

ต้องการที่ซึ่งมีอุดหนูภูมิผันแปรน้อยกว่า
ชนิดที่มีลักษณะเด็กและวัยรุ่นไปจนถึงไม่
ใหญ่ ส่วนไม่ได้ที่มีลักษณะเด็กอาจจัดเป็น
กลางแจ้งได้ดี ไม่ใช่ชานชาลาใหญ่ต้องการ
ความเข้มมากกว่าไม่ใช่เผาเด็ก การกระเจิง
พันธุ์ของไม้ไฟชนิดต่างๆ จึงมักถูกจำกัด
โดยความต้านไฟฟ้ารอบตัวที่มีการระบายน้ำดี
จึงมักพบเพื่อนอนบ้านหรือในรั้วนหงษ์ราษฎร์ โดย
ที่นำไปแล้วไม่ได้มีลักษณะใหญ่ต้องการดินที่มี
ความอุดมสมบูรณ์มากกว่าไม้เผาเด็กที่มีลักษณะ
เด็ก เพราะต้องการธาตุอาหารไปใช้ใน
กระบวนการทางสรีรกรรมมากกว่า

คุณภรัตได้ใช้เทคนิคการมัด การผูก
ที่เกี่ยวกับเทคโนโลยีการทำว่าวไทย โดยเรียน
รู้ว่ากังหันหรือคุณปุ่ม ซึ่งเก่งด้านการทำว่าวฟ้า
และว่าวปักเป้า งานที่อ่อนมาเจ้มีเทคนิค
ความเป็นไทย แต่รูปทรงเป็นงานศิลปะร่วม
สมัย หมายความว่าการประดับตกแต่งบ้านเรือน
และการในวัฒนธรรม ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น
ของอุปกรณ์การใช้ชีวิตต่างๆ ที่เป็นรากฐาน
ของไทย โดยอาศัยวิชาการออกแบบ ตาม
แนวนั้นตลาดใจที่ได้รับจากกลุ่มล้วนล้อมใกล้
ตัวที่มีอยู่และทางง่ายตามท้องถิ่น ซึ่งเป็น
การสร้างงาน สร้างอาชีพให้ชุมชนและยัง⁴
เป็นการเพิ่มทักษะภาพ และมูลค่าของสินค้า
อีกด้วย

โคมไฟที่ผลิตออกมานั้น ต่างประเทศ
เห็น ญี่ปุ่น ฝรั่งเศส และอเมริกา ให้ความ
สนใจเป็นอย่างมาก และได้ส่งโคมไฟไป
ที่กิตาม โรงเรนต์ต่างๆ ซึ่งเป็นการนำเงินจาก
ต่างประเทศเข้าสู่ประเทศไทยได้อย่างมาก
ภายหลังที่เดียว คุณภาพดียังคงล้ำอีกกว่า การ
ที่คนประกอบธุรกิจในห้องถังของตน ไม่
เพียงแต่ช่วยให้ตนเองมีรายได้เท่านั้น แต่
ยังสามารถช่วยให้ชาวบ้านที่มาฝึกงานได้มี
รายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัวด้วย
นอกจากนั้น ยังเป็นการเสริมงานความเป็น

ห้องอยู่อีกด้วย ปัจจุบันคุณกรกตได้รับการช่วยเหลือจากนักศึกษา 60 คนแล้ว และจะยังไม่หยุดอยู่แค่นี้ ยังต้องการช่วยเหลือให้มีรายได้ต่อไปครับ

ปัจจุบันนี้ผลงานและผลิตภัณฑ์ฝรั่งเศส
คนไทยได้สร้างชื่อเสียงในเรื่องของการ
ออกแบบงานศิลป์ด้านไม้ fine-panneau ลักษณะโลกล
ทำให้ชาวต่างชาติรู้ถึงความเป็นนักออกแบบ
ที่มีความสามารถทางด้านสถาปัตยกรรมอย่างมาก
มากับมีนวัตกรรมในการทำงานที่หลากหลาย
ได้เข้าสู่ประเทศไทย
ปัจจุบันอย่างล้ำหน้า

ผู้ที่สนใจสามารถติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ โทร. (089) 698-7963, (032) 481-089 E-mail : kappa 76110@yahoo.com,
korakot.aromdee@yahoo.com หรือ
Website : www.korakot.net 

ພາສັດກົມທີ່ນ່າຍອ້ອ

ข้ามนาฬิกา ทางเกียรติกรรม

สุดแล้วดูเด่นได้ของ
ประเทศไทยทางชายฝั่งทะเลด้านตะวันตก
มีป่าไม้ริมแม่น้ำ ป่าโก้งกางที่อุดมสมบูรณ์
เป็นที่อยู่ของสัตว์น้ำ และเป็นแหล่งที่อยู่
อาศัยของกุ้งเดย์ที่นำมาทำ成วิ

ชาวน์ต่อไม่น้อยประกายอุบัติพิประมง
กะปิ ใช้มีนส่วนผสมกับเครื่องห้องแกง
เครื่องเทศต่างๆ เพื่อให้รสชาติของอาหารมี
ความอร่อยและกลมกล่อม เท่านั้น้ำมันมัก
จะมีกลิ่นเหม็นไม่สามารถเก็บไว้นานได้ จึง
เป็นที่มาของกะปิงสาเร็จรูป เพื่อลด
บัญญากลิ่นที่เหม็นของกะปิให้เหลืออยู่ที่สุด
ลดลงในการพอกพาเก็บรักษาไว้ได้นาน
รสชาติของกะปิงเดิมและมีคุณค่าทาง
อาหาร ทั้งยังเป็นการสร้างงานเพิ่มรายได้
ให้แก่ผู้ผลิตและชุมชนอีกด้วย

ครูที่ปรึกษา คุณศศิธร รัตนนหันต์
คุณครูแผนกวิชาการเกษตร อาจารีกีญา
จังหวัดสตูลร่วมทำโครงการเกษตรป้องกันเชื้อรูป
โดยเน้นผู้เข้าร่วมโครงการ ได้แก่ คุณ
สายพิพิชัย สิทธิอุทัย คุณเจนจิรา ჩัยสรรค์

คุณสุรธรรม นา萸รี คุณไกรศักดิ์ เกเลี่ยงทอง
และ คุณพงศ์ประพันธ์ เพ็งแก้ว ผลงานดัง
กล่าวคว้ารางวัลชนะเลิศการประกวดสิ่ง
ประดิษฐ์ครั้งที่ใหม่ ประจำที่ 3 ระดับภาค
ลิ่งประดิษฐ์รูปประทุมผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
ประจำปี 2550 มาแล้ว

วัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปพร้อมบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชาเขียว แพะนาผลิตภัณฑ์ที่มีพันธุ์ชัย เป็นการสานต่อภูมิปัญญาชาวบ้าน นำเทคโนโลยีวิธีการที่เหมาะสมมาใช้ในการกระบวนการผลิต สนับสนุนการนำไปจัดศิริบัตรหรืออนุสิทธิบัตรและเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ เพื่อเพิ่ม
มูลค่าของผลิตภัณฑ์ เป็นการสร้างงาน
สร้างรายได้ให้แก่ผู้ผลิต เก็บรักษาไว้ด้านใน
ราชอาณาจักรอย่าง คุณภาพทางอาหารคงเดิม ไม่มี
กลิ่นเหม็น และสะดวกในการพกพา เพื่อเป็น
แนวทางในการประกอบอาชีพอิสระ และเป็น
การส่งเสริมการท่องเที่ยวท่องเที่ยวเชิงเรียน
ของนักเรียน นักศึกษาที่ทำผลิตภัณฑ์

กະປົງ ຄື່ອງ ກະປົງທີ່ຜ່ານກາຮອບໄລ້
ຄວາມຫຼັນອາກ ແລ້ວໜໍາມາບຽນຈຸຂອງ ຂໍານາດ
ເຫັນວ່າອຳນວຍກາແພຳລໍາເຈົ້າງຸປະກອດ
ບໍລິສັດການບຽນຈຸ
ຂອງລະປະປະມານ 1 ຊົ້ວໂມງ ໃຫ້ຕ່ານ້າພວກໃດໆ
1 ຄ່າຍ ເພີ້ງພວ ສໍາຫວັນ 2-4 ດວນ ວັນປະການ
ແລະທາງຈະໄຫ້ໄວ້ກອນຄວາມຮົ່ວມ ຢູ່ພື້ນ

ກະປົພສໍາເຮືອຮູບວິທາລີຍເຫດນິຄສູລ
ເມື່ອລົດຄ້າກະປົສົດໃໝ່ກ່ອງເຂົ້າມັນພາກ



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

๑๙๘

1. นำกับปีสดม้าบ้านเป็นก้อนเล็กๆ เท่า
ไข่นกระทา

2. นำเข้าถือบนมือร้อน ที่อุ่นหมูมิ 70
องศาเซลเซียส เป็นเวลา 16 ชั่วโมง ทำให้
กายเป็นเท้าห้องอ่อน

3. จากนั้นนำกับพิทัยแห้งแล้วมาป่น บด
ให้ละเอียด

4. นำมาอบใหม่อีกครั้ง เป็นเวลา 1
ชั่วโมง

5. นำน้ำบรุจุซอง ปริมาณ 20 กรัม และ
60 กรัม

6. บรรจุซองเล็ก 70 บาท และซองใหญ่
105 บาท

ประโยชน์ของกะปิผง

ไม่ต้องเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถพกพา
ไปได้ทุกเมืองทั่วประเทศ เก็บได้นาน
ประมาณ 6 เดือน

ดำเนินคุณครูศิริฯ เพย์ว่า กะปีน
นำเรียนนำมาทดลองจะเป็นของท้องถิ่นชี้อ-
ขายกันก็โลกร่มละ 90-100 บาท ส่วนใหญ่
จะซื้อจากกลุ่มแม่บ้านที่ทำขาย กะปีใน
พื้นที่สู่ตลาดชาติด้วยรอยคือ มีกลิ่นหอม ไม่
เด้มเกินไป สามารถเป็นน้ำพริกกะปี
หรือผสมในเครื่องแกงได้ อีกว่าเป็นการ
สร้างรายได้ให้ท้องถิ่น ในระยะสองสามปีที่
ผ่านมากะปีในห้องน้ำจะหายดี

“คาดหวังไว้ว่า จะผลิตน้ำพอกล้าสีเรือง
ออกมากองกันจำนวนมากในตลาดต่างประเทศ
โดยเฉพาะคนไทยที่ต้องเดินทางไปต่าง
ประเทศพากเพียรตัวไปกินยามคิดถึงอาหาร
ไทย” คณครุศักดิ์ บุญ

สำหรับผู้ที่สนใจจะปั่นสำเร็จรอบ
สามารถติดต่อสอบถามได้ที่ อาชีวศึกษา
จังหวัดสตูล สำนักงานคณะกรรมการ
อาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ โทร. (074)
741-107 (202) 741-110 (203)