Daily News Online

วันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2552
http://www.dailynews.co.th/

จดสิทธิบัตรน้ำข้าวกล้องฯ เพิ่มอีกสูตรบ๊ะจ่างเพื่อถวายพระเทพฯ

"สูตรน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืช"จดสิทธิบัตรแล้วเพื่อให้เป็นทรัพย์สินทางปัญญาของคนไทยทุกคน และสามารถยึดเป็นอาชีพได้ เพิ่มอีกสูตร "บ๊ะจ่างข้าวกล้องงอก" เพื่อถวายพระเทพฯ ขณะที่อธิบดีกรมข้าว เพิ่มโทรศัพท์อีก 3 หมายเลข รวมเป็น 6 เลขหมาย ไว้รองรับความต้องการของประชาชนที่แห่โทรฯ ถามจนสายแทบไหม้ หรือเปิดเข้าไปดูที่เว็บไซต์ www.ricethailand.go.th/brrd พร้อมกับเพิ่มรอบการอบรมไปอีก

หลังจากเดลินิวส์เสนอประโยชน์ของน้ำข้าวกล้องงอกนั้น ต่อมาเมื่อเวลา 15.00 น. วันที่ 9 ม.ค. ที่สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว น.ส.สุนันทา วงศ์ปิยชน นักวิจัยข้าวเจ้าของสูตรน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืช ขึ้นโต๊ะเสวย และเจ้าของสูตรบ๊ะจ่างข้าวกล่ำงอกถวายสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่ได้เผยสูตรน้ำข้าวกล้องงอก จนกลายเป็นกระแสน้ำเครื่องดื่มบำรุงร่างกายยอดฮิตของเมืองไทยไปแล้ว โดยในวันนี้ น.ส.สุนันทา ยังสาธิตสูตรการทำ "บ๊ะจ่างข้าวกล้องงอก" เพื่อถวายสมเด็จพระเทพฯ อีกด้วย

สำหรับวิธีทำบ๊ะจ่างข้าวกล้องงอกมีดังนี้ นำข้าวกล้องข้าวเหนียวดำไปแช่น้ำประมาณ 24 ชั่วโมง และระหว่างแช่จะต้องมีการเปลี่ยนน้ำด้วย เพื่อไม่ให้เกิดน้ำเสียจะทำให้ข้าวไม่หอม เมื่อข้าวเกิดงอกเป็นตุ่มเล็กแล้วล้างน้ำ และนำมาหุงแบบสุก ๆ ดิบ ๆ จากนั้นนำมาห่อรวมกับเครื่องผสมเช่นเนื้อหมู เห็ดหอม แปะก๊วย ไข่แดงเค็ม กุนเชียง ส่วนคนที่ชอบชีวจิตไม่ต้องใส่เนื้อสัตว์ลงไป และปรุงรสหวานเค็มนิดหน่อย เพราะข้าวเหนียวดำงอกจะมีรสชาติออกหวานอยู่แล้ว โดยข้าวกล้องงอกข้าวเหนียวดำ 1 ส่วนประมาณครึ่งกิโลกรัม ผสมกับข้าวเหนียวขาว 1 ส่วนประมาณครึ่งกิโลกรัม จะทำบ๊ะจ่างได้ 20 ลูก

ด้านนางวารี ไชยเทพ ผอ.ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี เปิดเผยว่าในช่วงวันเสาร์และอาทิตย์ ทางศูนย์ได้เปิดอบรมเจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยข้าวทั่วประเทศ 50 ศูนย์ ประมาณ 200 คน เพื่อนำสูตรน้ำข้าวกล้องผสมธัญพืช ไปเผยแพร่ให้กับประชาชนได้ทันท่วงที เพราะขณะนี้มีประชาชน ต้องการที่จะเรียนรู้วิธีการทำกันมาก โดยเฉพาะวิธีการเพาะข้าวกล้องให้งอก ที่ประชาชนยังไม่เข้าใจดี

ต่อด้านหลัง

หากใครสนใจสามารถเข้าไปเปิดดูได้ที่เว็บไซต์ www.ricethailand.go.th/brrd ซึ่งจะบอกวิธีขั้นตอนทุกอย่าง ตั้งแต่เพาะข้าวกล้อง จนงอก และสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก อีกทั้งมีประชาชนสนใจกันมาก ขณะนี้เราต้องเปิดรอบการอบรมเพิ่ม จากเดิมกำหนดวันที่ 16 ม.ค.นี้ ที่ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี และวันที่ 20 ม.ค. กับวันที่ 29 ม.ค. ที่สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่รับไว้จำนวน 600 คนนั้น ขณะนี้ต้องเพิ่มอีก โดยจะอบรมทุกวันพุธของเดือน ก.พ. ซึ่งจะเริ่มตั้งแต่วันที่ 4 ก.พ. เป็นต้นไป

ส่วนนางสำลี บุญญาวิวัฒน์ ผอ.สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กล่าวว่าขณะนี้กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ได้รับเรื่องการขอจดสิทธิบัตร คุ้มครองสูตรน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืชไว้แล้ว เพราะเราจะต้องรีบจดเพื่อป้องกันไว้เป็นทรัพย์สินทางปัญญาของคนไทย ที่คนไทยทุกคนสามารถทำเป็นอาชีพเลี้ยงครอบครัวได้

ขณะที่นายประเสริฐ โกศัลวิตร อธิบดีกรมการข้าว ระบุว่า จะเรียกเจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยข้าว และศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวทั่วประเทศ 50 ศูนย์ เข้ามารับการอบรมสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอกในวันเสาร์และอาทิตย์นี้ เพื่อจะได้ไปอบรมให้กับประชาชนในต่างจังหวัด จะได้ไม่ต้องเสียเวลาเดินทางมากรุงเทพฯ สำหรับปัญหาที่ประชาชนโทรศัพท์เข้ามาจองการเข้ารับการอบรม หรือเข้ามาสอบถามสูตร แต่โทรฯ ไม่ได้หรือโทรฯ ได้แล้วไปติดบ้านประชาชนต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วยและยืนยันว่าเจ้าหน้าที่รับโทรศัพท์ตลอดเวลาไม่เคยปล่อยสายว่างเลย แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นเพราะมีประชาชนโทรศัพท์เข้ามามากมาย ขณะนี้ตนได้สั่งให้เพิ่มเจ้าหน้าที่ และเบอร์โทรศัพท์อีก 3 สาย รวมเป็น 6 เลขหมาย มีหมายเลข 0-2561-2070, 0-2561-2182, 0-2579-0922, 0-2579-0831 และ 0-2571-7168-9

ผู้สื่อข่าวรายงานว่าในวันเด็ก วันเสาร์ที่ 10 นี้ กรมการข้าว จะนำสูตรน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืช ไปสาธิตให้ประชาชนและเด็กที่มาชมงาน รวมทั้งแจกไอศกรีมข้าวกล่ำงอกฟรีนำต้นข้าวที่สูงที่สุดในโลก ไปแสดงชื่อว่างาน "งานเด็กไทยหัวใจเกษตร 6" จัดขึ้นที่พิพิธภัณฑ์การเกษตรเฉลิมพระเกียรติ รังสิต ปทุมธานี หรืออยู่ข้างตลาดไท.

ที่มา :
http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?Newsid=187494&NewsType=1&Template=1