

## องค์ความรู้จากผู้เกษียณ



1. ชื่อ นางนวลจันทร์ ฉัตรเท
2. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอแหลมงอบ
3. คำจำกัดความ “มะขามแก้ว งานแปรรูป เพิ่มมูลค่า สร้างรายได้แก่ชุมชน”

### 4. ประเด็นที่แสดงถึงความโดดเด่นและการปฏิบัติที่ดี

- ความรู้เฉพาะสาขา “การแปรรูปอาหาร (มะขามแก้ว)”
- ความคิดริเริ่มและจุดเริ่มต้นของการทำมะขามแก้ว

**ความเป็นมา** เนื่องจากเกษตรกรมีการปลูกมะขาม (เปรี้ยว) กันหลายครัวเรือน ซึ่งแต่ละครัวเรือนจะปลูกไว้บริโภคกันเองอย่างน้อย 1-2 ต้นต่อครัวเรือน เมื่อถึงฤดูกาลให้ผลผลิต มะขามจะมีผลผลิตจำนวนมาก ทำให้ไม่สามารถนำมาบริโภคในครัวเรือนได้หมด นำไปขายก็ได้ราคาต่ำเนื่องจากมีรสชาติเปรี้ยว นางนวลจันทร์ ฉัตรเท เกษตรอำเภอแหลมงอบ ซึ่งเคยดำรงตำแหน่งเจ้าพนักงานเคหกิจเกษตรมาก่อนนั้น จึงมีความคิดว่าจะทำอย่างไร ที่จะสามารถนำผลผลิตส่วนที่เหลือจากการบริโภคภายในครัวเรือน ไปสร้างมูลค่าเพิ่มของมะขาม (เปรี้ยว) ให้ได้ราคาสูงขึ้น โดยการแปรรูปให้เป็นมะขามแก้ว ซึ่งวิธีการทำไม่ยุ่งยาก สามารถทำเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นของทานเล่นและนำไปจำหน่ายได้ อีกทั้งนางนวลจันทร์ ฉัตรเท ยังได้ถ่ายทอดความรู้วิธีการทำมะขามแก้วให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและกลุ่มยุวเกษตรกรเป็นการสร้างรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและกลุ่มยุวเกษตรกรอีกด้วย



## ขั้นตอนการทำมะขามแก้ว

### ส่วนผสม

1. มะขามเปียกใหม่ ๆ แคะเมล็ดสับละเอียด จำนวน 100 กรัม ( 1ขีด )
2. น้ำเย็น 1 ถ้วย
3. เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
4. พริกป่น 1 ช้อนชา
5. น้ำตาลทรายละเอียด จำนวน 500 กรัม ( ครึ่งกิโลกรัม)
6. แป๊ะแซ 150 กรัม



### วิธีทำมะขามแก้ว

1. นำมะขามเปรี้ยวมาแคะเอาเปลือกและเมล็ดออก ใช้แต่เนื้อมะขาม นำเนื้อมะขามมาสับให้ละเอียด จำนวน 100 กรัม ( 1 ขีด)
  2. นำมะขามเปรี้ยวที่สับละเอียดแล้ว 100 กรัม ใส่ในกระทะ เติมพริกป่น 1 ช้อนชา เกลือ 1 ช้อนโต๊ะพูน และเติมน้ำสะอาดเล็กน้อย ตั้งบนเตาไฟ คนให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว
  3. เติมแป๊ะแซ 150 กรัม ลงไปในกระทะ คนเข้ากันพองวดเล็กน้อย
  4. เติมน้ำตาลทรายชนิดละเอียด จำนวน 500 กรัม ( ครึ่งกิโลกรัม) ค่อยๆ เติมน้ำตาลทรายและใช้ไม้พายหรือตะหลิวคนจนละลายไปเรื่อยๆ เติมน้ำตาลทรายให้หมดและคนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันกับมะขาม
  5. นำน้ำตาลทรายละเอียดโรยในถาดให้ทั่ว แล้วตักมะขามในกระทะใส่ถาด ทิ้งไว้ให้อุ่น พออุ่นแล้วให้ปั้นมะขามเป็นก้อนเล็กๆคลุกกับน้ำตาลทรายในถาด
- \*\*เสร็จขั้นตอนนี้เม็ดมะขามแก้วจะมีลักษณะใสวาวดูจกแก้ว มีรสชาติ หวานอมเปรี้ยว และรสเค็ม กลมกล่อม**
6. บรรจุใส่ขวดโหลหรือกระปุกที่มีฝาปิดหรือห่อด้วยกระดาษแก้วใส หากนำไปขายให้ติดฉลากที่บรรจุภัณฑ์ของสินค้าให้เรียบร้อยก่อน



5. ข้อมูลทั่วไปของข้าราชการและการติดต่อ

นางนวลจันทร์ ฉัตรเท ตำแหน่ง เกษตรอำเภอแหลมงอบ

สำนักงานเกษตรอำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด

โทรศัพท์ 039597004

081-381-4273

6. ข้อมูลผู้ถอดบทเรียน

นางสาวธารทิพย์ สุธรรม ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

สำนักงานเกษตรอำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด

โทรศัพท์มือถือ 089-530-7270

โทรศัพท์สำนักงาน 039597004 E-mail : tra\_laem-ngop@doae.go.th