

ประชาสัมพันธ์



ฐานข้อมูล
นวัตกรรม
ภูมิปัญญาท้องถิ่น

องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไร่

ฐานข้อมูลนวัตกรรม/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไร่
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับ	ชื่อนวัตกรรมฯ/โครงการ	ประเภท	ผู้รับผิดชอบนวัตกรรมฯ/ โครงการ	วัตถุประสงค์	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑	กลุ่มตัดเย็บผ้านวมตำบลบ้านไร่ (ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม)	ผลิตภัณฑ์	นางรัชนิกร ฉิมมากร โทร ๐๘๑๗๐๗๓๓๑๓ ศูนย์เรียนรู้ชุมชน บ้านวัดขวาง ม.๗ ต.บ้านไร่	เพื่อเป็นอาชีพเสริม สร้าง รายได้ให้แก่กลุ่มสมาชิก และได้พัฒนาด้านงาน ฝีมือ	ผ้าท่มนวมใส่ใยสังเคราะห์ (รหัสไอทอป ๖๕๐๕๐๐๑๕๕๒๐๑) ระดับดาว : ๒ ดาว (ปี ๒๕๕๒)	
๒	งานจักสานไม้ไผ่ (ตะกร้า ชะลอม กะโล่) (ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม)	ผลิตภัณฑ์	นางวงเดือน ศรีปาน โทร ๐๘๑๕๓๔๒๐๕๘ บ้านวัดขวาง ม.๖ ต.บ้านไร่	ผลิตผลิตภัณฑ์จักสาน เพื่อส่งเสริมอาชีพ และ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ในหมู่บ้าน ให้สมาชิก กลุ่มได้มีอาชีพมีรายได้	ผลิตจากไม้ไผ่โดยเตรียมไม้ไผ่สำหรับ สานทำเป็นดอก ด้วยกรรมควั่นไม้ ไผ่ ใช้มีดขูดผิวสีเขียวด้านนอกออก ผ่าไม้ไผ่ให้เป็นเส้นบาง ๆ แล้วนำมา ขัด สาน สอด ไขว้ ขึ้นโครงเป็น รูปทรง ทำเป็นภาชนะ เครื่องมือ เครื่องใช้	
๓	การขยายพันธุ์กล้วยด้วยวิธีผ่าหน่อ (ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม)	กระบวนการ	นายบุญนาค โพธิ์ดง ศูนย์เรียนรู้ชุมชน บ้านวัดขวาง ม.๗ ต.บ้านไร่	เพื่อให้สามารถขยายพันธุ์ กล้วยได้เป็นจำนวนมาก และประหยัดเวลา	นำขึ้นส่วนหน่อกล้วยที่ผ่าแล้ว แช่ลงใน อ่างน้ำที่ผสมยาป้องกันเชื้อราและ สารเร่งรากประมาณ ๑-๒ ชั่วโมง จากนั้นนำขึ้นส่วนชำลงในถุงชำ แล้ว รดน้ำให้พอชื้นทุกๆ ๒-๓ วัน	

๔	<p>การทำไข่เค็มกะทิ</p> <p>(ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร พื้นบ้าน)</p> <p>(รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มกะทิจังหวัด พิษณุโลก พ.ศ.๒๕๕๘)</p>	ผลิตภัณฑ์	นางสมปอง โพธิ์ดง ๓๓ ม.๗ ต.บ้านไร่	เพื่อเพิ่มมูลค่าไข่เป็ด และ สร้างรายได้ให้กับชุมชน	<p><u>วิธีทำ</u></p> <p>๑. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง ตรวจสอบรอยร้าวหรือแตก</p> <p>๒. ผสมกะทิสด เกลือป่น ดินสอพอง เข้าด้วยกันให้ละเอียด และนำ ไข่เป็ดมาคลุกเคล้าให้หุ้มเปลือกไข่ ทั้งหมด</p> <p>๓. นำไข่เถ้า กลับดำมาพอกทับอีก ครั้งหนึ่ง</p> <p>๔. นำใส่ลงถังพลาสติกที่บั้งแสง แล้ว ปิดฝาเก็บไว้ในที่ร่ม</p>	-เมื่อครบ ๗ วัน นำออกมา ล้าง ทอดเป็น ไข่ดาวได้ -เมื่อครบ ๑๕ วัน นำออกมา ล้าง ต้มในน้ำ ร้อน ๒๐ นาที เป็นไข่เค็มกะทิ
๕	<p>การนวดแผนไทย</p> <p>(ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแพทย์ ไทย)</p>	การบริการ	นางรัตนา กลิ่นแย้ม ๙๙/๑ ม.๑ ต.บ้านไร่ โทร ๐๘๓๖๒๗๒๓๙๗	เพื่อลดอาการปวดเมื่อย ร่างกาย พื้นฟูสุขภาพ บำบัดและรักษาโรค”	นวดในลักษณะการกด การคลึง การบิด การตัด การดึง และการอบ ประคบ	เป็นศาสตร์ แขนงหนึ่งของ การแพทย์ แผนไทย ใน ชื่อ “นวดแผน โบราณ

๖	น้ำหมักชีวภาพจากเศษอาหาร (ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม)	กระบวนการ	นายเกลียว มั่นคง ๔๗ ม.๙ ต.บ้านไร่	เพื่อจัดการเศษอาหารที่ เหลือ ลดปริมาณขยะ และ นำกลับมาใช้ ประโยชน์	นำเศษอาหารใส่ในถังพลาสติก ใส่กากน้ำตาลคลุกเคล้าให้ทั่ว เติม หัวเชื้อจุลินทรีย์ คนให้เข้ากันแล้วปิด ฝาถึงให้สนิท หมักไว้ ๗ วัน จึงเปิด ฝา เติมน้ำ ๑๐ ลิตร คนให้เข้ากัน แล้วหมักต่อไปนาน ๑๕-๓๐ วัน จึงนำมาใช้ได้	
๗	ประเพณีวันสารทไทยวัดใหม่ราษฎร์ ทรงธรรมแข่งขันเรือยาว (ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านประเพณี)	กิจกรรม	ชุมชนหมู่ที่ ๔ , ๖ และ ๘	เพื่ออนุรักษ์สืบสาน ประเพณีและเป็นการ เสริมสร้างความสามัคคี ในหมู่คณะ	แข่งขันเรือยาวประเพณีวันสารทไทย ของวัดใหม่ราษฎร์ทรงธรรม ณ คลองชลประทาน หน้าวัดใหม่ ราษฎร์ทรงธรรม โดยแบ่งการ แข่งขันเป็น ๒ ประเภท คือ เรือยาว ๓๐ ฝีพาย และเรือพลาสติก ๓ ฝีพาย	
๘	ชมรมอนุรักษ์ศิลป์ พ่อแก่โบราณ จังหวัดพิษณุโลก หมู่ที่ ๑ ตำบลบ้าน ไร่ อำเภอบางกระพุ่ม จังหวัด พิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์	ประธานชมรมอนุรักษ์ศิลป์ พ่อแก่โบราณ หมู่ ๑ ตำบล บ้านไร่	การสืบสานพิธีกรรม รักษาแบบแผนการไหว้ ครู การครอบครู และการ อัญเชิญบารมีพ่อแก่ให้ ถูกต้องตามครูบาอาจารย์ สายวัดหรือสายฆราวาสที่ สืบทอดกันมา	การสร้างวัดถุ่มงคและงานศิลปะ มักมีการสร้างเศียรพ่อแก่หรือรูป หล่อ เพื่อนำรายได้ไปทำนุบำรุง ศาสนาหรือช่วยเหลือสาธารณกุศล การเผยแพร่ความรู้สอนวิธีการดูงาน ศิลป์พ่อแก่ยุคเก่า เทียบกับยุคใหม่ เพื่อให้สมาชิกแยกแยะและเห็น คุณค่าของงานฝีมือ	