



เรื่องการกระจายอำนาจแก่ท้องถิ่น ดังนั้น คณะกรรมการจะต้องได้ผู้นำที่ทุกคนในหมู่บ้านยอมรับนับถือทั้งเรื่องคุณสมบัติ ความสามารถและมีความเข้าใจในปรัชญาของกองทุน เวทีประชุมประชาคมของหมู่บ้านจะทำให้เกิดการกล้ากรองผู้นำตามธรรมชาติ และต้องรู้บทบาทหน้าที่ของตนเองภายหลังการรับเลือกเข้ามาแล้ว ส่วนสมาชิกผู้กู้เงินก็ต้องรู้จักการคำนวณต้นทุนการผลิตสินค้าว่าจะต้องใช้เงินลงทุนเท่าไรต่อสินค้า 1 หน่วย เช่น ซาลาเปา 1 ลูก ตะกร้าหวาย 1 ใบ แชมพู 1 ขวด รู้ว่าจะต้องขายในราคาเท่าไร จึงจะไม่ขาดทุน หรือขายเท่าไร ถึงจะมีกำไร รู้ว่าจะต้องเอาสินค้าไปขายที่ไหน และจะขายได้มากน้อยเท่าใด ถ้าจะผลิตออกมาเยอะ ๆ ของจะเหลือหรือเปล่า ตลาดอยู่ที่ไหน ถ้าขายไม่ได้จะทำอย่างไร

สำหรับระเบียบและแผนงานมีความสำคัญมากต่อการกำหนดตัวเอง ระเบียบการบริหารกองทุนถือเป็นกฎกติกาที่คนในหมู่บ้านช่วยกันกำหนดให้มีความสอดคล้องกับชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชน ทุกคนสามารถเข้าถึงได้และได้รับประโยชน์อย่างถ้วนหน้า เมื่อนำมาต่อเชื่อมกับข้อมูลที่เราเป็นอย่างไร เก่งอะไร ไม่เก่งอะไร มีปัญหาที่ตรงไหน ข้อมูลเหล่านี้จะทำให้เรารู้จักตัวเอง และสามารถนำมากำหนดได้ว่า เราควรทำอะไรอะไร อนาคตข้างหน้าจะเดินไปทิศทางไหน

ส่วนที่ 2 การติดตามตรวจสอบ จะต้องตอบคำถามให้ได้ว่า การอนุมัติให้สมาชิกแต่ละรายกี่ยุั้น มีเหตุผลและความเหมาะสมหรือไม่ ในเดือนที่ผ่านมามีการอนุมัติกิจกรรมของสมาชิกไปที่ราย รวมเป็นเงินเท่าไร มีเงินเหลืออยู่ในบัญชีกองทุนหมู่บ้านเท่าไร สมาชิกได้ปฏิบัติตามสัญญาที่ให้ไว้กับคณะกรรมการกองทุนหรือไม่ คือพูดง่าย ๆ ว่า รู้ความเคลื่อนไหวของเงินทั้งเงินเข้าและเงินที่ออกจากกองทุนหมู่บ้าน

ส่วนที่ 3 กลไกการสนับสนุนระดับอำเภอและจังหวัด

เป็นที่รู้กันดีว่า ในระดับพื้นที่หมู่บ้านที่ผ่านการประเมินระดับอำเภอนั้น เกณฑ์การชีวิต 7 ข้อ ยังทำกันหยวบ ๆ ใช้เวลาไม่กี่นาที มุ่ง

ประเมินข้อมูลบนตัวกระดาษมากกว่าตัวเนื้อหากระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริงของเวทีประชาคม กลไกระดับอำเภอ ควรทำหน้าที่เป็นที่เลี้ยงหนุนเสริมให้ชุมชนได้คิดเอง ทำเอง สรุปบทเรียนการทำงานที่ผ่านมา หนุนให้เขาได้แสดงศักยภาพที่มีอยู่ด้วยภูมิปัญญาของท้องถิ่น

ส่วนที่ 4 การขยายผล คือ ทำอย่างไร ดอกผลที่มีอยู่จะเกิดการหมุนเวียนได้หลายรอบ ทั้งนี้ทั้งนั้นผู้ที่ได้ก่อนในรอบแรกควรจะเป็นผู้ต่อยโอกาสที่จำเป็นเร่งด่วนจริง ๆ แล้วค่อยให้สมาชิกในวงสองตาเงินกิจกรรมต่อไป นอกจากกิจกรรมภายในหมู่บ้านของตนเองซึ่งที่เข้าทางแล้วยังสามารถเป็นต้นแบบให้กับชุมชนข้างเคียงได้ศึกษาเรียนรู้ต่อไปได้ การศึกษาดูงาน นอกจากจะดูผลสำเร็จในกิจกรรมนั้น ๆ แล้ว สิ่งที่สำคัญจะต้องดูวิถีชีวิตวิธีการแก้ไขปัญหาด้วย ไม่นั่นก็จะเกิดการลอกเลียนแบบในผลิตภัณฑ์ เช่น ถ้าไม่แช่มพุทก็กล้วยฉาบ ไม่กล้วยฉาบก็ทอผ้าจันล้นตลาดล้มเหลวไปก็มาก

ส่วนที่ 5 การสรุปบทเรียน นอกจากจะทำให้เรารู้จุดอ่อนจุดแข็งแล้ว สิ่งสำคัญคือจะมองเห็นพลังศักยภาพของตนเองแล้วเกิดความเชื่อมั่นในแนวทางการทำงาน อันเป็นพื้นฐานที่จะบอกกล่าวแก่สังคมอื่นว่า เราทำได้ เราพึ่งตนเองได้ การหมั่นสรุปบทเรียนข้อผิดพลาดก็เพื่อหาเงื่อนไขที่เป็นอุปสรรคที่ทำให้ทำงานไม่บรรลุตามเป้าหมายที่ควรจะเป็น แล้วกำหนดจังหวะก้าวที่จะเดินต่อไปข้างหน้า แม้แต่พระสงฆ์เองยังต้องมีการปลงอาบัติทบทวนวัตรปฏิบัติอยู่ทุกวัน สำเร็จหรือล้มเหลวจึงอยู่ที่ตัวชุมชนเป็นปัจจัยชี้ขาดในทางการเมืองเงินต้องลงทุกหมู่บ้าน แต่ในทางความเป็นจริง ความพร้อม ของแต่ละหมู่บ้านไม่เหมือนกัน การติดตามหนุนเสริมจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรอยู่บนหลักการที่ว่าเกือบลดโดยไม่ก้าวท้าว ช่วยเหลือแต่ไม่แทรกแซง แนะนำเมื่อได้รับการร้องขอ ให้กำลังใจ ให้เกียรติซึ่งกันและกัน หากทำได้ดังนี้เป็นหลักประกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ในระดับหนึ่ง



แปรรูปปลาและน้ำพริกของแม่บ้านโคกกลางหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งหนองบัวลำภู

สุรศักดิ์ รัช



นำตัวปลาที่ซอดเกล็ดแล้วมาบดเตรียมทำส้มทัก

วิถีชีวิตคนริมเขื่อน บนเวียงน้ำที่กว้างใหญ่ตื่นเช้าขึ้นมาต้องขับเรือออกหาปลา ใช้ชีวิตบนเรือล่องคลื่นที่ดูเหมือนว่า เป็นเรื่องปกติที่เขาไม่มีการเดินกลั้วสำหรับคนล้นนั้น ทุกเช้าผู้ชายที่นี้จะอย่างก้าวลงเรือหางยาวที่พ่วงท้ายด้วยเครื่องยนต์ตั้งแต่สายหมอกยังไม่ทันจะจางหายมุ่งหน้าออกสู่วิถีน้ำที่กว้างใหญ่ไปจนภาพนั้นลึบเลื่อนหายไปกับสายตา เสียงเรือหางยาวล้าแล้วล้าเล่าที่หายไปกับสายหมอก จะกลับมาอีกครั้งประมาณเวลาแปดโมงเช้าพร้อมกับปลาใหญ่ ปลาเล็ก เพื่อส่งขายเป็นรายได้เข้าครอบครัวจนเป็นภาพที่ชินตาของชาวบ้านที่นี่ที่ก็คือ วิถีชีวิตของชาวบ้านโคกกลาง ต.โนนสัง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู

หมู่บ้านโคกกลาง ได้เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อ ปี 2462 มีประชากรจำนวน 120 คนบริเวณ อยู่ห่างจากอำเภอโนนสัง ประมาณ 2 กิโลเมตร ไปตามเส้นทางสายโคกใหญ่-โนนสัง ทางฝั่งซ้ายมือ ติดกับริมเขื่อนอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น ซึ่งมีเวียงน้ำกว้างไกลครอบคลุมมาถึงพื้นที่ของอำเภอโนนสังและอำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภูด้วย ชาวบ้านที่นี่มีอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลักคือ การทำนา แต่มี

อาชีพรองที่ปรับเปลี่ยนไปตามสภาพสิ่งแวดล้อมที่อำนวยนั้นคือ การจับปลาขาย ที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัวไม่แพ้การทำอาชีพหลัก รายได้ให้กับชุมชนที่นี้ตลอดปี ส่วนว่างหรือเหนื่อยนั้นขึ้นอยู่กับความขยัน ความสม่ำเสมอของแต่ละบุคคล ถือว่านี่เป็นที่กว้างไกลลูกหลานดูตามันยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรชาติ ที่หลากหลายชนิด ให้เลือกทำอาชีพได้

นางนาง ชินบุตร เลขาธิการกลุ่มแม่บ้าน

เกษตรกรรมบ้านโคกกลางสามัคคี เล่าว่า ๓ ปลาและทำปลาแปรรูปของชาวบ้านที่ยังเป็นสิบทอดความภูมิปัญญาที่ได้มาจากราชและและการแปรรูปปลา การจำหน่ายปลา เป็นที่ต่างคนต่างทำ จนเมื่อ ปี 2539 นางสุภัท้วงคำจันทร์ เจ้าพนักงานเทคนิคเกษตรประสาธนาตำบลโนนสัง ได้เข้ามาชักชวนชาวบ้าน หากว่าเรามีการรวมตัวกันตั้งเป็นขึ้นมา จะทำให้เราสามารถทำอะไรที่เป็นประโยชน์ได้หลาย ๆ อย่าง ไม่ว่าจะเป็นการซื้อจากพ่อค้าปลา การจำหน่ายสินค้า แต่ประมาณที่สนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐสนับสนุนกิจกรรมของกลุ่ม หากสามารถรวมกันได้ ซึ่งในครั้งนั้นมีแม่บ้านให้ความสันทนาการเข้าร่วมกลุ่มเป็นสมาชิกในการแปรรูปจำนวน 15 คน และได้ระดมเงินทุนเพื่อตั้งกิจกรรม คณะ 600 บาท จากนั้นได้มีผลงานเข้าร่วมกิจกรรมมากขึ้น จนปัจจุบันสมาชิกทั้งหมด 27 คน

สำหรับกิจกรรมที่กลุ่มคาดหวังในการนี้กลุ่มนั้น นางทองใหม่ วงษ์อ่อน ประธานกลุ่มกล่าวว่า เพื่อยกระดับรายได้และความมั่นคงของบ้านเกษตรกรให้ดีขึ้น เพิ่มมูลค่าภาพสร้างมาตรฐานรองรับคุณภาพผลิตภัณฑ์สินค้า นอกจากนี้ ยังเป็นการช่วยเหลือผู้และกันของสมาชิกในด้านต่าง ๆ และใหม่จะพัฒนาองค์การให้เข้มแข็งและเป็นเครือข่ายของกลุ่มแม่บ้านเกษตรระดับอำเภอ ซึ่งทางกลุ่มได้วางกฎระเบียบข้อบังคับกลุ่มไว้ว่า สมาชิกต้องมีสมาชิกอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปี และ หมู่ 5 และ หมู่ 11 เท่านั้นที่เป็นสมาชิกต้องเสียค่าสมัครคนละ 20 สมาชิกต้องเข้าร่วมประชุมทุกวันที่ 15 เดือน หรือทั้งฝากเงินออมกับกลุ่ม คนน้อยกว่า 50 บาท ต่อเดือน มีคณะกรรมการบริหารจำนวน 9 คน จะต้องมีการประชุม

2 ครั้ง หรือมากกว่านั้นตามความจำเป็น
คณะกรรมการคณะหนึ่งจะอยู่ในวาระ 2 ปี และ
ผลึกตั้งใหม่

การบริหารงานของกลุ่มได้แบ่งหน้าที่รับผิดชอบออกเป็นฝ่ายต่าง ๆ คือ มีฝ่ายการผลิต
ตลาด การดำเนินงานของกลุ่มในระยะเริ่ม
มีการแปรรูปสินค้าเพียง ปลาต้มตัว ปลาล้ม
ปลาดแดดเดียว ปลาอบ และปลาร้า จากนั้น
ขยายการผลิตเป็นปลาแปรรูปชนิดต่าง ๆ ขึ้น
มาจึงมีคือ หมูน้ำปลา หมูไข่ปลา ปลาผน
ฝอย น้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำ
พริก ปลาร้าแดง น้ำพริกเผา เป็นรายได้
หลักจากการแปรรูปปลาน้ำปลา

หมสมคิด ส่องศรี ประธานสัมพันธ์ของกลุ่ม
จังหวัดน่านในการผลิตปลาของกลุ่ม
แผนกหน้า ปลาที่จะนำมาแปรรูปจะต้องเป็น
ที่สดใหม่ทุกวัน จะไม่มีการนำปลาที่แช่แข็ง
ใหม่แปรรูปอย่างเด็ดขาด และยังเน้นหลัก
ขายและไม่ใช่สารกันเสีย นอกจากนี้ ยังได้
ผลักดันการแปรรูปปลาชนิดต่าง ๆ ให้พบว่า

● **การทำปลาอบ**

การใช้ปลาเนื้อ ปลาตะเพียน ขนาด 4-6 ตัว
ต่อ 1 กิโลกรัม ผ่าจากกลางหลังให้แบนและเอา
ท้องออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ประมาณ 2-3
ครั้ง นำไปผึ่งให้หมาด ๆ นำเข้าตู้อบด้วยไฟ
อ่อน ๆ 1 คืน ก็จะได้อบตามต้องการ
สามารถรับประทานนาน 1-2 เดือน และ
ดีต่อประกอบอาหารได้หลายอย่างตามชอบใจ
ตามใจชอบ ปลาป่น ตำนานพริก เป็นต้น

● **การทำส้มตำ**

ในการทำแต่ละครั้ง จะใช้ปลาตะเพียนขาว
ตัวปลาขาว ขนาด 6 ต่อ 1 กิโลกรัม จำนวน
ประมาณ 1 กิโลกรัม กระเทียม 0.5 กิโลกรัม เกลือ 1
ช้อนชา 200 กรัม ข้าวเหนียว 0.5 กิโล

กรัม วิธีการทำ จะทอดเกลือเอาเครื่องไปปลา
อบ ปลาสดทอดทั้งตัว และล้างน้ำให้สะอาด
น้ำปลาต้มร้อน ๆ ประมาณ 10 นาที จาก
นั้นเอาน้ำให้สะอาด น้ำ ไช้ลวกกระเทียมพอ
ประมาณไม่ต้องให้ละเอียดมากนัก ทุบเกลือใส่
ใช้กับเครื่องปรุงต่าง ๆ จนเห็นว่าเครื่อง
ปรุงทั้งหมดแล้ว และชิมเข้าในเนื้อปลาแล้ว ใส่
กะปิเผาให้มิดชิด ประมาณ 3-4 วัน นำไป
พรมน้ำได้ หรือจะสังเกตจากเนื้อปลาจะเปลี่ยน
เป็นสีชมพู ๆ แสดงว่ารับประทานได้ ซึ่งการ
ที่เนื้อปลาเปลี่ยนไปเป็นสีชมพูนี้มาจากข้าว
เหนียวและน้ำตาลจะเป็นตัวช่วยทำให้เนื้อปลา
เป็นสีชมพู ส่วนน้ำข้าวขากจะทำให้เนื้อปลาแข็ง
และสะอาด และล้างปลาได้สะอาดยิ่งขึ้น

● **ปลาล้างผัก**

ใช้ปลาตะเพียน บดละเอียด 10 กิโลกรัม
ผสมไช้ลวกละเอียด 0.5 กิโลกรัม ข้าว
เหนียว 300 กรัม เกลือ 500 กรัม **วิธีการทำ** นำ
ส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน
มีน้ำมาก่อน ขนาดน้ำหนัก 50 กรัม นำใส่
ภาชนะปิดฝาไว้ให้มิดชิด หรือนำไปพรมด้วยใบ
ส้ม สำหรับเทคนิคจะให้ปลาล้างผักคุณ



แม่บ้านครัวผลิตภัณฑจากน้ำมือของกลุ่มที่นำออกจำหน่ายเป็นสินค้าของกลุ่มทุกวัน



ทอดเกลือปลา นำไปปลาน้ำและไข่ออกจากกัน
ใช้จะนำไปทำหม่าไช้ปลาหรือส้มไช้ปลา

ภาพดีนั้น ปลาที่จะนำมาทำต้องเป็นปลาที่สด
ล้างให้สะอาด ตัดหัวและลอกหนังออก ถ้าเป็น
ปลาตัวใหญ่ให้เอาหางออก นำไปแช่น้ำข้าวขาว
ประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำมาบดจะทำให้เนื้อ
ปลาไม่แข็ง และควรจะเป็นเนื้อปลาล้วน ๆ จะ
ได้รสชาติดี ซึ่งอัตราส่วนดังกล่าวหากทำใน
ปริมาณที่น้อยอาจปรับเปลี่ยนจากสัดส่วนดัง
กล่าวได้

● **น้ำพริกสด**

ส่วนน้ำพริกอาหารทุกชนิดไทยมานานมี
ด้วยกันหลายสูตรและในปัจจุบันได้มีการค้นคิด
น้ำพริกสูตรต่าง ๆ ออกมามากมายหลายชนิด
ตามความชอบของผู้บริโภค และความต้องการ
ของตลาด ทั้งนี้วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำน้ำ
พริก ล้วนมาจากสิ่งของใกล้ตัวเราทั้งนั้น ซึ่ง
สามารถหาได้ง่าย เช่น พริก หอม กระเทียม มะ
ขามเปียก น้ำปลา กะปิ เกลือ ชিং ข่า ตะไคร้ ใบ
มะกรูด และหากจะทำให้น้ำพริกมีคุณ
ภาพปลอดภัยต่อสุขภาพ จะต้องคำนึงถึงวัตถุ
ติบที่ใช้ทำ

ซึ่งของกลุ่มแม่บ้านบ้านโคกกลางสามัคคี
นางทองใหม่ บอกว่า **หอมแดง** เลือกหัวใหญ่
แห้ง ไม่ฝ่อ เวลาปอกเปลือกต้องล้างน้ำให้
สะอาด เพราะอาจจะมีเชื้อราตามซอกเปลือก
ต่าง ๆ **กระเทียม** เลือกกลีบใหญ่เนื้อแน่น ไม่
ฝ่อ แก่จัด และแห้งสนิท **ตะไคร้** เลือกต้นที่
อวบ **พริกแห้ง** เลือกพริกที่แห้งสนิท ไม่มีแมลง
เกาะ ไม่มีกลิ่นฉุน มีสีแดง **พริกสด** ฝักจะใส
มันวาว มีก้านติดอยู่ที่หัว ก้านพริกสดไม่แห้ง ไม่
ดำ ไม่เน่า

เลือกที่มีกลิ่นหอมสะอาด

นี่คือหลักในการเลือกของกลุ่มแม่บ้านบ้าน
โคกกลางสามัคคีที่ประชาชนกลุ่มได้ชี้แจงให้ฟัง
ส่วนการผลิตน้ำพริกแต่ละสูตรนั้น มีขนาด
สัดส่วนแตกต่างกันออกไปดังนี้ **น้ำพริกนรก**
จะใช้ พริกแห้ง 10 เม็ด พริกขี้หนูแห้ง 20 กรัม
ปลาร้ารอบป่น 1 ถ้วย หอมหัวแดง 10 หัว
กระเทียม 5 หัว มะขามเปียกสับละเอียด 0.5
ถ้วย เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ **วิธีทำ** คั่วพริกแห้ง
และพริกขี้หนูแห้ง ห่อมะขามเปียกด้วยใบตอง
เผาไฟพอสุก คั่วปลาร้ารอบ เผาหอมแดง
กระเทียม ลอกเปลือกออกให้หมด โขลกส่วน
ผสมทั้งหมดให้เข้ากัน การทำน้ำพริกแดง **ใช้**
เครื่องปรุง พริกแห้งเม็ดใหญ่ 15 เม็ด
กระเทียมกลีบใหญ่ 10 หัว หอมแดง 10 หัว
เกลือป่น 1 ช้อนชา กะปิเผา 1 ช้อนโต๊ะ ปลา
กรอบป่น 2 ถ้วย น้ำตาลปึก 1-4 ช้อนโต๊ะ น้ำ
ปลา 1/4 ถ้วย น้ำมันมะเขือเทศ 1/4 ถ้วย น้ำมัน
พืช 3 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ ผ่าพริกแห้งเอาเมล็ดออก ล้างน้ำ
ใส่ตะแกรงให้สะอาด น้ำ หั่นชิ้นบาง ๆ คั่ว
ไฟอ่อนให้เหลืองกรอบ เผากระเทียมและหอม
แดง ลอกเปลือกออกหรือหั่นฝอยนำไปคั่ว โดย
พรมน้ำพอให้สุกหอม โขลกพริกกับเกลือให้
ละเอียด ใส่กระเทียม หอมแดง กะปิ โขลกต่อ
จนเข้ากัน ใส่ปลาร้ารอบป่น ใส่มะขามเปียก ปรุง
รสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ชิมรสตามใจชอบ นำ
กระเพาะตั้งไฟอ่อนใส่น้ำมันแล้วนำส่วนผสมคั่ว
จนทั่วกัน ก็จะได้น้ำพริกแดง ตามต้องการ
น้ำพริกนรกปลาแห้ง เป็นน้ำพริกจากปลา

แห้งป่นอีกสูตรหนึ่ง จะใช้ปลาแห้งป่น 1 ถ้วย
พริกขี้หนูแห้ง 1/2 ถ้วย หอมแดงซอย 4 ช้อน
โต๊ะ กระเทียม 4 ช้อนโต๊ะ กะปิ 2 ช้อนชา เนื้อ
มะขามเปียกสับละเอียด 4 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 3-5
ช้อนโต๊ะ **วิธีการทำ** คั่วพริกขี้หนู ปั่นให้ละเอียด
โขลกหอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด นำส่วนผสม
ทั้งหมดโขลกรวมจนเป็นเนื้อเดียวกัน นำ
ส่วนผสมทั้งหมดคั่วลงในกระเพาะ ที่ใช้ไฟอ่อน
ข้างอ่อน ใส่พริกขี้หนูป่นไม่ต้องใส่น้ำมันและ
ควรระวังพริกจะไหม้ ใส่ปลาร้ารอบป่น ซึ่งวิธีให้
เย็นเก็บใส่ขวดไว้รับประทานได้เป็นเวลานาน

การทำน้ำพริกเผา เครื่องปรุงมี ปลาป่น 2
ถ้วย กะปิ 4 ช้อนโต๊ะ หอมแดง 2 ถ้วย พริก
แห้งเม็ดใหญ่ 30 เม็ด น้ำตาลปึก 3/4 ถ้วย น้ำ
ปลา 3/4 ถ้วย น้ำมันมะเขือเทศ 4 ช้อนโต๊ะ น้ำ
มันพืช 1 ถ้วย น้ำมันสำหรับทอด **วิธีการทำ**
ทอดกระเทียม หอมแดง พริกแห้ง ให้เหลือง
กรอบ โขลกทุกอย่างให้ละเอียด นำลงคั่วใน
กระเพาะ ใส่พริกขี้หนู น้ำปลา น้ำมันมะเขือเทศ คน
เรื่อยๆ พอขึ้นได้ก็ยกลง ระวังอย่าให้ไหม้มาก
นักเพราะเมื่อยกลงแล้วน้ำพริกจะยิ่งข้นขึ้นอีก

สำหรับราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม
ราคาสูง ขนาดน้ำหนัก 1 กิโลกรัม ปลาล้างตัว
45-50 บาท ปลาล้างหัว 95 บาท ปลาดแดดเดียว
100 บาท ปลาร้า 20-25 บาท ปลาอบ 120 บาท
หม่าไช้ปลา 40 บาท หม่าไช้ปลา 55 บาท สวมปลา
แผ่น 1 ท่อ ปลาอบ 200 กรัม น้ำพริกปลาร้า 20
กรัม น้ำพริกนรก 50 กรัม น้ำพริกแดง 50 กรัม
น้ำพริกเผา 50 กรัม ราคา 18 บาท และหาก
เป็นราคาขายปลีกจะเพิ่มขึ้นอีกเล็กน้อย สินค้า
เหล่านี้จะส่งจำหน่ายในตลาดเทศบาลอำเภอ
โนนสัง เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู อุดรธานี
เลย และที่ศูนย์สาธิตการตลาดบ้านโคกกลาง
สามัคคี

ปัจจุบัน กลุ่มได้มีเงินทุนหมุนเวียนจาก
หน่วยงานต่าง ๆ เป็นทั้งเงินยืมหมุนเวียนและ
เงินให้เปล่าสนับสนุนจากรัฐ จำนวน 497,510 บาท
และเงินออมของสมาชิก 43,600 บาท และ
ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มจำนวน 6 รายการ ยังได้รับ
การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ คือ ปลาล้างผัก
ปลาล้างตัว ปลาดแดดเดียว ปลาอบ ปลา
หม่าไช้ปลา ทั้งกลุ่มยังได้ส่งผลิตภัณฑ์เข้าร่วม
ประกวดได้รับรางวัลอีกหลายรายการ เช่น เมื่อ ปี
2543 ได้รับรางวัลที่ 3 ในการประกวดกลุ่มแม่
บ้านเกษตรกรระดับจังหวัด จากกรมส่งเสริม
การเกษตร รางวัลรองชนะเลิศอันดับหนึ่งในการ
ประกวดอาหารพื้นบ้าน งานเรศวรมหาวิทยาลัย
กาฬราชจังหวัดหนองบัวลำภู ปี 2544 และรางวัล
ล่าสุดที่ได้รับมาเมื่อต้นเดือนกันยายน 2544 นี้
คือ รางวัลชนะเลิศในการประกวดกลุ่มแม่บ้าน
เกษตรกรระดับจังหวัด

ซึ่งผลิตภัณฑ์ของกลุ่มทั้งหมดได้รับการยอมรับ
จากทาง ตาบโพนโนนสัง ให้เป็นหนึ่งในตำบล
หนึ่งผลิตภัณฑ์ ของจังหวัดหนองบัวลำภู อีก
ผลิตภัณฑ์หนึ่ง และทางกลุ่มยังยืนยันว่า ใหม่
สด สะอาด ได้มาตรฐาน ราคายุติธรรม