กล้วยกวน

Stir-fried bananas

ประเภทอาหาร : อาหารหวาน

ชนิดกล้วยทำมาปรุง : กล้วยน้ำหว้า

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง: ผล

ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของอาหาร/พื้นที่ที่ผลิตอาหาร เนื่องจากประชากรในพื้นที่บ้านขอนสองสลึง ได้มีการปลูกกล้วยไว้รับประทานและใช้สอยเป็นจำนวนมาก อยู่มาวันหนึ่ง มีพ่อค้ามารับซื้อกล้วยน้ำว้า ในราคาหวีละ 50 สตางค์ โดยมัดจำเงินไว้บางส่วนแต่ไม่กลับมาตัด ทำให้กล้วยเน่าเสีย จึงได้เกิดความคิดในการรวมกลุ่มของคนในชุมชนที่สนใจในการแปรรูปกล้วย เพื่อเพิ่มมูลค่าและใช้กล้วยให้เกิดประโยชน์สูงสุด ในการถนอมอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการและเก็บไว้บริโภคได้ในระยะยาว เป็นการสร้างรายได้เสริมให้ครัวเรือน

ต่อมาพัฒนาชุมชนอำเภอและเกษตรอำเภอ ได้เข้ามาร่วมกันสนับสนุนการดำเนินงาน โดยการจัดตั้งกลุ่มขึ้นในปี 2535 มีสมาชิก 16 คน มีการระดมหุ้น คนละ 100 – 500 บาท มีเงินทุน 3,500 บาท (ปัจจุบัน 30,000 บาท) และได้นำสมาชิกกลุ่มไปศึกษาดูงานในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย ที่จังหวัดพิจิตร และไปดูการทำกล้วยตากที่อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ ให้มีคุณภาพและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม จากนั้นกลุ่มได้มีการผลิตกล้วยตาก มะขามแก้ว กล้วยฉาบ กล้วยอบเนย มะม่วงแผ่น เพิ่มจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม คือ กล้วยกวนเพียงอย่างเดียว

สำหรับหน่วยงาน/บุคคลที่สนับสนุน คือ

1. สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอชาติตระการ สนับสนุนเครื่องซีนถุง 1 เครื่อง ตู้อบพลังแสงอาทิตย์ (กล้วยตาก) 10 หลัง , วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำกล้วยกวน และส่งเสริมการตลาด
2. สำนักงานเกษตรอำเภอชาติตระการ สนับสนุนลานตาก 1 แห่ง ร่วมสมทบสร้างอาคาร 1 หลัง, เครื่องรีดกล้วยตาก 1 เครื่อง และส่งเสริมการตลาด
3. นายวีระ ปัทมสิริวัฒน์ (อดีต ส.ส. จ.พิษณุโลก) สนับสนุนตู้อบความร้อน 1 หลัง เครื่องกวนกล้วย 1 เครื่อง
4. สำนักงานสาธารณสุข สนับสนุน กั้นห้องในอาคารให้เป็นสัดส่วน, วัสดุ/อุปกรณ์ (เช่น ถาด กะละมัง หม้อ)
5. กศน. สนับสนุน เครื่องขูดมะพร้าว 1 เครื่อง

6. อุตสาหกรรมภาค สนับสนุน การยกระดับ/การพัฒนาผลิตภัณฑ์, การออกแบบบรรจุภัณฑ์

7. สำนักงานปฏิรูปที่ดิน สนับสนุน งบประมาณ 30,000 บาท พร้อมโล่รางวัลวิสาหกิจชุมชนดีเด่น

8. สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สนับสนุน การตลาด

9. อบต. สนับสนุน ให้ขอยืมงบประมาณเพื่อการลงทุน

10. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านขอนสองสลึง ร่วมสร้างอาคาร 1 หลัง ,วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ,เงินลงทุน, กำลังคนและที่ดิน

ผลจากการที่ได้รับการสนับสนุน ทำให้กลุ่มสามารถมีความสามารถในการผลิตมากขึ้นและมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น โดยผ่านการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข (อย.) ได้รับมาตรฐาน มผช. และเข้าคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ปี 2553 ระดับ 5 ดาว

อัตลักษณ์(เอกลักษณ์)/จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

1. รสชาติอร่อย หวาน มัน
2. สีของกล้วยกวนมีสีดำ มันวาว
3. ไม่ใส่สารกันบูด สารเคมีเจือปน
4. ไม่ใส่สี
5. ใช้กล้วยน้ำว้าสุกและแก่จัดในการกวน
6. ใช้บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย สวยงาม สะดุดตา ทำให้น่าซื้อ
7. สะอาด ปลอดภัย ไร้สารเจือปน
8. ได้รับมาตรฐาน อย. และ มผช.
9. ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิต และหมดอายุ

มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

1. อย. ปี 2546
2. มผช. ปี 2547
3. OTOP คัดสรร 4 ดาว ปี 2547
4. OTOP คัดสรร 5 ดาว ปี 2553
5. รางวัลการประกวดกล้วยกวนชนะเลิศอันดับ 1 ใน 17 จังหวัดภาคเหนือ ปี 2547
6. รางวัลวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ปี 2547
7. รางวัลวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ปี 2549

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าสุก
2. กะทิ
3. น้ำตาล
4. แบะแซ
5. น้ำปูนใส
6. เกลือ
7. นมข้นหวาน

วิธีทำ/ขั้นตอนการผลิต

	1. ปลอกเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก ชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ
	2. นำมาบดในเครื่องบดกล้วย
	3. นำน้ำกะทิใส่กระทะตั้งไฟให้เดือดและนำกล้วยที่บดไว้ใส่ในกระทะ แล้วคนไปเรื่อยๆ ประมาณ 2 ชั่วโมง ใส่น้ำตาล เกลือป่น น้ำปูนใส แบะแซ ลดไฟให้อ่อนลง แล้วคนต่อไปเรื่อยๆ อีกประมาณ 3 ชั่วโมง รวมเป็น 5 ชั่วโมง จนแห้งเหนียว สามารถปั้นเป็นแผ่น เป็นก้อนได้ จึงยกลงเทใส่พิมพ์ รอจนเย็นจึงตัดเป็นก้อน
	4. ห่อใส่กระดาษแก้ว แล้วนำไปบรรจุภัณฑ์ต่อไป