



ไปรษณีย์คนขยัน เมียทำรังนก ผัวช่วยขาย รายได้ช่วยเสริม



คุณอ๊อดและคุณสุมล
คูชีวิตช่วยกันทำมาหากิน

ถ้าเราพูดถึง "เสือผีน หมอนไม้" ทุกคนต้องจินตนาการถึงชาว
จีนโพ้นทะเลที่ได้พากันอพยพมาจาก
บ้านเกิด มาหาที่พำนักใหม่ เช่น
ประเทศไทย แต่สมัยนี้ มีคนไทยใน
ชนบทจำนวนมากไม่น้อยที่เข้ามากรุงเทพฯ
ทำออมร เพื่อหวังมาตั้งรกราก ทำมา
หากินที่ไม่แตกต่างไปจากชาวจีนในยุค
แต่ก่อนนัก

คุณสุรศักดิ์ หวานชม ชาวจังหวัด
ขอนแก่น วัย 30 ปี เป็นอีกบุคคลหนึ่งที่มี
ความฝัน ความหวัง จะมาเริ่มต้นชีวิต
ใหม่ในกรุงเทพมหานคร กับน้องสุมล
ภัสสุดที่รัก ซึ่งเป็นชาวขอนแก่นเช่นกัน
ครอบครัวของคุณสุรศักดิ์ หรือ
เรียกกันง่ายๆว่า "อ๊อด" นั้นเป็นลูกคนโต
ของคุณพ่อคุณแม่ที่เป็นชาวนา ชาวไร่
ดังนั้น ชีวิตของเขาก็ได้เห็นแต่นาแต่ไร่
ไปวัน ๆ เมื่อคุณอ๊อดเรียนจบ ม.3 แล้ว
ก็ได้มีโอกาสเข้ากรุงเทพฯ และได้งาน
ทำที่โรงงานทอผ้าแห่งหนึ่ง ด้วยเหตุนี้
ทำให้เขาได้สัมผัสแสงสีของกรุงเทพฯ ที่
น่าอยู่ และเริ่มมีความหวังว่าจะมาลง
หลักปักฐานที่เมืองหลวงที่น่าจะดีกว่า
ชีวิต "โรงงาน" สู้ "บุรุษไปรษณีย์"

ขณะที่มีความหวังลม ๆ แล้ง ๆ ว่า
อยากจะทำงานในกรุงเทพมหานครนี้
บังเอิญมีญาติสนิทคนหนึ่งได้มีช่องทาง
ให้คุณอ๊อดได้เข้าทำงานในตำแหน่ง "บุรุษ
ไปรษณีย์" ฐานะลูกจ้างเหมา ได้ค่าจ้าง
วันละ 250 บาท แบบมาทำก็ได้เงิน ถ้า
หากไม่ได้เงิน อย่างไม่ก็ตาม มันก็
ทำให้ชีวิตของหนุ่มขอนแก่นผู้นี้เริ่ม
สดใสขึ้น



คุณอ๊อด กำลังปฏิบัติหน้าที่ ในฐานะ "นายไปรษณีย์" ส่งจดหมาย

เมียช่วยทำรังนก
ผัวช่วยขาย
รายได้ช่วยเสริม

นอกจากพี่ชายใจดี
ของคุณสุมลจะให้ที่พัก
ฟรีแล้ว ยังช่วยแนะนำ
วิธีการทำรังนกบรรจุ
ขวดขายตามตลาดนัด
แถวหมู่บ้านต่าง ๆ
อีกด้วย เมื่อโอกาสมา
คุณสุมลไม่รอช้า หลัง
จากศึกษาวิธีการทำจน
คล่องมือแล้วก็เตรียม
ผลิตรังนกบรรจุขวดใน
ตอนเช้า พอดกเย็น

เนื่องจากคุณอ๊อดเป็นคนขยันหมั่น
เพียร ทำงานไม่เคยลา ไม่เคยป่วย จึง
ทำให้มีผลงานเข้าตาผู้ใหญ่ งานจึง
ก้าวหน้าขึ้นเป็นลำดับ จากตำแหน่ง
ลูกจ้างเหมา กลายเป็นลูกจ้างรายวัน
และพนักงานประจำ คุณอ๊อดทำงานใน
ตำแหน่ง "บุรุษไปรษณีย์" มาแล้ว 6 ปี
เต็ม จนได้เงินเดือนปัจจุบันประมาณ
7,000 บาท โดยรวมค่าน้ำมันและค่า
สิทธิรถด้วย เมื่อทำงานมั่นคงขึ้น
เลยทำให้นึกถึงแฟนที่บ้านขอนแก่นว่า
น่าจะมาอยู่รวมกันที่กรุงเทพฯ จะดีกว่า
เพราะแฟนทำงานเป็นช่างทำผมที่
ขอนแก่น รายได้น้อยมาก ด้วยเหตุนี้
เลยอยากหาที่พำนักในกรุงเทพฯ ซึ่งดู
จะไม่ค่อยยาก เพราะต้องมีเงินทองพอ
สมควรเพื่อหาบ้านเช่า

คุณอ๊อดเสร็จจากงานส่ง
ไปรษณีย์กลับมาก็คงจะเปลี่ยน
สภาพเป็น "พ่อค้า" นำรังนก
ออกไปจำหน่ายตามตลาด
นัดในหมู่บ้านต่าง ๆ ดังนี้

- วันจันทร์
ขายตลาดนัดในหมู่บ้าน
ศรีนคร
- วันอังคาร
ขายตลาดนัดในหมู่บ้าน
สวนสน
- วันพุธ
ขายตลาดนัดในหมู่บ้าน
ศรีนคร
- วันพฤหัสบดี
ขายตลาดนัดในหมู่บ้าน
กิตตินิเวศน์
- วันศุกร์
ขายตลาดนัดในหมู่บ้านสวนสน
- วันเสาร์
ขายตลาดนัดในหมู่บ้านศรีนคร
หมู่บ้านกิตตินิเวศน์



คุณสุมลกำลังไขรังนกแห่ง 1 ซิต ด้านซ้าย
ส่วนด้านขวา ก็เป็นรังนกบรรจุขวดเรียบร้อยแล้ว

เพราะฉะนั้น จะเห็นว่าตอนเย็น ๆ
ทั้งอาทิตย์ หมู่อ๊อดจอมขยันไม่ยอมให้
เสียเวลาในการทำมาหากินเลย เขาเล่าว่า
ทุกเย็นเขาจะจัดรังนกไปขายประมาณ
30-40 ขวดเสมอที่ตลาดนัดต่าง ๆ ที่
กล่าวไว้ และจะมีแฟนเขาประจำสนใจ
จะสั่งซื้อรังนกของหมู่อ๊อดอยู่แทบทุกวัน
จำนวนความต้องการประมาณ 6 ขวด ถึง
1 โหล อยู่เสมอ และผลกำไรเขาก็กล่าว

"ขายรังนก" ของคุณอ๊อดและคุณสุมล
หนุ่มสาวชาวขอนแก่นคู่นี้ไม่น้อย และ
ถ้าท่านใดสนใจสนใจสนับสนุนรังนกของชาว
ขอนแก่นคู่นี้ ก็สามารถติดต่อได้ที่
คุณสุรศักดิ์ (อ๊อด) เบอร์มือถือ
(09) 455-2974
หรือ คุณสุมล เบอร์บ้าน (02) 733-
2270 ได้ตลอดเวลาและคะ



คุณอ๊อดกำลังจัดเตรียมรังนกในกระติ๊กโพน
เพื่อนำไปขายตามตลาดนัด

ถึงเงินทองจะไม่ค่อยมี
แต่ก็มีความตั้งใจจริง และ
โชคดีที่มีพี่ชายของคุณสุ
มลเกิดเห็นใจสองคนผัวเมีย
ให้มาพักในแฟลต 19 ของ
การเคหะ แถวถนนนวม
ินทร์ โดยไม่ต้องเสียค่าเช่า
แต่ได้รับผิดชอบค่าน้ำ-ค่าไฟ
และค่าบริการอื่นเล็ก ๆ
น้อย ๆ เท่านั้น เหมือนฟ้า
มาโปรด เลยทำให้สองคน
ผัวเมียเริ่มมีกำลังใจที่จะ
ต่อสู้ชีวิต ไม่ท้อต่อความ
ยากลำบากใด ๆ

ข้อมูลจำเพาะ

สรุปการทำรังนกโดยสังเขป

ส่วนประกอบการทำ

1. รังนกแห้ง ซื้อมาจากเยาวราช ถ้ารังนกมีคุณภาพดีพอสมควร จะมีราคาตั้งแต่กิโลกรัมละ 1,000 บาท ขึ้นไป
2. น้ำกรองบริสุทธิ์
3. น้ำตาลกรวด กิโลกรัมละ 25 บาท
4. อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการทำรังนก เช่น หม้อ กะละมัง ผ้าขาวบาง คีมคีบผงในรังนก

ขั้นตอนการรังนกสำเร็จ เพื่อนำไปจำหน่าย

วิธีการทำ

1. นำรังนกแห้ง จำนวน 1 กิโลกรัม มาแยกบรรจุใส่ถุงเล็ก ถุงละประมาณ 1 ซีด เพื่อสะดวกในการจัดทำ
2. เมื่อได้รังนกแห้ง 1 ซีดแล้ว ก็นำลงไปแช่น้ำบริสุทธิ์ในกะละมัง ประมาณ 5 ลิตร แล้วแช่ทิ้งไว้ 1 คืน
3. หลังจากแช่รังนกไว้ 1 คืนแล้ว จะทำให้รังนกแช่นั้นฟูเต็มกะละมัง ต่อมาก็ใช้คีมคีบหาฝุ่นผงจากรังนกให้หมด ถ้ามีแล้วนำไปล้างด้วยน้ำเปล่า เปลี่ยนน้ำไปมาประมาณ 3 เทียว เพื่อจะให้รังนกนั้นสะอาดบริสุทธิ์แท้จริง
4. หลังจากนั้น ก็ใช้ผ้าขาวบางวางบนหม้อกรองรังนกที่ล้างแล้วให้บริสุทธิ์อีกทีเป็นครั้งสุดท้าย และทิ้งไว้รอต้มกับน้ำตาลกรวดที่เคี่ยวแล้วต่อไป
5. นำน้ำตาลกรวดประมาณครึ่งกิโลกรัม ผสมน้ำบริสุทธิ์ประมาณ 2 ลิตร

ครึ่ง พร้อมใส่ใบเตย 5-6 ใบ ลงไป เพื่อช่วยให้มีกลิ่นหอมแล้วต้มบนเตาไฟนานประมาณครึ่งชั่วโมง หรือดูจากน้ำตาลที่ต้มนั้นงวดดีแล้วก็ยกลง

6. พอน้ำตาลเคี่ยวเย็นลงก็กรองน้ำตาลนั้นอีกครั้งด้วยผ้าขาวบาง เพื่อช่วยขจัดผงฝุ่นที่หลงอยู่ให้หมดไป

7. หลังจากนั้น ก็นำรังนกที่แช่และทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วนำไปผสมกับน้ำตาลเคี่ยวที่เตรียมแล้วนำไปต้มให้เข้ากันอีกครั้ง สักประมาณครึ่งชั่วโมง เป็นอันเสร็จการทำรังนก หลังจากนั้น ก็รอให้รังนกที่ต้มกับน้ำตาลเย็นตัวลงแล้วจึงนำไปกรองลงในขวด เพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป สำหรับขวดบรรจุรังนกนั้นต้องนำไปนึ่งผ่านความร้อนก่อนบรรจุรังนก เพื่อช่วยฆ่าเชื้อโรค

หมายเหตุ รังนกแห้ง จำนวน 1 ซีด สามารถทำเป็นรังนกสำเร็จบรรจุขวดจำหน่ายได้ประมาณ 60 ขวด

การลงทุน การซื้อรังนกแห้งจากเยาวราช ตกกิโลกรัมละ 1,000 บาทขึ้นไป ยิ่งแพงก็ยิ่งมีคุณภาพ จะมีฝุ่นผงน้อยลง ส่วนมากจะใช้รังนกแห้งประมาณ 1 กิโลกรัม ต่อ 1 เดือน และควรแยกรังนกแห้งใช้เป็นถุง ถุงละ 1 ซีด กับส่วนผสมและวิธีการข้างต้น จะสามารถบรรจุขวดจำหน่ายได้ถึง 60 ขวด ราคาขายขวดละ 10 บาท

อุปกรณ์ประกอบการทำรังนก เช่น หม้อ กะละมัง ฝอยบรรจุขวดรังนก ลงทุนซื้อครั้งแรกประมาณ 500 บาท สำหรับขวดบรรจุรังนกสำเร็จจำนวน 150 ขวด ราคาประมาณ 200 บาท คาน้ำตาลกรวด น้ำกรองลงทุนประมาณ 200 บาท ต่อเดือน เพราะฉะนั้น โดยประมาณการลงทุนทำรังนกช่วงแรก ๆ จะใช้เงินทุนประมาณ 2,000 บาท

รายได้ ราคาขายรังนกแบบปลีก ขวดละ 10 บาท ถ้ายกโหลจะคิดเพียง 100 บาท สำหรับผลกำไรก็ได้ประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ ของการลงทุน ข้อสำคัญการหาตลาดลงขายก็สำคัญ ควรรู้จักติดต่อหาตลาดใหม่ ๆ ลูกค้าใหม่ ๆ ปริมาณการขายจะขยายมากขึ้น



เรียนอาชีพ **ทำปากทอโก้**

ชวยกับ ททบ.5 กระจากหกด่าน ฝันเลย อานเพ็งอ้งต่างน้ำ อาชีพ กคน. ชัยงทางทำกิน เส้นทางเศรษฐี

สูตรทำเงินล้าน

รับรองผลและความอร่อย

อย่ารีรอ...รีบตัดสินใจ

วันนี้...เรียนก่อน มีอาชีพก่อน

- เปิดสอนหลักสูตรพิเศษ จบแล้วประกอบอาชีพได้เลย**
1. **ปากทอโก้สูตรเกลียว** กรอบนอกนุ่มใน กำลังเป็นที่นิยมในท้องตลาด เป็นสูตรมหาชัย. ต้นตำหรับ นานกว่า 30 ปี (สูตรทำเงินล้าน)
 2. **ปากทอโก้แบบตุ้** ที่ทำขายอยู่ทั่วไปขณะนี้ สร้างรายได้งาม 500-3,000 บาท/วัน (รับรองความอร่อย)
 3. **ปากทอโก้กรอบตัวเล็ก** ใช้ทานกับน้ำซิงเต้าฮวย ทำเอง ขายเอง ไม่ต้องไปหาซื้อที่ไหน สามารถทำเป็นระบบขายส่งได้
 4. **สังขยาใบเตย** (สูตรแป้งสาลี) หอมหวาน มันอร่อย ทำขายคู่กับปากทอโก้ หรือ ขนมปังก็ได้ (ประยุกต์เป็นสูตรอื่นๆ ได้) หลายสูตร
 5. **การทำชาลาเปาหวานทอด** (หรือปากทอโก้แบบกลมหวานทอด) สูตรโรยงาขาวดูสวยงามน่ารับประทาน ลูกค้ากำลังนิยมมาก
 6. **สอนการทำน้ำเต้าหู้** (สูตรเข้มข้น หอมมัน อร่อย ไม่มีกลิ่นถั่ว เผยเทคนิคขั้นตอนการทำอย่างละเอียด) "ที่ทำให้ลูกค้าติดใจ"
 7. **สอนการทำเนื้อเต้าฮวย** (สูตรเนื้อเนียนนุ่ม) การใช้อุณหภูมิและเทคนิคการทำอย่างละเอียดทุกขั้นตอน
 8. "แกมฟรี" สูตรการทำ(เจาก๊วย) สูตรตอนเมือง...เนื้อเหนียวนุ่ม บอกรการทำอย่างละเอียด ทุกขั้นตอน สามารถทำขายได้เลย

ด่วน สมัครเรียนวันนี้ (พิเศษ) รวมทุกหลักสูตรค่าเรียนเพียง **1,500 บาท** เท่านั้น (รวมอุปกรณ์การเรียน การสอน พร้อมตำรา 1 เล่ม) **หลักสูตรการเรียน** ใช้เวลาในการเรียน 1 วัน (10.00-16.00 น.) เรียนจบแล้วยกกระเป๋าไปได้ กลับมาเรียนยกทวนเพิ่มเติมได้ฟรี (ภายใน 1 ปี) สอบจาก **ประสบการณ์ขายจริง** (จึงกล้ารับรองผลการเรียนทุกท่าน) **สมัครจองวันเรียนล่วงหน้า...**

คุณไอสมศรีเรียนหรือซื้อตำรา, โดยการโอนเงินเข้า อ.กรงเทพฯ บัญชีออมทรัพย์สาขา สะพานใหม่ เลขที่ 134-5-26870-8 ชื่อบัญชีอุดมชัย อิมรตน์รัก พร้อมนำใบส่งจ่าย (ปก.รวมอิหฺทรา) ตามที่อยู่สง (เก็บใบโอนไว้ พร้อมโทรแจ้งให้ทราบ หัดวนเรียน) **ส่งมอบตำราเรียนล่วงหน้า 600 บาท** (วันมาเรียนจ่ายเพิ่ม 900 บาท ภายใน 1 ปี) **สอบถามรายละเอียด** คุณอุดมชัย อิมรตน์รัก โทร.02-991-3193, 02-991-3909, 01-312-1182 เลขที่ 49/109 หมู่ 2 ถ.สายไหม แขวงสายไหม เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220 (อยู่ใกล้กับเขตสายไหมหลังรพ.ภูมิพล)