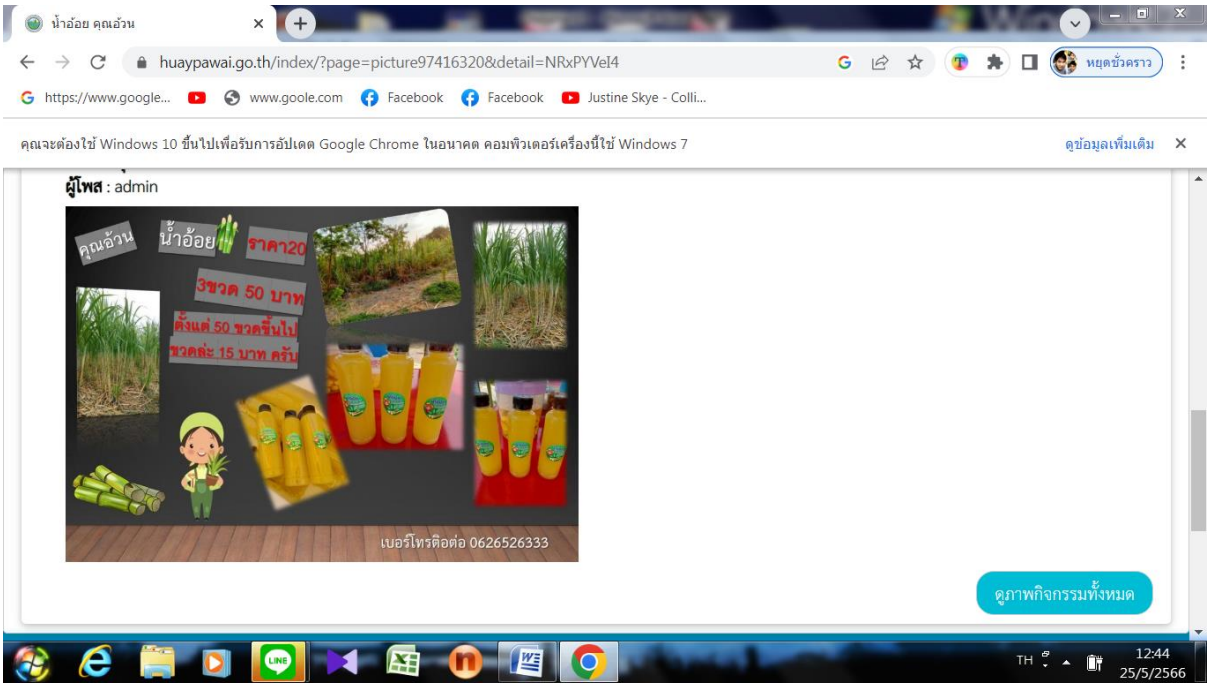
(นายประสิทธิ์ เคหะทอง)

นายกเทศมนตรีตำบลห้วยป่าหวาย

ภาพกิจกรรม
การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ โดย กศน.ตำบลห้วยป่าหวายร่วมกับเทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย
หลักสูตรขนมหม้อแกง จำนวน 15 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 27-29 ธันวาคม 2564 ตั้งแต่เวลา 09.00 – 15.00 น.
ณ บ้านเลขที่ 45/2 หมู่ 14 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

การประชาสัมพันธ์สินค้า ผ่านเวปไซต์ของเทศบาลตำบลห้วยป่าหวาย





สินค้าชุมชน OTOP

huaypawai.go.th/index/?page=picture97416320

หยุดชั่วคราว

https://www.google... www.goole.com Facebook Facebook Justine Skye - Colli...

คุณจะต้องใช้ Windows 10 ขึ้นไปเพื่อรับการอัปเดต Google Chrome ในอนาคต คอมพิวเตอร์เครื่องนี้ใช้ Windows 7 ดูข้อมูลเพิ่มเติม

TH 12:45 25/5/2566

จิ้งหรีดทอด

huaypawai.go.th/index/?page=picture97416320&detail=fU1dKtGcc

หยุดชั่วคราว

https://www.google... www.goole.com Facebook Facebook Justine Skye - Colli...

คุณจะต้องใช้ Windows 10 ขึ้นไปเพื่อรับการอัปเดต Google Chrome ในอนาคต คอมพิวเตอร์เครื่องนี้ใช้ Windows 7 ดูข้อมูลเพิ่มเติม

TH 12:46 25/5/2566