

การจัดการองค์ความรู้
ประจำปีงบประมาณ 2562

โดย

ศูนย์ส่งเสริมเยาวชนเกษตรอาเซียน

จังหวัดกาญจนบุรี

คำนำ

การจัดการองค์ความรู้ (Knowledge Management: KM) คือ การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในส่วนราชการซึ่งกระจัดกระจายอยู่ในตัวบุคคลหรือเอกสาร มาพัฒนาให้เป็นระบบ เพื่อให้ทุกคนในองค์กรสามารถเข้าถึงความรู้ และพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะส่งผลให้องค์กรมีความสามารถในเชิงแข่งขันสูงสุด โดยที่ความรู้มี 2 ประเภท คือ

1. ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) เป็นความรู้ที่ได้จากประสบการณ์ พรสวรรค์หรือสัญชาตญาณของแต่ละบุคคลในการทำความเข้าใจในสิ่งต่าง ๆ เป็นความรู้ที่ไม่สามารถถ่ายทอดออกมาเป็นคำพูดหรือลายลักษณ์อักษรได้โดยง่าย เช่น ทักษะในการทำงาน งานฝีมือ หรือการคิดเชิงวิเคราะห์ บางครั้งจึงเรียกว่าเป็นความรู้แบบนามธรรม

2. ความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) เป็นความรู้ที่สามารถรวบรวม ถ่ายทอดได้ โดยผ่านวิธีต่าง ๆ เช่น การบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ทฤษฎี คู่มือต่าง ๆ และบางครั้งเรียกว่าเป็นความรู้แบบรูปธรรม

องค์ประกอบสำคัญของการจัดการความรู้ (Knowledge Process)

“คน” ถือว่าเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดเพราะเป็นแหล่งความรู้ และเป็นผู้นำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

“เทคโนโลยี” เป็นเครื่องมือเพื่อให้คนสามารถค้นหา จัดเก็บ แลกเปลี่ยน รวมทั้งนำความรู้ไปใช้อย่างง่าย และรวดเร็วขึ้น

“กระบวนการความรู้” นั้น เป็นการบริหารจัดการ เพื่อนำความรู้จากแหล่งความรู้ไปให้ผู้ใช้ เพื่อทำให้เกิดการปรับปรุง และนวัตกรรม

ศูนย์ส่งเสริมเยาวชนนครราชสีมา จังหวัดกาญจนบุรี จึงได้ดำเนินการรวบรวมองค์ความรู้ที่สำคัญในการดำเนินภารกิจต่างๆ ของศูนย์ฯ เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในการทำงานให้บรรลุวัตถุประสงค์และมีประสิทธิภาพ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่ได้ศึกษาต่อไป

คณะผู้จัดทำ
กันยายน 2562

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
การทำน้ำยาเร่งรากแบบชีวภาพ	4
การเพาะเห็ดฟางถึง	5
ข้าวเกรียบจิ้งหรีด	7
เค้กกล้วยน้ำว้า	9
น้ำสมุนไพรว่านหางจระเข้	11
สบู่สมุนไพรว่านหางจระเข้	14
คณะผู้จัดทำ	16



การทำน้ำยาเร่งรากแบบชีวภาพ

การใช้ น้ำยาเร่งรากเป็นตัวช่วยเพาะพันธุ์พืช จะเพิ่มเปอร์เซ็นต์การงอกของราก เพิ่มจำนวนรากและยังช่วยให้พืชออกรากได้สม่ำเสมอ จึงจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับพืชที่ออกรากช้า ออกรากยาก แต่น้ำยาเร่งรากที่ขายกันตามท้องตลาดก็มีส่วนผสมของสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย จึงทำเป็นสูตรน้ำยาเร่งรากแบบชีวภาพที่ทำเองได้ง่ายจากของใช้ในครัว และที่สำคัญสูตรน้ำยาเร่งรากนี้ไม่ต้องหมัก เมื่อทำตามขั้นตอนแล้วสามารถนำไปใช้ได้ทันที ซึ่งช่วยเร่งรากให้เติบโตมากกว่าปกติถึง 30%

วัสดุอุปกรณ์ : เครื่องดื่มชูกำลัง(1ขวด) นมเปรี้ยว(1ขวด) กะปิ(1 ช้อนโต๊ะ) ผงชูรส(1 ช้อนโต๊ะ)

วิธีทำ : 1. ขั้นตอนแรกให้นำเครื่องดื่มชูกำลังยี่ห้อใดก็ได้ ใสลงในภาชนะผสม 1 ขวด
 2. เติมนมเปรี้ยวใสลงในภาชนะ
 3. จากนั้นทำการละลายกะปิในน้ำ 1 แก้ว จนละลายเป็นเนื้อเดียวกันแล้วเทลงในภาชนะ
 4. ขั้นตอนสุดท้ายทำการใส่ผงชูรสแล้วคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจนผงชูรสละลายไม่เหลือเป็นเม็ด แล้วสามารถนำไปใช้ได้เลย

อัตราส่วนในการใช้ : 1. ใช้สำหรับแช่ราก ผสมน้ำยาเร่งราก 1 ส่วน ต่อน้ำสะอาด 3 ส่วน แล้วนำกิ่งชำมาแช่ทิ้งไว้ 30 นาที แล้วนำไปปักชำลงดินได้เลย
 2. ใช้สำหรับพืช ผสมน้ำยาเร่งราก 4-6 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำสะอาด 20 ลิตร แล้วนำไปรดหรือฉีดพ่นต้นพืชก็ช่วยบำรุงพืชให้โตเร็วแข็งแรงได้เช่นกัน



การเพาะเห็ดฟางในถัง

สำหรับการเพาะเห็ดในถังพลาสติกนั้นเป็นวิธีหนึ่งที่ดีมาก เนื่องจากใช้พื้นที่ในการเพาะเห็ดน้อยมาก เหมาะสำหรับการเพาะกินในครัวเรือน หรือนำไปทำเป็นอาชีพเสริมได้ เพราะวิธีการขั้นตอนในการทำไม่ยุ่งยาก บำรุงรักษาได้ง่ายและลงทุนน้อยมาก แต่เห็ดฟางเป็นเห็ดที่ขายได้ราคาดี จึงทำให้เป็นอีกทางเลือกในการทำเป็นอาชีพเสริม

อุปกรณ์ที่ใช้ : ถังพลาสติกสีดำ (ขนาด 40-50 ลิตร) ตะแกรงเหล็ก ฟางข้าว ก้อนเชื้อเห็ดฟาง และอาหารเสริมเห็ดฟาง ได้แก่ ผักตบชวา ต้นกล้วย ลำละเอียด แป้งข้าวเจ้า

วิธีการเพาะ : 1. นำฟางข้าวมาแช่น้ำไว้ 1 คืน(บางครั้งฟางข้าวจะมีการฉีดพ่นน้ำยากำจัดเชื้อรามาดำด้วย น้ำที่แช่ฟางข้าวให้ผสมกากน้ำตาลลงไปด้วย จะช่วยล้างน้ำยากำจัดเชื้อราออกไปจากฟางข้าวได้ในระดับหนึ่ง)

2. การทำอาหารเสริมเห็ดฟางให้นำผักตบชวา หรือต้นกล้วยมาสับเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปตากแดดไว้ 1 วัน หลังจากนั้นนำมาผสมกับลำละเอียด อัตราส่วน 1:1

3. นำก้อนเชื้อเห็ดฟางมาทุบออก 2 กุญ ผสมกับแป้งข้าวเจ้า 2 กำมือ ลำละเอียด 2 กำมือ หย่าให้เข้ากัน(ใช้ได้กับการเพาะเห็ดฟาง 1 ถัง)

4. นำถังพลาสติกมาเจาะรูที่ก้นถังขนาดรูประมาณฝาขวดน้ำ 4-5 รู (โดยรูนี้จะช่วยระบายน้ำออกจากถัง และช่วยให้อากาศถ่ายเทได้ดีตอนตัดเส้นใยเห็ด จะทำให้ได้เห็ดฟางดอกใหญ่และดก)

5. เอาตะแกรงเหล็กมาม้วนเป็นวงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 30 เซนติเมตร หรือ 1 ไม้บรรทัด แล้วใส่ไว้กลางถัง(แนะนำให้ นำสายยางมาครอบไว้ตรงขอบตะแกรงเหล็กด้วย เวลาล้างมือเข้าไปเก็บเห็ดจะได้ไม่โดนตะแกรงเหล็กบาดมือ)

6. นำฟางข้าวที่แช่น้ำไว้ยัดลงไปในถัง บริเวณรอบนอกของตะแกรงเหล็กให้มีความสูงจากก้นถังประมาณ 3 นิ้ว กดให้พอแน่น จากนั้นโรยทับด้วยอาหารเสริมเห็ดฟางที่เตรียมไว้ และนำก้อนเชื้อเห็ดที่เตรียมไว้มาโรยทับบนอาหารเสริมอีกที ทำซ้ำแบบนี้อีกรอบ จะได้ประมาณ 4-5 ชั้นต่อหนึ่งถัง (ข้อแนะนำ ให้นำอาหารเสริมกับก้อนเชื้อเห็ดโรยไถ่ๆ ตะแกรงเหล็ก เพราะเวลาดอกเห็ดงอก จะงอกจากด้านในตะแกรงเหล็ก)

7. จากนั้นปิดฝาถังบนให้สนิท แต่ยังคงเปิดรูระบายอากาศที่ก้นถังไว้ นำไปวางไว้ให้สูงจากพื้นประมาณ 10-15 เซนติเมตร ทิ้งไว้ในที่ร่ม ห้ามโดนแสงแดด ทิ้งไว้ประมาณ 3-4 วัน จนเกิดเส้นใยเห็ด (การตัดเส้นใยเห็ด โดยเปิดฝาทิ้งออกประมาณ 20-30 นาที เพื่อให้มีอากาศถ่ายเทเข้าไปในถัง แล้วปิดฝาให้สนิทเหมือนเดิม ทิ้งไว้ 3 วัน เมื่อเส้นใยเห็ดฟางโดนอากาศจะจับตัวกันเป็นก้อน แล้วเจริญเติบโตเป็นดอกเห็ดต่อไป)

8. เมื่อผ่านไป 3 วัน เส้นใยก็จะเริ่มรวมตัวกันเป็นก้อนเห็ด แล้วจับตัวเป็นดอกเห็ด

สรรพคุณและประโยชน์ของเห็ดฟาง

1. ช่วยสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรคให้แก่ร่างกายได้เป็นอย่างดี ทำให้ร่างกายแข็งแรง เนื่องจากมีวิตามินซีอยู่สูง
2. ช่วยในการสมานผิวทำให้แผลหายเร็วขึ้น และลดอาการติดเชื้อต่างๆ
3. ช่วยลดอาการปวดบวมของเหงือกและฟัน
4. ช่วยแก้อาการคันตามผิวหนัง หรือผื่นคันตามร่างกาย
5. ช่วยแก้โรคกลากปิดลักเปิด หรือเลือดออกตามไรฟัน
6. ช่วยป้องกันไม่ให้เกิดโรคมะเร็ง เป็นการยับยั้งและชะลอการเกิดขึ้นของเซลล์มะเร็งร้าย
7. ช่วยลดหรือบรรเทาอาการไข้หวัด หรือปวดบวมในลำคอ
8. ช่วยบำรุงตับให้แข็งแรง เป็นการทำให้ระบบการทำงานของตับและร่างกายเกิดความสมดุล
9. สามารถนำไปประกอบอาหารได้มากมาย

ซึ่งเห็ดฟางนี้นับว่าเป็นอาหารและสมุนไพรที่มีประโยชน์มากมาย แต่ทั้งนี้ไม่ควรรับประทานแบบสดๆ โดยก่อนประกอบอาหารรับประทานควรนำไปผ่านความร้อนให้สุกเสียก่อน เนื่องจากในเห็ดฟางนี้จะมีสารที่คอยยับยั้งหรือขัดขวางการดูดซึมของอาหาร ทำให้ร่างกายไม่ได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่ แต่หากนำไปปรุงโดยผ่านความร้อนก็จะช่วยให้สารนั้นย่อยสลายไป จึงทำให้ร่างกายเราสามารถดูดซึมสารอาหารได้อย่างเต็มที่



ข้าวเกรียบจิ้งหรีด

วัตถุดิบที่ใช้

1. จิ้งหรีดบดละเอียด 150 กรัม
2. แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม
3. แป้งสาลี 65 กรัม
4. เกลือป่น 13 กรัม
5. พริกไทยป่น 13 กรัม
6. กระเทียมสับละเอียด 38 กรัม
7. น้ำตาลทราย 28 กรัม
8. น้ำปลา 25 กรัม
9. น้ำเปล่า(ต้มเดือด) 100 กรัม
10. น้ำมัน(สำหรับทอด)



- หมายเหตุ
1. ควรนำจิ้งหรีดไปคั่วให้สุกหรือต้มประมาณ 5 - 10 นาที ก่อนนำมาปรุงอาหารทุกครั้ง
 2. น้ำเปล่าสามารถเพิ่มหรือลดปริมาณได้ตามความเหมาะสม



คุณค่าทางอาหารของจิ้งหรีด 100 กรัม ให้พลังงาน 121.5 กิโลแคลอรี ประกอบด้วย โปรตีน(12.9 กรัม) ไขมัน(5.5 กรัม) คาร์โบไฮเดรต(5.1 กรัม) เหล็ก(9.5 มิลลิกรัม) แคลเซียม(75.8 มิลลิกรัม) ฟอสฟอรัส(185.3 มิลลิกรัม) โพแทสเซียม(305.5 มิลลิกรัม) วิตามิน บี1 , บี2 และไนอาซิน



อุปกรณ์ที่ต้องเตรียม: กะละมัง หม้อนึ่ง กระทะ เต้าแก๊ส มีดและเขียง ถาด(สำหรับปั้นแป้งให้ เป็นแท่ง และตากข้าวเกรียบ) เครื่องชั่ง ครกและสาก

****ในกรณีที่มีเครื่องปั้นจะไม่ต้องใช้ครกและสาก****

วิธีทำ

1. เทแป้งมันสำปะหลังลงในกะละมัง และ ค่อยๆเทน้ำเปล่า (ต้มเดือด) ใส่ จากนั้นให้ คนเร็วๆ จนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน
2. เติมจิ้งหรีดบดละเอียด แล้วนวดให้เข้ากัน
3. เติมส่วนผสมทั้งหมดลงไปแล้วนวด ให้เข้ากัน จากนั้นปั้นให้เป็นแท่ง
4. นำไปนึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง หรือจนกว่า แป้งจะสุก
5. เมื่อสุกแล้วนำออกมาให้หายร้อน และนำไปแช่ตู้เย็น 1 คืน
6. นำออกมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ
7. นำไปตากแห้งหรืออบด้วยอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 8 ชั่วโมง
8. นำมาทอดด้วยไฟอ่อน

BANANA CAKE

เค้กกล้วยน้ำว้า



ส่วนผสม

แป้งเค้ก (ตราพัดโบก)	500	กรัม
ผงฟู	15	กรัม
เบกกิ้งโซดา	10	กรัม
กล้วยน้ำว้าสุกหอม	700	กรัม

น้ำตาลทราย	100	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200	กรัม
เกลือป่น	5	กรัม
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง)	6	กรัม
นมสด	200	กรัม
น้ำมันาว	20	กรัม
น้ำมันรำข้าว	250	กรัม
กล้วยตาก	80	กรัม



ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา ร่อนรวมกัน พักไว้
2. หย่ากล้วยน้ำว้าสุกงอม น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่น จนละลายผสมเข้ากัน
3. นำส่วนผสมข้อ 2 ไปตีด้วยเครื่อง 15-20 นาที จนเนียน
4. ใส่ไข่แดง ตีต่อไปอีก 5 นาที จนขึ้นฟู
5. นำนมสดผสมน้ำมะนาว ใส่ลงไปตีต่อ 5 นาที พอครบปิดเครื่อง ยกลง
6. นำแป้งที่เตรียมไว้ใส่ลงในส่วนผสม สลับกับน้ำมันในส่วนผสมข้อ 5 จนหมด
(แป้ง 3 ส่วน น้ำมัน 2 ส่วน เริ่มต้นด้วยแป้ง จบลงด้วยแป้ง)

*** พักทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที ให้ส่วนผสมขึ้น**

6. วางถ้วยกระดาษลงในถ้วยอะลูมิเนียมแบบจิบ ตักส่วนผสมใส่ประมาณ $\frac{3}{4}$ ของถ้วยกระดาษ โรยด้วยกล้วยตากหั่นเต๋า
7. นำลึงถึงใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด พอเดือดใส่ถ้วยนมลงนึ่งด้วยไฟแรงนาน 15 นาที จนสุก มีลักษณะแตกบนหน้าขนม ยกขึ้นพักไว้ (วิธีเช็คเนื้อขนมด้านใน ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มลงไปตรงกลางถ้วยถ้าไม่มีนมติดมาแสดงว่าสุกแล้ว ถ้ามีเนื้อครีมนมติดมาให้ทิ้งต่อจนสุก)

***หมายเหตุ : นมสดต้องนำมาผสมกับน้ำมะนาวพักไว้ก่อนนำไปใช้**

น้ำสมุนไพรว่านหางจระเข้

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Aloe vera* (L.) Burm.f.

ชื่อสามัญ : Star cactus, Aloe, Aloin,

Jafferabad, Barbados

วงศ์ : Asphodelaceae

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :



ไม้ล้มลุกอายุหลายปี สูง 0.5-1 เมตร ลำต้นเป็นข้อปล้องสั้น ใบ เป็นใบเดี่ยว ออกเรียงเวียนรอบต้น ใบหนาและยาว โคนใบใหญ่ ส่วนปลายใบแหลม ขอบใบเป็นหนามแหลมห่างกัน แผ่นใบหนาสีเขียว มีจุดยาวสีเขียวอ่อน อวบน้ำ ข้างในเป็นวุ้นใสสีเขียวอ่อน ดอก ออกเป็นช่อกระจุกที่ปลายยอด ก้านช่อดอกยาว ดอกสีแดงอมเหลือง โคนเชื่อมติดกันเป็นหลอดปลายแยกเป็น 6 แฉก เรียงเป็น 2 ชั้น รูปแตรผล เป็นผลแห้งรูปกระสวย

ส่วนที่ใช้ : ยางในใบ น้ำวุ้น เนื้อวุ้น และเหง้า

สรรพคุณ :

ใบ รสเย็น ตำผสมสุรา พอกฝี

ก้านต้น รสเย็น ดองสุราดื่มขับน้ำคาวปลา

ราก รสขม รับประทานถ่ายโรคหนองใน แก้มดกัด

ยางในใบ เป็นยาระบาย

น้ำวุ้นจากใบ ล้างด้วยน้ำสะอาด ฝานบางๆ รักษาแผลสดภายนอก น้ำร้อนลวก ไฟไหม้ ทำให้แผลเป็นจางลง ดับพิษร้อน ทาผิวป้องกันและรักษาอาการไหม้จากแสงแดด ทาผิวรักษาสิวฝ้า และงจัดรอยแผลเป็น

เนื้อวุ้น เหน็บทวาร รักษาริดสีดวงทวาร

เหง้า ต้มรับประทานแก้หนองใน โรคมดกัด

ประโยชน์ของน้ำว่านหางจระเข้

1. D-Tox เลือด คือ การล้างพิษออกจากระบบเลือด
2. ดูแลรักษาผิวพรรณ ให้ผุดผ่องเป็นธรรมชาติ
3. มีคุณค่าทางโภชนาการ ด้วยสารอาหารกว่า 200 ชนิด เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม สังกะสี วิตามิน A B C และ E รวมทั้งไขมันที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย
4. รักษาแผลทั้งในและนอกร่างกาย เช่น ไฟไหม้ น้ำร้อนลวก
5. แก้โรคระเคาะและลำไส้อักเสบ
6. แก้ท้องผูก ความดันโลหิตสูง
8. โรคเบาหวาน ว่านหางจระเข้สามารถกระตุ้นกระบวนการทำงานของตับอ่อน ซึ่งทำหน้าที่ผลิตฮอร์โมนอินซูลิน ช่วยควบคุมระดับน้ำตาล



วิธีทำน้ำสมุนไพรว่านหางจระเข้

ขั้นตอนการปรุง :

วัตถุดิบและสัดส่วน :

1. ว่านหางจระเข้ 1 ถ้วย
2. ใบเตยสด 4-5 ใบ
3. น้ำเชื่อม 1 ช้อนโต๊ะ

1. นำว่านหางจระเข้มาปอกเปลือก ล้างทำความสะอาดให้หมดยาง และหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ



ขั้นตอนการปรุง (ต่อ) :

2. นำใบเตยมาล้างทำความสะอาด

3. ต้มน้ำจนเดือดพอประมาณจากนั้นนำใบเตยไปต้มเคี่ยวจนหอม นำวุ้นหางจระเข้ลงไปต้มจนสุก



4. เติมน้ำตาลเคี่ยวจนวุ้นหางจระเข้มีลักษณะสุก พอง หลังจากนั้นพักไว้ให้เย็น

5. เทใส่แก้วหรือขวดที่เตรียมไว้ ตกแต่ง พร้อมเสิร์ฟ



สบู่สมุนไพรว่านหางจระเข้

สบู่สมุนไพรว่านหางจระเข้

วิธีทำสบู่สมุนไพรว่านหางจระเข้



วัตถุดิบและสัดส่วน : ขึ้นอยู่กับขนาดก้อนของสบู่

1. น้ำมันมะพร้าว 150 กรัม น้ำมันปาล์ม 150 กรัม น้ำมันรำข้าว 100 กรัม น้ำมันมะกอก 50 กรัม
น้ำมันละหุ่ง 50 กรัม โซดาไฟ 69.27 กรัม และน้ำสะอาด 190 กรัม
2. กลิ่นธรรมชาติ 15.50 กรัม
3. สบู่สมุนไพรว่านหางจระเข้ที่ลอกเปลือกล้างยางออกเรียบร้อยแล้ว และน้ำผึ้ง 15 กรัม
4. หม้อตุ๋น และเครื่องกวนไฟฟ้า
5. เครื่องชั่งดิจิตอล
6. มิด และพายพลาสติก
7. แม่พิมพ์สบู่



ขั้นตอนและวิธีการ :

1. เปิดหม้อตุ๋นให้อยู่ในระดับ high
2. นำน้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม น้ำมันรำข้าว น้ำมันมะกอก น้ำมันละหุ่ง ที่ซึ่งส่วนผสมแล้วเทใส่หม้อตุ๋นตามลำดับ
3. เทน้ำลงในโซดาไฟ จากนั้นคนไปเรื่อยๆ ให้อุณหภูมิภายในหม้อตุ๋นอยู่ที่ประมาณ 50 – 60 องศาเซลเซียส
4. เมื่อหม้อตุ๋น มีอุณหภูมิ 50 °C แล้ว
จึงเทโซดาไฟ ลงไป จากนั้นให้ใช้เครื่องกวนไฟฟ้า กวนส่วนผสมในหม้อให้เข้ากัน



5. นำวางทางจะระงับที่ปั่นและผสมน้ำผึ้ง เทใส่ในหม้อ และกวนต่อให้เข้ากัน จากนั้นใส่กลิ่นน้ำหอมธรรมชาติ กวนต่อให้รู้สึกว่เหนียวจนกวนต่อไม่ได้



6. ปิดฝาหม้อและกดปุ่มไปที่ Low ตุ่นต่ออีกประมาณ 10 นาที หรือสังเกตให้เนื้อสบู่มีความใส



7. ใช้ไม้พายตักสบู่ใส่บล็อกที่เตรียมไว้ (ต้องรีบตักเพราะเป็นการกวนร้อนอาจทำให้แข็งตัวได้เร็วกว่าการกวนเย็น)

8. รอให้สบู่แข็งตัว นำออกจากบล็อกและตัดให้มีขนาดที่ต้องการ

9. ใส่ถุงและซีล



คณะผู้จัดทำ

นายวีระศักดิ์ สุธทอง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมเยาวชนเกษตรอาเซียน

จังหวัดกาญจนบุรี ประธานคณะผู้จัดทำ

นางสาวสุดารัตน์ สุดจินดา

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

นางธิดารัตน์ สุขชู

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

นางสาวศุภิสรา พรายมูล

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

