



รายงานผลการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม

โครงการ เสน่ห์กระวานสมุนไพรพื้นถิ่นดินแดนตะวันออก

หัวหน้าโครงการ

นางสาวสุมลมาลย์ สร้อยรัตน์
สำนักบริการการศึกษา ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ. จันทบุรี

ผู้ร่วมโครงการ

นายมารุต ณ พัทลุง
นายฐาปกรณ์ นาคปทุมมา
นางสาวภารดี ศรีบัวน้อย
นายชุมพล น้ำทิพย์
และบุคลากรศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ.จันทบุรี

ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินรายได้
ในการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

คำนำ

การดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ.จันทบุรี ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ จากมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ประจำปีงบประมาณ 2567 ซึ่ง ศวช.มสธ.จันทบุรี ได้ดำเนินโครงการเป็นที่เรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ พร้อมนี้ได้ทำการประเมินผลของโครงการมาพร้อมรายงานฉบับนี้ เพื่อประโยชน์ในการดำเนินโครงการในโอกาสต่อไป

คณะผู้จัดทำ
มิถุนายน 2567

สารบัญ

	หน้า
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	2
กลุ่มเป้าหมาย	2
กำหนดการดำเนินโครงการ	3
ผลการดำเนินโครงการฯ / ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการ	3
สรุปผลการดำเนินโครงการฯและข้อเสนอแนะ	4
ปัญหาและอุปสรรค	5
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	
ภาคผนวก ข	
ภาคผนวก ค	
ภาคผนวก ง	
ภาคผนวก จ	
ภาคผนวก ฉ	

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก : แบบสรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ
- ภาคผนวก ข : บันทึกข้อความและคำสั่งต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโครงการฯ
- ภาคผนวก ค : เนื้อหาหรือเอกสารประกอบการบรรยาย
- ภาคผนวก ง : ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการฯ
- ภาคผนวก จ : ตัวอย่างแบบประเมินโครงการฯ
- ภาคผนวก ฉ : รายชื่อ/ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ของผู้เข้ารับบริการวิชาการโครงการ...

ภาคผนวก ก :

แบบสรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ

(ภาคผนวก ก)

แบบฟอร์มสรุปการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ของ มสธ.

ชื่อโครงการ เสน่ห์กระวานสมุนไพรพื้นถิ่นดินแดนตะวันออก

ผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวสุมลาลัย สร้อยรัตน์

1. ความสำคัญของโครงการ

การเรียนรู้ตลอดชีวิต มีความสำคัญอย่างยิ่งในการพัฒนาอาชีพ เนื่องจากปัจจุบันความก้าวหน้าทาง เทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้การสื่อสารสามารถเชื่อมโยงถึงกันได้ทั่วโลกในเวลาอันรวดเร็ว ความรู้เดิมอาจจะกลายเป็นเรื่องล้าสมัยและมีประโยชน์น้อยลงหากนำมาใช้กับโลกแห่งความเป็นจริง ในปัจจุบัน การเรียนรู้ตลอดชีวิต มีค่านิยมที่ถูกต้อง การเรียนรู้จะทำให้สามารถอยู่ในโลกปัจจุบันได้ (เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์ , ๒๐๑๔ : ๒) การเรียนรู้ตลอดชีวิต ประกอบด้วย การเรียนรู้เพื่อการเรียนรู้เพื่อปฏิบัติ การเรียนรู้เพื่อที่จะอยู่ร่วมกันหรือมีกิจกรรมร่วมกันและการเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลง การเรียนรู้ตลอดชีวิตในการประกอบอาชีพ นอกจากจะทำให้เศรษฐกิจครอบครัวมีความมั่นคงแล้ว ยังจะสามารถขับเคลื่อนสู่เศรษฐกิจชุมชนให้ได้ผลที่ดีขึ้น สำหรับเกษตรกรหากมีการเรียนรู้ตลอดชีวิต ก็จะส่งผลให้กิจกรรมที่ดำเนินอยู่ประสบความสำเร็จจนสามารถต่อยอดและสร้างรายได้ที่เป็นกอบเป็นกำแก่ครัวเรือนได้ ทั้งนี้จังหวัดจันทบุรี เป็นจังหวัดชายแดน ตั้งอยู่ในพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ลักษณะพื้นที่อุดมสมบูรณ์ มีแหล่งสมุนไพรหลายชนิดมีภูมิปัญญาการแพทย์พื้นบ้านที่ได้รับการสืบทอดอย่างต่อเนื่อง มีปัจจัยเอื้อหลายประการที่ทำให้จังหวัดจันทบุรี ได้รับคัดเลือกจากกระทรวงสาธารณสุข เป็นเมืองสมุนไพร 1 ใน 15 จังหวัดของประเทศ มีการส่งเสริมการใช้สมุนไพร อย่างครบวงจร ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ในช่วงปีที่ผ่านมาจังหวัดจันทบุรีได้กำหนดประเด็นสำคัญในการพัฒนาเมืองสมุนไพร คือ ด้านอาหารสมุนไพรและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพภูมิปัญญาไทย และสมุนไพรสร้างสรรค์สำหรับอาหารไทย เน้นสรรพคุณสมุนไพรไทยพื้นบ้าน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ สร้างความเข้าใจต่อประชาชนทั้งในจังหวัด และนักท่องเที่ยว ให้เข้าถึงองค์ความรู้ในการใช้อาหารสมุนไพร อีกทั้งจะทำให้มีการนำสมุนไพรมาใช้มากขึ้น สร้างเป็นอาชีพ สร้างรายได้ สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน และสังคม ทั้งนี้ จังหวัดจันทบุรีมีการส่งเสริมการใช้สมุนไพร อย่างครบวงจร มีพื้นที่ปลูกพืชสมุนไพรกว่า ๔,๖๐๐ ไร่ สมุนไพรสำคัญ ๓อันดับแรกคือ พริกไทย กระวาน และขมิ้นชัน โดยมีโรงพยาบาลเขาคิชฌกูฏเป็นแหล่งผลิตยาสมุนไพรมาตรฐาน GMP สนับสนุนให้กับสถานบริการสาธารณสุขในพื้นที่ถึง ๒๖ ชนิด กำลังการผลิต ๔,๐๐๐,๐๐๐ แคปซูล ต่อปี มีสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร ๒๓๒ แห่ง สร้าง Premium Product ๕ รายการ เข้าสู่ตลาดสมุนไพร พร้อมพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและสปา นอกจากนี้ สนับสนุนให้มียาสมุนไพรใช้ในสถานบริการสาธารณสุขทุกแห่ง โดยจัดทำกรอบบัญชียาสมุนไพรสำหรับโรงพยาบาล ชุมชน / โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และใช้ยาสมุนไพรดูแลรักษาผู้ป่วยเป็นลำดับแรก นอกจากนี้จังหวัดจันทบุรี ยังได้รับการสนับสนุนให้เป็นจังหวัดนำร่องโครงการอาหารเป็นยา “วิถีคนจันท” เพื่อให้คนไทยใช้องค์ความรู้ของการแพทย์แผนไทยนำสมุนไพรมาประกอบเป็นอาหารสร้างเสริมสุขภาพ โดยชู “กระวาน” ซึ่งมีสรรพคุณเสริมภูมิคุ้มกัน ขับลม แก้อท้องอืด ท้องเฟ้อ เป็นพืชสมุนไพรหลักในการขับเคลื่อนจากกระทรวงสาธารณสุขอีกด้วย การใช้ประโยชน์ของกระวานแบ่งออกเป็น ๒ อย่าง คือ ๑) ใช้ในการประกอบอาหาร นำผลกระวานที่แก่จัดไปตากแห้ง เพื่อใช้เป็น

เครื่องเทศใส่ในพริกแกงเผ็ด แกงมัสมั่น ใช้แต่งกลิ่นและสีของอาหารหลายชนิด เช่น ใส่ในเหล้า ขนมนึ่ง เค้ก คุณก็ ส่วนผลอ่อนและหน่ออ่อนรับประทานแบบผัก ๒) การใช้ประโยชน์ทางยา กระวานมีสรรพคุณทางสมุนไพรได้ทุกส่วน ทั้งราก ลำต้น หน่อ เปลือกลำต้น แก่นของลำต้น ใบ ผลแก่ เมล็ด เหง้าอ่อน ใช้แก้ท้องอืด แน่น จุก เสียด ขับเสมหะ รักษาโรคผิวหนัง แก้ลม ท้องเสีย

ในฐานะที่ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ. จันทบุรี เป็นหน่วยงานอุดมศึกษาแห่งหนึ่งในจังหวัดจันทบุรี ที่จะสามารถเป็นส่วนหนึ่งในการร่วมขับเคลื่อนให้ประชาชนในจังหวัดจันทบุรี ได้ต่อยอดโดยการนำสมุนไพรที่เรียกว่า “กระวาน” มาสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นด้วยการผนวกเอาความรู้จากปราชญ์ชาวบ้านร่วมกันเทคโนโลยีใหม่ร่วมกัน ทั้งยังเป็นไปตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ที่ ๓ บริการวิชาการเพื่อบูรณาการความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่อชุมชน สังคมและประเทศให้มั่นคง และยั่งยืน ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕ เพิ่มประสิทธิภาพระบบการให้บริการวิชาการแก่สังคมเชิงบูรณาการ เป้าประสงค์ ๕.๑ เพื่อให้มีระบบและการบริการวิชาการแก่สังคมที่มีคุณภาพ ที่บุคคล ชุมชน สามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่อการพัฒนาสังคมให้เข้มแข็งยั่งยืน เป้าประสงค์ที่ ๖.๑ เพื่อให้เกิดชุมชน สังคมแห่งการเรียนรู้และสังคมฐานความรู้ และสอดคล้องกับเป้าหมายยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยด้านวิชาชีพที่ส่งเสริมให้เกิดชุมชนสังคมแห่งการเรียนรู้และสังคมฐานความรู้ และสอดคล้องกับการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เป้าหมายที่ ๔ : สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ. จันทบุรี จึงพิจารณาจัดโครงการ “เสน่ห์กระวานสมุนไพรพื้นถิ่นดินแดนตะวันออก”

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการให้บริการวิชาการแก่สังคมสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน
2. เพื่อสร้างผลผลิตจากวัตถุดิบสมุนไพรและมีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบสมุนไพรระดับชุมชน
3. เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราชและศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ. จันทบุรี

4. เพื่อสร้างภาคีเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานท้องถิ่น สังคม ชุมชน ในเขตพื้นที่ให้บริการ

3. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย : สมาชิกสตรีอาสาพัฒนาอำเภอมะขาม

ปริมาณ : จำนวน 40 คน

พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย : จังหวัดจันทบุรี

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย : ประชาชน หน่วยงานราชการ เอกชน ในพื้นที่รับผิดชอบ

ภาคท้องถิ่น : หน่วยงานราชการในท้องถิ่น

ภาคประชาชน : ประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ภาคเอกชน : บริษัท ห้างร้านในจังหวัดจันทบุรี

ภาครัฐ : หน่วยงานราชการในจังหวัดจันทบุรี

4. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ผลผลิต / กิจกรรม	หน่วย นับ	แผนการดำเนินงานกิจกรรม ¹⁾			
		ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค.)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.- มี.ค.)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.- มิ.ย.)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค. - ก.ย.)
ผลผลิตที่ 1: อบรมเชิงปฏิบัติการแก่ กลุ่มเป้าหมาย	คน	-	-	40	-
กิจกรรม :		-	-	-	-
1. นำเสนอโครงการต่อมหาวิทยาลัย เพื่อขออนุมัติ	ครั้ง	-	1	-	-
2. กำหนดวันเวลาและสถานที่		-	-	1	-
3. ประสานงานวิทยากร	ครั้ง	-	-	1	-
4. จัดตั้งคณะทำงาน	ครั้ง	-	-	1	-
5. จัดเตรียมการดำเนินอบรม	ครั้ง	-	-	1	-
6. ดำเนินการอบรม	วัน	-	-	1	-
7. จัดทำรายงานผลการอบรม	ฉบับ	-	-	1	-

5. ผลการดำเนินงาน (ให้เขียนผลการดำเนินงานตามผลผลิตของโครงการ/เนื้อหาวิชาการ/ ความรู้พร้อมภาพประกอบที่ใช้ในการจัดอบรม/กิจกรรมโดยสังเขป)

5.1 สารเนื้อหาวิชาการ/ความรู้(โดยสังเขป)

การดำเนินโครงการ “ เสน่ห์กระวานสมุนไพรพื้นถิ่นดินแดนตะวันออก ” มีผู้เข้าร่วมโครงการ
ทั้งสิ้น 40 คน เป็นกลุ่มสมาชิกสตรีอาสาพัฒนาอำเภอมะขาม มีเนื้อหาในการดำเนินโครงการดังนี้
ภาคเช้ากิจกรรมที่ผู้เข้าอบรมได้ฝึกทำคือ “ชากระวาน” ชากระวาน เป็นชาสมุนไพรที่ใช้ลูก
กระวานป่าจากเทือกเขาสอยดาวจันทบุรี ซึ่งมีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทยนิยมดื่มกันในช่วงเช้าเพื่อ
ความกระปรี้กระเป่า และมีสรรพคุณแก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ลดน้ำตาลในเลือด และความดันได้เป็นอย่างดี

ชากระวานมีวัสดุ อุปกรณ์ ดังนี้

1. ใบกระวาน
2. เตาถ่าน
3. ถ่าน
4. กระทะ ตะหลิวไม้
5. กระดัง
6. ผ้าดิบ
7. เชือก
8. น้ำสะอาด
9. มีด เขียง

วิธีทำ

1) เลือกใบกระวานนับจากใบที่ 3-5 ของต้นกระวาน

2) กรีดก้านใบกระวานเอาแกนกลางออก นำใบกระวานที่มาวางซ้อนกัน 10 ใบโดยตัดหัวและหางออกข้างละ 1 นิ้ว หลังจากนั้นม้วนใบกระวานและซอยใบกระวานให้มีความกว้างเพียง 1-2 มิลลิเมตร ให้น้ำหนัก 1.5 กิโลกรัม ซึ่งส่วนหัวและส่วนหางที่แยกออกนั้นนำมาใส่ผ้าดิบที่เราได้เตรียมไว้ หลังจากที่เราใส่ส่วนหัวและส่วนหางของใบชาแล้วนำเชือกที่เตรียมไว้มามัดเพื่อทำเป็นลักษณะลูกประคบเพื่อใช้ในขั้นตอนการคั่วใบชาหลังจากที่ใบชาแห้งได้ระดับหนึ่ง



3) นำกระวานที่ซอยได้ใส่กระทะพร้อมกับน้ำสะอาด 700 มิลลิลิตร แล้วนำกระทะตั้งไฟคั่ว ซึ่งการคั่วนั้นต้องคั่ว

โดยยกตะหลิวขณะที่คั่วใบชาให้สูงเพื่อให้ใบชาได้สัมผัสกับอากาศ



4) คั่วใบชาไปเรื่อยๆ ใช้เวลาราว 2 ชั่วโมง เมื่อใบชามีความแห้งในระดับหนึ่งนำลูกประคบที่เราเตรียมไว้มาทำการคั่วประคบใบชา

จนกระทั่งใบชามีความแห้ง

5) เมื่อคั่วใบชาจนแห้งแล้ว นำใบชาที่ได้เทใส่กระดางที่เตรียมไว้ผึ่งแดดไว้ 3 วันหลังจากนั้นนำใบชาที่ได้มาบรรจุภาชนะเพื่อไว้รับประทาน



ไข่เค็มกระวาน มีวัสดุอุปกรณ์ ดังนี้

1. ไข่เป็ด
2. เกลือ
3. ดินสอพอง
4. ใบกระวาน
5. เกลือเม็ด
6. กะละมัง
7. น้ำสะอาด
8. เครื่องปั่น
9. ฟิล์มห่ออาหาร

วิธีทำ

1. ทำความสะอาดไข่เป็ด
2. กรีดใบกระวานโดยเอาแกนกลางออก นำใบกระวานที่ได้ซอยได้ให้น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
3. นำใบกระวานที่ซอยแล้วใส่เครื่องโดยแบ่งปั่นครั้งละครึ่งกิโลกรัม ใส่น้ำสะอาดให้ได้ความและกระวานปั่นรวมกัน เมื่อปั่นเรียบร้อยแล้วใส่ซามพักไว้
4. ผสมเกลือ 3 ชีด ดินสอพอง 8 ชีด น้ำกระวานที่ได้ในกะละมังที่เตรียมไว้ (อัตราส่วนดังกล่าวใช้กับไข่เป็ด 30 ลูก คลุกเคล้าส่วนผสมต่าง ๆ ให้เข้ากัน
5. น้ำส่วนผสมในข้อ 4 พอกไข่เป็ดที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว



ไว้ 5 วัน แต่หากต้องการต้มรอให้ครบ

6. นำฟิล์มห่ออาหารห่อไข่เป็ดที่พอกแล้ว
- **หมายเหตุ****
หากต้องการทอดไข่ดาวเค็มสามารถทอดได้หลังจากพอกไข่

15 วัน จึงต้มได้



5.2 ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	รวมทั้งสิ้น	
		เป้าหมาย	ผลการดำเนินการ
ผลผลิต (Output)			
1. เสิ่งปริมาณ : จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	40	40
2. เสิ่งคุณภาพ : ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	86	91
3. เสิ่งเวลา : ร้อยละของโครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	90	100
4. เสิ่งต้นทุน : ต้นทุน/ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการแก่สังคมตามงบประมาณ	บาท	17,300	17,300
ผลลัพธ์ (Outcome)			
1. เสิ่งปริมาณ : ร้อยละของผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	85	92.5
2. เสิ่งคุณภาพ : ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการโครงการวิชาการแก่สังคม	ร้อยละ	85	95.5

6. ผู้รับบริการ/หน่วยงาน ได้รับความรู้/ประโยชน์ ดังนี้

- 6.1 ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้จากการทำผ้าผัดย้อมและสามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนได้
- 6.2 ได้มีการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราชให้แก่เครือข่ายบริการการศึกษาในเขตพื้นที่ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ. จันทบุรี
- 6.3 มีโครงการบริการวิชาการแก่สังคมให้แก่บุคคลภายนอกซึ่งเป็นพันธกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

7. สรุปโดยภาพรวม และความคิดเห็นของผู้รับบริการ โดยรวมผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในการดำเนินโครงการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 คิดเป็นร้อยละ 95.5

.....

ภาคผนวก ข

สำเนาบันทึกข้อความเกี่ยวกับตัวบุคคล หนังสือเชิญ และคำสั่งต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
โครงการฯ สำเนา แบบฟอร์ม รด.บส 1 และ รด.บส. 2
บันทึกใบจัดซื้อจัดจ้าง ใบเสร็จรับเงิน ใบสำคัญรับเงิน หรือบันทึกเกี่ยวกับการบริหารการเงิน
และพัสดุ (บันทึกเกี่ยวกับการขออนุมัติด้านการเงิน พัสด)

ภาคผนวก ค

เนื้อหาหรือเอกสารประกอบการบรรยาย

เนื้อหาหรือเอกสารประกอบการทำชากระวานและไข่ต้มสมุนไพร
ชากระวานมีวัตถุประสงค์ อุปกรณ์ ดังนี้

10. ใบกระวาน
11. เตาถ่าน
12. ถ่าน
13. กระทะ ตะหลิวไม้
14. กระด้ง
15. ผ้าดิบ
16. เชือก
17. น้ำสะอาด
18. มีด เขียง

วิธีทำ

- 1) เลือกใบกระวานนับจากใบที่ 3-5 ของต้นกระวาน
- 2) กรีดก้านใบกระวานเอาแกนกลางออกนำใบกระวานที่มาวางซ้อนกัน 10 ใบโดยตัดหัวและหางออกข้างละ 1 นิ้ว หลังจากนั้นม้วนใบกระวานและขยิบใบกระวานให้มีความกว้างเพียง 1-2 มิลลิเมตร ให้น้ำหนัก 1.5 กิโลกรัม ซึ่งส่วนหัวและส่วนหางที่แยกออกนั้นนำมาใส่ผ้าดิบที่เราได้เตรียมไว้ หลังจากที่ได้ส่วนหัวและส่วนหางของใบชาแล้วนำเชือกที่เตรียมไว้มามัดเพื่อทำเป็นลักษณะลูกประคบเพื่อใช้ในขั้นตอนการคั่วใบชาหลังจากที่ใบชาแห้งได้ระดับหนึ่ง
- 3) นำกระวานที่ขยิบได้ใส่กระทะรวมกับน้ำสะอาด 700 มิลลิลิตร แล้วนำกระทะตั้งไฟคั่ว ซึ่งการคั่วนั้นต้องคั่วโดยยกตะหลิวขณะที่คั่วใบชาให้สูงเพื่อให้ใบชาได้สัมผัสกับอากาศ
- 4) คั่วใบชาไปเรื่อยๆใช้เวลาราว 2 ชั่วโมง เมื่อใบชามีความแห้งในระดับหนึ่งนำลูกประคบที่เราเตรียมไว้มาทำการคั่วประคบใบชาจนกระทั่งใบชามีความแห้ง
- 5) เมื่อคั่วใบชาจนแห้งแล้ว นำใบชาที่ได้เทใส่กระด้งที่เตรียมไว้ผึ่งแดดไว้ 3 วันหลังจากนั้นนำใบชาที่ได้มาบรรจุภาชนะเพื่อไว้รับประทาน

ไข่เค็มกระวาน มีวัสดุ อุปกรณ์ ดังนี้

10. ไข่เป็ด
11. เกลือ
12. ดินสอพอง
13. ใบกระวาน
14. เกลือเม็ด
15. กะละมัง
16. น้ำสะอาด
17. เครื่องปั่น
18. ฟิล์มห่ออาหาร

วิธีทำ

- 1.ทำความสะอาดไข่เป็ด
- 2.กรีดใบกระวานโดยเอาแกนกลางออก นำใบกระวานที่ได้ซอยได้ให้น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
- 3.นำใบกระวานที่ซอยแล้วใส่เครื่องโดยแบ่งปั่นครั้งละครึ่งกิโลกรัม ใส่ น้ำสะอาดให้มีความและกระวานปั่นรวมกัน เมื่อปั่นเรียบร้อยแล้วใส่ซามพักไว้
- 4.ผสมเกลือ 3 ชีด ดินสอพอง 8 ชีด น้ำกระวานที่ได้ในกะละมังที่เตรียมไว้ (อัตราส่วนดังกล่าวใช้กับ ไข่เป็ด 30 ลูก คลุกเคล้าส่วนผสมต่าง ๆ ให้เข้ากัน
- 5.นำส่วนผสมในข้อ 4 พอกไข่เป็ดที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว
- 6.นำฟิล์มห่ออาหารห่อไข่เป็ดที่พอกแล้ว

****หมายเหตุ**** หากต้องการทอดไข่ดาวเค็มสามารถทอดได้หลังจากพอกไข่ไว้ 5 วัน แต่หากต้องการต้มรอให้ครบ 15 วัน จึงต้มได้

ภาคผนวก ง

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการฯ มีลำดับ



ภาพที่ 1 บรรยายการลงทะเบียนเข้าอบรม



ภาพที่ 2 แนะนำมสธ.แก่ผู้เข้าอบรม



ภาพที่ 3 ผู้เข้าอบรมให้ความสนใจฟังเรื่องการเรียนของ มสธ.



ภาพที่ 4 ผู้เข้าอบรมเริ่มกิจกรรมเลือกใบกระวาน



ภาพที่ 5 ผู้เข้าอบรมเริ่มกิจกรรมเลือกใบกระวานเพื่อทำชากระวาน



ภาพที่ 6 ผู้เข้าอบรมซอยใบกระวานเพื่อทำชากระวาน



ภาพที่ 7 ผู้เข้าอบรมซอยใบกระวานเพื่อทำชากระวาน



ภาพที่ 8 ผู้เข้าอบรมซอยใบกระวานเพื่อทำชากระวาน



ภาพที่ 9 คั่วใบกระวานเพื่อทำชากระวาน



ภาพที่ 10 คั่วใบกระวานเพื่อทำชากระวาน



ภาพที่ 11 คั่วใบกระวานเพื่อทำชากระวาน



ภาพที่ 12 เตรียมใบกระวานเพื่อทำไข่เค็มกระวาน



ภาพที่ 13 เตรียมซอยใบกระวานเพื่อทำไข่เค็มกระวาน



ภาพที่ 14 ปั่นใบกระวานเพื่อทำไข่เค็มกระวาน



ภาพที่ 15 ผสมส่วนประกอบต่าง ๆ เพื่อทำไข่เค็มกระวาน



ภาพที่ 16 พอกไข่เค็มกระวาน



ภาพที่ 17 ห่อฟิล์มกับไข่เค็มกระวานเพื่อความสะอาด



ภาพที่ 18 ห่อฟิล์มกับไข่เค็มกระวานเพื่อความสะอาด



ภาพที่ 19 ใบชากระวานที่ได้หลังการคั่วพร้อมนำไปบริโภค



ภาพที่ 20 ไข่เค็มกระวานพร้อมนำไปบริโภค



ภาพที่ 21 ผู้เข้าอบรมถ่ายภาพร่วมกับวิทยากรพร้อมกับผลิตภัณฑ์ที่ได้



ภาพที่ 22 ผู้เข้าอบรมถ่ายภาพร่วมกับวิทยากรพร้อมกับผลิตภัณฑ์ที่ได้



ภาพที่ 23 ผู้แทนจากมจร.รับมอบต้นกระวานจากวิทยากร
เพื่อนำไปปลูกเป็นสมุนไพรตัวอย่าง



ภาพที่ 24 ผู้แทนจากมจร.มอบของที่ระลึกแก่วิทยากร



ภาพที่ 25 ถ่ายภาพร่วมกันหลังจบกิจกรรม



ภาพที่ 26 รวมภาพกิจกรรมตลอดทั้งโครงการ



ภาพที่ 27 รวมภาพกิจกรรมตลอดทั้งโครงการ

ภาคผนวก จ

ตัวอย่างแบบประเมินโครงการฯ (แบบสอบถาม)

ภาคผนวก ฉ

รายชื่อ / ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ของผู้เข้ารับบริการวิชาการ
โครงการ “จากผ้ามัดย้อมสู่กระเป๋าผ้าเพื่อการต่อยอดอาชีพของชุมชน”