** ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

**1. ชื่อ** นางแฉล้ม ยอดสุวรรณ์

**2. วัน/เดือน/ปีเกิด** 11 กุมภาพันธ์ 2507 อายุ 52 ปี เลขประจำตัวประชาชน

 3650600302988

**3. ที่อยู่** บ้านเลขที่ 4 หมู่ที่ 10 ตำบลดงประคำ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

**4. การติดต่อ** โทรศัพท์ 086-0623709

**5. การศึกษาสูงสุด** ม. 6

**6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ทำน้ำพริกแกง**

 **7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพ**

 **1) ความเป็นมา**

 ได้มีโอกาสไปอบรมกับทางนิคมอุตสาหกรรมทุ่งสาน ของกรมประชาสงเคราะห์ และเมื่อได้ความรู้ ก็กลับมาจัดตั้งกลุ่มทำน้ำพริกแกงในหมู่บ้าน โดยมีการลงหุ้น คนละ 50 บาท และทางนิคมอุตสาหกรรมทุ่งสานสนับสนุนเงินทุน จำนวนเงิน 5,000 บาท และทางกลุ่มก็ได้ยึดเป็นอาชีพจนถึงทุกวันนี้

 **2) กระบวนการผลิต/วิธีการขั้นตอน/เทคนิค/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ**

 **วัสดุอุปกรณ์**

 1. พริกแห้งแจว และพริกใหญ่ หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด

 2. น้ำปลา กะปิ เกลือป่น

 3. เครื่องบด เครื่องหั่น

 4 ภาฃนะ เช่น กาละมัง มีด เขียง ถุงมือ





- 2 -

 **วิธีทำ (ทำพริกแกงจำนวน 18 กิโลกรัม)**

 1. พริกแห้งแจว และพริกใหญ่ อย่างละ 1.5 กิโลกรัม

2. หอมลอกเปลือกออก จำนวน 2.4 กิโลกรัม

 3. กระเทียมลอกเปลือกออก จำนวน 3 กิโลกรัม

 4. ตะไคร้หั่นชิ้นเล็ก จำนวน 2.4 กิโลกรัม

 5. ผิวมะกรูดหั่นชิ้นเล็ก จำนวน 6 ขีด

 6. ข่าหั่นชิ้นเล็ก จำนวน 1 กิโลกรัม

 7. น้ำปลา จำนวน 350 ซีซี

 8. กะปิ จำนวน 3 กิโลกรัม และเกลือป่น จำนวน 1 ขีด

 5. นำส่วนผสมทุกอย่างมารวมกันคนในกาละมัง

 5. นำเข้าเครื่องบดให้ละเอียดตามต้องการ

 6. นำมาบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ นำเข้าตู้เย็น (เก็บไว้ได้อย่างน้อย 2 เดือน)



 3) ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

 1. ทำของสดใหม่อยู่เสมอ วัสดุที่ใช้ปลอดสารพิษ ไม่ผสมน้ำ

 2. ใส่กะปิทอดให้เหลือง แห้ง หอมน่ารับประทาน

7. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ ไม่มี

8. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1. โครงการ อบรมการพัฒนาอาชีพ หน่วยงาน นิคมอุตสาหกรรมทุ่งสาน

 2. โครงการ อาบรมอาชีพเสริม หน่วยงาน พัฒนาชุมชน

 (ลงฃื่อ) แฉล้ม ยอดสุวรรณ์

 (นางแฉล้ม ยอดสุวรรณ์)

 25 กรกฎาคม 2559