

ครุฑน้อย...ผลงานจากสถานที่สร้างสรรคด้วยมือ

น้ำไม่เสียไปทำเป็นน้ำเรียวก็มี หรือ มีตีควายก็มี เมื่อใส่หัวแล้วก็พร้อม ารูไปลงชั้นเคลือบเงา

ลงชั้นเคลือบเงา เป็นการเพิ่มความสวยงามและป้องกันน้ำ วิธีการทำคือ ำทำให้ละเอียด ตักใส่ตะแกรงร่อน าะผงละเอียด นำไปผสมกับน้ำมัน (น้ำมันยางน่าจะมึสีเหลืองใสคล้าย อร์) หรือใช้น้ำมันยางจากต้นคราด หลืองเข้มกว่าน้ำมันยางนาเล็กน้อย เนผลสมระหว่างชั้นกับน้ำมันยางจะ ะเกตดูความเหนียวหากอัตราส่วนการ ะความเหนียวที่เหมาะสมแล้วก็นำมา ำด้านในและด้านนอกให้ทั่ว แล้วนำ ะเดให้แห้งจะทำให้ตัวครุเป็นมันเงา งาม) มั่ววิชเมื่อนำไปใส่ใน ำการตลาด ครุฑน้อย ที่ผลิตได้เมื่อ ะกแห้งแล้วจะมีความเงาวาวสวยงาม ว่างขายที่ทำการวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ะเกษตรกรสะอาด หรือตามงาน ะที่สำคัญของจังหวัด ในห้างสรรพ ะหรือตามที่มีผู้มาสั่งจ้าง ราคาแต่ละ ะยไม่แพง ผู้สนใจสามารถเลือกซื้อ ะหรือให้เป็นของฝากก็ยิ่งดี

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

ซึ่งเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะได้รับการสนับสนุน ะแหล่งเงินทุน และรวมทั้งเทคนิควิทยาการ ะใหม่ๆ ในการผลิต เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม ะซึ่งจะเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ และ ะสร้างรายได้ให้เกษตรกรมีความมั่นคงและเข้ม ะแข็ง

ที่บอกเล่ามานี้ เป็นเรื่องราวการจักสาน ะครุฑน้อย งานฝีมือที่มีความสวยงามของ ะวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องขอขอบคุณ **คุณสุรสิทธิ์ ะสิงห์พรพงศ์** นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร ะ(ผู้เชี่ยวชาญ) สำนักงานเกษตรจังหวัด ะศรีสะเกษ **คุณสมศักดิ์ ะสตราตัน** เกษตร ะอำเภออุทัย ที่ได้แนะนำด้านข้อมูลและ ะสนับสนุนให้ไปเยี่ยมชมผลงานการทำการ ะเป็นงานจักสานที่ทำด้วยมือ เป็นงานฝีมือที่ ะแม่บ้านเกษตรกรต้องใช้ความละเอียด

ประณีตเป็นอย่างยิ่ง ทุกชิ้นงานจึงมีความ ะสวยงาม เหมาะที่จะเลือกทำไว้ใช้เองหรือนำ ะไปเป็นของฝากก็ได้

หากท่านใดต้องการข้อมูลเพิ่มเติม หรือ ะสนใจจะเยี่ยมชมผลงานก็ลองแวะไปพูด ะคุยกับ **คุณวันเพ็ญ บัวจันทร์** และสมาชิก ะได้ที่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ะสะอาด เลขที่ 30/1 หมู่ที่ 12 บ้านสะอาด ะตำบลห้วยเหนือ จังหวัดศรีสะเกษ 33140 ะโทรศัพท์ (089) 439-2077 หรือจะ ะสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ สำนักงานเกษตร ะอำเภออุทัย จังหวัดศรีสะเกษ โทรศัพท์ ะ(045) 630-120 หรือ (045) 611-397 ก็ได้ ะครับ

## ผลิตภัณฑ์น่าใช้

อัสวิน ภัคชวรรณ

### คุณยุบ เรียนรู้ชุมชนบ้านเกาะทั้ง ะตำบลนาโหนด อำเภอเมือง ะจังหวัดพัทลุง ส่งเสริมคน ะในชุมชนผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นใช้ ะเอง เหลือขายเป็นรายได้เสริม เพิ่มมูลค่า ะและคุณค่าภูมิปัญญาบรรพบุรุษ

**คุณเตือนใจ สุทธิบุรี** แก่นนำคุณยุบเรียน ะรู้ชุมชนบ้านเกาะทั้ง หมู่ที่ 5 ตำบลนาโหนด ะอำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง บอกว่า น้ำมัน ะมะพร้าว เป็นของคู่กับครัวคนไทยมาแต่ ะโบราณกาล ทั้งเป็นอาหาร ทั้งยารักษาโรค ะคุณยุบเรียนรู้ชุมชนบ้านเกาะทั้งจึงได้เล็ง ะเห็นความสำคัญคุณค่าของน้ำมันมะพร้าว ะเป็นอย่างมาก

ทางคุณยุบจึงได้ทดลองผลิตน้ำมันมะพร้าว ะสกัดเย็นบริสุทธิ์ 100% จากมะพร้าวที่มี ะมากในชุมชน และมักทิ้งให้ไร้ประโยชน์ ะซึ่งเป็นมะพร้าวข้างบ้านที่หล่นลงมาจาก ะต้นมิให้สูญไปเปล่าๆ ที่ผ่านมารวมก็จะ ะทิ้งไม่เหลือว่แลกั้น

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

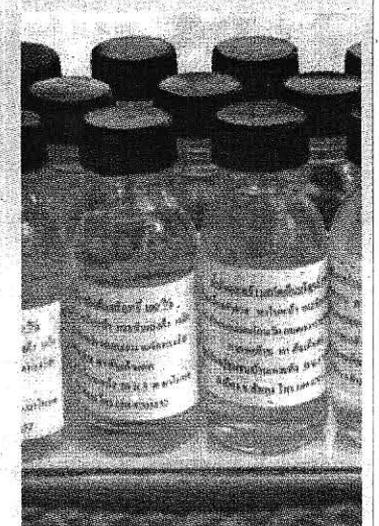
## น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ะผลิตภัณฑ์คุณค่าสูง ะของคนนาโหนด พัทลุง



คุณเตือนใจ สุทธิบุรี

ทางด้าน **คุณเจริญ ะชูอักษร** บอกถึงวิ ะธีทำของกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าว ไม่ได้ ะยุ่งยากอะไร โดยเริ่มจากคัดเลือกมะพร้าวที่ ะร่วงหล่นมาจากต้น แล้วนำมาปอกกาบออก ะผ่าและขูดเอาแต่น้ำมันมะพร้าว คั้นเป็นน้ ะกะทิด้วยน้ำอุ่น น้ำมันมะพร้าว 5 กิโลกรัม ใช้ ะน้ำอุ่น 5 ลิตร นำน้ำกะทิมานใส่ในโถแก้ว ทิ้ง ะให้ตกตะกอน ประมาณ 48 ชั่วโมง

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



ผลิตภัณฑ์ที่ได้

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

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