

แม่บ้าน งานเกษตร

น้ำพริกปลา...กลุ่มแม่บ้านหนองบัว สะอาด รสชาติดี รายได้เดือนละครึ่งแสน

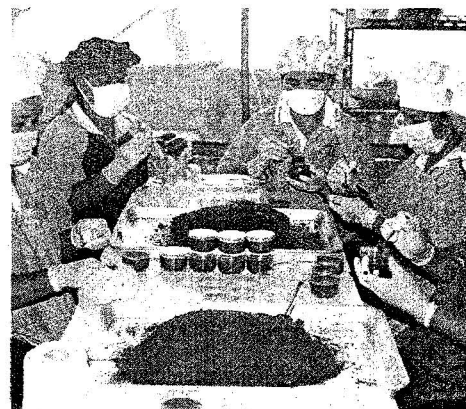
อำพน ศิริคำ



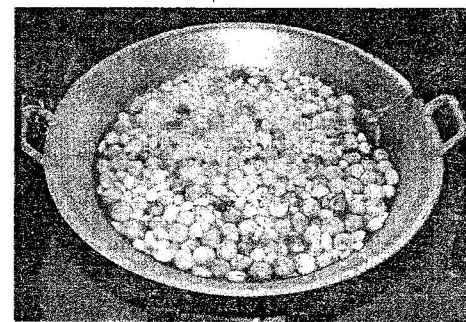
สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหนองบัว หมู่ 11 กับส่วนหนึ่งของวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ปลา

มาผลิตทุกวัน ตั้งแต่วันจันทร์ถึงวันอาทิตย์ โดยบรรจุในกระปุก ขนาดกระปุกละ 100 กรัม ขายปลีกกระปุกละ 12 บาท ขายส่งโหลละ 120 บาท

ขณะนี้ผลิตก้นน้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว วางจำหน่ายอยู่หลายแห่ง เช่น ตลาดบางลำพู ร้านค้าสหกรณ์ภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่น บิมน้ำมันบางจาก บริเวณบ้านกุดกว้าง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ท่างเขนโหล และอื่นๆ อีกหลายแห่ง โดยเฉลี่ยเดือนละ 5,000-6,000 กระปุก นอกจากนี้ ยังจำหน่ายตามงานเทศกาล ตลาดนัดต่างๆ ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นอีกเดือนละหลายหมื่นบาท เช่น งานโอท็อปดีที่เมืองทองธานี 8 วัน รายได้ 50,000 กว่าบาท งานวันเกษตรแห่งชาติที่อุทยาน



บรรจุในห้องที่ติดมุ้งลวด



ทำเครื่องปรุงให้สุก

น้ำพริก นับว่าเป็นอาหารที่ขรุสและรับประทานร่วมกับอาหารชนิดอื่นๆ ทำให้รสชาติเอร็ดอร่อยมากยิ่งขึ้น หากผลิตได้รสชาติดี สะอาด และถูกหลักอนามัย ก็จะได้รับคานิยมจากผู้บริโภค เช่น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองบัว หมู่ 11 ตำบลหนองบัว อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น ที่ผลิตน้ำพริกปลาชนิดต่างๆ ขายได้เดือนละประมาณ 6,000 กระปุก หรือมีรายได้ประมาณ 600 บาท

เป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองบัวแห่งนี้ ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคดีมาก นอกจากจะรสชาติดี และผ่านการรับรองจาก ออย. แล้ว ยังผ่านกรรมวิธีที่สุกแล้วด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาที่บอง (น้ำพริกปลาร้า) ที่หลายคนชื่นชอบแต่ไม่กล้ารับประทานดิบ ดังนั้น เมื่อทำให้สุกจึงได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้น

ส่วนในการผลิตนั้นกลุ่มได้จัดแบ่งเวรกัน

เทคโนโลยีมหาวิทยาลัยขอนแก่น ทั้งสถิติและจำหน่ายไปตย

การทำปลาร้าบอง ส่วนผสม

- 1. ปลาร้าอย่างดี 4 กิโลกรัม

- 2. ข้าว 1 กิโลกรัม
- 3. ตะไคร้ 1 กิโลกรัม
- 4. ใบมะกรูด 1/2 กิโลกรัม
- 5. พริกขี้หนู 2 กิโลกรัม
- 6. กระเทียมอบ 2 กิโลกรัม
- 7. น้ำมันหอย 100 กรัม
- 8. น้ำปลาร้ายี่ห้อ 1/2 ขวด
- 9. เนื้อปลาร้า 2 กิโลกรัม
- 10. น้ำตาลทรายแดง 50 กรัม
- 11. พริกแดงเม็ดเล็ก 50 กรัม
- 12. พริกขี้หนูแห้ง 800 กรัม

วิธีทำ

- ล้างข้าว ตะไคร้ ให้สะอาด หั่นละเอียด นำมาขยให้หอม
- แกะเปลือก พริก กระเทียม แล้วบดขยให้หอม
- ใบมะกรูดฉีกฝอย อบแห้ง
- ปลาร้าบองเค็มเอาเฉพาะเนื้อ
- เอาพริกขี้หนู และพริกขี้หนู ให้หอม
- ปลาร้าอย่างดีนำมาต้มให้สุก
- นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกับบดลงในเครื่องบดขย 1 ครั้ง แล้วผ่านเครื่องบด



ผลิตภัณฑ์ปลาหลากหลายชนิด

ปัจจุบัน กลุ่มได้ร่วมกันผลิตน้ำพริกปลาชนิดต่างๆ ได้แก่ ปลาร้าบอง น้ำพริกเผ็ด น้ำพริกตาแดง น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาเป็นผสมเผ็ด และน้ำพริกปลาปนรสเค็ม ซึ่งน้ำพริกเหล่านี้ผ่านการรับรองจาก ออย. แล้วทุกชนิด

ละเอียดอีก 2 ครั้ง

8. นำส่วนผสมทั้งหมดมาผัดให้เข้ากัน ที่ตั้งไว้ให้เย็นสนิท บรรจุลงในกระปุกติดฉลากให้สวยงาม พร้อมจำหน่าย

การทำน้ำพริกตาแดง ส่วนผสม

- 1. หอมแดงปอกแล้ว 200 กรัม
- 2. กระเทียมปอกแล้ว 200 กรัม
- 3. กะปิ 30 กรัม
- 4. ปลาร้าคั่ว 100-200 กรัม
- 5. พริกแห้งปัดขั้วแล้ว 50 กรัม
- 6. มะขามเปียก 100 กรัม
- 7. น้ำตาลปีบ 150 กรัม
- 8. น้ำปลา 3/4 กรัม

สำหรับคัมมะขามเปียก 1/2 กรัม

วิธีทำ

- 1. นำพริกแห้งคั่วให้หอม บดให้ละเอียด
- 2. คั่วหอมแดง และกระเทียม กะปิย่างไฟ
- 3. คั้นมะขามขี้หนู กรองกากทิ้ง
- 4. นำหอมแดง กระเทียม และกะปิ โขลกให้ละเอียดใส่พริกป่นโขลกให้เข้ากัน
- 5. เติ้น้ำปลาร้า น้ำมะขาม น้ำตาลปีบพอน้ำใส นำพริกที่โขลกไว้นำมาผัดด้วยไฟอ่อนๆ จนแห้ง
- 6. บรรจุใส่กระปุกพลาสติก ขนาด 100 กรัม



ปลาร้าบอง ผลิตภัณฑ์ยอดนิยมของกลุ่ม

พร้อมจำหน่าย

นางสุวรรณมา บอกอีกว่า ที่กลุ่มประสบผลสำเร็จมาได้ถึงทุกวันนี้ก็เพราะได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายหน่วยงาน เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัว สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านฝาง ฯลฯ นอกจากนี้ ยังเกิดจากความร่วมมือแรงร่วมใจของสมาชิกด้วย

นายวิชัย อินทหัตถิต เกษตรจังหวัด



เครื่องเทศ

ขอนแก่น กล่าวว่า กรมส่งเสริมการเกษตรได้ดำเนินการโครงการแปรรูปสินค้าเกษตรในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยให้การสนับสนุนงบประมาณในกลุ่มที่มีการรวมกลุ่มที่ดี มีการทำกิจกรรมต่อเนื่อง เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน กลุ่มละ 50,000-150,000 บาท ซึ่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองบัว หมู่ 11 ก็ได้รับการสนับสนุนในปี 2545 จำนวน 50,000 บาท และปี 2546 จำนวน 150,000 บาท อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัดก็มีข้อตกลงว่า กลุ่มที่ได้รับงบประมาณจากกรมส่งเสริมการเกษตรเมื่อทำกิจกรรมได้รับผลกำไรจะต้องทยอยส่ง

เงินคืน เพื่อเข้ากองทุนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัด เพื่อให้กลุ่มอื่นๆ ได้กู้ยืมไปทำกิจกรรมต่อไป ซึ่งขณะนี้ก็มีเงินอยู่ในกองทุนประมาณ 1.8 ล้านบาท

หากท่านใดสนใจขั้นตอนในการผลิตน้ำพริกปลาชนิดใด รวมทั้งต้องการที่จะนำไปรับประทาน ติดต่อได้ที่ คุณสุวรรณมา อนุสุเรนทร์ โทร. (043) 377-245 มือถือ (07) 223-9416

ต้องการตัวแทนจำหน่ายทุกอำเภอทั่วประเทศ

เครื่องสำอางสมุนไพร (GARD)

ดร.สาโรช

สิ่ว ผ่า กระ หลุมสิ่ว

ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเครื่องสำอางค์ในชื่อ ดร.สาโรช

- 1. มีใบอนุญาตนครบาลใบที่ 50544
- 2. มีใบอนุญาตนครบาลใบที่ 50544
- 3. มีใบอนุญาตนครบาลใบที่ 50544

รูปแบบการลงทุน

1. เปิดสาขาตามงบประมาณ 10,000 - 20,000 บาทขึ้นไป
2. เปิดสาขาตามงบประมาณ 200,000 บาทขึ้นไป (ไม่มีการรวมเงิน)
3. เปิดสาขาตามงบประมาณ 5,000 - 20,000 บาทขึ้นไป

ผ.ดร.สาโรช อีรศิลป์
ประธานกรรมการ
รับมอบ CERTIFICATE ISO 9001
จาก TÜV ประเทศเยอรมัน
อย่างเป็นทางการ
CERT.No.01 100 018948

****สิ่วของแขวนเขี้ยว ขยายไม่ได้รับคืน****

ศูนย์สาโรช
จังหวัดบุรีรัมย์
สาขาบุรีรัมย์ - 17243301
โดยผ.ดร.สาโรช
ปัจจุบันเปิดเพิ่มที่อีกข้างหนึ่ง
รวม 2 แห่ง

สนใจทำธุรกิจสมุนไพร ดร.สาโรชเชิญติดต่อที่ * เขื่อนโชติพัฒนา สุขศรีเกษ, ยโสธร, อำนาจเจริญ, นครพนม, ปากช่อง ติดต 01-724-3301 *

ทั่วประเทศติดต่อ 29/1 อาคาร ดร.สาโรช ถนนนิมมานเหมินท์ ซ.17 อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200 โทร.053-223-952(AUTO) แฟกซ์ 053-226-806 สายตรง ผ.ดร. 01-724-3301