

ครุฑน้อย...ผลงานจากสถานที่สร้างสรรคด้วยมือ

น้ำไม่เสียไปทำเป็นไม้เรียวก็มี หรือ มีตีควายก็มี เมื่อใส่หัวแล้วก็พร้อม ารูไปลงขันเคลือบเงา

ลงขันเคลือบเงา เป็นการเพิ่มความ สวยงามและป้องกันน้ำ วิธีการทำคือ ำทำให้ละเอียด ตักใส่ตะแกรงร่อน าะผงละเอียด นำไปผสมกับน้ำมัน (น้ำมันยางน่าจะดีที่สุดเลือกใส่คล้าย อร์) หรือใช้น้ำมันยางจากต้นคราด หลืองเข้มกว่าน้ำมันยางนาเล็กน้อย เนผลสมระหว่างขันกับน้ำมันยางจะ ะเกตดูความเหนียวหากอัตราส่วนการ ะความเหนียวที่เหมาะสมแล้วก็นำมา ำด้านในและด้านนอกให้ทั่ว แล้วนำ ะเดให้แห้งจะทำให้ตัวครุฑเป็นมันเงา งาม

มั่ววิชเมื่อนำไปใส่หน้า ะการตลาด ครุฑน้อย ที่ผลิตได้เมื่อ ะกแห้งแล้วจะมีความเงาวาวสวยงาม ะวางขายที่ทำการวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ะเกษตรกรสะอาด หรือตามงาน ะที่สำคัญของจังหวัด ในห้างสรรพ ะหรือตามที่ผู้มาสั่งจ้าง ราคาแต่ละ ะยไม่แพง ผู้สนใจสามารถเลือกซื้อ ะหรือให้เป็นของฝากก็ยิ่งดี

เงินตรา สารชาติ นักวิชาการสง ะรเกษตร (ผู้ชำนาญการ) สำนักงาน ะอำเภออุซัน จังหวัดศรีสะเกษ เล่า ะ การพัฒนาชุมชนเกษตร สำนักงาน ะอำเภอได้ดำเนินการส่งเสริมด้าน ะตรและเคหกิจเกษตร โดยเฉพาะ ะคณิศการย่อยสลาย การออกแบบ ะย การจักสานครุฑน้อยให้สวยงามได้ ะระสานกับวิทยากรผู้ที่มีความรู้ความ ะมาถ่ายทอดความรู้และเทคนิคต่างๆ ะมากขึ้นแม่บ้านเกษตรกรและส่งเสริม ะบ้านเกษตรกรรวมตัวกันตั้งกลุ่ม ะชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสะอาด

ผลิตภัณฑ์น่าใช้

อัสวิน ภัคชวรรณ

คุณยุ้ย

เรียนรู้ชุมชนบ้านเกาะทั้ง ตำบลนาโหมด อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง ส่งเสริมคน ในชุมชนผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นใช้ ะเอง เหลือขายเป็นรายได้เสริม เพิ่มมูลค่า ะและคุณค่าภูมิปัญญาบรรพบุรุษ

คุณเตือนใจ สุทธิบุรี แก่น้ำคุณยุ้ยเรียน ะรู้ชุมชนบ้านเกาะทั้ง หมู่ที่ 5 ตำบลนาโหมด ะอำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง บอกว่า น้ำมัน ะมะพร้าว เป็นของคู่กับครัวคนไทยมาแต่ ะโบราณกาล ทั้งเป็นอาหาร ทั้งยารักษาโรค ะคุณยุ้ยเรียนรู้ชุมชนบ้านเกาะทั้งจึงได้เล็ง ะเห็นความสำคัญคุณค่าของน้ำมันมะพร้าว ะเป็นอย่างมาก

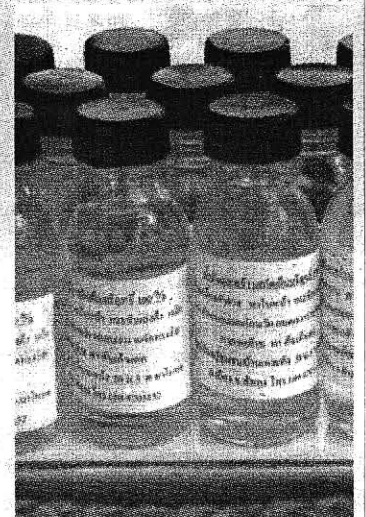
ทางคุณยุ้ยจึงได้ทดลองผลิตน้ำมันมะพร้าว ะสกัดเย็นบริสุทธิ์ 100% จากมะพร้าวที่มี ะมากในชุมชน และมักทิ้งให้ไร้ประโยชน์ ะซึ่งเป็นมะพร้าวข้างบ้านที่หล่นลงมาจาก ะต้นมิให้สูญไปเปล่าๆ ที่ผ่านมารวมก็จะ ะทิ้งไม่เหลือแลกกัน

“โครงการกระบวนการผลิตน้ำมัน ะมะพร้าว เริ่มมาตั้งแต่เดือนเมษายน 2551 ะใช้กันเองภายในครัวเรือน ใช้เป็นของฝาก ะของขวัญ แก่ญาติพี่น้องคนในชุมชน ผู้สูง ะอายุ และขายให้กับผู้สนใจภายในชุมชน ะผลิตได้ตกเดือนละ 30 ขวด แต่แนวโน้ม ะอนาคตอาจจะผลิตเพิ่มขึ้นมาก็ได้ หาก ะตลาดมีความต้องการปริมาณมาก” ะคุณ ะเตือนใจ บอก

น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ผลิตภัณฑ์คุณค่าสูง ของคนนาโหมด พัทลุง



คุณเตือนใจ สุทธิบุรี



ผลิตภัณฑ์ที่ได้

ทางด้าน **คุณเจริญา ชูอักษร** บอกถึงวิ ะธีทำของกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าว ไม่ได้ ะยุ่งยากอะไร โดยเริ่มจากคัดเลือกมะพร้าวที่ ะร่วงหล่นมาจากต้น แล้วนำมาปอกกาบออก ะผ่าและขูดเอาแต่น้ำมันมะพร้าว คั้นเป็นน้ำ ะกะทิด้วยน้ำอุ่น น้ำมันมะพร้าว 5 กิโลกรัม ใช้ ะน้ำอุ่น 5 ลิตร นำน้ำกะทิมาใส่ในโถแก้ว ทิ้ง ะให้ตกตะกอน ประมาณ 48 ชั่วโมง

แล้วตักเอาแต่น้ำมัน นำไปกรองไล่ ะความขุ่นออกด้วยการตากแดดอ่อนๆ ทิ้งให้ ะเย็น แล้วบรรจุขวด ขนาด 30 ซีซี ขายขวด ะละ 20 บาท น้ำมันมะพร้าว 5 กิโลกรัม จะได้

น้ำมัน ประมาณ 600 ซีซี หรือ 20 ขวด ะซึ่งทางด้านการใช้ประโยชน์ ใช้ในการ ะหมักผสม ทำผิวหนังกัดหน้า ทำใบหน้า ทำ ะลันเท้าแตก ใช้เป็นน้ำมันนวดตัว ล้าง ะเครื่องสำอาง และยังนำมาปรุงอาหาร ะประเภทผัดและทอดได้ด้วย ผู้สนใจเรียน ะรู้ ติดต่อได้ที่ โทร. (074) 641-038 หรือ ะคุณเตือนใจ สุทธิบุรี โทร. (089) 870-5152 ะส่วนคุณตาทางด้านโภชนาการอาหาร และ ะคุณค่าทางอนามัย ติดต่อ **คุณไพโรจน์ ชู ะใหม่** โทร. (081) 990-2939

อัสวิน ภัคชวรรณ. “น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นผลิตภัณฑ์คุณค่าสูงของคนนาโหมด พัทลุง” เทคโนโลยีชาวบ้าน 21, 456 (1 มิ.ย. 2552) 95