

แบบบ้านกับเรา

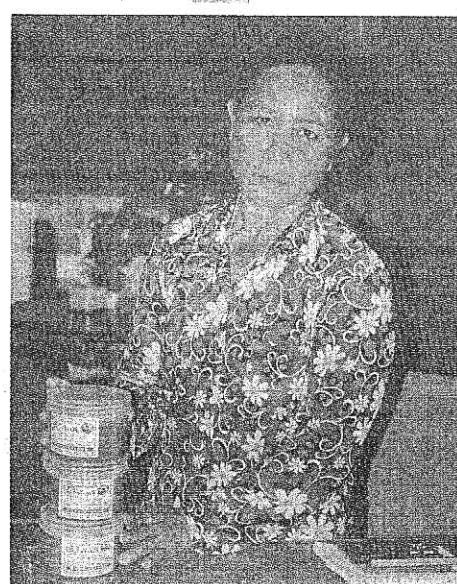
จับกุ้งมาทำกะปิ งานแปรรูป

ที่ทำรายได้

ก่อตั้งโดยแม่บ้านฯ ที่ดอนสัก

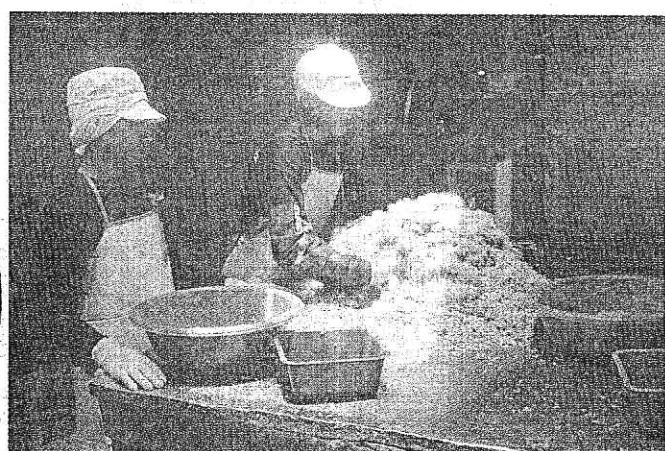


นำกุ้งมาใส่ครก และต้มให้ลักษณะ

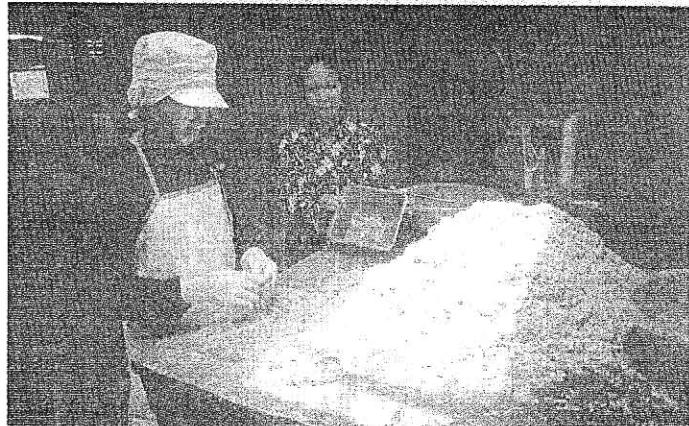


คุณอุษณีย์ มีเดช กับผลผลิตกะปิ พร้อมจำหน่าย

นำเกลือมาคลุกเคล้า
กับกุ้งให้ทั่ว



คัดเลือกถูกปลา ลูกหอย หรือลิงน้ำเพื่อประสิทธิภาพ



น ายฝ่องทะเล ห้างอ่าวไทย และอันดาอัน นีลัลวันน้ำ ไม่ว่าจะเป็น กุ้ง หอย ปู ปลา อาศัยอยู่จำนวนมาก และเป็นอาหารข้อของผู้คนมาร้านๆ

จากการล่าเพื่ออาหาร พัฒนาสู่การค้าในยุคปัจจุบัน

ปัจจุบันที่เคยเป็นแหล่งเพาะพันธุ์และอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อนถูกทำลายลงไปเรื่อยๆ จนใกล้จะหมด แต่ก็จะนั้นสัตว์น้ำก็ยังคงใช้อยู่ได้

ชาวบ้านที่อาศัยอยู่มีผู้หجرและกันย์ดี แต่ไม่มากเหมือน

อดีต เมื่อจากบริษัทลัตเว่นักลอกน้ำย่อง ทยาภารย์ได้เปลี่ยนอาชีพค้าขาย และแปรรูปสัตว์น้ำแทน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรประมงบางน้ำเจดีย์ ก่อตั้งขึ้น เมื่อปี 2542 ห้างนี้ ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตร อ่างทองตอนสัก จุดประสงค์เพื่อรวมกุ้งกับแปรรูปสัตว์น้ำ หัวใจมูลค่า โดยเน้นทำอาหารปิ้งเป็นหลัก

บ้านเลขที่ 116/7 หมู่ 8 ตำบลดอนสัก อ่างทองตอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี โทร. (01) 085-6647 คือที่ทำการของกลุ่ม ซึ่งมีสมาชิกอยู่ ห้องหมัด 38 คน โดยมี คุณอุษณีย์ มีเดช ทำ

หน้าที่เป็นประธานกลุ่ม

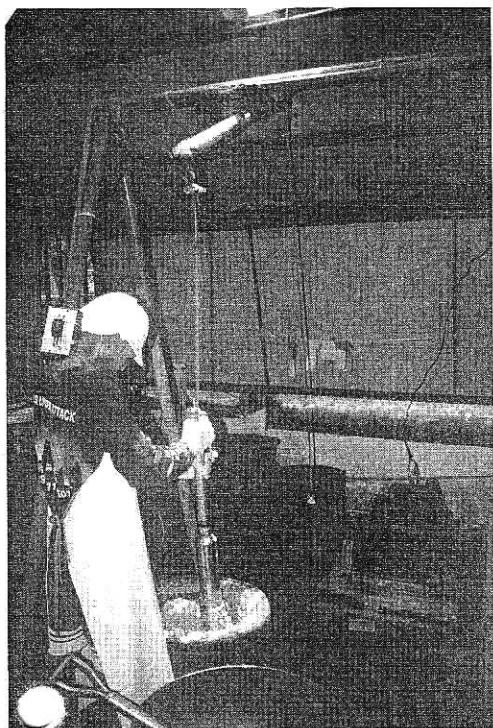
“สมชิกของเรามีประมาณ 4-5 คน เป็นเจ้าของเรือรุนทดเล็ก เพื่อหาศักดิ์เพื่อมาขายซึ่งส่วนใหญ่กุ้งสายใหม่ตัวเล็กๆ ติดมาด้วย ซึ่งกุ้งดังกล่าว เราจะขอซื้อมาเป็นวัตถุคิม เพื่อแปรรูปทำเป็นกะปิ ลงขายให้กับลูกค้าห้างในจังหวัดและต่างจังหวัด”

ในแต่ละวันทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร รับซื้อกุ้งประมาณ 200 กิโลกรัม เพื่อนำมาแปรรูปเป็นกะปิ

“เรารื้อห้องจากมีห้องละ 14-17 นาที ซึ่งห้อง 1 กิโลกรัม สามารถผลิตกะปิได้ประมาณ 4-5 ขีด เท่านั้นเอง”

กุ้งที่รับซื้อมาทำกะปิได้ผ่านการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำอ้อยในเครื่องดั้ยน้ำหache ผสมกับเกลือ เพื่อคัดสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ออกทิ้งไป

เมื่อมาถึงที่ทำการกลุ่ม คุณอุษณีย์ ก็จะนำกุ้งมาใส่ตาข่ายเขียวตามเดตทั่งไว้ประมาณ 2-



ลักษณะที่ใช้ตัวจำเป็นด้ามเหล็ก เพื่อเพิ่มน้ำหนัก
ใช้แรงยกจากมอเตอร์ และคน 1 คน

4 ขั้นตอน ทั้งที่เขียนอยู่กับแสงเดด

หลังจากกุ้งแห้งสีน้ำเงินแล้ว คุณอุชานี้ยาน

“สำหรับการต้มครั้งนี้ เราจะดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ส่วนผสมระหว่างกุ้งกับเกลือเป็นเนื้อ

เพื่อนสมาชิกันทั้งคู่ถึง
ไม่พึงประสงค์ พาก
ลูกปลา ลูกหอย และ
อูฐฯ ฯลฯ ทึ่งอีกครั้ง
เพื่อให้เหลือเฉพาะกุ้ง
เคียงเท่านั้น

นำเกลือมาผสมกับ
กุ้ง ในอัตราส่วน 1 ต่อ
12 กิโลกรัม ต่อ กุ้ง 12
กิโลกรัม

คุณอุชานี้ย และ
ทีมงาน ให้มือครุภัลลा
ให้เกลือและกุ้งผสมกัน¹
อย่างทั่วถึง จากนั้นนำ
ส่วนผสมดังกล่าวมาต่อ
อย่างหยาบๆ

นำมาเก็บในถัง
ไฟเบอร์ ปิดฝาให้สนิท
หมักทั้งวัน 10 วัน²
แล้วนำไปตากแดด ใน
ระยะเวลาเท่าเดิม ทั้งนี้
เพื่อให้ความชื้นระเหย
ออกไป จนกวันที่นำมา
ต้มครั้ง

เดียวัน ทำให้เกิดกลิ่น
เป็นเครื่องประปอย่างมี
คุณภาพ”คุณอุชานี้ย กล่าว
หลังจากทำแบบนี้แล้ว
เชอกันว่าไปเก็บไว้ในถัง
ไฟเบอร์ปิดฝาให้สนิทอีกครั้ง
หมักทั้งวัน 3 เดือน ก็จะ

ໄ้กับปีมีสีลับ贲รับประทาน
และรสชาติอร่อย

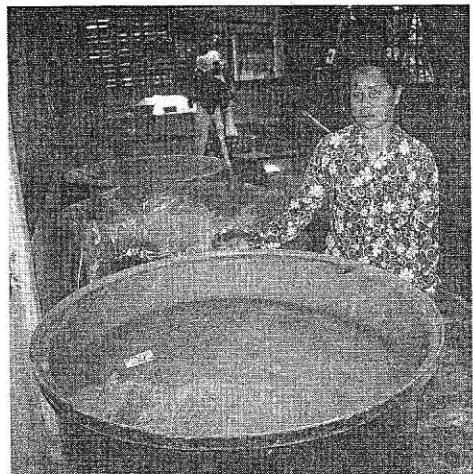
“กรณีที่หมักกันไว้นี้ เรายัง
สามารถนำไปน้ำส้ม 2-3 ปี
โดยที่ได้รับ คือหลัง 3 เดือน
แล้วก็นำออกหอยอย่าง ไป
เรือยา หาดใหญ่ทั่วไปก็เก็บ
ไว้อย่างนั้น มันไม่เปรี้ยวหรือ

เหมือนคุณภาพ แต่หลังจาก 2-3 ปี ไปแล้ว
ก็กลิ่นสภาพ สีสันและลิ้นไม่รับประทาน
แล้ว”

กะบีที่กลิ่นแม่บ้านฯ ผลิตได้นี้ ขาย
กิโลกรัมละ 70 บาท คุณอุชานี้ย บอกว่า
ต้นทุนการผลิตของเรามีอยู่ที่ 40 บาทเศษ

“กุ้ง 1 กิโลกรัม สามารถผลิตได้ 4-5
ชิ้ด เท่านั้นเอง เพราะว่าท่านก้มนจะระเหย
ออกไปในช่วงที่ตากแดด”

“ผลผลิตของเราวางขายทั้งในจังหวัด และ
ต่างจังหวัด โดยเฉพาะตามแหล่งท่องเที่ยว
น้ำตก ภูเขา ฯลฯ เพราะว่าท่านก้มนจะระเหย
ออกไปในช่วงที่ตากแดด”

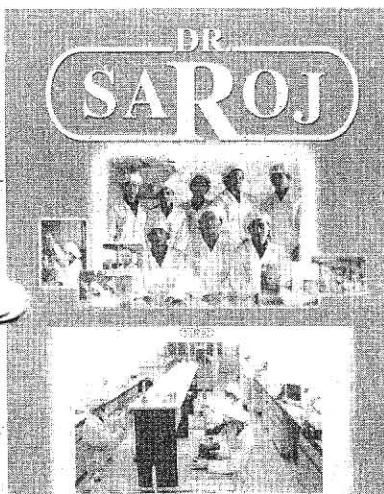


กะบีที่เก็บไว้ในถังไฟเบอร์

ได้หลายพันกิโลกรัมเลยที่เดียว” คุณอุชานี้ย
กล่าว

กะบีคุณภาพ ของตีแห่งอำเภอสัก
จังหวัดศรีราชาที่นี่ เป็นสินค้าที่ผู้บริโภคเห็น
แล้วปฏิเสธยาก ด้วยว่ากลิ่นหอมยิ่งนัก

ต้องการตัวแทนจำหน่ายทุกสาขาเกือบทั่วประเทศ อุคลา V.I.P



คุณแรม คันธบุตร ปริญญาโท MBA
จากศรีรุ่งเรือง Master Derler
โทร. 01-724-3301



คุณยิ่งลักษณ์ วินวัตร
กรรมการผู้อำนวยการ บ.AIS ลูกค้าประจำ



คุณมัณฑนา ใจทอง ลูกอุปการ
รพ.พหลฯ พยาบาลวิชาชีพ 7
ทำธุรกิจ ดร.สาระ เต็มเวลา



นพ.ธาราชัยและเพื่อนหมอพัน
เปิดทุนนี้ ดร.สาระที่ จ.ภูเก็ต



นพ.ฉันกหัวรุ่น
เม็ดคุณ ดร.สาระ ที่วงศ์สว่าง



คุณพิมพ์ใบ-พยาบาล ศูนย์สิ่งที่บุรี

แผนกวิจัยและพัฒนา
สว.ฟ้า กร. ทลุมสว.
สว...ไม่ต้องเสีย!
ISO 9001 GMP
ใบรับรองคุณภาพ
มาตรฐาน ISO 9001
มาตรฐาน GMP ของ อ.

สนใจสอบถามเพิ่มเติมได้ที่

29/1 อาคาร ดร.สาระ ถ.นิมมานเหมินทร์ ช.17
ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200
โทร.053-223-952 (อัตโนมัติ)
แฟกซ์ 053-226-806 สายตรงผู้จัดการ 01-724-3301

“รักษาสิ่งสำคัญให้หาย อย่าท้อ ปรึกษาดร.สาระเป็นที่สุดท้าย”

ขายไม่ได้
รับคืน 100%
ที่นี่เท่านั้น