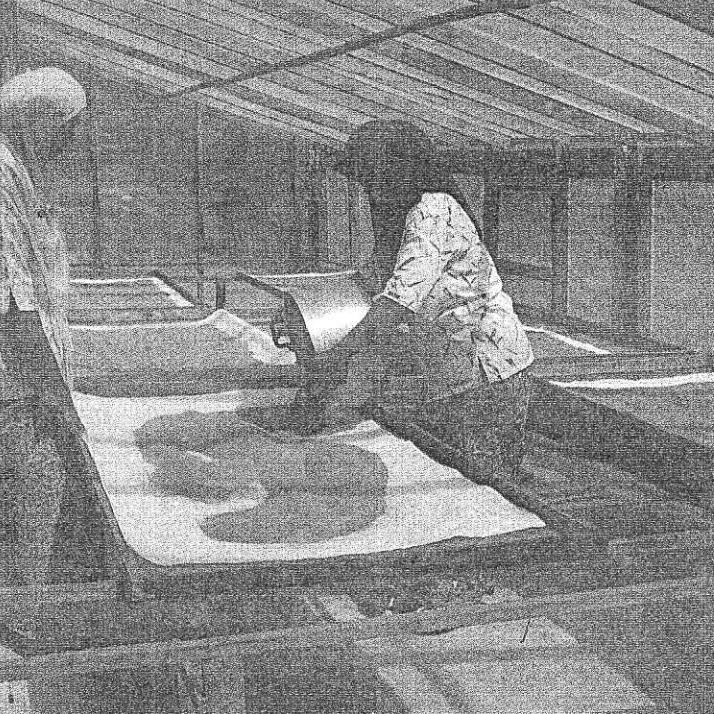


ภารกิจชุมชนไทย

วัฒนธรรมสุขสุวรรณ

ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนจะปิ้ง ได้ดำเนินการผลิตภัณฑ์ตามวิธีที่ถูกต้อง ตามหลักการศาสนาอิสลาม คณะ



ห้องประชุมของห้องยูเรียวี้ฟี่จะเป็นสถานที่สอน ที่รับพยากรณ์รวมตัวด้วยความอุดมสมบูรณ์ ล่องลอยให้กับ หยา บุ ปลา อุดมสมบูรณ์ ไปด้วย รวมทั้งจั๊บเคย์ที่นำมากำทำภารี ก็มี ปริมาณมากและคุณภาพดี ทำให้ภาระประชุมของ ยูเรียวี้ฟี่จัดทำได้ตามกำหนดเวลา ภาระนี้ต้องหันมาเพื่อหาภาระ ก็มีต้องหันมาเพื่อหาภาระของ

คุณวิสุทธิ์ สิทธิเดช ประธานกลุ่มวิสาหกิจ

ชุมชนห้องปิ้ง จึงได้คิดเพิ่ม เนื่องจากภาระ ให้เก็บได้ด้านใน รถชาติไม่เปลี่ยน บรรจุ ของท่านคาดอิ๊ว เป็นภาระปิ้งเจ้าแรกของ ประเทศไทย

ภาระปิ้ง เป็นอย่างไร

เมื่อถามว่า ภาระปิ้ง เป็นอย่างไร คุณ วิสุทธิ์ บอกว่า เป็นภาระที่ผ่านการอบรม ด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ จนแทบไม่มี มี กลิ่นเหมือน ผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกสุขอนามัย เศร้าว์เรืองไว้ในบ้านราษฎร ขนาด 20 กิโลกรัม เท่าของชาเฟลาร์เจ็ป

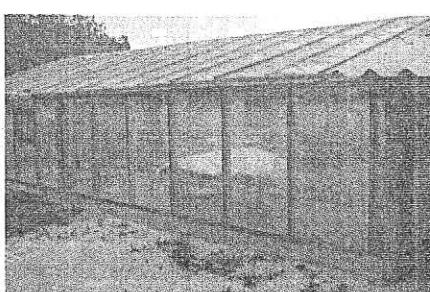
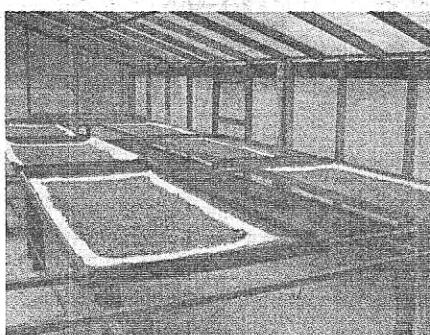
ภาระปิ้งเก็บได้นานไม่เหมือนภาระสูด ราชบัตรหอม อร่อย หลายคนนิยมนำไป ฝากญาติที่อยู่ต่างประเทศ ภาระปิ้งบรรจุ ในห้องฟอยล์ สามารถเก็บได้ 1 ปีครึ่ง โดยไม่ต้องใส่ตู้เย็นและไม่ส่งกลิ่นรบกวน สะดวกในการเก็บรักษา

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้องปิ้ง ย้อนอดีตให้ฟังว่า เริ่มผลิตภาระปิ้งครั้ง

แรกเมื่อปี พ.ศ. 2543 ได้รับความสนใจจากผู้ บริโภคด้วย จนได้มีการศึกษา พัฒนา กระบวนการผลิตให้ถูกสุขอนามัย การบรรจุ ภัณฑ์ที่ถูกสุขอนามัย เป็นที่สนใจและได้รับการ สนับสนุนด้านการตลาดดีขึ้นตามลำดับ

ชาลาลและแซช. ให้การรับรอง

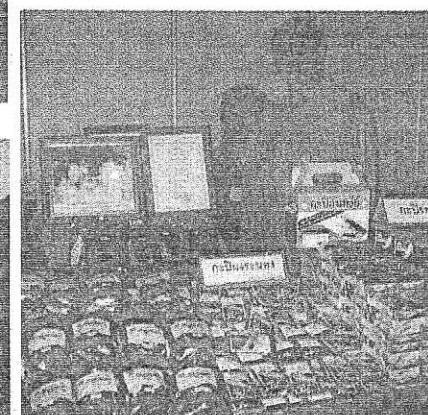
ภาระปิ้งเจ้าแรกของประเทศไทย ผลิตโดย กระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกสุขอนามัย จน



กรรมการในประเทศได้เดินทางมาเยี่ยมชม ที่เมือง เลขที่ 493/2548 ออกให้เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2548

นอกจากนี้ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม ได้ให้การรับรองและอนุญาตให้ แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กันก่อนมา ภาระปิ้งด้วย ตามมาตรฐาน เลขที่ ม.พช. 61/2549 ลงวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2549

สร้างงาน สร้างรายได้ เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าชุมชน คุณวิสุทธิ์ สิทธิเดช บอกว่า กลุ่มได้ ซื้อหน้าดินจากหมู่บ้านชิกและเครือข่ายผู้ ผลิตภาระ นำมากำบัญชิงสามารถเพิ่ม มูลค่าได้กิโลกรัมละ 400 บาท โดยซื้อ กะปิสด 2 กิโลกรัม ตันทุน 120 บาท น้ำ



มารับเพิ่งได้ 1 กิโลกรัม บรรจุลงขนาด 20 กิโล ได้ 50 ช่อง ขายราคาละ 20 บาท รายได้ 1,000 บาท เมื่อหักค่าใช้จ่ายแล้ว จะ เพิ่มมูลค่าได้กิโลกรัมละ 400 บาท หรือหาก ไม่ขายเป็นช่องเล็ก ก็ขายเป็นกิโลกรัม ราคา 300 บาท

ขั้นตอนการผลิต

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้องปิ้ง ได้

ลัดดับขั้นตอนการผลิตภาระปิ้ง ดังนี้ หนึ่ง...นำภาระปิ้งมาแบ่งเป็นก้อนเล็กๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือหรือเท่าไข่ไก่กระดาษ เพื่อ ให้แห้งเร็วและห้ำใจ

สอง...นำไปอบในโรงอบพังงาแห้ง อาทิตย์ที่่อรสร้างขึ้นเพื่อองน้ำโดยเฉพาะ ขนาด กว้าง 6 เมตร ยาว 12 เมตร ยกพื้นสูง

60 เช่นติดเมตร ที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส อบนาน 2 วัน จน แห้งสนิท

สาม...นำไปบดด้วยเครื่องบด สี...นำกลับไปอบเพื่อบรรักษ์ อีกครั้งหนึ่ง นาน 3 ชั่วโมง และ ห้า...บรรจุลง พร้อม จำหน่าย

เงินเดือนหนึ่งตัวอย่างความสำเร็จ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ร่วมกัน ทำงาน โดยใช้หัวพยากรณ์ที่มีอยู่ใน ห้องถินมาร์คเพิ่ม เดิมมูลค่า สร้าง งาน สร้างรายได้เพิ่มให้แก่สมาชิก และชุมชนได้เป็นอย่างดี ผู้สนใจยังคง หรือลิ้มลองรสชาติภาระปิ้ง ติดต่อได้ที่ กกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนห้องปิ้งบ้านอ่าวเคย์ เลขที่ 5/2 หมู่ ที่ 4 ตำบลม่วงคลอง อำเภอเมืองปอร์ จังหวัด ระนอง โทร. (081) 788-7096