

ทำถั่วคั่วทราย



การทำถั่วคั่วทรายเป็นกลุ่มอาชีพที่กลุ่มแม่บ้านตำบลนาพิงจัดตั้งขึ้นเพื่อประกอบอาชีพเป็นรายได้เสริมและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จากการว่างทำนาทำไร่ โดยการส่งเสริมและสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอนาแห้วและ อบต.นาพิง งบประมาณที่ใช้ในการลงทุนครั้งแรก 33,000 บาท

วัตถุดิบหลัก ถั่วลิสงแห้งที่คัดแล้ว

อายุสินค้า นับจากวันผลิต 3 เดือน

วิธีการเก็บรักษา เก็บในที่อากาศถ่ายเทสะดวก, ที่แห้ง

อุปกรณ์ ถั่วลิสง, ทราย กระทะใบใหญ่, ไม้พาย, กระจ้อนตักถั่ว

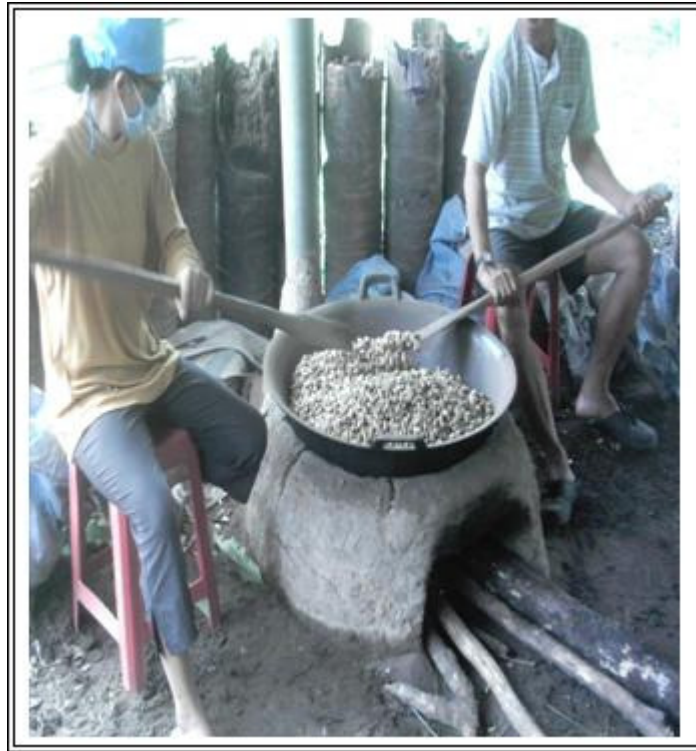
คุณประโยชน์ ให้คุณค่าและสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย



วิธีการผลิต

1. ล้างถั่วให้สะอาดตากแดดให้แห้ง
2. คัดถั่วเสียออก
3. กระทะตั้งไฟร้อนปานกลาง เททรายลงไปในกระทะคนให้ทรายร้อนให้ทั่วกระทะ
4. พอทรายร้อนทั่วกระทะ นำถั่วลงในกระทะใช้ไม้พายคนถั่วให้โดนความร้อนและสุกทั่วกัน
5. ใช้กระจ้อนกรองถั่วที่สุกแล้วออกจากทรายพักให้ถั่วเย็น

6. คัดถั่วที่เสียจากการคั่ว
7. นำใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อวางขาย



สิ่งที่น่าสนใจเรียนรู้

1. การทำถั่วคั่วทรายแบบดั้งเดิม
2. วิธีการทำถั่วคั่วทราย
3. การประกอบอาชีพเสริม

ผู้ให้ข้อมูล นางนงลักษณ์ สติต หน่วยงานที่ให้การสนับสนุน สำนักงานเกษตร อ.นาแห้ว , อบต.นาพึ่ง

สถานที่ติดต่อปัจจุบัน : กลุ่มแม่บ้านนาพึ่งพัฒนา บ้านนาพึ่ง ม. 1 ต.นาพึ่ง อ.นาแห้ว จ.เลย 42170

เบอร์โทรศัพท์ : 042-897031 , 089-8601007 , 0890226132 , 081-3699995

วันเวลาให้บริการ : เปิดให้บริการความรู้ทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08.00 -16.00 น

ผู้รับบริการ : เปิดให้บริการประชาชนทุกเพศทุกวัย

ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง : จากตัวเมืองเลย – อ.ด่านซ้าย ค่าโดยสาร 60 บาท จาก อ.ด่านซ้าย - กลุ่มถั่วคั่วทราย ค่าโดยสาร 30 บาท

ระยะทาง : การเดินทางใช้ทางหลวงหมายเลข 2113 (ด่านซ้าย-นาแห้ว) จากเมืองเลย - กลุ่มถั่วคั่วทราย ระยะทาง 110 ก.ม