# *กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย ตำบลขุนฝาง*

## ☺การทำกล้วยฉาบ - กล้วยกวน (อิงดอย) ☺

เนื่องจากพื้นที่ตำบลขุนฝาง มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขา ชาวบ้านจึงนิยมหันมาปลูกกล้วยน้ำว้าและกล้วยหักมุกจำนวนมาก ทำให้ชาวบ้านได้ใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย ได้ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ คือกล้วยฉาบ - กล้วยกวน เพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นรายได้ให้กับกลุ่มและครอบครัว สามารถลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนและชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย มีคุณป้าบัวมัน เชื้อฟั้นสา เป็นประธานกลุ่มและมีสมาชิกร่วมกลุ่มอีก 20 คน และได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยกวน เป็นสินค้า OTOP 4 ดาว ทางกลุ่มก็มีวิธีและขั้นตอนในการแปรรูปกล้วยฉาบ - กล้วยกวน มาฝากท่านที่สนใจจะนำไปประกอบอาชีพหรือหาซื้อไว้รับประทานก็สามารถติดต่อได้ทุกวัน

**ส่วนผสมการทำกล้วยฉาบ ประกอบด้วย**

1. กล้วยน้ำว้า หรือกล้วยหักมุก
2. เกลือป่น
3. น้ำตายทราย
4. น้ำมันพืช
5. น้ำสะอาด
6. เนย

**ขั้นตอนและวิธีการทำ**

1. ปลอกกล้วยน้ำว้าแช่น้ำเกลือประมาณ 3 นาที
2. นำกล้วยมาฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เสร็จแล้ว นำมาใส่กระทะที่น้ำมันกำลังเดือดพอดี พร้อมใส่เนย
3. รอประมาณ 3-5 นาที กล้วยเหลืองหอมแล้ว นำกล้วยที่ทอดเสร็จแล้ว ออกมาใส่กะละมังที่เตรียมไว้ โดยใช้กระดาษซับมันรองพื้น เพื่อซับน้ำมันจากกล้วย
4. ลักษณะกล้วยทอดเสร็จจะมีสีเหลืองหอมน่ารับประทาน
5. ถ้าต้องการรสหวาน ใส่น้ำตาลที่เคี่ยวเสร็จใหม่ ๆ ราดกล้วยแล้วคลุกเคล้าให้ทั่วถึงกัน
6. รอน้ำตาลแห้งแล้วบรรจุถุงพร้อมจำหน่าย

## *การทำกล้วยกวน*

**ส่วนผสมการทำกล้วยกวน ประกอบด้วย**

1. กล้วยน้ำว้าสุกงอม
2. น้ำตาลทราย
3. มะพร้าว
4. แปะแซ

**ขั้นตอนและวิธีทำ**

1. ปอกเปลือกกล้วย ปั่นให้ละเอียด
2. คั้นมะพร้าวให้ได้น้ำกะทิ 2 ถ้วย หางกะทิ 2 ถ้วย (ใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปกระป๋องก็ได้)
3. นำหัวกะทิ ตั้งไฟอ่อนเคี่ยวให้เป็นน้ำมัน ทิ้งพักไว้
4. ผสมหางกะทิ กับน้ำตาล ตั้งไฟกลางให้น้ำตาลละลาย ยกลง กรองด้วยผ้าขาวบาง เทลงในกระทะทอง ใส่กล้วย ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนด้วยพายกวนขนม ประมาณ 6 ชั่วโมง จนมีลักษณะข้นเหนียว
5. ใส่น้ำมันกะทิ ในข้อที่ 3 ทีละน้อย กวนให้เข้ากันจนกล้วยแห้งเหนียวพอปั้นได้ ยกลง ทิ้งไว้ให้อุ่น คลึงเป็นแท่งยาว ตัดเป็นท่อน ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้ว เก็บใส่ขวดโหล ไว้รับประทานได้นาน

หากท่านผู้อ่านท่านใดสนใจ จะซื้อหาไว้เป็นของฝากหรือรับประทานเอง สามารถติดต่อได้ที่องค์การบริหารส่วนตำบลขุนฝาง เบอร์โทร 055-410013 ต่อ 16 ( ในวันเวลาราชการ ) หรือติดต่อโดยตรงกับคุณป้าบัวมัน เชื้อฟั้นสา ประธานกลุ่มฯ เบอร์โทร 087-8455931