

ชิมฝีมือทำไข่เค็มเมืองตราด... อร่อยไม่แพ้ใคร



แม่บ้านงานฝีมือ

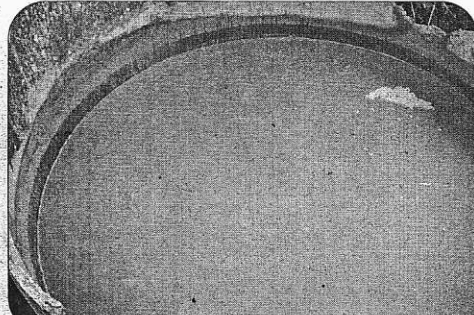
กาญจนา/ตราด

สมาชิกในบ้านด้วยกัน 2-3 คน ทุกวันนี้ไข่เค็มที่ทำไม่เพียงพอกับความต้องการของลูกค้าที่มีอยู่ทั้งในจังหวัดตราดและจังหวัด

เพิ่มจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ พอเห็นว่าขายดีแน่จึงได้หันมาทำไข่เค็มเป็นลำเป็นสัน ยึดเป็นอาชีพหลักมาประมาณ 4-5 ปีมาแล้ว



นางสนาน สิบนุช กับลูกสาวและน้ำสาว ช่วยกันทำไข่เค็มเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัว เริ่มต้นด้วยการนำไข่มาคลุกดินเหนียวที่ผสมเกลือบขี้เถ้าและเกลือ



ดินเหนียวละเอียดถูกนำมาแช่น้ำทิ้งไว้ให้พองตัว เพื่อให้เนื้อดินนิ่มก่อนนำไปผสมเกลือบขี้เถ้าพอกไข่

บ่อยถึงไข่เค็มที่ไรเป็นต้องนึกถึงว่าต้องสุราษฎร์ธานีเสียทุกทีไป เพราะเป็นคำพูดที่ติดปากกันมานาน อีกทั้งต้องยอมรับกันว่าไข่เค็มที่ไชยา สุราษฎร์ธานี เป็นเจ้าตำรับไข่เค็มขนานแท้อันลือชื่อเสียด้วย แต่ในยุคสมัยปัจจุบันพัฒนาความรู้ทางด้านวิชาชีพไม่มีการเก็บจำเป็นความลับอีกต่อไป เพราะความต้องการบริโภคของมนุษย์นับวันยิ่งทวีมากขึ้น อาหารที่ผลิตขึ้นมาแทบไม่เพียงพอกับตลาดและยิ่งมากยิ่งขึ้น เพราะเป็นโอกาสที่กระจายตลาดออกไปได้อย่างกว้างขวาง ดังเช่นสูตรไข่เค็ม “ไข่แดงต้องแดง” ขณะนี้หลายจังหวัดได้พัฒนากรรมวิธีการทำเทียบเคียงกับต้นตำรับ อร่อยไม่แพ้กัน และที่จ.ตราด เป็นแห่งหนึ่งที่มีสูตรการทำไข่เค็มที่ไข่แดงและรสชาติอร่อยน่าทูลองพิสูจน์ยิ่งนัก

● จากแม่ค้าขายข้าวสาร สู่อาชีพทำไข่เค็ม

นางสนาน สิบนุช วัย 52 ปี ภูมิลำเนาเป็นชาวบ้านโคก ต.หนองเสม็ด อ.เมืองตราด จ.ตราด เดิมยึดอาชีพค้าปลีกรับข้าวสารอยู่ในตลาดสดเทศบาลเมืองตราดกว่า 10 ปี หลังจากสามีเสียชีวิตได้หันเหมาทำไข่เค็มจำหน่ายเมื่อ 4-5 ปีที่ผ่านมา ใช้เวลาส่วนใหญ่ทำอยู่ที่บ้านโดยใช้แรงงานจาก

ใกล้เคียง แม้กระนั้นยังไม่สามารถเพิ่มจำนวนการผลิตให้มากไปกว่านี้ เนื่องจากไข่เบ็ดที่เป็นวัตถุดิบในจังหวัดตราดเองมีไม่เพียงพอเช่นกัน เนื่องจากอาชีพเลี้ยงเบ็ดไม่เป็นที่นิยมนักกับเกษตรกรชาวจังหวัดตราดที่มีอาชีพที่มีรายได้สูงกว่าให้เลือกอย่างหลากหลาย

“ปัญหาที่ไม่สามารถขายข้าวสารต่อไปได้ เพราะไม่มีคนช่วยยกข้าวสารที่มีน้ำหนักมาก หลังจากที่บ้านเสียชีวิตจึงต้องพยายามมองหาอาชีพอื่น ที่แรก ๆ รับไข่เค็มมาจาก จ.ชลบุรีมาขาย ต่อมาจึงคิดว่าในเมื่อขายดินน่าจะลองทำขายเองดูบ้างจากนั้นจึงได้ทดลองทำขายที่ละน้อยและ

ดินเหนียว ขี้เถ้าเกลือบ เกลือ ผสมและกวนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ก่อนนำไข่ดิบมาคลุกให้ทั่ว

รายได้สามารถเลี้ยงสมาชิกในครอบครัว 4 คนได้ ทั้งนี้มีรายได้เสริมจากการปลูกผักเล็ก ๆ น้อย ๆ อีกด้วย” นางสนานเล่าถึงการทำงานยึดอาชีพทำไข่เค็ม

นางสนานเล่าต่อไปว่า แรก ๆ ที่ทำนั้นไข่เค็มฟองละ 2.50 บาท ต่อมาราคาไข่ดิบแพงขึ้น วัสดุที่ใช้ทำแพงขึ้น จึงต้องขึ้นราคามาเรื่อย ๆ ทีละ 10 สตางค์ 20 สตางค์ จนกระทั่งเมื่อ 2 เดือนที่ผ่านมาขายส่งฟองละ 3.20 บาท และขายปลีก 3 ฟอง 10 บาท แต่ทั้งนี้ลูกค้ายังคงให้ความนิยมบริโภคเหมือนเดิมแถมมีจำนวนมากขึ้นด้วยซ้ำ

● สูตรทำไข่เค็ม...

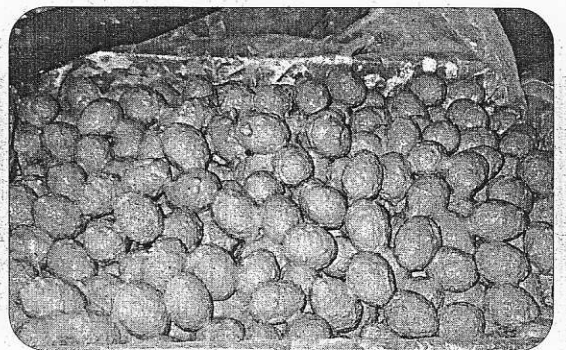
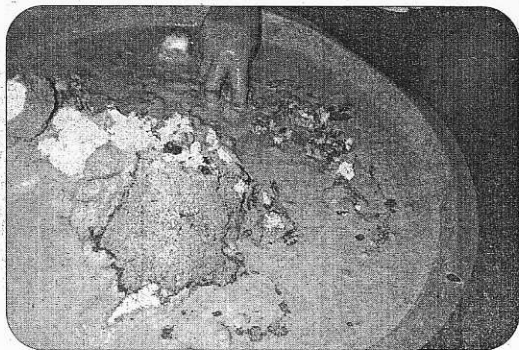
ใช้ดินเหนียวผสมพอกทิ้งไว้
กรรมวิธีทำไข่เค็มนั้นมียังหลากหลาย สูตรใครสูตรมัน และพัฒนากันมา

เรื่อย ๆ บ้างใช้วิธีแช่น้ำเกลือ บ้างใช้เกลือผสมพอกทิ้งไว้ แต่สำหรับตำรับของนางสนานที่บ้านโคกนั้น ใช้วิธีพอกด้วยดินเหนียวผสมเกลือบขี้เถ้าและเกลือทิ้งไว้ให้ความชื้นซึมซับเอาความเค็มเข้าไปในเนื้อไข่ ซึ่งเจ้าตำรับบอกว่าเหมาะสำหรับบริโภคในจังหวัด แต่ถ้าขนย้ายเป็นไข่ดิบเป็นของฝากไกล ๆ คงต้องใช้เกลือผสมพอกไว้ อย่างเช่นตำรับของไชยา จ.สุราษฎร์ธานี

“ไข่เค็มส่วนใหญ่ทำกันเป็นอยู่แล้ว เพราะกรรมวิธีการทำง่าย ๆ แต่การจะทำไข่เค็มเป็นจำนวนมากต้องอาศัยความชำนาญและประสบการณ์อยู่บ้างเหมือนกันที่ทำอยู่แรก ๆ ยังไม่ลงตัวนักแต่มีการพัฒนาปรุงแต่งขึ้นมาเรื่อย ๆ ทั้งส่วนผสมในการทำไข่เค็ม เครื่องมือที่ใช้ในการต้มให้สะดวกที่สุด ประหยัดที่สุด โดยเฉพาะวิธีการต้มที่ใช้ตะกร้าใส่ไข่และนำไปต้มทั้งตะกร้าในกะละมัง” นางสนานเริ่มต้นวิธีการทำไข่เค็ม

ฝีมือการทำไข่เค็มของนางสนานเป็นที่ยอมรับกับนักบริโภคทั่วไปทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด ทั้งนี้วัดจากปริมาณของลูกค้ายิ่งเพิ่มขึ้น จนกระทั่งไม่สามารถผลิตได้เพียงพออยู่ในขณะนี้ แม้ว่านางสนานจะถ่อมตัวว่า เนื่องจากในจังหวัดตราดมีผู้ทำไข่เค็มน้อยเพียง 3 รายรวมทั้งตนเอง แต่ทว่านางสนานเป็นผู้ทำไข่เค็มรายใหญ่ที่สุดอยู่นั่นเอง สำหรับสูตรการทำไข่เค็มนั้น

นำไข่ดิบลงไปคลุกกับดินเหนียวให้ทั่วและนำไปบรรจุในกล่องไม้ มีพลาสติกรองและปิดฝาเพื่อให้ความชื้นซึมเข้าไปในเนื้อไข่ทิ้งไว้ 18-20 วัน จึงค่อยนำไปต้ม



นางสนานสรุปให้ฟังว่าทำง่าย ๆ เพียง 3 ขั้นตอนเท่านั้น

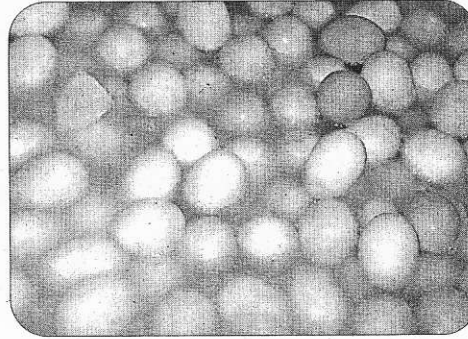
เริ่มต้นขั้นแรก จากการซื้อไข่เปิดจากฟาร์ม โดยคัดไข่ที่มีคุณภาพคือไข่แดงต้องแดง และขนาดต้องเป็นขนาดใหญ่เท่ากันทุกฟอง ถ้าจะให้ดีควรซื้อจากฟาร์มที่เป็นขาประจำ เพราะจะได้คุณภาพทุกฟองเหมือนกัน ซึ่งวิธีการคัดเลือกไข่ให้มีสีแดงเข้มนั้น ต้องดูที่เจ้าชองฟาร์มใช้หัวกุ้ง ปลายสด ๆ เลี้ยงเป็นอาหารเม็ด จะไม่ใช่ไข่เปิดที่กินอาหารผสมเพราะไข่สีไม่แดงเข้ม อีกอย่างหนึ่งอาหารผสมที่ใส่สีจะทำให้ไข่แดงเช่นกัน แต่จะไม่ใช้เพราะไม่เป็นธรรมชาติ จากนั้นเลือกไข่ที่มีรอยแตกหรือร้าวออกไป เพราะถ้านำไปทำไข่เค็มจะทำให้เสียง่าย จะดูความเค็มเข้าไปในเนื้อไข่มาเกินไป และจะไม่ล้างไข่เพราะน้ำจะซึมเข้าไปในเนื้อไข่

ทุกวันนี้มีฟาร์มขาประจำที่แหลมกลัดแจ้ใจว่าอาหารที่เป็นหัวกุ้งและปลายสด ๆ ซื้อมานานไว้ได้ใจ บางคนไปไข่ไข่เปิดที่เปิดกินอาหารผสมสีซึ่งไข่จะแดงเหมือนกัน แต่รู้แจ้งจากอาหารธรรมชาติไม่ได้ ปกติเจ้าของฟาร์มมักไม่ค่อยได้ใช้หัวกุ้งและปลายสดเลี้ยงเพราะราคาแพง เนื่องจากระยะหลังมีการนำมาใช้เลี้ยงตะพาบน้ำกันมากทำให้ราคาแพง นางสนานให้เหตุผล

ขั้นตอนที่ 2 การเตรียมผสมดินเหนียว ส่วนผสมของดินเหนียวที่ใช้ฟอกไข่ จะ

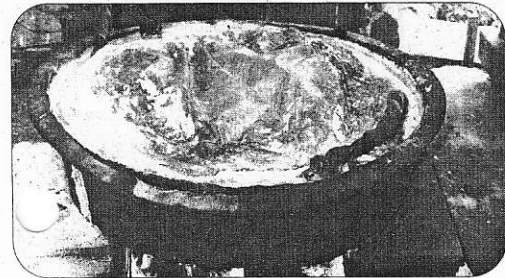


การต้มไข่ ควรนำไข่ไปต้มทั้งตะกร้าเพื่อความสะดวกในการยกขึ้น ไม่ทำให้ไข่แตกหรือเสียหาย



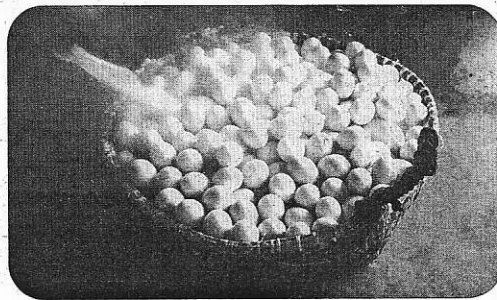
ไข่ที่ต้ม ต้องใส่สารส้มลงไปประมาณ 1 ชีด เพื่อให้เปลือกไข่มีสีขาวนวล สะอาด นำมารับประทาน

ประกอบด้วยดินเหนียวที่ละลายน้ำจนกระทั่งขึ้นเป็นเนื้อเดียวกัน ผสมกับเกลือเม็ดและเกลือขี้เถ้า โดยเริ่มจากการนำดินเหนียวไปแช่น้ำประมาณ 5-10 นาที ให้ดินฟองตัวและคนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ต่อจากนั้นใส่เกลือเม็ดและเกลือขี้เถ้าผสมลงไปใช้มือกวน ๆ ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน



เตาที่ใช้ต้มไข่ สร้างด้วยอิฐรูปดอกแบบง่าย ๆ ใช้ไม้พินทำให้ช่วยประหยัดต้นทุนค่าเชื้อเพลิงไปได้มากที่สุดทีเดียว

เมื่อต้มไข่สุกแล้ว ยกลงมาต้องรีบใช้น้ำเย็นรดให้ทั่วจะทำให้สารส้มจับเปลือกไข่ขาวนวล สะอาดตา



อัตราส่วนผสมถ้าจะทำไข่เค็ม 1,200 ฟอง ใส่ดินเหนียวละลายน้ำกะพอประมาณไม่ให้เหลวหรือข้นเกินไป เกลือเม็ด 30 กิโลกรัม ขี้เถ้าเกลือ 1 กิโลกรัม เมื่อกวนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว นำไข่ที่เตรียมไว้มาคลุกในดินเหนียวให้ทั่ว หนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร จากนั้นนำไปบรรจุไว้ในลังไม้ที่เตรียมไว้ ลังไม้จะใช้พลาสติกกรุไว้รอบ ๆ และมีพลาสติกปิดฝาด้านบนไว้ด้วย ก่อนที่จะมีฝาหลังไม้ปิดทับอีกชั้น เพราะจะช่วยเก็บ

ความชื้นไว้ได้เป็นอย่างดี ทั่วไปประมาณ 18-20 วัน ให้ความชื้นซึมเข้าไปในเนื้อไข่จึงค่อยนำออกมาต้ม ตรงนี้ถ้าใครชอบเค็มน้อย 18 วัน จะกำลังดีไม่เค็มจัดหรืออาจจะนำมาใช้ทอดได้ แต่ถ้าต้องการเค็ม 20 วัน กำลังดี ส่วนใหญ่ร้านข้าวต้มต้องการเค็มเพราะนำไข่แดงไปขาย นางสนานอธิบาย

ขั้นตอนที่ 3 การต้มไข่ หลังจากได้เวลา 18-20 วันแล้ว ก่อนนำไข่ไปต้มต้องทำความสะอาดเปลือกไข่ก่อนโดยวิธีแช่น้ำและใช้สก็อตช์โบรด์ถูเบา ๆ ตรงนี้ต้องเลือกไข่ที่เปลือกมีรอยแตก ร้าวออกไป ไม่นำไปต้มเด็ดขาด เพราะจะทำให้ไข่ที่ต้มแล้วเสียเร็ว แม้ว่ากรรมวิธีการต้มไข่จะดูง่าย ๆ

ก็ตาม แต่การต้มไข่เป็นจำนวนมากครั้งละ 300 ฟอง ให้ได้ทั้งพอดีและไม่เสียหายต้องใช้เทคนิคอยู่เหมือนกัน นางสนานอธิบายว่าได้พัฒนาวิธีการต้มมาเรื่อย ๆ ในที่สุดในวิสาหกิจที่มิหุหัวขนาดใหญ่จุประมาณ 300 ฟอง ซึ่งต้องใช้ 2 คนหาม ใส่ลงไปต้มในกะละมังขนาดใหญ่ การต้มต้องใส่ไข่ไปในขณะที่เริ่มต้ม พอน้ำเดือดแล้วลดความแรงของไฟลงหลังจากน้ำเดือด 10 นาที ไข่จะสุกยกออกมาทั้งตะกร้า

ในการต้มมีเทคนิคที่ต้องใส่สารส้มลงไปประมาณเกือบ 1 ชีด เพื่อให้สารส้มไปจับเปลือกไข่ให้มีลักษณะขาวนวล ทำให้ดูสะอาด นำมารับประทาน หากต้มหลายครั้งใช้วิธีเติมสารส้มลงไปเพิ่มอีกเล็กน้อย ซึ่งสารส้มต้องไม่

ใส่มากเกินไป ในขณะที่ต้มต้องใช้พลาสติกปิดไข่ไว้ไม่ให้มีฟองคราบตา ๆ มาจับที่เปลือกไข่ และเมื่อต้มสุกยกไข่ลงจากเตาแล้วต้องใช้น้ำเย็นรดลงไปทันทีเปลือกไข่จึงจะขาวนวล นางสนานเปิดเผย

เคล็ดลับเป็นวิทยาทาน

● ไข่เค็มอร่อย...ต้องไข่แดงสีแดงเข้ม มีมันเยิ้มและไม่เค็มจัด

ไข่เค็มที่อร่อยน่ากินนั้น ไข่เค็มต้องมีสีแดงเข้ม มีมันเยิ้ม และไม่เค็มจัด จริง ๆ แล้วไข่แดงที่มีมันเยิ้มนั้นอยู่ที่การทำไข่เค็มมากกว่าปกติ เพราะลูกค้ำที่เป็นร้านข้าวต้มที่ใช้ไข่แดงไปปรุงอาหารต้องการแบบนี้ ฉะนั้น ถ้าส่งร้านข้าวต้มจะใช้ไข่ที่ฟอกดินเหนียวไว้ 20 วัน ส่วนลูกค้ำปกติ 18 วัน จะเหมาะที่สุด แต่จริง ๆ แล้วการเลือกไข่เปิดที่แดงเพราะเปิดกินอาหารหัวกุ้งหรือปลายสด ๆ เป็นส่วนสำคัญที่สุดที่ทำให้ไข่แดง นางสนานแนะนำ

นางสนานกล่าวว่า ทุกวันนี้หาเกษตรกรที่เลี้ยงเป็ดยากเพราะส่วนใหญ่หันไปทำนา กุ้ง หรือเลี้ยงตะพาบน้ำที่รายได้ดีกว่ากันหมด อีกอย่างหนึ่งต้นทุนในการซื้ออาหารทะเลสด ๆ มาเลี้ยงสูงขึ้นอีกด้วย เพราะผู้เลี้ยงตะพาบน้ำหันมาซื้อพลาสติกไปหมดไม่เฉพาะในจังหวัดตราด จังหวัดใกล้เคียงก็มาซื้อด้วย จึงคิดว่านับวันจะหาไข่เปิดที่เป็นไข่แดงที่เปิดกินอาหารธรรมชาติยากขึ้น มีบ้างเหมือนกันที่ผู้เลี้ยงใช้ส่วนผสมอาหารให้เป็ดกินให้ไข่แดงซึ่งคิดว่าคงไม่ดีเท่าไรนัก

“ทุกวันนี้ทำไข่เค็มขายสัปดาห์ละ 3,000 ฟอง โดยทำครั้งหนึ่งจะนำออกมาต้มไปขายหมุนเวียนกันไปวันละ 600 ฟอง โดยมีลูกค้าทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัดบ้าง



ไข่แดง ซึ่งมีสีแดงมันเยิ้มเหมาะในการปรุงอาหาร ร้านข้าวต้มยมดึก ก่อนนำไปต้ม เลือกไข่ที่เสียหายเปลือกมีรอยแตกหรือร้าวออก คัดเอาเฉพาะไข่แดง แยกขายให้ร้านข้าวต้ม ขายได้ฟองละ 2.50 บาททีเดียว

โดยไปขายที่ตลาดสดตั้งแต่ 05.00-10.00 น. ขายหมดทุกวัน ตอนนี้ทำไม่พอขายจะเพิ่มมากกว่านี้ก็มีไข่เปิดมาให้ทำจริง ๆ แล้วคิดว่าวันละ 1,000 ฟอง น่าจะขายได้หมด หากมีไข่เปิดมาให้ทำมากอาจจะไม่ต้องขายปลีกเลยเพราะมีลูกค้ารับไปขายหมด แต่ในเมื่อทำน้อยไม่พอส่งเขาจึงต้องขายปลีกเอง

อาศัยว่ามีพี่ช้กสวนครัวไปขายด้วย” นางสนานเล่าถึงภาวะตลาดลูกค้ำไข่เค็ม

นางสนานเล่าว่า ทุกวันนี้ได้ยึดอาชีพทำไข่เค็มขายเป็นอาชีพหลักมา 4-5 ปี โดยมีรายได้เลี้ยงดูสมาชิกในครอบครัว 4 คน

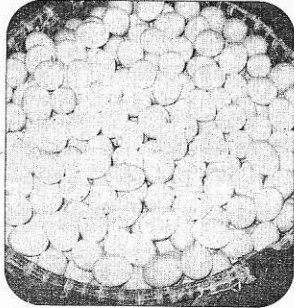
ได้พอสมควร โดยที่ไม่ใช้จ่ายฟุ่มเฟือยนัก แต่ถ้าให้ตีความคือชีพอื่นเสริมด้วย เพราะเวลาที่ใช้ในการทำไข่เค็มแต่ละวันนั้นใช้เวลาเพียง 3-4 ชั่วโมงก็เสร็จแล้ว โดยที่สมาชิกในครอบครัวสามารถช่วยกันทำได้นางสนานว่าการทำไข่เค็มต้องมีเงิน

หมุนเวียนจำนวนพอสมควรในระยะ 18-

20 วัน ที่ยังไม่สามารถนำไข่เค็มไปจำหน่ายได้ แต่ต้องซื้อวัตถุดิบมาทำด้วยเงินสดทั้งสิ้น ทั้งไข่เป็ด เกลือ ซึ่งตอนนี้ราคาของได้ขึ้นไปหลายเท่าตัวผิดจาก 4-5 ปีก่อน เช่น ไข่เป็ดฟองละ 90 สตางค์ เกลือถุงละ 135 บาท

รวม ๆ แล้วถ้าทำไข่เค็ม 10 ฟอง จะต้อง

ลงทุนฟองละ 2 บาท ขายส่งฟองละ 3.20 บาท ขายปลีก 3 ฟอง 10 บาท ได้กำไรฟองละ 1 บาทเศษ ๆ ขายได้ตกสัปดาห์ละประมาณ 4,000 บาท อาศัยว่าประหยัด



ไข่เค็มที่ต้มสุกแล้ว จะมีสีขาวนวล และมีขนาดใกล้เคียงกันทุกฟอง เนื่องจากได้คัดเฉพาะไข่ขนาดใหญ่

นายศิริวุฒิ ประภมณตรี กล่าวว่า จ.ตราดมีผู้เลี้ยงเป็ดอยู่ 19 ราย จำนวน 26,100 ตัว รวมทั้งเป็ดเนื้อและเป็ดไข่ ซึ่งตัวเลขการเลี้ยงเป็ด ยังน้อยมาก ทั้ง ๆ ที่ลักษณะภูมิประเทศของ จ.ตราด เอื้ออำนวย เพราะอาหารทะเลสดที่เป็นอาหารเป็ดหาได้ง่าย รวมทั้งเป็ดเป็นสัตว์เลี้ยงที่เลี้ยงไม่ยาก ถ้า

หากเกษตรกรที่เลี้ยงเป็ดได้ศึกษาตลาดและหันมาเลี้ยงเป็ดให้เพียงพอกับความต้องการของตลาดจะช่วยเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรอีกทางหนึ่ง โดยที่สำนักงานปศุสัตว์พร้อมที่จะให้เจ้าหน้าที่ที่จะให้คำแนะนำ ส่งเสริมวิธีการเลี้ยงให้ได้ผล แต่

ทั้งนี้เกษตรกรต้องติดตามข้อมูลข่าวสารของตลาดอย่างสม่ำเสมอต่อเนื่อง เพราะถ้าเลี้ยงกันมากผลผลิตมากเกินไปราคาจะตกต่ำเช่นเดียวกับสินค้าเกษตรกรรมทั่ว ๆ



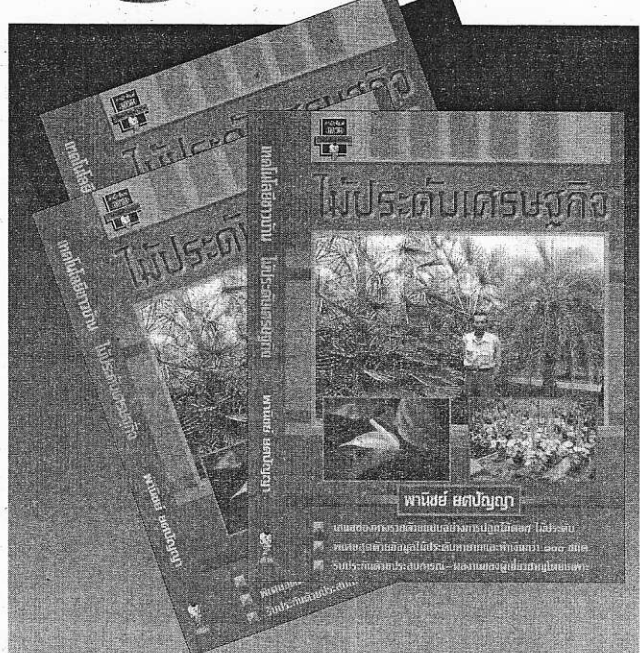
นาง สีนุช และนางสาวคนเดียวย ช่วยกันบรรจุไข่เค็มลงแผงเตรียมไปขายที่ตลาดสดในเมืองทุกวัน

ไป
 ทำอย่างไร เกษตรกรจึงจะมีการแลกเปลี่ยนข่าวสารซึ่งกันและกันได้ ในลักษณะของผู้ผลิต ผู้บริโภค จำเป็นอยู่เองที่เกษตรกรน่าจะพัฒนาตัวเองในการศึกษาตลาดจำหน่ายก่อนที่จะลงทุนการผลิตเพื่อประกันความแน่นอนในการลงทุน น่าเสียดายที่วันนี้อาชีพทำไข่เค็มที่สามารถพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้ กลับต้องมีช่องว่างไม่สามารถผลิต

เชื้อเพลิงใช้ฟืนต้ม จริง ๆ แล้วถ้าหากทำไข่ได้มากกว่านี้จะมีรายได้เพิ่มมากขึ้น แต่เสียดายว่าไม่มีไข่เป็ดให้ทำ จริง ๆ ถ้าจะพัฒนาการทำให้ของฝากอย่างนี้ จ.สุราษฎร์น่าจะทำได้ เพราะเราได้เปรียบอยู่แล้วที่ไข่เป็ดแดงเพราะกินอาหารธรรมชาติ รสชาติฝีมือการทำน่าจะสู้เขาได้ และอาจจะช่วยให้อาชีพทำไข่เค็มเป็น อาชีพหลักอีกอาชีพหนึ่ง เพราะที่ทำอยู่ 3 รายนั้น ทำกันเล็ก ๆ น้อยเพราะไม่มีไข่เป็ด" นางสนานให้แนวความคิด

ทั้งนี้จากข้อมูลสำนักงานปศุสัตว์ จ.ตราด

วางตลาดแล้ววันนี้ คัมภีร์มีอาชีพ



ไม้ประดับเศรษฐกิจ รวบรวมและเรียบเรียงโดย พานิชย์ ยศปัญญา

อาชีพอิสระที่ทำขายและทำรายได้ดีที่สุดในยุคที่ผู้คนร่ำหาธรรมชาติ
 เสนอตัวอย่างช่องทางรวย-เทคนิคการปลูกไม้ดอกไม้ประดับกว่า 50 ชนิด จากเกษตรกรผู้ประสบความสำเร็จสูงสุดโดยเฉพาะ
 เจาะลึกแหล่งเพาะชำที่ คลอง 15
 พร้อมข้อมูลด้านการตลาดส่งออก

ราคา 200 บาท

สนใจสั่งซื้อโดยตรงได้ที่
 บริษัท งานดี จำกัด (เครือข่ายคน)
 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชาณิเวศน์ 1 จตุจักร ลาดยาว
 กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 580-0021 ต่อ 1002