



รางวัลที่ได้รับ

ด้วยกลบดำเป็นชั้นตอนสุดท้าย สูตรดังกล่าวสามารถใช้กับไข่เป็ดได้จำนวนทั้งสิ้น 500 ฟอง ทิ้งไว้ 8 วัน ทอดไข่ดาวได้ หาก 20 วันไปแล้วก็เป็นไข่เค็ม ทางกลุ่มจะผลิตประมาณวันละคาร์ท 2-3 ครั้ง ตามแต่ความต้องการของลูกค้าที่สั่งมา ส่วนที่ว่าทำไมต้องใช้ดินห้วยปลวกมาพอกไข่ เธอบอกว่า จากผลการทดลองหลายๆ ครั้งพบว่า สามารถทำให้ได้ไข่ขาวนึ่ง ไข่แดงจะสีสวย สำหรับสูตรนี้จะทำให้ได้ไข่ที่ไม่เค็มมากแต่ทุกคนก็ยังคงเรียกว่าไข่เค็มอยู่ดี หลังจากเรียบร้อยทุกขั้นตอนนำมาบรรจุใส่ถุงแล้ว ทุกคนชาวกลุ่มลงความเห็นเป็นเอกฉันท์ให้ใช้ชื่อ "ป้ารอด" ก็คือชื่อของเธอเอง โก้ซะไม่มีซีขาว? แถมนี่ชื่อความว่า อร่อย สะอาด ถูกอนามัยอีกด้วย จากนั้นนอกจากจำหน่ายตามร้านค้าภายในหมู่บ้านและบริเวณใกล้เคียง ขอเรียนว่า

แถบนี้ไข่เค็มยี่ห้ออื่นกรณอยากเข้ามาแย้ม แถมนี่ร้านอาหารในตัวจังหวัดมาสั่งเป็นประจำสำหรับใช้ในเมนูต่างๆ บริการลูกค้าอีกด้วย จึงทำให้เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีในละแวกนั้น นอกจากนี้ ยังมีคนมาวิ่งไปขายที่อื่นก็มีเหมือนกัน จึงทำให้ยอดผลผลิตออกมามากพอสมควร สำหรับตัวเธอเองจะนำไข่เค็มมาขายที่ตลาดภายในวัดโพธิ์ ตั้งแต่เวลาบ่ายโมงถึงหกโมงเย็นทุกวัน

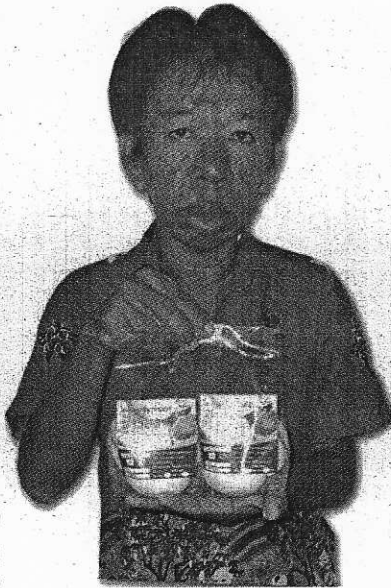
ท่านใดที่นิยมชมชอบหรือกำลังมีความคิดจะลงรับประทานไข่เค็ม หากไม่ยึดติดยี่ห้อเพราะไข่เค็มนั้นก็มีผู้ผลิตมากมายหลายสูตร หลายภูมิภาค ก็ขอความกรุณาพิจารณาสูตร ไข่เค็มพอกดิน (ห้วยปลวก) ยี่ห้อ "ป้ารอด" สักนิดก็ยังดี สนใจติดต่อโทร. (037) 398-268 หรือ (085) 117-3976 ขอบอกท้ายสุดว่า ของเขาไม่ธรรมดา นะครับ ถือว่าเข้านี้ไข่เค็มชั้นเทพกับเขาได้เช่นกัน เพราะมีใบรับประกันความอร่อยมากมายทีเดียว หากลองได้ชิมแล้วจะบอกว่าคนบ้านนอกที่ชื่อ ป้ารอด ก็ทำไข่เค็ม

ผลิตภัณฑ์นำชม

สมยศ ศรีสุโร

ไข่เค็ม ที่ไม่เค็มเหมือนชื่อ "ป้ารอด" ปากพลี นครนายก

ผม ข้าราชการบำนาญในวัยหนุ่มใหญ่ หัวใจลิ้นผืน เพียวตะลอนไปบนถนนแห่งการค้าหาทุกเส้นทางที่ต้องการ และก็พร้อมจอดแวะทุกที่ที่ต้องการเช่นกัน วันหนึ่งได้เข้าไปในตลาดภายในวัดโพธิ์ อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก เดินสำรวจแล้วมาหยุดตรงหน้าร้านขายไข่เค็ม เพราะส่วนตัวผมนิยมบริโภคอยู่ด้วยสะดวก ป้ายเขียนว่า ไข่เค็มพอกดิน (ห้วยปลวก) ได้ชื่อกลับมาดมลองกินดูเอ๊ะ! อร่อยดีนี่? สู้กับไข่เค็มชื่อดังๆ ได้ชนิดสบายปาก เนื่องจากไข่ขาวจะนิ่ม ไข่แดงค่อนข้างจะแข็ง ที่ผมจะเน้นมากก็คือ ไม่เค็มอย่างที่คิด จึงได้ชวนไปทักอีกครึ่งตามความต้องการของปาก พร้อมตามหาแหล่งที่มา



คุณแม่น้าป้ารอด คล้ายศรี

สอบถามผู้หญิงที่ยืนขายชื่อ คุณน้าป้ารอด คล้ายศรี เธอบอกว่า เป็นผลผลิตจากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านนอก เลขที่ 62 หมู่ที่ 6 ตำบลปากพลี อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก บอกอีกว่า เธอคือประธานกลุ่ม และเธอเล่าอีกว่า ภายในหมู่บ้านของเธอมีสมาชิกเลี้ยงเป็ดกันเยอะ ปริมาณไข่เป็ดจึงเกินความต้องการของผู้บริโภค ราคาจึงถูกทำให้เกิดความคิดที่นำมาแปรรูปเป็นไข่เค็ม จึงจัดตั้งกลุ่มขึ้นพร้อมได้รับการสนับสนุนจากราชการหลายหน่วยงาน ได้ลองผลิตไข่เค็มหลายๆ สูตร แล้วทางกลุ่มได้ลงมติกันว่านำดินห้วยปลวกมาใช้พอกไข่เป็นคำตอบสุดท้ายที่ดีที่สุด เมื่อวัตถุดิบพร้อม คนพร้อม

สูตรพร้อม จึงเกิดผลผลิตไข่เค็มที่ชื่อว่า ไข่เค็มพอกดิน (ห้วยปลวก) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 เป็นต้นมา และมาได้รับ อย. ปี พ.ศ. 2546 เธอเล่าต่อไปถึงขั้นตอนการผลิตว่า นำดินห้วยปลวกมาซั้งให้ได้หนัก 1 กิโลกรัม รวมกับเกลือ 3 กิโล มาตำรวมกันให้เป็นเนื้อเดียวกันใช้น้ำเป็นตัวผสมให้ชนเหนียวหน่อย แล้วนำไข่เป็ดที่รับซื้อจากชาวบ้านมาเช็ดผิวให้สะอาดห้ามนำไข่ไปล้างน้ำ จากนั้นนำไข่จุ่มลงไปให้ทั่วทั้งฟองแล้วนำมาหุ้ม

นวนิยายอิงประวัติศาสตร์ตำนานโกสินทร์
วีรกรรมลูกเจ้าพระยา ที่ไม่ยอมให้ใครย่ำยีเลือดสีเดียวกัน

สมโพธิ

โจรสลัดแห่งสยาม

วางตามแผงหนังสือแล้ววันนี้ 185 บาท

หรือติดต่อที่ บริษัท งานดี จำกัด (ในเครือมติชน)
โทร. (02) 580-0021 ต่อ 3350 และ 3360
หรือ www.matichonbook.com