

โครงการบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง และสะเต็มศึกษาสู่อาชีพ

เรื่อง บัวลอยหลากสี

ภาคเรียนที่ 2/2563

โดย

ระดับชั้นอนุบาล



ครูประจำชั้น/ที่ปรึกษาโครงการ

1. นางสาวมะลิวัลย์ เจริญชล
2. นางสาวอรทัย วรรณสารสุวรรณ

โรงเรียนวัดมหาหงษ์

สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสมุทรปราการ เขต 1

## บทคัดย่อ

โครงการบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียงและส่งเสริมศึกษาสู่อาชีพ เรื่อง บัลลอยหลากสี มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาวิธีทำบัลลอยโดยใช้สีจากสมุนไพร ซึ่งเป็นสีจากพืชผักที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายของผู้บริโภค โดยดำเนินการ 6 ขั้นตอนดังนี้ 1) ระบุปัญหา คือ ขนมบัลลอยในปัจจุบันจะใช้สีผสมอาหารซึ่งจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพในอนาคต 2) ศึกษาวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนในการทำโครงการ 3) ออกแบบวิธีแก้ปัญหา 4) วางแผนดำเนินการ 5) ทดสอบ ประเมินผล ปรับปรุงวิธีการ/ชิ้นงาน 6) สรุปและนำเสนอผลการดำเนินโครงการ จากการดำเนินโครงการพบว่า การทำขนมบัลลอยโดยใช้สีที่สกัดจากสมุนไพรจะให้สีที่อ่อนกว่า มีกลิ่นหอมของพืชชนิดนั้น ๆ ได้ดีกว่าและไม่เป็นอันตราย

\*\*\*\*\*

1. **ความเป็นมาของโครงการ** ขนมบัลลอยในท้องตลาดส่วนมากทำจากแป้งธรรมาและใส่สีสังเคราะห์ ทำให้มีประโยชน์ต่อร่างกายน้อยจึงเป็นการดีที่จะปลูกสร้างนิสัยการกินอาหารที่ดีมีประโยชน์ต่อร่างกาย
2. **วัตถุประสงค์ของโครงการ** เพื่อพัฒนาบัลลอยโดยใช้สีจากสมุนไพร
3. **ประโยชน์ที่ได้รับ** ขนมบัลลอยทำจากสีธรรมชาติจะปลอดภัยกว่าขนมบัลลอยที่ใช้สีผสมอาหาร
4. **การรวบรวมเอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ** การศึกษา ค้นคว้าขั้นตอนวิธีการทำและวัสดุอุปกรณ์ในการทำโครงการบัลลอยหลากสีจาก Google และ Youtube
5. **วิธีดำเนินโครงการ** ขนมบัลลอยหลากสี
  - 5.1 ประชุมระบุปัญหา/สิ่งที่ต้องการแก้ไข
  - 5.2 รวบรวมข้อมูลและวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ

ที่	รายการ	จำนวน	ราคา	หมายเหตุ
1	แป้งข้าวเจ้า	1 ถุง	30 บาท	
2	แป้งข้าวเหนียว	2 ถุง	30 บาท	
3	น้ำตาลทราย	1 กิโล	22 บาท	
4	หัวกะทิ - หางกะทิ	1 กิโล	70 บาท	
5	แครอท ใบเตย ขมิ้น	1 ถุง	20 บาท	
6	กะละมัง	-	-	
7	กระทะ	-	-	
8	ตะหลิว	-	-	
  - 5.3 ออกแบบแผนผังในการดำเนินงาน เพื่อรู้ขั้นตอนวิธีในการทำขนมบัลลอยหลากสีและพืชผักสมุนไพรที่สกัดเพื่อเอาสีจากธรรมชาติ
  - 5.4 วางแผนดำเนินการเป็นขั้นตอนสำหรับพัฒนา/แก้ปัญหา การทำตามขั้นตอนการทำขนมบัลลอยจากสีธรรมชาติ สีต่าง ๆ และมีการปรับปรุงแก้ไขชิ้นงานให้มีสีที่สวยงามและกลิ่นที่หอม
  - 5.5 ทดสอบประเมินและปรับปรุงงาน เมื่อทำขนมบัลลอยเสร็จแล้วจะมีสีที่สวยงามและรสชาติอร่อย
  - 5.6 สรุปผลการดำเนินงาน (ตามวัตถุประสงค์) เพื่อพัฒนาบัลลอยโดยใช้สีจากสมุนไพร

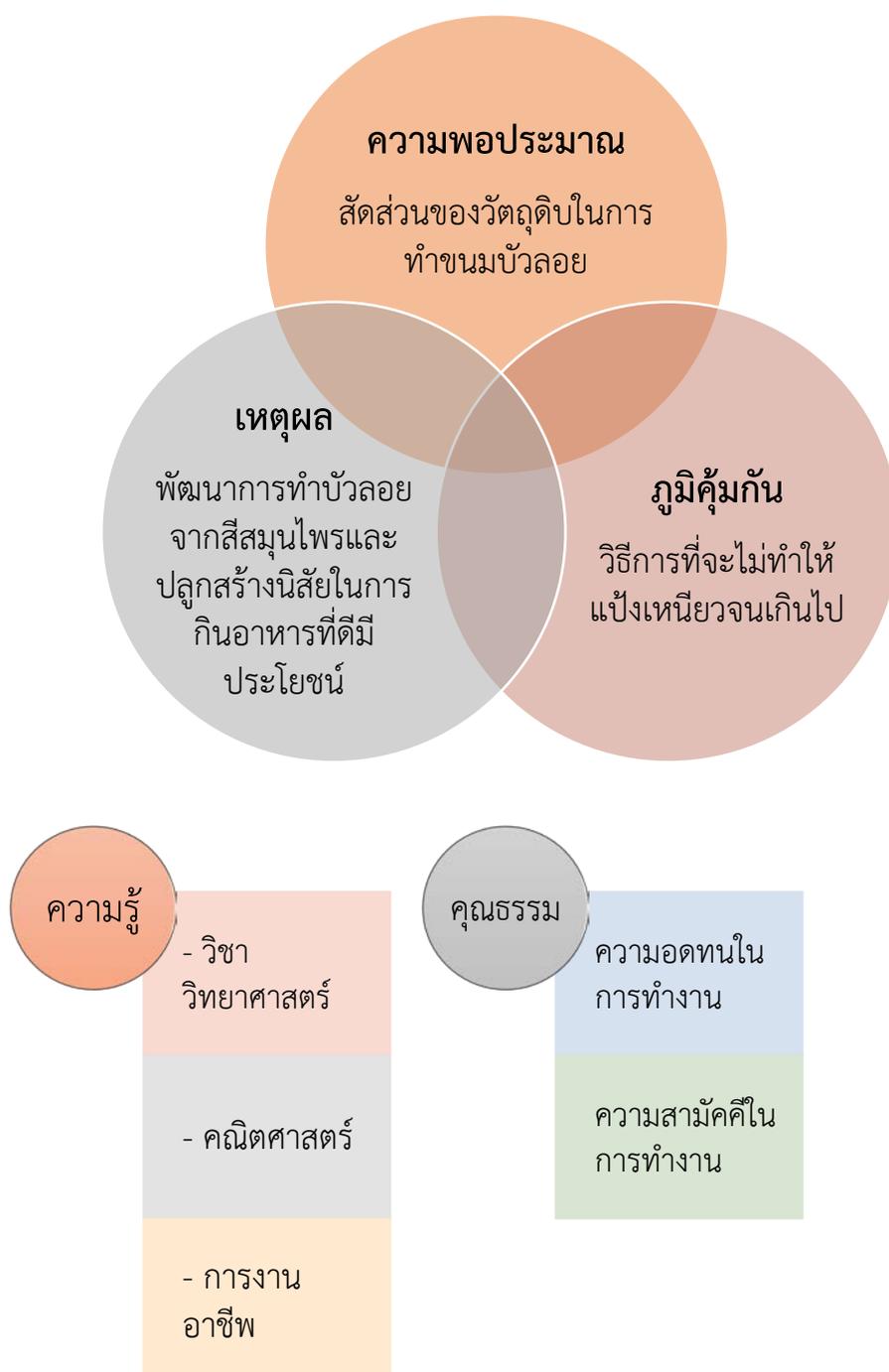
## 6. ข้อเสนอแนะและแนวทางในการพัฒนาต่อยอด

6.1 การเพิ่มสีจากสมุนไพร สามารถใช้สีได้จากผลไม้และผักอื่น ๆ เช่น ฝักทอง เผือก มันม่วง

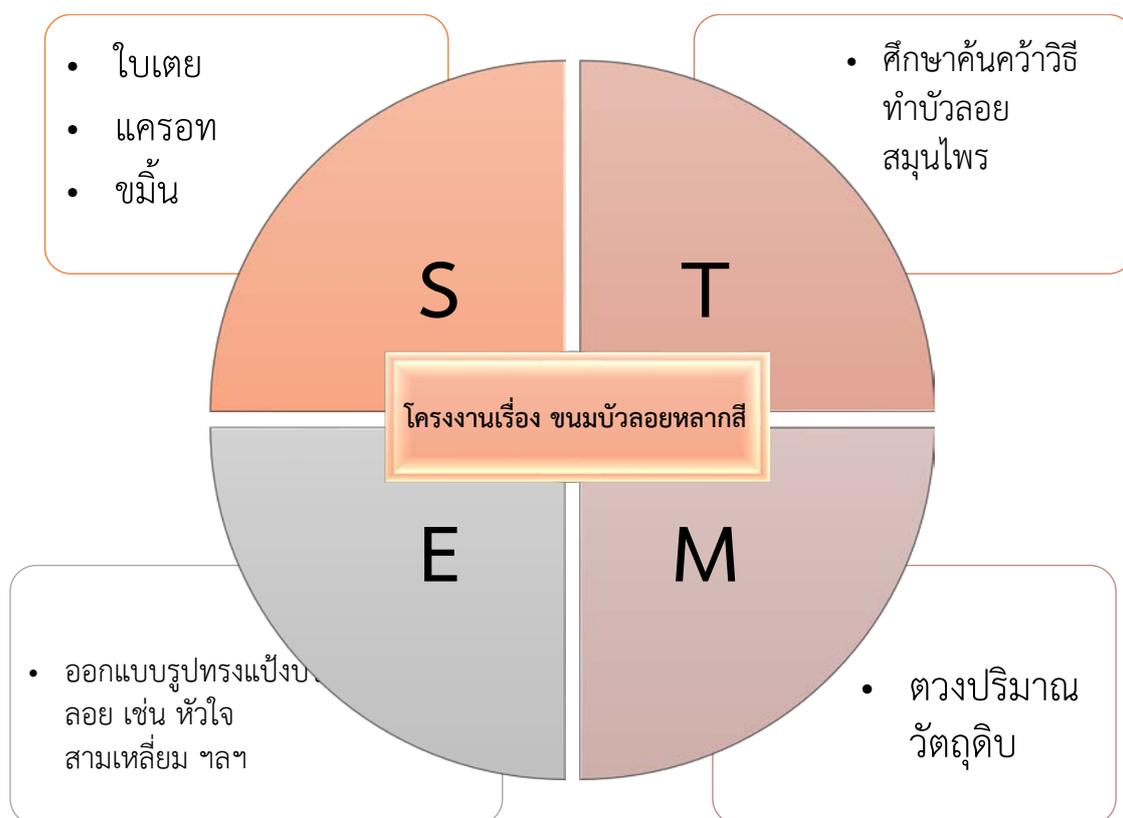
6.2 การออกแบบขึ้นรูปแป้งบัวลอยสามารถทำได้หลากหลายตามจินตนาการ เช่น รูปสามเหลี่ยม สีเหลี่ยม หัวใจแต่ไม่ควรหนาเกินไปเพราะจะทำให้แป้งสุกยาก

## 7. วิเคราะห์กระบวนการเรียนรู้

### 7.1 เศรษฐกิจพอเพียง



## 7.2 สะเต็มศึกษา



## 7.3 อาชีพค้าขาย

### 1. วัสดุ – อุปกรณ์ที่ใช้

ที่	รายการ	จำนวน	ราคา	หมายเหตุ
1	แป้งข้าวเจ้า	1 ถุง	30 บาท	
2	แป้งข้าวเหนียว	2 ถุง	30 บาท	
3	น้ำตาลทราย	1 กิโล	22 บาท	
4	หัวกะทิ - หางกะทิ	1 กิโล	70 บาท	
5	แครอท ใบเตย ขมิ้น	1 ถุง	20 บาท	สามารถใช้ผลผลิตจากที่ปลูกไว้
6	กะละมัง	-	-	
7	กระทะ	-	-	
8	ตะหลิว	-	-	

2. ปริมาณผลผลิตที่ได้ 20 ชาม
3. ต้นทุนทั้งหมด 152 บาท
4. ต้นทุนต่อหน่วย 7.60 บาท
5. ราคาขายต่อหน่วย 10 บาท

## 6. วิธีทำ

1. คั้นสีจากสมุนไพรรดโดยใช้ผ้าอู่น จากนั้นจึงขยี้เบา ๆ เพื่อให้สีออกจากสมุนไพรร
2. แบ่งแบ่งทำบัวลอยโดยใช้แป้งข้าวเหนียว 2 ส่วนต่อแป้งข้าวเจ้า 3 ส่วนต่อแป้งใส ถ้วยเท่ากับจำนวนสี
3. ค่อย ๆ เทน้ำสีจากสมุนไพรรใส่แป้งที่ละนิด แล้วนวดจนแป้งเริ่มเป็นก้อนเหนียวนุ่ม
4. ขึ้นรูปแป้งบัวลอยเป็นรูปต่าง ๆ แต่ควรคงลักษณะเล็กเพื่อให้แป้งสุกง่าย
5. เมื่อขึ้นรูปเสร็จแล้ว นำไปต้มในน้ำเดือดจนเป็นสุกสังเกตจากแป้งที่ลอยขึ้นจะเป็นแป้งที่สุกแล้วนำไปน็อคในน้ำเย็น
6. เคี้ยวหางกะทิจนเดือดแล้วจึงเติมหัวกะทิจากนั้นเคี้ยวจนแตกมัน อาจจะใส่ใบเตยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมของน้ำกะทิ
7. เติมน้ำตาล 2 ทัพพี และใส่เกลือเล็กน้อย เคี้ยวจนน้ำตาลละลาย
8. นำบัวลอยลงไปต้มในน้ำกะทิจนเดือดอีกครั้ง

## 7. ประโยชน์ที่ได้รับ

1. รู้จักประโยชน์ของสมุนไพรรต่าง ๆ
2. เข้าใจหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
3. อนุรักษ์ขนมไทยและขั้นตอนวิธีการทำ

## 8. เอกสารอ้างอิง

จิวหิวโซ. (2021). บัวลอยสายรุ้ง, สืบค้นเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2564.

จาก. <https://www.wongnai.com/recipes/coconut-milk-bua-loy-rainbow>

Foodtravel. (2021). บัวลอยสามสี, สืบค้นเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2564.

จาก. <https://www.youtube.com/watch?v=CoucXAICfFO>

กินได้ร้อยด้วย. (2021). บัวลอยไข่หวานมะพร้าวอ่อน สีจากธรรมชาติ ไข่หวานเี่ยมๆ สูตรหวานน้อย ต้มแบบโบราณ, สืบค้นเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2564.

จาก. <https://www.youtube.com/watch?v=CoucXAICfFO>

## 9. ภาคผนวก

### วัสดุ-อุปกรณ์



ขั้นตอนดำเนินงาน



ขั้นตอนดำเนินงาน

