

การจัดการองค์ความรู้

กลไกการบริหารจัดการ ทรัพยากรชุมชนอย่างยั่งยืน ขนมทองม้วน บ้านสามเกลียว



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

<https://library.tru.ac.th>



2024

ขนมทองม้วน บ้านสามเกลียว

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว ตำบลหัวไผ่
อำเภอเมืองสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี



ข้อมูลติดต่อ :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว
ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ 10 ตำบลหัวไผ่
อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี
โทร 080-631-8455



CONTENT

<u>บทสรุปผู้บริหาร</u>	02
<u>ประวัติความเป็นมา</u>	03
<u>บุคลากร (หน้าที่)</u>	04
<u>ผลิตภัณฑ์/ผลผลิต หรือบริการหลัก</u>	05
<u>จุดเด่นของพื้นที่</u>	06
<u>องค์ความรู้ ที่สามารถถ่ายทอดสู่ชุมชน</u>	07
<u>รูปแบบของกิจกรรมการเรียนรู้</u>	08
<u>ข้อมูลการติดต่อ</u>	09
<u>ภาพกิจกรรม</u>	10

บทสรุปผู้บริหาร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว ตั้งอยู่ที่ศาลาอเนก ประสงค์ หมู่ 10 ตำบลหัวไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี เริ่มต้นโดยผู้นำท้องถิ่นรับนโยบายจากรัฐบาลโดยงบประมาณช่วยเหลือเกษตรกรรายย่อยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561 เพื่อให้เกษตรกรที่ว่างหรือเว้นวรรคจากการประกอบอาชีพหารายได้เสริมให้ครอบครัว โดยมีการนำความรู้เดิมที่มีอยู่มาต่อยอดเพื่อสร้างรายได้ โดยการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ร่วมกันพัฒนาสูตรทองม้วน จนกลายเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว ในยุคปัจจุบัน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว ได้มีการทำขนมทองม้วนมาอย่างต่อเนื่องโดยมีเอกลักษณ์คือ สดใหม่ รสชาติกรอบ หวาน หอม ผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ และมีการนำผลผลิตในท้องถิ่นเช่นไข่ไก่ กะทิคั้นสดมาเป็นส่วนประกอบในการทำขนม สร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้เป็นอย่างดี ซึ่งทำการขายในร้านค้าในชุมชน ขยายไปขายในเทศกาลประจำปีของจังหวัด คู่ขนานไปกับการเป็นห้องปฏิบัติการทางสังคม (Social Lab) ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้เพื่อนำไปประกอบอาชีพและสำหรับเยาวชนที่สนใจเรียนรู้การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์



ประวัติความเป็นมา

ที่ตั้งของบ้านสามเกลียวมีลำคลองธรรมชาติ ผ่าน ชื่อว่า "คลองสามเกลียว"ซึ่งมีลักษณะคดเคี้ยวไปมาถึงสามเหลี่ยมจึงทำให้มีการเรียกขานบ้านบริเวณนั้นว่า "บ้านสามเหลี่ยม" และมีการเปลี่ยนแปลงเป็น "สามเกลียว" หรืออีกนัยหนึ่งสันนิษฐานว่าชื่อสามเกลียวอาจจะมาจากชาวบ้านที่อาศัยอยู่เป็นจำนวน มากในที่นี้ มีการทะเลาะเบาะแว้งกัน และมีภิกษุสามรูปช่วยประสานให้ชาวบ้าน มีความกลมเกลียวกัน จึงเรียกว่าสามเกลียว

ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียวนั้น โดยได้ก่อตั้งมาจากงบประมาณช่วยเหลือเกษตรกรรายย่อย กรมการส่งเสริมการเกษตร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561 เพื่อให้เกษตรกรที่ว่างจากการทำงานได้หารายได้เสริมในครอบครัว โดยมีการนำความรู้จากเดิมที่มีอยู่ของตัวแทนกลุ่มมาถ่ายทอดสูตรในการทำขนมทองม้วน เพื่อสร้างรายได้โดยการรวมกลุ่มกันของชาวบ้านและร่วมกันทำพัฒนา สูตรทองม้วนโดยมีการปรับปรุง จนกลายเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว ในยุคปัจจุบัน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว ได้มีการทำขนมทองม้วนมาอย่างต่อเนื่องโดยมีเอกลักษณ์คือ สดใหม่ รสชาติกรอบ หวาน หอม ผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ มีการพัฒนาสูตรทองม้วนเป็น ทองม้วนรสปลาเค็ม รสสมุนไพรเช่นมะกรูด และมีการนำผลผลิตภายในชุมชน เช่น ไข่ไก่ มาเป็นส่วนประกอบในการทำขนมซึ่งช่วยสร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวกลุ่ม หมู่ 10 บ้านสามเกลียวได้เป็นอย่างดี



บุคลากร (หน้าที่)



นางประดับพร พันธุ์พั่ว
ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าไหม



นางสาววันดี สุขรา



นางสุมาลี เชื้อเย็น



นางน้ำหวาน บุฟโร



นางบุณชู วราโท



นางนัย มีสุวรรณ



นางเพลิน แดงเดช

ผลิตภัณฑ์/ผลผลิต หรือ บริการหลัก

ส่วนประกอบของขนมทองม้วนมี 8 อย่าง



วัตถุดิบ

1. แป้งสาลี
2. แป้งมัน
3. น้ำตาลทราย
4. น้ำตาลมะพร้าว
5. เกลือ
6. ไข่ไก่
7. กะทิสด
8. ไข่ไก่

สูตรขนมทองม้วน

นำแป้งมัน แป้งสาลี มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน
นำน้ำตาลทรายมาเติมแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
นำน้ำตาลมะพร้าวมาใส่ เมื่อแป้งและน้ำตาล
เข้ากันจะค่อยๆ เทน้ำกะทิลงไปเรื่อยๆ พร้อม
กับนวดให้เนื้อเนียนและเติมไข่ไก่ลงไป นวด
ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน เมื่อน้ำตาล แป้ง
กะทิเข้ากันแล้วจะเติมเกลือ ในขั้นตอนสุดท้าย
เมื่อแป้งขนมทองม้วนเป็นเนื้อเดียว กันแล้ว
จะนำแป้งพักไว้ให้เซ็ทตัว เมื่อพักแป้งไว้
ประมาณ 30 นาที นำงาดำโรยไปบนเนื้อแป้ง
เพื่อเพิ่มความหอม คุณประโยชน์และรสชาติที่
อร่อยมากขึ้น นำแป้งไปหยอดในพิมพ์ขนม
ทองม้วน



จุดเด่นของพื้นที่

จุดเด่นของพื้นที่ที่ทำให้เป็นศูนย์การเรียนรู้/แหล่งเรียนรู้ ชุมชน

1. ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ อาทิเช่น องค์การบริหารส่วนตำบลหัวไผ่ ในการสนับสนุนอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ อุปกรณ์ในการทำขนมทองม้วน
2. มีสถานที่ตั้งเป็นหลักแหล่ง เดินทางสะดวก ง่าย เนื่องจากเป็นเส้นทางสัญจรหลัก
3. เป็นแหล่งเรียนรู้อาชีพในชุมชนโดยมีหน่วยงานจากชุมชนอื่นๆ มาเรียนรู้อาชีพ วิธีการในการทำขนมทองม้วน จากหน่วยงานเครือข่ายเช่น พัฒนาชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบล หน่วยงานราชการ โรงเรียนต่างๆ ในชุมชนเพื่อฝึกอาชีพ



องค์ความรู้ ที่สามารถ ถ่ายทอดสู่ชุมชน

การทำทองม้วนสูตรบ้านสามเกลียว

สูตรโบราณดั้งเดิมที่มีการถ่ายทอดกันมา
จากบ้านสามเกลียวและมีการใช้วัตถุดิบจาก
ท้องถิ่น เช่น ไข่ไก่ กะทิ ซึ่งมีส่วนผสมที่
ลงตัว มีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย กรอบ นุ่ม
ไม่ติดคอ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของขนมทอง
ม้วนบ้านสามเกลียว



การทำทองม้วนสูตรสมุนไพร

ทองม้วนสูตรสมุนไพร มีส่วนประกอบ
ของสมุนไพรได้แก่ ใบมะกรูดที่ตากแห้ง
ช่วยเพิ่มรสชาติ และมีกลิ่นหอมของใบ
มะกรูดพร้อมกับคุณประโยชน์ของ
สมุนไพร



การทำทองม้วนสูตรปลาเค็ม

โดยมีส่วนผสมของเนื้อปลาที่ทำเค็ม เนื่องจาก
ในท้องถิ่นติดกับแหล่งน้ำและมีชาวบ้านส่วนหนึ่งที่
ทำอาชีพประมงจึงได้นำเนื้อปลาซอสแดดเดียว
มาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบของทองม้วนรส
ปลาเค็ม มีรสชาติ หอม หวาน มีรสเค็มจากเนื้อ
ปลาซอสมีความหอมแปลกใหม่และมีประโยชน์
จากเนื้อปลา



รูปแบบของกิจกรรมการเรียนรู้



กิจกรรมสาธิตการประกอบอาชีพทำขนมทองม้วน

กิจกรรมสาธิตการประกอบอาชีพทำขนมทองม้วน
ณ เทศบาลตำบลบ้านแปง อ.พรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี



กิจกรรมสาธิตการทำขนมทองม้วน

กิจกรรมสาธิตการทำขนมทองม้วนสูตรปลาเค็ม
สูตรดั้งเดิม สูตรสมุนไพร ณ วัดธรรมสังเวช ตำบลหัวไผ่
อำเภอเมืองสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี



ส่งเสริมการเรียนรู้นักเรียนจากศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหัวไผ่



นักเรียนจากศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหัวไผ่ อำเภอเมืองสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี
เรียนรู้วิธีการทำขนมทองม้วน ณ ศูนย์การเรียนรู้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว



ข้อมูลการติดต่อ



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทองม้วนบ้านสามเกลียว
ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ 10 ตำบลหัวไผ่
อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี



โทร 080-631-8455

ภาพกิจกรรม

ขนมทองม้วนบ้านสามเกลียว



ภาพกิจกรรม

ขนมทองม้วนบ้านสามเกลียว



ภาพกิจกรรม

ขนมทองม้วนบ้านสามเกลียว







สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

<https://library.tru.ac.th>

