

ภาคผนวก ก
เกี่ยวกับโครงการ

เรื่อง ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province)

กลุ่มสาระการเรียนรู้ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้จัดทำ

นายจิรวุฒิ ศรีสมยา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1
นายภัทรพล อ่อนจันทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 4
นายปฏิภาณ บัวเหมือน	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 7
นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14
นางสาวณัฏฐา พรหมมา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15
นายณภัทร สอนองคล้าย	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 37

ครูที่ปรึกษา นายฉัตรชัย นาคทอง

สถานศึกษา โรงเรียนอุทัยวิทยาคม อำเภอเมืองอุทัยธานี สำนักงานเขตพื้นที่การมัธยมศึกษา 42

ปีการศึกษา 2567

ภาคผนวก ข

กิตติกรรมประกาศ

โครงการนี้สำเร็จขึ้นได้ด้วย คณะผู้จัดทำได้ทำ ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province) ตอบโจทย์นักท่องเที่ยวทั่วไปที่เข้ามาสัมผัสเยี่ยมเยือน เมืองอุทัยธานี ซึ่งได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณครูฉัตรชัย นาคทอง ในการให้คำปรึกษาปัญหาต่าง ๆ และให้ความชี้แนะจนงานสำเร็จลุล่วงด้วยดี และคณะคุณครูอาจารย์โรงเรียนอุทัยวิทยาคมทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือ คณะผู้จัดทำขอขอบคุณทุกท่านที่สนับสนุนและให้กำลังใจมาโดยตลอด คณะผู้จัดทำจึงขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้คำปรึกษาให้ความช่วยเหลือและให้การสนับสนุนมา ณ โอกาสนี้

ท้ายสุดนี้ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาการของผู้สนใจต่อไป

คณะผู้จัดทำ

นายจิรวุฒิ ศรีสมยา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1
นายภัทรพล อ่อนจันทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 4
นายปฎิภาณ บัวเหมือน	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 7
นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14
นางสาวธนัญญา พรหมมา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15
นายณภัทร สมองคล้าย	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 37

18/9/2567

ภาคผนวก ค

หัวข้อโครงการ ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province)

ประเภทของโครงการ เว็บไซต์เพื่อการศึกษา

ผู้นำเสนอโครงการ

นายจิรวุฒิ ศรีสมยา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1
นายภัทรพล อ่อนจันทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 4
นายปฎิภาณ บัวเหมือน	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 7
นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14
นางสาวธัญญา พรหมมา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15
นายณภัทร สอนงคล้าย	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 37

ครูที่ปรึกษาโครงการ นายฉัตรชัย นาคทอง
ปีการศึกษา 2567

บทคัดย่อ

อุทัยธานีเป็นที่ยอดนิยมอยู่ทางใต้สุดของภาคเหนือ ท่ามกลางธรรมชาติป่าไม้และขุนเขายังเป็นเมืองที่มีความหลากหลายของผู้คน ชนชาติ วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมความเชื่อ สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ สถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ อาหารการกิน ขนม นมเนย งานหัตถกรรม ศิลปกรรม สินค้า ของฝากประเภท OTOP ของที่ระลึก ที่น่าสนใจมากมาย เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวทั่วไปที่เข้ามาสัมผัสเยี่ยมเยือนเมืองเล็ก ๆ ที่สงบเงียบ

ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงจัดทำเว็บของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province) มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1) เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับของฝากในจังหวัดอุทัยธานีสำหรับนักท่องเที่ยว
- 2) เพื่อสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นฝีมือของชาวอุทัยธานีให้เข้าสู่สายตานักท่องเที่ยวมากขึ้น
- 3) เพื่อกับผู้อื่น ๆ รู้จักจังหวัดอุทัยธานีมากขึ้น

โดยคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของของฝากที่ขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี ถือเป็นของฝากที่นักท่องเที่ยวที่ได้มาเยี่ยมชมจังหวัดอุทัยธานี จะต้องได้ของฝากขึ้นชื่อนี้ติดไม้ติดมือไปฝากกับผู้อื่น ๆ ด้วย โดยในจังหวัดอุทัยธานีนั้นมีของฝากขึ้นชื่อที่หลากหลายเป็นอย่างมาก จึงมีแนวคิดในการสร้างเว็บไซต์เพื่อนำเสนอของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province)

โดยมีวิธีขั้นตอนการทำดังนี้

1. คิดหัวข้อโครงงานเพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษาโครงงาน
2. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่สนใจคือเรื่อง การทำเว็บไซต์จาก Word press เพื่อการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ตเว็บไซต์ต่าง ๆ พร้อมจัดเก็บข้อมูลเพื่อจัดทำเนื้อหาต่อไป
3. ศึกษาการทำเว็บ โดยใช้ Word press จากเอกสารและจากเว็บไซต์ต่าง ๆ ที่เสนอเทคนิควิธีการสร้าง
4. จัดทำโครงร่างโครงงานคอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษา
5. จัดทำโครงงานคอมพิวเตอร์เกี่ยวกับการทำเว็บไซต์จาก Word press เพื่อนำเสนอของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี และยังเป็นการสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นฝีมือของชาวอุทัยธานีให้เข้าสู่สายตานักท่องเที่ยวมากขึ้น
6. ทำการทดสอบเว็บไซต์พร้อมปรับปรุงเว็บไซต์ให้ดีขึ้น โดยทดสอบหลายครั้งจนเกิดความเสถียรมากที่สุด
7. นำเสนอรายงานความก้าวหน้าให้ครูที่ปรึกษาโครงงานได้ตรวจสอบซึ่งครูที่ปรึกษาจะให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อให้จัดทำเนื้อหาและการนำเสนอที่น่าสนใจทั้งนี้เมื่อได้รับข้อเสนอแนะก็จะนำมาปรับปรุงแก้ไขเป็นสิ่งที่น่าสนใจยิ่งขึ้น
8. จัดทำเอกสารรายงานโครงงานคอมพิวเตอร์
9. ประเมินผลงานโดยให้ครูที่ปรึกษาประเมินผลงานให้เพื่อนผู้สนใจร่วมการประเมินการจัดทำเว็บไซต์ โดยนำความรู้ไปบริการสังคมและสาธารณประโยชน์ผ่านช่องทาง Google เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2567 จัดทำเว็บไซต์ให้เห็นถึงของฝากที่ขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province) และ Google Map ของจังหวัดอุทัยธานี ทำให้ทุกคนได้รู้จักของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานีและที่ตั้งของจังหวัดอุทัยธานีที่สามารถนำไปต่อยอดและสามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้ ซึ่งจากการประเมินพบว่าได้ผลตอบรับจากผู้สนับสนุนอยู่ในระดับที่ดี

ส่วนประกอบ

1. ปกหน้า
2. รongปก (กระดาษ A4)
3. เกี่ยวกับโครงการ (ก)
4. กิตติกรรมประกาศ (ข)
5. บทคัดย่อ (ค)
6. สารบัญ
7. บทที่ 1 บทนำ
8. บทที่ 2 เอกสารและโครงการที่เกี่ยวข้อง (ให้สืบค้นจากเครือข่ายอินเทอร์เน็ต)
9. บทที่ 3 วิธีการจัดทำโครงการ
10. บทที่ 4 ผลการศึกษา
11. บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ
12. บรรณานุกรม
13. ภาคผนวก
14. ข้อมูลผู้จัดทำ (รูปภาพ, ชื่อ-นามสกุล, อายุ, ที่อยู่, เบอร์โทรศัพท์)
15. กระดาษ A4 ดัดของใส่ CD โครงการ
16. รongปกหลัง (กระดาษ A4)
17. ปกหลัง (สีเดียวกับปกหน้า)



รายงานโครงงานคอมพิวเตอร์
เรื่อง ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี
(Famous souvenirs in Uthai Thani Province)

ผู้จัดทำ

นายจิรวุฒิ ศรีสมยา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1
นายภัทรพล อ่อนจันทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 4
นายปฏิภาณ บัวเหมือน	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 7
นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14
นางสาวธัญญา พรหมมา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15
นายณภัทร สอนองคล้าย	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 37

วิชา โครงงานคอมพิวเตอร์ ง33231
โรงเรียนอุทัยวิทยาคม
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 42

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
เกี่ยวกับโครงการ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
บทที่ 1 บทนำ	1
- ที่มาและความสำคัญของโครงการ	1
- วัตถุประสงค์	2
- ขอบเขตการศึกษาค้นคว้า	2
- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและโครงการที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 วิธีการจัดทำโครงการ	16
- วัสดุและอุปกรณ์	16
- วิธีการจัดทำโครงการ	16
บทที่ 4 ผลการศึกษา	17
บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ	19
บรรณานุกรม	21
ภาคผนวก	23
ข้อมูลของผู้จัดทำ	26

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

อุทัยธานีเป็นเมืองที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน หากมองย้อนกลับไปในอดีต เมืองอุทัยอันเป็นชื่อดั้งเดิมจากหลักฐานภาพเขียนสีอายุมากกว่า 3000 ปีของมนุษย์ยุคก่อนประวัติศาสตร์ที่บริเวณเขาปลาร้า นอกจากนั้นเมืองอุทัยยังเป็นหัวเมืองหน้าด่านตอนเหนือที่สำคัญของกรุงศรีอยุธยา จึงอาจกล่าวได้ว่า เมืองอุทัยเป็นเมืองที่มีความสำคัญในอดีตและมีประวัติศาสตร์ความเป็นมาที่น่าสนใจอย่างยิ่งในปัจจุบัน อุทัยธานีเป็นเมืองเล็ก ๆ ที่สงบเงียบ เรียบง่าย ช่อนตัวอยู่ทางใต้สุดของภาคเหนือ ท่ามกลางธรรมชาติป่าไม้และขุนเขา โดยเฉพาะเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าห้วยขาแข้ง อันอุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไม้และสัตว์ป่าที่ดีที่สุด สมบูรณ์ที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จนได้รับการประกาศจาก UNESCO ให้เป็นมรดกทางธรรมชาติของโลก นอกจากธรรมชาติแล้ว อุทัยธานียังเป็นเมืองที่มีความหลากหลายของผู้คน ชนชาติ วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ สถานที่ท่องเที่ยว ทางธรรมชาติ อาหารการกิน ขนม นมเนย งานหัตถกรรม ศิลปกรรม สินค้า ของฝากประเภท OTOP ของที่ระลึก ที่น่าสนใจมากมาย เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวทั่วไปที่เข้ามาสัมผัสเยี่ยมเยือนเมืองเล็ก ๆ ที่สงบเงียบ เรียบง่าย และพอเพียงสุดยอด แห่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ.2559 OTOP จังหวัดอุทัยธานีผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว

โดยคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของของฝากที่ขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี ถือเป็นของฝากที่นักท่องเที่ยวที่ได้มาเยี่ยมชมจังหวัดอุทัยธานี จะต้องได้ของฝากขึ้นชื่อนี้กลับไปติดไม้ติดมือไปฝากกับผู้อื่น ๆ ด้วย โดยในจังหวัดอุทัยธานีนั้นมีของฝากขึ้นชื่อที่หลากหลายเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะขนมปังสังขยาร้านไพพรรณ ขนมปังสังขยาเจ้าแรกในจังหวัดอุทัยธานีที่ใครได้มาก็ต้องได้ลอง และยังมีน้ำพริกอีกหลายอย่างมากมาย เช่น น้ำพริกแมงดาลุงวินัยป้าสาวที่เป็นผลิตภัณฑ์จากตำบลทัพทัน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลทัพทัน และยังเป็นน้ำพริกแมงดาเจ้าแรกในจังหวัดอุทัยธานี ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ชูความเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เข้าสู่สายตาของนักท่องเที่ยวได้อย่างดี น้ำพริกที่นำเนื้อปลามาयरระดับเพื่อเพิ่มมูลค่า แล้วยังมีการนำปลาแรดมาแปรรูปสามารถขายได้ตลอดทั้งปี เพราะได้นำปลาแรดจากกระชังที่เลี้ยงเองตามภูมิปัญญาเดิมมาใช้ ชาวเกรียบปลาร้านแม่ปวยลั้งที่เป็นของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานีเช่นกัน นอกจากของฝากที่เป็นของกินแล้ว ยังมีของฝากที่เป็นของใช้อีกด้วยอาทิเช่น ยาหม่องวัดท่าซุง ยาหอมอุทัย ยาหอมทับทิมหมอวิโรติ และกางเกงปลาแรดที่เป็นกระแสอยู่ในปัจจุบันอีกด้วย

ซึ่งที่กล่าวมานั้นล้วนแต่เป็นของฝากที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของชาวอุทัยธานี คณะผู้จัดทำจึงจัดทำโครงการนี้ขึ้นมาเพื่อโฆษณาโดยการเขียนเว็บไซต์การให้ความรู้กับของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี

ให้กับนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมเมืองจังหวัดอุทัยธานีได้ศึกษาและเพื่อเป็นการโฆษณาให้กับทางร้านค้าให้ผู้คนอื่น ๆ ได้รู้จักมากขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับของฝากในจังหวัดอุทัยธานีสำหรับนักท่องเที่ยว
2. เพื่อสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นฝีมือของชาวอุทัยธานีให้เข้าสู่สายตานักท่องเที่ยวมากขึ้น
3. เพื่อให้ผู้คนอื่น ๆ รู้จักจังหวัดอุทัยธานีมากขึ้น

ขอบเขตการของโครงการ

ในการศึกษาครั้งนี้ผู้จัดทำได้กำหนดขอบเขตของการวิจัย ดังนี้
มีขอบเขตเนื้อหาเกี่ยวกับ ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี software ที่เกี่ยวข้อง มีดังนี้

1. Microsoft word
2. website kruchat-Learning.com
3. Google

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **สินค้า OTOP** เป็นกระบวนการทางความคิดรวมถึงการบริการ การดูแลการอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การรักษาภูมิปัญญาไทย การท่องเที่ยว ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี การต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น การแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีจุดเด่น จุดขายที่รู้จักกันแพร่หลายไปทั่วประเทศและทั่วโลก
2. **ของที่ระลึก** สิ่งของต่าง ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองนั้น ๆ และมีความดึงดูดใจ นักท่องเที่ยวในการซื้อ และนำผลผลิตนั้น ๆ กลับไปยังภูมิลำเนาของตนเพื่อวัตถุประสงค์ต่าง ๆ เช่น เพื่อเป็นของฝากให้กับเพื่อนในภูมิลำเนาของตน

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับของฝากของขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี
2. ทำให้ชาวอุทัยธานีได้รับการสนับสนุนจากนักท่องเที่ยว
3. ทำให้มีผู้คนจากพื้นที่อื่น ๆ รู้จักจังหวัดอุทัยธานีได้มากขึ้น

บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการจัดทำโครงการคอมพิวเตอร์ เรื่อง ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี ผู้จัดทำได้ศึกษาเอกสารและจากเว็บไซต์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

- 2.1 ความเป็นมา/บทนำ
- 2.2 ขนมปังสังขยา ร้านไพพรรณ
- 2.3 น้ำพริกแมงดา ร้านลุงวินัยป้าสาว
- 2.4 ข้าวเกรียบปลากลาย ร้านแม่ปวยลั้ง
- 2.5 ยาหม่อง วัดท่าซุง
- 2.6 หอมอุทัย
- 2.7 ยาหอมทับทิม หมอวิรัตน์
- 2.8 กางเกงปลาแรด
- 2.9 ผ้าทอโบราณบ้านผาทั่ง
- 2.10 ส้มโอบ้านน้ำตก
- 2.11 แหนมปลาแรด
- 2.12 ซาลาเปา ไส้ปลาแรด
- 2.13 น้ำพริกกะปิปลาแรด

2.1 ความเป็นมา/บทนำ

ในปัจจุบันจังหวัดอุทัยธานีเป็นเมืองที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ เนื่องจากมีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจและความหลากหลายด้านวัฒนธรรม หรือด้านอาหารการกิน เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาสัมผัสเยี่ยมเยือนเมืองอุทัยธานี โดยเฉพาะขนมปังสังขยาร้านไพพรรณ ขนมปังสังขยาเจ้าแรกในอุทัยธานี น้ำพริกแมงดาลุงวินัยป้าสาวซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นและเป็นเจ้าแรกในอุทัยธานี ข้าวเกรียบปลากลายร้านแม่ปวยลั้งที่เป็นของฝากขึ้นชื่ออีกเช่นกัน นอกจากของกินแล้วยังมีของฝากที่เป็นของใช้อีกด้วย อาทิเช่น ยาหม่องวัดท่าซุง ยาหอมอุทัย ยาหอมทับทิมหมอวิรัตน์ และกางเกงปลาแรดที่เป็นกระแสอยู่ในปัจจุบันอีกด้วย

2.2 ขนมปังสังขยา ร้านไฟพรรณ

มาเที่ยวอุทัยธานีแล้วเกิดความรู้สึกอยากกินขนมปังสังขยา ก็ต้องมากินที่ร้านไฟพรรณ เพราะคุณไฟพรรณ วัฒนพานิช เป็นผู้คิดค้นขึ้นเป็นเจ้าแรก โดยมี คุณอัญชลี บุตรสาวช่วยดูแล สืบทอดกิจการต่อ เอกลักษณะคือแป้งขนมปังนั้นทำแบบยุโรป มีความเหนียวนุ่ม แต่หากโดนลมจะแข็ง ส่วนไส้สังขยานั้นหอมกลิ่นน้ำตาลมะพร้าวและให้เยอะทะลักทลาย หวานหอม อร่อยได้ใจ กินคู่กับ แป้งแล้วจะนิ่มนวลพอดี แถมนางร้านยังคุมคุณภาพด้วยตัวเองด้วยการชิมรสทุกวัน คัดสรรวัตถุดิบ อย่างดี และเน้นเรื่องความสะอาดอบสด ๆ ทำไปขายไปเหมือนขายกล้วยเดี่ยว เพื่อให้ได้ขนมคุณภาพดี สม่่าเสมอและผู้ซื้อสามารถเก็บได้นาน 2 – 3 วัน (ในตู้เย็น) ทางร้านแนะนำหากซื้อกลับบ้านแล้วขนม โดนลมและแข็งให้อุ่นบนฝ่าหม้อข้าวสากอัดใจหรือตั้งลังถึงให้น้ำเดือดแล้วปิดไฟจึงใส่ขนมเข้าไปนึ่งไอร้อนสักพักขนมจะนิ่มอร่อยดังเดิม โดยร้านตั้งอยู่ที่ถนนศรีอุทัย อำเภอเมืองฯ ฝั่งตรงข้าม ธนาคารกรุงไทย (จากวงเวียนวิทยุ ตรงร้านเจ็ดตาปลาลวก เลี้ยวซ้ายตรงไปเล็กน้อย ร้านอยู่ซ้ายมือ) เปิดทุกวันตั้งแต่ 07.00 น. – 17.00 น. (ของหมดหยุดขาย และหยุดวันตรุษจีน) ปัจจุบันนี้ขนมปังสังขยาร้านไฟพรรณราคา 120 ต่อกล่อง

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ที่ : 391 ศรีอุทัย อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี 61000

เพจ Facebook : ร้านไฟพรรณ อุทัยธานี

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน (07:00 - 17:00)

เบอร์ : 0-5651-1660

2.3 น้ำพริกแมงดา ร้านลุงวินัยป่าสาว

บ้านเลขที่ 50 บ้านดอนกระชาย ตำบลทุ่งนาไทย อำเภอทัพทัน จังหวัดอุทัยธานี เป็นที่ผลิต น้ำพริกหลากหลายชนิดโดยทุกวันจะมีการย่างปลาตากจำนวน 2 - 3 ตันกว่าจะมีควันเตาถ่านที่ใช้ย่าง ปลาลอยคลุ้งไปทั่วแต่ก็ไม่มีใครกวาดใคร เพราะอยู่ท้ายทุ่งนาของหมู่บ้าน ไม่มีเพื่อนบ้านที่อยู่ติดกัน นายวินัย พานิช อายุ 71 ปี และนางบุญชู เกิดศรี อายุ 70 ปี เจ้าของน้ำพริกลุงวินัยและป่าสาว เปิดเผยว่าเดิมทีนั้นทำขายเองในหมู่บ้านเพียงครั้งละกะละมังเล็ก ๆ เท่านั้นต่อมาด้วยรสชาติหรือน้ำมือของป่าสาวนั้นอร่อย ต่อมาจากรุ่นแม่อีกทีหนึ่งจึงขยายกิจการเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของชาว เกษตรขึ้นมาและมีคนในหมู่บ้านมาทำงานกว่า 30 คนซึ่งเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพและให้คนใน หมู่บ้านนั้นมีงานทำโดยไม่ต้องออกไปหารับจ้างที่ไหนให้ลำบากในแต่ละวันโดยแยกแผนกกันอย่างมี ระเบียบ และน้ำพริกของลุงวินัยป่าสาวนั้น มีแมงดาปลาอย่าง น้ำพริกเผาผัดกากหมู แมงดาป่า น้ำพริกเผาผัดหมูและกุ้ง น้ำพริกปลาร้าผัด น้ำพริกเปา นรกแมงดา ซึ่งในแต่ละวันนั้นคนงานนั้นก็ จะช่วยกันทำน้ำพริกตั้งแต่ปิ้งปลาตากให้เหลืองสวย เพื่อเตรียมไว้และแกะก้างออกให้เหลือแต่เนื้อกับหนัง

และบดเป็นส่วนผสมหลักของน้ำพริกนรกแมงดา แมงดาปลาอย่าง แมงดาป่า ซึ่งทั้ง 3 อย่างนี้ ยอดสั่งจองนั้นขายดีมากและใช้แมงดาวันละกว่า 500 กิโลกรัม ส่วนใครที่ทำน้ำพริกเผาประเภทต่างก็ผัดน้ำพริกอยู่ในโรงครัวเพื่อให้ทันต่อยอดสั่งจองซึ่งมีทุกวันไม่เคยมีวันหยุด ส่วนใครที่ทำน้ำพริกป่าแมงดาก็จะแยกแผนกต่างหากออกมาเพราะผู้ที่มาทำน้ำพริกแต่ละประเภคนั้นมีความชำนาญไม่เหมือนกัน หรือรสมือที่ทำน้ำพริกแตกต่างกันไปจึงต้องแยกผู้ที่ทำแต่ก็ใส่ใจในการทำทุกขั้นตอน โดยมีลุงวินัยและป้าสาวคอยอยู่ตลอดเวลา ซึ่งน้ำพริกแต่ละประเภคนั้นรสชาติจะคงที่สม่ำเสมอด้วยสูตรที่ป้าสาวนั้นคิดขึ้นมาเองตั้งแต่ยังเป็นร้านเล็กยังไม่ได้ขยายกิจการจนใหญ่เหมือนทุกวันนี้

ซึ่งการันตีการทำน้ำพริกมากกว่า 20 ปีแล้ว โดยลูกค้าที่มาซื้อนั้นมีทั้งซื้อไปขายต่อและนำไปรับประทานและเป็นของฝาก และมีกลุ่มลูกค้ากว้างขวางแทบทุกจังหวัด จนทำให้อำเภอดำรงวิทยะมีชื่อเสียง หากใครมาyingอำเภอนี้ก็ต้องนึกถึงน้ำพริกลุงวินัยและป้าสาวซึ่งต้องแวะซื้อไปรับประทานและเป็นของฝาก ซึ่งน้ำพริกแต่ละอย่างนั้นขายในราคากิโลกรัมละ 200 บาท ซึ่งทางร้านนั้นจะดักน้ำพริกไว้ถุงละครึ่งกิโลกรัมไว้เป็นส่วนใหญ่ก็คือถุงละ 100 บาท โดยนิยมซื้อแบบครึ่งกิโลมากกว่า เพราะซื้อได้หลายน้ำพริกไปลองรับประทานกัน จากการสอบถามลูกค้าที่มาซื้อนั้นบอกว่าน้ำพริกของลุงวินัยและป้าสาวนั้นเป็นน้ำพริกที่ไปคลุกกับข้าวสวยร้อน ๆ ก็อร่อยแล้ว หากมีผักสดหรือไข่ต้มไขทอดก็จะยิ่งเพิ่มความอร่อยขึ้นไปอีก และยังเพิ่มความสะดวกในการซื้อในตอนนีทางลุงวินัยและป้าสาวนั้นได้ทำร้านขึ้นที่หน้าโรงงานทำหลักกิโลเมตรที่ 15 ถนนอุทัยธานีไปยังอำเภอดำรงวิทยะก็เห็นร้านอยู่ข้างทางและป้ายอย่างชัดเจน โดยเปิดขายตั้งแต่เช้าจนถึงช่วงเย็นทุกวัน ซึ่งป้าสาวยังบอกอีกว่าทุกน้ำพริกที่ทำขึ้นมานั้นรสชาติยังคงเป็นเอกลักษณ์แบบไทย ๆ จะต้องมีการหมักหมมรสชาติพอดีแต่ยังคงเผ็ดร้อนซึ่งเน้นรสชาติของคนไทยที่คุ้นเคยมาตั้งแต่รุ่นพ่อรุ่นแม่และยอดสั่งในแต่ละวันนั้นกว่า 4,000 กว่ากิโลกรัมเลยทีเดียว

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ที่ : 50 หมู่ 1 ตำบลทุ่งนาไทย อำเภอดำรงวิทยะ จังหวัดอุทัยธานี 61120

เพจ Facebook : น้ำพริกแมงดาลุงวินัยป้าสาวอุทัยธานี (เจ้าแรก)

Shopee : น้ำพริกแมงดาลุงวินัยป้าสาว

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน ปิดทุกวันศุกร์ (06:00 - 17:00)

เบอร์ : 0932356554 (ป้าสาว)

2.4 ชาวเกรียบปลากทราย ร้านแม่ป่วยลั้ง

นายรังสรรค์ อารมรินทร์ เกิดเมื่อวันที่ 13 เมษายน 2493 ที่ อำเภอดำรงวิทยะ จังหวัดสุพรรณบุรี รับประทานที่ศูนย์พัฒนาและสงเคราะห์ชาวเขา จังหวัดอุทัยธานี ได้สมรสกับนางสาวจตุรอนุกรวงศ์ บุตรสาวของแม่ป่วยลั้งต่อมานายรังสรรค์ ได้ลาออกจากราชการมาช่วยภรรยาทำกิจการ

ของตนเอง ซึ่งขณะนั้นกิจการกำลังเจริญรุ่งเรืองขึ้น ภรรยาดำเนินกิจกรรมผู้เดียวไม่ไหว จึงได้ลาออกจากราชการมาช่วยภรรยาในปี 2539 และได้ดำเนินการจดทะเบียนพาณิชย์เป็นชื่อ นายรังสรรค์ อารมรัตน์ ตั้งแต่นั้นมาแม่ป่วยลี้ แห่เฮ้ง กับนางสาว จงดี อนุการวงษ์ บุตรสาวได้ไปขายของที่โรงเรียน อุทัยวิทยาคม เป็นโรงเรียนประจำจังหวัดอุทัยธานีพอมีรายได้ให้ลูกได้จ่ายในการเรียนหนังสือต่อมา ขายได้น้อย รายได้ลดลงจึงเลิกขายของที่โรงเรียน มาเปิดร้านทำขนมขายเอง เมื่อปี 2528 ทำข้าวเกรียบปลากราย และข้าวเกรียบกุ้งกรอบ และใช้ชื่อร้านว่าร้านแม่ป่วยลี้ พวกลูก ๆ มีความเห็นตรงกันว่าควรซื้อแม่มาเป็นชื่อร้านเพื่อเป็นสิริมงคลต่อไป และต่อมานางสาวจงดี อนุการวงษ์ ได้สมรสกับนายรังสรรค์ อารมรัตน์ในขณะนั้นนายรังสรรค์ รับราชการอยู่และนางจงดีก็ช่วยแม่ค้าขาย ต่อมาแม่ป่วยลี้ต่อมาแม่ป่วยลี้ มีอายุมากแล้วก็เลยยกกิจการให้กับลูกคือนางจงดี ทำต่อมาจนถึงปัจจุบันทางร้านได้เปิดขายสินค้ามาเป็นเวลาทั้งหมด 30 ปี ซึ่งตั้งแต่เปิดร้าน พ.ศ. 2528 ทางร้านไม่เคยปิดหรือหยุดร้านเลยแม้แต่วันเดียวทางร้านมีการตั้งเป้าหมายในระยะเวลาไม่เกิน 3 ปีที่จะมีการส่งสินค้าออกต่างประเทศและสร้างยอดขายภายในประเทศให้ได้ปีละหนึ่งล้านบาทให้ได้ภายใน 2 ปี อีกทั้งทางร้านจะพัฒนาการผลิตและสร้างความต้องการของตลาดให้ได้เนื่องจากเริ่มเข้าใกล้ AEC ทางร้านจะเพิ่มการผลิตและจะหาตัวแทนจำหน่ายรายใหม่ในประเทศเพื่อนบ้าน

ข้าวเกรียบปลากราย “แม่ป่วยลี้” จากจังหวัดอุทัยธานี เป็นอีกหนึ่งสินค้าพื้นเมืองที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางในภูมิภาคนี้ โดยมีต้นกำเนิดจากการสืบทอดวิธีการทำข้าวเกรียบแบบดั้งเดิมในครอบครัว ชื่อ “แม่ป่วยลี้” มาจากผู้ก่อตั้งที่เริ่มทำข้าวเกรียบปลากรายจากปลากรายสดคุณภาพดีในท้องถิ่น ปลากรายเป็นปลาน้ำจืดที่พบมากในพื้นที่ และถูกนำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตข้าวเกรียบ

จุดเด่นของข้าวเกรียบแม่ป่วยลี้คือการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่และกรรมวิธีการผลิตที่พิถีพิถัน ทำให้ข้าวเกรียบมีความกรอบ หอม และมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ สินค้าจากร้านแม่ป่วยลี้ได้รับความนิยมจากคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยว ซึ่งมักจะซื้อกลับไปเป็นของฝาก นอกจากนี้ ชื่อเสียงของข้าวเกรียบแม่ป่วยลี้ยังขยายไปยังภูมิภาคอื่น ๆ จนกลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดอุทัยธานี ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ที่ : 49 11 ถนนรักการดี ตำบลอุทัยใหม่ อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี 61000

เพจ Facebook : แม่ป่วยลี้

Shopee : ข้าวเกรียบปลากราย แม่ป่วยลี้

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน (06:00 - 17:00)

เบอร์ : 056-513-975

2.5 ยาหม่อง วัดท่าซุง

ยาหม่องฟ้าทะลายโจร วัดท่าซุง (หลวงพ่อกุญชีสิงคำ) จ.อุทัยธานี มีส่วนผสมของน้ำมันชาตรี และว่านฟ้าทะลายโจร ทางโรงเรียนพระสุธรรมยานเถระวิทยา จ.อุทัยธานี จัดทำเพื่อเป็น กองทุนการศึกษาของนักเรียน โดยมีสรรพคุณดังนี้

- บรรเทาอาการปวดเมื่อย
- วิงเวียนศีรษะ
- แผลลงสัตว์กัดต่อย
- แก้ฟกช้ำ
- ปวดบวม
- ผื่นลมพิษต่าง ๆ
- ทาแล้วเย็นสบาย
- ใช้สูดดมช่วยให้สดชื่น มีกลิ่นหอม

ยาหม่องนี้พิเศษตรงที่ ผสมน้ำมันชาตรี (ผ่านพิธีปลุกเสกสมัยหลวงพ่อกุญชี)

ทำให้มีพุทธคุณเหมือนน้ำมันชาตรีที่ใช้กันแบบขวด แบบกระปุกใช้งานง่าย พกพาสะดวก
ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ : Thasung Coffee ท่าซุง

Shopee : ยาหม่องฟ้าทะลายโจรวัดท่าซุง

Lazada : ยาหม่องฟ้าทะลายโจรวัดท่าซุง

ราคา : 35 บาท / กระปุก

2.6 หอมอุทัย

หอมอุทัย มีใครคุ้นเคยกับน้ำสุมไพรสีแดง ๆ ที่เราเอาไว้ใส่ในน้ำดับกระหายหรือสามารถเอามาทาปากได้ด้วยบ้าง ทางเราขอแนะนำยาหอมอุทัยจากรัตนาวารี ที่มีสรรพคุณแก้กระหายน้ำ และมีกลิ่นที่หอมด้วยสุมไพรนานาชนิด เป็นสุมไพรไทยที่สกัดจากพฤกษชาติ 32 ชนิด

ช่องทางการสั่งซื้อ

วางขายหน้าร้าน : บ้านจรัล

Shopee : รัตนาวารี

Lazada : ยาหอมของฝากอุทัยธานี

ราคา : 30 บาท/ขวด

2.7 ยาหอมทับทิม หมอวิรัตน์

สรรพคุณ: แก้ลม จุกเสียด หน้ามืด ตาลาย เวียนศีรษะ ท้องขึ้น ท้องเฟ้อคลื่นเหียนอาเจียน เป็นยาแก้ลมกองละเอียด

- ใช้บำรุงหัวใจ แก้อาการลมแน่นหน้าอก ลมเสียดแทงหัวใจเป็นยา แก้อาการลมกองหยาบ
- ใช้เมื่อปวดท้อง ท้องขึ้น ท้องเฟ้อ อาหารไม่ย่อย อาหารเป็นพิษ มีอาการคลื่นเหียนอาเจียน เป็นยาครรภ์รักษา
- ช่วยบำรุงครรภ์ แก้อาการแพ้ครรภ์ และช่วยให้มีลมเบ่งเมื่อจะคลอด บุตรเกี่ยวกับระบบประสาท
- ช่วยทำให้นอนหลับได้ดีขึ้น บำรุงเส้นประสาท สมอ แก้อาการมีนศีรษะ และเวียนศีรษะเป็นยาช่วยบำรุงระบบต่าง ๆ
- บำรุงหัวใจ สมอ ตับ ไต ปอด ใช้เมื่ออ่อนเพลีย ไม่มีแรง

วิธีใช้ : รับประทานครั้งละครึ่งช้อนชากับน้ำร้อน ชงในน้ำสุก หรือสำหรับผู้ที่ทานยาก เทใส่ฝา เทเข้าปากและดื่มน้ำตามก็ได้

เวลาที่รับประทาน :

1. ก่อนนอน
2. ก่อนลุกจากเตียงนอน หลังจากรู้สึกตัวลึ้มตาตอนเช้า หรือทานเมื่อรู้สึกมีอาการจะเป็นลม หัวใจสั่น แน่นหน้าอก หน้ามืด มีนศีรษะ อ่อนเพลีย ปวดกระบอกตา แขนขาอ่อนแรง ทานครึ่งหนึ่งฝา หรือ 1 ช้อนชา

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ : 42 - 44 ถนนท่าช้าง ตำบลอุทัยใหม่ อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี 61130

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน (09.00-17.00) ยกเว้นวันเสาร์เปิดถึง 19.00

ราคา : 89 บาท

เบอร์ : 081-172-5974

2.8 ทางเกงปลาแรด

เจ้าของร้านกาแฟที่อุทัยธานี โอเดียเก๋ออกแบบทางเกงปลาแรดขายแข่งทางเกงช้าง ที่ดึงดูดลักษณะต่าง ๆ ของจังหวัดเข้ามา โดยเฉพาะปลาแรดที่โด่งดัง ผลตอบรับดีเกินคาดจนผลิตขายไม่ทัน ร้านกาแฟจรัญ เลขที่ 221/3 ถนนศรีอุทัย ตำบลอุทัยใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี

นางสาวญานิศ เทศนา อายุ 41 ปี เจ้าของร้าน และผู้ที่ออกแบบทางเกงปลาแรดเปิดเผยว่า ตนเองนั้นเรียนจบวิศวะคอมพิวเตอร์ พระจอมเกล้าธนบุรี ซึ่งที่ผ่านมาก็ได้ออกแบบโปสการ์ดให้จังหวัด รวมไปถึงรับออกแบบอื่น ๆ โดยปกติก็จะเปิดร้านกาแฟที่บ้านจรัญ เป็นร้านกาแฟกึ่งพิพิธภัณฑสถานและมีของสะสมไว้มากมายให้ลูกค้ามาชมฟรี และงานอีกส่วนหนึ่งที่เป็นงานอดิเรก คือ ที่ทำ

ควบคู่กันก็คือการออกแบบกราฟิก เช่น วาดโลโก้ หรือแผนที่ท่องเที่ยว ซึ่งใช้โปรโมตแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดอุทัยธานีอีกด้วย

ส่วนเริ่มการทำกางเกงปลาแรดนั้น ช่วงนี้มีกระแสของกางเกงสัตว์ต่าง ๆ ที่ออกมาแล้วเป็นซอฟต์แวร์ ซึ่งเจ้าตัวเป็นคนจังหวัดอุทัยธานีอยู่แล้ว ก็อยากให้คนเข้ามาท่องเที่ยวกันเยอะ ๆ แล้วคิดว่าน่าจะลองทำกางเกงที่เป็นปลาแรดดู ก็เลยออกแบบลวดลาย ซึ่งปลาแรดเป็นส่วนหนึ่งของลายที่ดึงดูดลักษณะต่าง ๆ ของจังหวัดเข้ามาด้วย มาใส่ในลายของกางเกง เช่น ดอกสุพรรณิการ์ บันไดวัดสังกัสรัตนคีรี ปลาแรด และมีเรือแพ ซึ่งปลาแรดนั้นเป็นที่ขึ้นชื่อประจำจังหวัดอยู่แล้ว เพราะว่าเราเลี้ยงในกระชังของแม่น้ำสะแกกรัง ซึ่งมีรสชาติหวาน ไม่มีกลิ่นคาว ใครที่มาอุทัยธานีต้องมารับประทานเมนูที่ทำจากปลาแรดอยู่แล้ว พอพูดถึงคนทั่วไปก็จะรู้จักอุทัยธานี สำหรับแบบกางเกงก็เป็นลวดลายที่ออกแบบเองทั้งหมด และยังใส่ภาษาอังกฤษคำว่าอุทัยธานีเข้าไปด้วย ซึ่งเป็นการแฝงว่าตัวนี้ คือ กางเกงปลาแรดของจังหวัดอุทัยธานีอย่างแท้จริง ส่วนขั้นตอนการผลิตก็คือ ออกแบบแล้วเปิดปริ๊นเตอร์ ต้องสั่งจองมาก่อน จากนั้นก็จะทำการผลิตออกมาแล้วก็มีขายทางออนไลน์อีกด้วย หรือมารับของที่หน้าร้านก็ได้ โดยเข้าไปที่ เพจกางเกงปลาแรด อุทัยธานี ซึ่งตอนนี้มีอยู่เดียว คือ สีฟ้า หรือสีกรมท่าลายสีฟ้าอ่อน ในอนาคตจะทำเสื้อออกมาขาย พร้อมกับออกแบบลายใหม่ ๆ มาให้เลือกกันอีกด้วย ซึ่งหลังจากที่เริ่มทำมาจำหน่าย ยอดสั่งจองก็พุ่งไปจนถึงเดือนหน้า เรียกว่าแทบจะผลิตกันไม่ทันกันเลยทีเดียว

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ : เลขที่ 221/3 ถนนศรีอุทัย ตำบลอุทัยใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี

เพจ Facebook : กางเกงปลาแรด อุทัยธานี

ราคา : 199 บาท

เบอร์ : 081-886-3685

2.9 ผ้าทอโบราณบ้านผาทั่ง

ผ้าทอลายโบราณบ้านผาทั่ง เป็นผ้าที่มีเอกลักษณ์ของลายคือสร้อยสา ทำให้ลายดูมีความอ่อนช้อย โดยที่มาของผ้าทอลายโบราณบ้านผาทั่ง คือการสืบสานวัฒนธรรมของชนชาติลาวครั้งที่อพยพมาอย่างต่อเนื่อง ทำให้เป็นผ้าทอที่ยังคงอนุรักษ์ความเก่าแก่แห่งต้นฉบับได้อย่างครบถ้วน ทั้งความละเอียดอ่อนของลายผ้า สีสันทึบย้อมด้วยวัสดุจากธรรมชาติที่สืบทอดกันมาราว 200 – 300 ปี ผ้าทอมีลักษณะมันวาว เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีสีสันและลวดลายเป็นเอกลักษณ์ ไม่ยืดหรือหด สีไม่ตก ใส่สบาย เหมาะสำหรับใช้ทำเครื่องแต่งกาย

ผ้าทอลายผาทัง เป็นงานหัตถกรรมพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงของจังหวัดอุทัยธานี โดยเฉพาะในพื้นที่อำเภอบ้านผาทัง ลักษณะเด่นของผ้าทอลายผาทังคือการทอผ้าด้วยมือแบบดั้งเดิม และมีการถ่ายทอดลวดลายและเทคนิคจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ผ้าแต่ละผืนมีความงดงามและมีเอกลักษณ์

จุดเด่นของผ้าทอลายผาทัง

ลวดลายประณีต – ลวดลายที่ทอบนผ้าผาทังเป็นลายที่มีเอกลักษณ์ เช่น ลายดอกไม้ หรือ ลายเรขาคณิต ซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

สีสันทนสวยงาม – ผ้ามักใช้สีธรรมชาติที่ได้จากพืชและสัตว์ในท้องถิ่น ทำให้ผ้ามีสีสันทนที่เป็นเอกลักษณ์และสวยงาม

ทอมือแบบดั้งเดิม – ผ้าทอลายผาทังยังคงใช้วิธีการทอมือแบบดั้งเดิม ซึ่งต้องใช้ความประณีตและทักษะสูง ทำให้ผ้าแต่ละผืนมีคุณค่าทางศิลปะและวัฒนธรรม

ผ้าทอลายผาทังไม่เพียงแต่มีคุณค่าเชิงวัฒนธรรมเท่านั้น แต่ยังเป็นสินค้าหัตถกรรมที่นิยมใช้ในการตัดเย็บเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย และของใช้ตกแต่งอื่น ๆ

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ที่ : 32 หมู่ 2 ตำบลห้วยแห้ง อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี

เพจ Facebook : ศูนย์ทอผ้าลายโบราณบ้านผาทัง

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน (09:00 – 17:00)

เบอร์ : 0892709683

2.10 ส้มโอบ้านน้ำตก

ส้มโอบ้านน้ำตก เป็นผลไม้ขึ้นชื่อจากจังหวัดอุทัยธานี มีรสชาติอร่อย หวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย และมีเนื้อสัมผัสที่ดี เนื่องจากพื้นที่บ้านน้ำตกตั้งอยู่ในภูมิประเทศที่เหมาะสมกับการปลูกส้มโอ ทั้งดิน น้ำ และสภาพอากาศ ทำให้ส้มโอจากพื้นที่นี้มีคุณภาพสูง มีความหวานและความชุ่มฉ่ำพิเศษ ปลูกในพื้นที่บ้านน้ำตก ตำบลหนองบ่มกล้วย อำเภอกั๊กพัน จังหวัดอุทัยธานี พื้นที่นี้มีสภาพภูมิประเทศและดินที่เหมาะสมต่อการปลูกส้มโอเป็นพิเศษ เพราะดินมีแร่ธาตุอุดมสมบูรณ์ และมีน้ำที่เพียงพอ ทำให้ส้มโอที่ปลูกในพื้นที่นี้มีรสชาติหวาน หอม และมีความชุ่มฉ่ำ ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางในตลาดและเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคหาซื้อเป็นของฝากหรือบริโภคเอง นอกจากนี้ยังมีการจัดงานเทศกาลส้มโอที่จังหวัดอุทัยธานีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและเผยแพร่ชื่อเสียงของส้มโอท้องถิ่น

จุดเด่นของส้มโอบ้านน้ำตก :

รสชาติหวานอมเปรี้ยว – ส้มโอบ้านน้ำตกมีรสชาติหวานกลมกล่อมและเปรี้ยวเล็กน้อย ทำให้เป็นรสชาติที่ถูกปากของผู้บริโภค

เนื้อฉ่ำและกรอบ – เนื้อส้มโอมีความชุ่มฉ่ำและกรอบ ไม่แห้งหรือเหนียว ทำให้ทานได้อร่อยและเพลิดเพลิน

กลิ่นหอม – ส้มโอบ้านน้ำตกมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ตามธรรมชาติ เพิ่มความน่าทาน

ผลใหญ่และสวยงาม – ผลส้มโอมีขนาดใหญ่ ผิวเรียบสวย ช่วยเพิ่มความน่าสนใจในการจำหน่ายและเป็นของฝาก

คุณภาพสูงจากพื้นที่ปลูก – ดิน น้ำ และสภาพอากาศในพื้นที่บ้านน้ำตกที่เหมาะสม ทำให้ผลผลิตมีคุณภาพสูงกว่าพื้นที่อื่น

สามารถหาซื้อหรือหาทานได้จากสถานที่ :

ตลาดท้องถิ่นในอุทัยธานี – ตลาดใหญ่ ๆ ในจังหวัด เช่น ตลาดสดเทศบาล หรือพื้นที่จัดจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตร

ร้านผลไม้ทั่วไป – ร้านผลไม้ที่นำเข้าผลผลิตจากเกษตรกรในพื้นที่ อาจมีการจำหน่ายส้มโอบ้านน้ำตกตามฤดูกาล

งานเทศกาลส้มโอ – ในช่วงงานเทศกาลส้มโอประจำปีของจังหวัดอุทัยธานี จะมีการจัดแสดงและจำหน่ายส้มโอโดยตรงจากเกษตรกร

ออนไลน์ – เกษตรกรหรือผู้ขายผลไม้บางรายอาจมีการจำหน่ายส้มโอบ้านน้ำตก

2.11 แพนมปลาแรด

บริเวณเกาะเทโพ ซึ่งมีแม่น้ำสะแกกรังไหลเวียนมาบรรจบกัน เป็นเกาะน้ำจืดขนาดใหญ่ที่สุดในเมืองไทย ปัจจุบันเป็นแหล่งเกษตรกรรม รวมทั้งการเลี้ยงปลากระชัง อย่างปลาแรด ที่ได้มีการรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ว่า เป็นปลาแรด GI หนึ่งเดียวในเมืองไทย เลี้ยงที่ไหนก็ไม่เหมือนที่นี่

“วันเพ็ญ นาทอง” ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง ตำบลท่าซุง เล่าว่า ทางกลุ่มก่อตั้งมาตั้งแต่ปี 2540 มีสมาชิกทั้งหมด 85 ราย ในช่วงแรกร่วมกันแชร์ความรู้เรื่องการเลี้ยงและแก้ปัญหาทางการตลาด เนื่องจากแต่ก่อนมีพ่อค้าคนกลางมารับปลาไปขาย โดนกดราคาจนแทบไม่ได้อะไร ทางกลุ่มจึงจับมือกันเปิดตลาดปลาสดขายกันเอง หลัก ๆ คือที่ตลาดมโนรมณ์ จังหวัดชัยนาท นอกจากได้ราคาดีแล้ว ยังขายดีขึ้น จากวันละ 20 กิโลกรัม เป็น 300 - 400 กิโลกรัมทุกเช้า และจุดขายสำคัญก็คือ “ปลาแรด GI” ที่ได้ชื่อว่า “เกล็ดหนา หน้างุ้ม เนื้อนุ่ม แน่นหวาน” แถมยังไม่มียาลูกปลาโคลน เนื่องจากเลี้ยงในแม่น้ำที่ลึกประมาณ 8 เมตร เมื่อหย่อนกระชังลงไป 2 เมตรก็ยังเหลือพื้นที่ให้น้ำไหลผ่านอีกมาก ทำให้ปลาไม่มีกลิ่นสาบโคลน

“ปลาแรดในอุทัยธานี” เลี้ยงกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายาย ลักษณะการเลี้ยงสมัยก่อน จะซื้อลูกปลาในแม่น้ำสะแกกรังมาใส่กระชัง เลี้ยงแบบภูมิปัญญาชาวบ้านด้วยผัก อย่างกล้วย มะม่วงสุก ผักบุ้ง ไม่นั่นเรื่องของอาหาร ลักษณะของปลาแรดอุทัยจึงไม่เหมือนที่อื่น ลักษณะของปลาแรด GI ต้องเป็นปลาเลี้ยงในกระชังเท่านั้น ไปเจ้าพระยา也不行 นอกจากปลาสดแล้ว ทางกลุ่มยังรวมตัวกันแปรรูปผลผลิตมาเป็นแหนมปลาแรด เพื่อยกระดับราคาปลาแรดไม่ให้โดนกดราคา และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตด้านการเกษตรและการแปรรูป สามารถขยายตลาดการค้าออกไปสู่ต่างประเทศ จะช่วยเพิ่มพูนรายได้แก่ประเทศได้ดี ในการแปรรูปอาหารนั้นมีหลายวิธี บางวิธีทำได้ง่าย โดยสามารถทำได้ในระดับครัวเรือน แต่บางวิธีต้องทำในระดับอุตสาหกรรม อาหารที่ผ่านการแปรรูปแล้วสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น บางอย่างเก็บได้หลายปี

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ที่ : 31 หมู่ 5 ตำบลท่าซุง อำเภอ เมือง จังหวัด อุทัยธานี

เพจ Facebook : กลุ่มแปรรูปปลาตำบลท่าซุง จังหวัดอุทัยธานี

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน (08:00 - 17:00)

เบอร์ : 0819539866

ราคา : 80 บาท / แพ็ค

2.12 ซาลาเปา ไข่ปลาแรด

“คุณเสวต ส่องศรี” เจ้าของอาชีพซาลาเปาไข่ปลาแรด เมืองอุทัย เล่าว่า ครอบครัวยึดอาชีพประมง เลี้ยงปลาในกระชังบริเวณแม่น้ำสะแกกรังมากกว่า 60 - 70 ปีแล้ว ชื่อว่า “ส่องศรีสัตว์น้ำ” จำนวนกว่า 20 กระชัง ปลาที่เลี้ยงมากที่สุด ได้แก่ ปลาแรด ซึ่งเป็นสินค้าเด่นดังประจำจังหวัด ตามด้วยปลาสวาย ปลาตะเพียน และปลาเทโพ เป็นต้น ส่งขายตามตลาดสด รวมถึงมีพ่อค้าคนกลางเข้ามาสั่งซื้อ โดยจุดเด่นของเนื้อปลาแรด จ.อุทัยธานี คือ เนื้อแน่น รสหวาน และไม่มันลิ้นคาว เนื่องจากเลี้ยงในกระชัง ให้อาหารที่ล้วนแต่เป็นประเภทผัก เช่น ผักบุ้ง ผักกาด และแตงโม เป็นต้น ทำให้เนื้อปลารสชาติดี

คุณเสวตเล่าต่อว่า เมื่อประมาณ 5 ปีที่แล้วได้เริ่มนำวัตถุดิบเนื้อปลามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่า และสามารถขายได้ตลอดทั้งปี เช่น ปลาแดดเดียว ปลาหย่าง ปลาต้ม เป็นต้น กระทั่งเมื่อประมาณ 1 ปีที่แล้วทางมหาวิทยาลัยรามคำแหงได้เปิดอบรมสอนอาชีพการแปรรูปเนื้อปลามาทำเป็น “ไข่ซาลาเปา” จึงเกิดสนใจที่จะนำเนื้อปลาแรดที่เลี้ยงอยู่แล้วมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า เพราะเห็นว่าเป็นสินค้าเด่นประจำจังหวัดอยู่แล้ว บ่งบอกวัฒนธรรมประจำท้องถิ่น และจะเป็นสินค้าใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน ดังนั้นจึงร่วมเข้าอบรมอาชีพดังกล่าว

ด้านภรรยา “คุณวัลลา ส่องศรี” เล่าเสริมว่า สูตรทำซาลาเปาที่ไปอบรมมา ได้นำมาปรับให้ได้รับชาติที่อร่อยเหมาะกับเนื้อปลาแรดมากที่สุด โดยสูตรไส้ซาลาเปาที่ทางอาจารย์สอนมาจะใช้วิธี “นึ่ง” เนื้อปลาให้สุก แต่หลังจากทดลองทำแล้วพบว่าการนึ่งจะทำให้เนื้อค่อนข้างแฉะไปหน่อย เลยปรับมาทำให้สุกด้วยวิธีการ “ย่าง” แทน ซึ่งนอกจากจะช่วยให้เนื้อไส้ที่แห้งแล้ว ยังมีกลิ่นที่หอมรมควัน นอกจากนั้น มาปรับวิธีการทำ “แป้ง” ให้นุ่นเนียนตลอดเวลาแม้เวลาจะผ่านไปนาน รวมถึงคิดหาสูตรใหม่ ๆ นำวัตถุดิบอื่น ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ประจำ จังหวัดอุทัยธานี อย่าง “หน่อไม้” มาเป็นส่วนผสมประกอบด้วย

ส่วนไส้ซาลาเปาปลาแรดที่ทำขึ้นมีด้วยกัน 2 รส ได้แก่ รสสมุนไพร ซึ่งจะหอมเครื่องเทศนานาชนิด กับรสผัดพริก ซึ่งเป็นรสใหม่คิดขึ้นเอง โดยรสค่อนข้างเผ็ดคล้ายกับปลาราดพริก โดยวิธีการทำไส้ซาลาเปาปลาแรดนั้น เริ่มจากนำปลาแรดไปย่างด้วยเตาถ่านจนสุก จากนั้นเอาเฉพาะส่วนเนื้อปลามาตำให้ละเอียด จากนั้นนำไปทอดตามด้วยผัดรวมเครื่องพริกแกงที่โขลกขึ้นเอง จากนั้นใส่ส่วนผสมอื่น ๆ เช่น เห็ดหอม แครอท และหน่อไม้ เป็นต้น

ย้อนกลับมาที่คุณเสวตเล่าว่า กว่าจะได้รับชาติที่เชื่อว่าอร่อยถูกปากลูกค้า ลองผิดลองถูกปรับแต่งสูตรอยู่กว่า 3 เดือน โดยใช้วิธีให้ลูกค้าทดลองชิม จนได้รับสที่ 8 ใน 10 คนบอกว่าชื่นชอบ ส่วนช่องทางขายในปัจจุบัน ใช้หน้าบ้านตัวเองเปิดเป็นร้านค้าของฝาก ตั้งอยู่ใกล้ ๆ วัดอุโปสถาราม หรือวัดโบสถ์ จังหวัดอุทัยธานี นอกจากนั้น ในทุก ๆ วันเสาร์จะไปออกร้านที่ถนนคนเดิน จังหวัดอุทัยธานี รวมถึงฝากขายที่ศูนย์โอท็อป จังหวัดอุทัยธานี และรับทำส่งตามงานสัมมนาต่าง ๆ นอกจากนั้น ขายงานแสดงสินค้าชุมชน ส่วนในกรุงเทพฯ ฯ และตามจังหวัดอื่น ๆ จะส่งโดยวิธีแช่แข็งไปทางไปรษณีย์ ราคาขาย สำหรับขายส่ง 12 บาทต่อลูก ส่วนขายปลีก 15 บาทต่อลูก

เขาเผยด้วยว่า อาชีพนี้ทำกันเองในแบบครัวเรือน ช่วยกันระหว่างพ่อ แม่ และลูก ซึ่งในท้องถิ่น จังหวัดอุทัยธานียังไม่พบว่ามีใครนำเนื้อปลาแรดมาทำเป็นไส้ซาลาเปาเลย และนอกจากนั้น ยังนำเนื้อปลาแรดไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นได้อีกหลากหลาย

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ที่ : หมู่บ้านแพนด้า ตำบลน้ำซึม อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี

เพจ Facebook : ร้าน เปา กะ ปลา

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน (09:00 - 17:00)

เบอร์ : 0987500868

ราคา : 15 บาท / ลูก

2.13 น้ำพริกกะปิปลาแรดกรอบ

ชาวบ้านจังหวัดอุทัยธานีนำ “ปลาแรด” ซึ่งเป็นปลาน้ำจืดที่ขึ้นชื่อจนได้รับการรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) มาทำน้ำพริก ใครที่เคยได้ชิมเนื้อปลาแรดจะทราบว่ามีความนุ่ม แน่น และรสชาติหวานอร่อย พอนำไปผลิตเป็นน้ำพริกจึงไม่ต้องบรรยายสรรพคุณว่าจะอร่อยเพียงใด แต่ถ้ายังไม่เคยลองชิม อยากแนะนำให้รู้จักกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกแบรนด์ “บ้านสวนลูกแชมป์” ผลิตภัณฑ์นี้ใช้น้ำปลาแรดมาใส่ร่วมกับเครื่องปรุงที่มีส่วนผสมของสมุนไพรพื้นบ้านออกมาเป็นน้ำพริกหลายชนิด ผ่านกระบวนการผลิตที่ใส่ใจความสะอาด ปลอดภัย รสเด็ดเผ็ดมัน อัดแน่นด้วยเนื้อปลาล้วน ตามสโลแกน “อร่อยแบบลูกทุ่ง สไตล์บ้านสวนฯ สูตรลับความอร่อย แบบไร้กัง” รวมทั้งใช้วัตถุดิบมาผลิตน้ำพริกเพื่อยกระดับมาตรฐานให้ง่าย เกิดความสะดวกต่อการบริโภค ควบคุมคุณภาพการเก็บรักษาให้นานาน พร้อมกับชักชวนชาวบ้านในชุมชนมาเป็นส่วนร่วมในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้

“คุณชลิตา วิจิตรสุข” เจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแบรนด์ “บ้านสวนลูกแชมป์” ให้รายละเอียดว่า น้ำพริกบ้านสวนลูกแชมป์ทุกชนิด ทำจากปลาแรดที่มีมากในแม่น้ำสะแกกรังและได้รับการขึ้นทะเบียน GI ของจังหวัดอุทัยธานี คุณสมบัติเด่นของปลาแรด มีเนื้อมาก ก้างขนาดใหญ่ทำให้แยกได้สะดวก ไม่คาว เป็นปลาน้ำจืดที่มีรสชาติดี เนื้อนุ่ม หวาน อร่อย และตัวใหญ่ เหมาะกับการนำมาประกอบอาหารได้อีกหลายเมนู ทั้งยังรับซื้อมาจากกลุ่มผู้เลี้ยงปลาแรดแบบอินทรีย์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมประมงและกระทรวงพาณิชย์

“เมื่อนำมาทำน้ำพริกจึงสร้างความแปลกที่ไม่เหมือนใคร และไม่มีใครเหมือนในรสชาติที่อร่อย ไม่เหม็นคาว มีกลิ่นหอมมารับประทาน อีกทั้งยังเป็นน้ำพริกที่ใช้ส่วนผสมของสมุนไพรพื้นบ้านจำนวนมากที่มีอยู่ในพื้นที่ รวมทั้งยังให้ความสำคัญและใส่ใจกับกระบวนการผลิตแนวอินทรีย์ทุกขั้นตอน” ไม่เพียงใช้ปลาแรดทำน้ำพริก แต่บ้านสวนลูกแชมป์ยังใช้ปลาแรดมาทำเมนูอื่นอีกหลายชนิด ได้แก่ ปลาแรดปิ้ง ปลาแรดย่าง ปลาแรดแดดเดียว ซาลาเปาไส้ปลาแรด เชียงปลาแรด ยอปลาแรด หรือแม้แต่ปลาแรดทอดกระเทียม ฯลฯ

ส่วนการการันตีว่าเป็นผลิตภัณฑ์สะอาด ปลอดภัยเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้า คุณชลิตาเผยว่า การผลิตน้ำพริกและอาหารประเภทปลาใส่ใจความปลอดภัยด้านโภชนาการตั้งแต่ต้นทางด้วยการรับซื้อปลาแรดมาจากกลุ่มผู้เลี้ยงปลาแบบอินทรีย์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ได้รับการตรวจสอบขั้นตอนการผลิตจากสาธารณสุขจังหวัดทุกเมนูอย่างเข้มงวด แล้วยังตรวจโรงงานผลิตควบคู่ไปด้วย การให้ความสำคัญกับการผลิตอย่างปลอดภัยในทุกขั้นตอน รวมทั้งยังตั้งราคาขายที่ไม่สูง มีเป้าหมายเพื่อหวังดึงดูดลูกค้าทุกกลุ่มเพศวัย ต้องการขายให้กับลูกค้าทุกระดับ ได้บริโภคอาหารดี อร่อย และปลอดภัย

ช่องทางการสั่งซื้อ

หน้าร้านตั้งอยู่ที่ : 45 หมู่ 1 ตำบลหนองแก อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี

เพจ Facebook : บ้านสวนลูกแชมป์ จังหวัดอุทัยธานี

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน (09:00 - 17:00)

เบอร์ : 0971905906

ราคา : 70 บาท / กระปุก

บทที่ 3

วิธีดำเนินงานโครงการ

ในการจัดทำโครงการคอมพิวเตอร์ เรื่อง ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี นี้ผู้จัดทำโครงการมีวิธีดำเนินงานโครงการ ตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.1 วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือหรือโปรแกรมหรือที่ใช้ในการพัฒนา

- 3.1.1 คอมพิวเตอร์
- 3.1.2 Microsoft word
- 3.1.3 website kruchat-Learning.com
- 3.1.4 Google

3.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 3.2.1 คิดหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษาโครงการ
- 3.2.2 ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี ศึกษาการสร้างเว็บไซต์ให้ความรู้เรื่องของฝากให้นักท่องเที่ยว จากสื่อออนไลน์
- 3.2.3 จัดทำเค้าโครงงานคอมพิวเตอร์เสนอครูที่ปรึกษา
- 3.2.4 ปฏิบัติการจัดทำโครงการคอมพิวเตอร์ โดยหัวหน้าทีมได้ให้ลูกทีมออกความคิดเห็น หัวข้อที่ตนเองสนใจมาคนละ 1 อย่างเพื่อนำมาเลือกหัวข้อในการทำโครงการคอมพิวเตอร์ครั้งนี้
- 3.2.5 จัดทำรายงานโครงการคอมพิวเตอร์ โดยแบ่งหน้าที่กันจัดทำรูปเล่มรายงานจำนวน 2 คน ซึ่งต้องรับผิดชอบในส่วนของตนตามที่ได้รับมอบหมาย
- 3.2.6 นำเสนอโครงการคอมพิวเตอร์ โดยการเขียนเว็บไซต์ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี เพื่อเป็นข้อมูลให้นักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมจังหวัดอุทัยธานี
- 3.2.7 ประเมินผลงาน โดยตรวจสอบดูว่าข้อมูลนั้นเป็นจริงหรือไม่และให้ประโยชน์แก่ผู้อื่นได้มากน้อยเพียงใด
- 3.2.8 ทบทวนโครงงาน โดยการตรวจทานทั้งรูปเล่มรายงานและเว็บไซต์อย่างรอบคอบ
- 3.2.9 เผยแพร่โครงงาน โดยผ่านเว็บไซต์ที่ทางกลุ่มได้สร้างขึ้น

บทที่ 4

ผลการดำเนินงานโครงการ

การจัดทำโครงการคอมพิวเตอร์ เรื่อง ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province) นี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวและเพื่อสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวอุทัยธานีให้ผู้คนได้รู้จักจังหวัดอุทัยธานีมากยิ่งขึ้น ซึ่งมีผลการดำเนินงานโครงการ ดังนี้

4.1 ผลการพัฒนา

การพัฒนาโครงการคอมพิวเตอร์ เรื่อง ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province) นี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินงานตามขั้นตอนการดำเนินงานที่เสนอในบทที่ 3 ผลการดำเนินงานเป็นไปตามขั้นตอนที่ได้วางแผนไว้ โดยคณะผู้จัดทำได้เลือกหัวข้อโครงการ เป็นของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี เนื่องจากคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวอุทัยธานีที่มีความน่าสนใจในการนำมาทำโครงการครั้งนี้ และเพื่อเป็นการสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวอุทัยธานีให้กับนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมจังหวัดอุทัยธานีได้รู้จักผ่านเว็บไซต์ให้ความรู้ที่ทางคณะผู้จัดทำได้จัดทำขึ้นมา ผลการดำเนินงานนั้นสำเร็จลุล่วงตามเป้าหมายที่วางไว้ได้ด้วยดี

4.2 ขั้นตอนต่าง ๆ ของการดำเนินงาน

1. คิดหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษาโครงการ
2. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่สนใจคือเรื่อง การทำเว็บไซต์จาก Word press เพื่อการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ตเว็บไซต์ต่าง ๆ พร้อมจัดเก็บข้อมูลเพื่อจัดทำเนื้อหาต่อไป
3. ศึกษาการทำเว็บ โดยใช้ Word press จากเอกสารและจากเว็บไซต์ต่าง ๆ ที่เสนอเทคนิควิธีการสร้าง
4. จัดทำโครงร่างโครงการคอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษา
5. จัดทำโครงการคอมพิวเตอร์เกี่ยวกับการทำเว็บไซต์จาก Word press เพื่อนำเสนอของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี และยังเป็นการสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นฝีมือของชาวอุทัยธานีให้เข้าสู่สายตานักท่องเที่ยวมากขึ้น
6. ทำการทดสอบเว็บไซต์พร้อมปรับปรุงเว็บไซต์ให้ดีขึ้น โดยทดสอบหลายครั้งจนเกิดความเสถียรมากที่สุด

7. นำเสนอรายงานความก้าวหน้าให้ครูที่ปรึกษาโครงการได้ตรวจสอบซึ่งครูที่ปรึกษาจะให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อให้จัดทำเนื้อหาและการนำเสนอที่น่าสนใจทั้งนี้เมื่อรับคำแนะนำก็จะนำมาปรับปรุงแก้ไขเป็นสิ่งที่น่าสนใจยิ่งขึ้น
8. จัดทำเอกสารรายงานโครงการคอมพิวเตอร์
9. ประเมินผลงานโดยให้ครูที่ปรึกษาประเมินผลงานให้เพื่อนผู้สนใจร่วมการประเมิน

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การสรุปผลการวิจัย เรื่อง ของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี (Famous souvenirs in Uthai Thani Province) ประกอบด้วยสาระที่สำคัญ ดังนี้

จุดประสงค์

1. ให้ความรู้เกี่ยวกับของฝากในจังหวัดอุทัยธานีสำหรับนักท่องเที่ยว
2. สนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นฝีมือของชาวอุทัยธานีให้เข้าสู่สายตานักท่องเที่ยวมากขึ้น
3. ให้ผู้อื่น ๆ และนักท่องเที่ยวรู้จักจังหวัดอุทัยธานีมากขึ้น

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมเครื่องมือ

1. คอมพิวเตอร์
2. Microsoft word
3. website kruchat-Learning.com
4. Google

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

1. เว็บไซต์ที่สร้างขึ้นสามารถให้ความรู้เกี่ยวกับของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานีแก่นักท่องเที่ยวที่สนใจได้จริง
2. สนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวอุทัยธานีได้ โดยเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ที่คณะผู้จัดทำจัดทำขึ้น
3. ผู้คนได้รู้จักจังหวัดอุทัยธานีมากขึ้นจากการเข้ามาชมเว็บไซต์ของคณะผู้จัดทำ

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยพบว่า เว็บไซต์ที่ทางคณะผู้จัดทำเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานีแก่นักท่องเที่ยว และที่ผู้สนใจจะศึกษาเกี่ยวกับของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานี ทางคณะผู้จัดทำเลือกทำหัวข้อนี้ เนื่องจากต้องการสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวอุทัยธานีให้ผู้คนได้รู้จักมากขึ้นแล้วผลการดำเนินงานนั้นเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของนักวิชาการหลายท่าน อาทิเช่น นางสาวรพันธ์ รุ่งกรด นักวิชาการพัฒนาชุมชน โดยการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารสุสาน

ข้อเสนอแนะ

การศึกษาครั้งนี้เพื่อเป็นการเผยแพร่ความรู้ทางภูมิปัญญาของชาวอุทัยธานีผ่านสื่อโซเชียลออนไลน์ เกี่ยวกับเรื่องของฝากขึ้นชื่อในจังหวัดอุทัยธานีให้กับนักท่องเที่ยวและผู้สนใจจะศึกษา หากถ้าจะมีการศึกษาให้ครอบคลุมมากขึ้น และอาจจะทำการศึกษาของฝากอื่น ๆ เพิ่มเติมด้วย จะทำให้เห็นถึงทักษะฝีมือของชาวอุทัยธานีได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

1. ความเป็นมาและความสำคัญของจังหวัดอุทัยธานี

เข้าถึงจากเว็บไซต์ : https://www.uthaithani.go.th/history_uthai.html

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

2. ขนมปังสังขยา ร้านไพพรรณ

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://www.facebook.com/share/imD1rKK8auFT5r6h/?mibextid=WC7FNe>

<https://www.wongnai.com/reviews/df4d9a03b5e8454fa55f2c01476aff7c?ref=ct>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

3. น้ำพริกแมงดา ร้านลุงวินัยป่าสาว

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://www.77kaoded.com/news/nantasak/2561623>

<https://www.youtube.com>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

4. ข้าวเกรียบปลากลาย ร้านแม่ปวยลั้ง

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://www.wongnai.com/reviews/e7fffe781cf34b798ff57c492279c5e8?ref=ct>

<https://fooddaying.com>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

5. ยามห่มองวัดท่าซุง

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<http://www.watthasung.com>

<https://settheetham.com>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

6. หอมอุทัย

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://fooddaying.com>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

7. ยาหอมทับทิม หมอวิรัตน์

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://www.wongnai.com/reviews/796dd2615869469d87fd6915404bd39e?ref=ct>

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=318889400557533&id=10006373264367

6

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

8. กางเกงปลาแรด

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://www.thairath.co.th/news/local/localbusiness/2761811>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 14 กันยายน 2567)

9. ผ้าทอลายโบราณบ้านผาทั่ง

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://www.tcdcmaterial.com/th/material/6/textiles/info/MI01011-01>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 19 กันยายน 2567)

10. ส้มโอบ้านน้ำตก

เข้าถึงจากเว็บไซต์ :

<https://th.wikipedia.org/wiki>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 19 กันยายน 2567)

11. แหนมปลาแรด

เข้าถึงจากเว็บไซต์ : https://www.otoptoday.com/view_product.php?product_id=21953

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 23 กันยายน 2567)

12. ซาลาเปา ไส้ปลาแรด

เข้าถึงจากเว็บไซต์ : <https://mgronline.com/smes/detail/9580000025330>

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 23 กันยายน 2567)

13. น้ำพริกกะปิปลาแรดกรอบ

เข้าถึงจากเว็บไซต์ : https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_213015

(วันที่สืบค้นข้อมูล : 23 กันยายน 2567)

ภาคผนวก



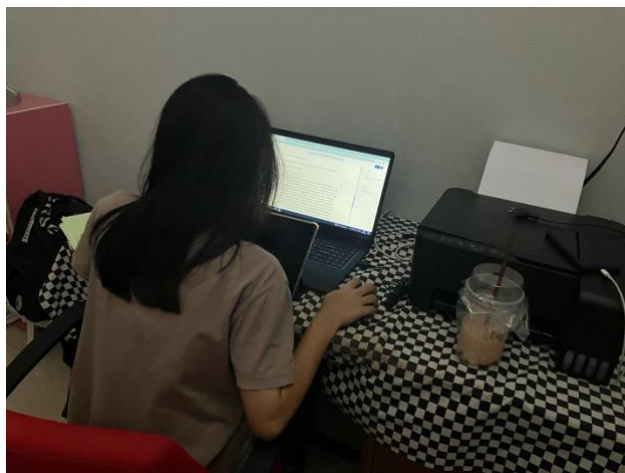
ภาพที่ 1 สมาชิกในกลุ่มทั้งหมด ได้แก่

นายจิรวุฒน์ ศรีสมยา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1
นายภัทรพล อ่อนจันทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 4
นายปฏิภาณ บัวเหมือน	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 7
นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14
นางสาวธัญญา พรหมมา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15
นายณภัทร สมองคล้าย	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15



ภาพที่ 2 จัดทำเว็บ โดย

นายภัทรพล อ่อนจันทร์ ชั้น ม.6/3 เลขที่ 4



ภาพที่ 3 จัดทำเว็บ โดย
นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์ ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14



ภาพที่ 4 จัดทำรูปเล่ม โดย
นายจิรวัฒน์ ศรีสมยา ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1
นายปฏิภาณ บัวเหมือน ชั้น ม.6/3 เลขที่ 7
นางสาวธนัญญา พรหมมา ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15
นายณภัทร สมองคล้าย ชั้น ม.6/3 เลขที่ 37



ภาพที่ 5 จัดทำรูปเล่ม โดย

นายจิรวุฒน์ ศรีสมยา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1
นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14
นางสาวธัญญา พรหมมา	ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15

ข้อมูลผู้จัดทำ



ชื่อ นายจิรวุฒิ ศรีสมยา

ชั้น ม.6/3 เลขที่ 1

โรงเรียนอุทัยวิทยาคม



ชื่อ นายภัทรพล อ่อนจันทร์

ชั้น ม.6/3 เลขที่ 4

โรงเรียนอุทัยวิทยาคม



ชื่อ นายปฐภาณ บัวเหมือน

ชั้น ม.6/3 เลขที่ 7

โรงเรียนอุทัยวิทยาคม

ข้อมูลผู้จัดทำ



ชื่อ นางสาวธนพรพรรณ ตระกูลอินทร์

ชั้น ม.6/3 เลขที่ 14

โรงเรียนอุทัยวิทยาคม



ชื่อ นางสาวธัญญา พรหมมา

ชั้น ม.6/3 เลขที่ 15

โรงเรียนอุทัยวิทยาคม



ชื่อ นายณภัทร สอนองคล้าย

ชั้น ม.6/3 เลขที่ 37

โรงเรียนอุทัยวิทยาคม