

คม·สด·ลึก

ปีที่ 11 ฉบับที่ 4011 วันเสาร์ที่ 13 ตุลาคม พ.ศ. 2555 หน้า 19

ขนมเปียะนมสดใส่มะม่วง'ป้าบุญมี' จากของดีบางคล้าสู่ผลิตภัณฑ์5ดาว

มีการกล่าวกันว่า ไปเที่ยวบางคล้าหากยังไม่ได้ลองรับประทานขนมเปียะบางคล้า ถือว่ายังไม่ไปถึงบางคล้า ขนมเปียะนมสดแม่บุญมี ถือเป็นอีกผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของดีบางคล้า ที่เกิดขึ้นจากการผสมผสานสูตร ขนมเปียะ ของบรรพบุรุษชาวจีนที่มาตั้งรกรากเริ่มแรกที่ตลาดปากน้ำ และความเชี่ยวชาญการทำขนมของบรรพบุรุษชาวไทย

บุญมี ศรีสุข ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือที่ชาวบ้านตลาดบางคล้ารู้จักกันในนาม "ป้าบุญมี"



เจ้าของผลิตภัณฑ์ "ขนมเปียะนมสด" ยี่ห้อมแม่บุญมีของดีแห่ง อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา หลังได้ต่อสู้ชีวิตชนิดปากกัดตีนถีบ ก่อนจะประสบความสำเร็จ กลายเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์ชื่อดังแห่งเมืองแปดริ้วในปัจจุบัน การันตีด้วยรางวัลผลิตภัณฑ์ดีเด่นที่ระดับ 5 ดาวของจังหวัด บุญมี เล่าว่า กว่าที่จะถึงวันนี้ได้ เริ่มจากการทำเป็นอาชีพเสริมเพื่อเลี้ยงครอบครัว เนื่องจากค่าจ้างเงินเดือนพนักงานแบงก์ของตัวเองและของสามีที่รับราชการอยู่กรมป่าไม้ คงไม่เพียงพอกับภาระค่าใช้จ่ายที่ต้องเลี้ยงดูลูกอีก 3 คน นับวันเพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆ จึงจำเป็นต้องหาอาชีพเสริมรายได้ ด้วยการทำขนมปังและเบเกอรี่ขาย

โดยใช้เวลาหลังเลิกจากงานประจำในช่วงเย็น และวันหยุดเสาร์-อาทิตย์

"เริ่มทำขนมปังเมื่อปี 2510 ตอนนั้นทำงานอยู่แบงก์กรุงเทพฯ พาณิชยการ สาขาบางคล้า ส่วนสามีเป็นป่าไม้อำเภออยู่ที่สนามชัยเขต เหตุที่คิดทำขนมปังขาย เพราะว่ามีอยู่วันหนึ่งคุณนายผู้กำกับฝากขนมปังมาให้ทานแล้วอร่อย

มาก ปกติก็เป็นคนชอบทานขนมปังอยู่แล้ว จึงคิดว่าน่าจะทำขนมปังขายเพื่อหารายได้เสริม พอดีเราก็พอมีความรู้ในเรื่องการทำขนมปังอยู่บ้าง"

ด้วยความรู้พอมืออยู่บ้าง ประกอบกับ ได้

มีโอกาสเรียนรู้เทคนิคการทำขนมปัง จากคุณนายผู้กำกับแล้วมาทดลองทำดู ช่วงแรกๆ ทำเพื่อรับประทานกันเองในครอบครัว จากนั้นก็แจกญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านใกล้เคียงลองรับประทานกัน หลังได้รับการติชมพอสมควร จึงมาปรับปรุงรสชาติ จนเป็นที่น่าพอใจ จากนั้นเริ่ม

มาทำขาย ช่วงแรกทำส่งตามร้านอาหาร ร้านขายของชำในตลาดบางคล้า โดยให้ลูกๆ เป็นคนนำไปส่ง ส่วนตัวเองและสามีจะเป็นคนทำ จากขนมปังพัฒนามาเป็นเบเกอรี่ใช้เวลาไม่ถึง 10 ปี ผลิตภัณฑ์ของเธอก็ติดตลาดกลายเป็นที่สนใจของลูกค้าอย่างแพร่หลาย แต่ด้วยความคิดที่ไม่หยุดนิ่ง ทำให้บุญมีพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์

(ต่อด้านหลัง)

ใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา ประกอบกับขนมปังและเบเกอรี่นั้น นับวันมีคู่แข่งที่เพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ จนในที่สุดเธอจึงได้ผลิตผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ออกมา มีชื่อว่า “ขนมเปียะนมสด” พร้อมกับตัดสินใจลาออกจากงานประจำเพื่อมาทำขนมเปียะอย่างเต็มตัว

กระทั่งปี 2520 เธอได้พัฒนาผลิตภัณฑ์มาเรื่อยๆ จนมาถึงตัวที่ขนมเปียะนมสด เริ่มจากไส้ถั่วอย่างเดียวนั้น ปัจจุบันพัฒนามากกว่า 10 ไส้ มีหลากหลายรสชาติให้เลือก และจากการที่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ทั้งเรื่องคุณภาพ ความอร่อย ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ 100% พร้อมทั้งรับประกันด้วยรางวัลผลิตภัณฑ์โอท็อป ระดับ 5 ดาว จนได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่ง



“ของดีเมืองแปดริ้ว” ทำให้ได้รับความนิยมจากลูกค้าอย่างล้นหลาม จนต้องขยายกิจการสาขาเพิ่มถึง 2 แห่ง

จากอาชีพเสริมจนก้าวขึ้นมาสู่อาชีพหลัก สร้างรายได้อย่างเป็นกอบเป็นกำจากการ



ทำธุรกิจขนมเปียะ มีความพร้อมทุกอย่าง ทั้งชีวิตการทำงานและชีวิตครอบครัว ลูกทั้งสามเรียนจบปริญญาเอก แต่เธอก็ไม่ลืมความลำบากในอดีต ด้วยการอุทิศชีวิตที่เหลืออยู่รับใช้สังคมอย่างเต็มที่ ในฐานะประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทราและกรรมการเหล่ากาชาดจังหวัดฉะเชิงเทรา

ผู้สนใจสามารถชมกระบวนการผลิตขนมเปียะนมสดแม่บุญมีได้ในรายการ

“เกษตรทำกินกับคมชัด ลึก” วันอาทิตย์ที่ 14 ตุลาคม 2555 เวลา 16.00-17.00 น.

ทางสถานีข่าวระวังภัย 24 ชั่วโมง

• สุรัตน์ อัดตะ •

ป้าบุญมี โชว์ผลิตภัณฑ์เด่น

ขั้นตอนการผลิต

บุญมี ศรีสุข อธิบายถึงกระบวนการผลิตขนมเปียะนมสด ซึ่งปัจจุบันได้พัฒนา มากกว่า 10 ไร่ เพื่อเป็นตัวเลือกให้แก่ลูกค้า และยังมีส่วนผสมหรือวัตถุดิบในปัจจุบันด้วย สำหรับส่วนผสมหรือวัตถุดิบในการทำตัวขนมเปียะ ประกอบด้วย แป้งเค้ก 1,000 กรัม, ผงฟู 10 กรัม, โซดาไบคาร์บอเนต 10 กรัม, นมผง 20 กรัม, นมข้นหวาน 900 กรัม, ไข่แดง 2 ฟอง, เนยสด 50 กรัม, มاکาโรน 100 กรัม, น้ำเปล่า 150 กรัม และส่วนผสมในการทำไส้มะม่วงน้ำตาลดอกไม้สีทอง ประกอบด้วย...

ส่วนผสมไส้มะม่วงน้ำตาลดอกไม้สีทอง” อันดับแรกเริ่มจากการทำไส้ขนมก่อน โดยการนำเอาส่วนผสมและส่วนผสมมาล้างให้สะอาด ปอกเปลือกแล้วหั่นบางๆ เป็นชิ้นเล็ก ใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด ก่อนจะไปใส่กระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย เกลือนิดหน่อย กวนด้วยไฟอ่อน กวนไปเรื่อยๆ จนแห้งพอจับได้

ยกลงพักไว้ให้เย็นแล้วจับแบ่งเป็นก้อน ก้อนละ 10 กรัม เตรียมไว้

จากนั้นทำตัวขนมเปียะ เริ่มจากนำแป้งเค้ก ผงฟู โซดาไบคาร์บอเนต และนมผง มาร่อนรวมกันแล้วตั้งพักไว้ นำนมข้นหวาน ไข่แดง เนยสด มاکาโรน และน้ำเปล่า ใส่ลงรวมกันในอ่างผสม คนส่วนผสมดังกล่าวให้เข้ากันดี จากนั้นค่อยๆ เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงไป ตะล่อมเบาๆ นวดให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน ตั้งพักไว้ประมาณ 10-15 นาที แล้วนำส่วนผสมแบ่งที่ได้มาแบ่งเป็นก้อน ก้อนละ 15 กรัม เสร็จแล้วหยิบแป้งที่สะก๊อมมาแผ่เป็นแผ่นกลมๆ ใส่ไส้ส่วนผสมแล้วห่อให้มิด วางบนถาดที่ทาโรนด้วยเนยขาวให้ทั่ว ก่อนจะนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 300 องศาเซลเซียส อบประมาณ 20 นาที หรือจนกระทั่งสุก นำออกจากเตาอบมาพักให้เย็น แล้วบรรจุภาชนะตามที่ต้องการ เช่น บรรจุกล่อง ก้อนละ 10 ชิ้น ขายราคา 55 บาทต่อกล่อง หรือ 3 กล่อง 100 บาท สนใจผลิตภัณฑ์ขนมเปียะนมสดแม่บุญมี โทร.08-1928-8216