

Story_2

กลุ่มถั่วตัดบ้านน้อยนางนวล



กลุ่มถั่วตัดบ้านน้อยนางนวล แปรรูปผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสงเป็นขนมถั่วตัด ได้จัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนขนมถั่วตัดบ้านน้อยนางนวล เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2557 ต่อมากระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้จัดทำโครงการเสริมสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรรายย่อย โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้เกษตรกรได้รับการเรียนรู้จนสามารถดำเนินโครงการที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรได้รับการเรียนรู้ จนสามารถดำเนินโครงการที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรรายย่อย เพื่อให้สามารถปรับตัวอยู่ร่วมกับบริบทของสังคม เศรษฐกิจ ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง ในอนาคตได้อย่างยั่งยืน สามารถพัฒนาต่อยอดเชิงธุรกิจเกิดแนวทางการพัฒนาในรูปแบบของโครงการที่เกิดจากความร่วมมือของชุมชนอย่างแท้จริงและก่อให้เกิดความยั่งยืนในการประกอบอาชีพเกษตรกร

ลักษณะ โครงการ/กิจกรรมที่สามารถดำเนินการได้ทันทีที่มีประโยชน์กับชุมชนสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรรายย่อยและมีความยั่งยืน และเป็นโครงการ/กิจกรรมในลักษณะลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต และยกระดับมาตรฐานสินค้าภายใต้กรอบโครงการ



ขนมถั่วตัด

ส่วนผสมขนมถั่วตัด

1. ถั่วลิสง 5 ขีด
2. งาขาว 3 ขีด
3. แป้งแซ 3 ขีด
4. น้ำตาลทรายแดง 3 ขีด
5. สมุนไพร เช่น ใบเตย หญ้าปักกิ่ง
6. น้ำเปล่า 3 แก้ว

วิธีทำขนมถั่วตัด

1. นำถั่วลิสงคั่วให้สุกและกรอบ ชี้เอาเปลือกออกแกะแยกชั้น



2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่ น้ำเปล่า 3 แก้ว ตามด้วยน้ำตาลทรายแดง 3 ขีด แป้งแซ 3 ขีด ลงไปกวนต่อจนกว่าน้ำตาลละลาย



3. นำถั่วลิสงคั่ว ที่เตรียมไว้ ใส่ลงในกระทะ กวนให้น้ำตาลเหนียว



4. นำสมุนไพร เช่น ใบเตย หญ้าปักกิ่ง ลงในกระทะ



5. กวนต่อจนเหนียวจึงเทใส่แม่พิมพ์อย่างบางๆโรยด้วยงาขาว ที่เตรียมไว้



6. แต่งหน้าให้เรียบทั้งไว้ให้เย็น จึงตัดเป็นชิ้น



7. บรรจุถุง ตัดโลโก้ของกลุ่ม พร้อมจำหน่าย



ข้อควรระวัง ในการทำถั่วตัดคือ ถ้าเคี้ยวน้ำตาลไม่แห้งพอ ขนมจะเหนียวไป ไม่กรอบ ถ้าเคี้ยวแห้งไประวังจะไหม้เร็ว ต้องคอยดูตลอดเวลา ทั้งหมดใช้เวลาทำไม่เกิน ๑๕ นาที



"ขนมถั่วตัดบ้านน้อยนางนวล"

วิสาหกิจชุมชนถั่วตัดบ้านน้อยนางนวล

บ้านเลขที่ 27 หมู่ที่ 1 บ้านน้อยนางนวล ตำบลบึงนาเรียง อำเภอห้วยเม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์
ติดต่อ 088-3195501, 084-3909094, 061-0240406