** 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