

ผลิตภัณฑ์นำชม

สมัยศ ศรีสุโร

เรื่องของกล้วยที่บ้านเนินใหม่ นครนายก มีกล้วยนำว่ามีวนอบกรอบ 4 รส

ไม่รู้ว่าใครจะร้อง ผ่นจะตก หรือแดด จะเปรี้ยวสักเพียงใด ผมยังคง ขับรถดูใจนำพาชีวิตหนุ่มใหญ่ หัวใจล้นฝัน เดินทางไปทุกที่ที่มีทาง แวะทุกที่ที่มีของดี มาเขียนให้อ่านกัน จะเน้นอาชีพจากฝีมือ ผลผลิตของชุมชน ที่เรียกตัวเองว่า รากหญ้า เป็นการสนับสนุนเพื่อให้กำลังใจ พร้อมนำ ออกแพร่หลายสู่ท่านผู้อ่านที่สนใจให้ได้รับทราบ ว่า ยังมีเพื่อนๆ ชาวรากหญ้าอีกเยอะ ที่มีความพยายาม มีความตั้งใจที่จะสร้างงานเพื่อที่จะต้องการให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สำหรับการดำรงชีพ แม้จะไม่มากมายก็ตาม แล้วเราจะลืมเขาเหล่านั้นได้หรือ?

หลังจากได้ชมกล้วยนำว่ามีวนอบกรอบ ผลผลิตของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเนินใหม่ เลขที่ 36 หมู่ที่ 5 ตำบลโคกกรวด อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก ถิ่นว่ามีรสชาติเยี่ยมลิ้นได้ระดับ อย่างที่เขียนไว้ข้างตุง หวาน หอม กรอบอร่อย ก็ต้องตามไปดูแหล่งที่มากันหน่อย

ชนิดไม่ว่าจะ จึงได้ติดต่อ **คุณอ่อนศรี กุมิเจริญ** อบต. โคกกรวด แกมตัวคุณอ่อนศรียังเป็นประธานกลุ่มอีกด้วย ปัญหาต่างๆ จึงจบ คุณอ่อนศรีเธอเป็นคนที่มีอัธยาศัยดีเยี่ยมจริงๆ จึงขอขอบคุณเป็นอย่างสูงสำหรับทุกๆ อย่าง ที่อำนวยความสะดวกแก่ผม อนาคตหากต้องการสมัครตำแหน่งทางการเมืองที่สูงขึ้น ขอให้ประสบความสำเร็จครับ ประเทศเราต้องการผู้เพ็งเง้งเช่นเธอเป็นอย่างมาก



กลุ่มแม่บ้านและผลิตภัณฑ์



คุณอ่อนศรี กุมิเจริญ

ที่กำลังแก้กับปัญหาเหล่านี้กันอยู่ กับทีมงาน โดยพยายามหาทางพัฒนาให้เหมาะสมกับศักยภาพของพื้นที่ทำให้เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่ เพื่อให้บรรลุถึงคุณภาพชีวิตของพี่น้องชาวชุมชนต้องให้ดีขึ้นเป็นลำดับ

คุณอ่อนศรี เล่าต่อไปว่า การทำอาชีพเสริมเป็นการแก้ปัญหาได้ระดับหนึ่ง เพราะสามารถทำให้ชาวชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น เมื่อมีการทำสวนกล้วยนำว่ามีวนอบกรอบก็ต้องมากตาม จึงนำวัตถุดิบนั้นมาเพิ่มมูลค่าให้ได้มากที่สุด จึงเกิดการรวมกลุ่ม

คุณอ่อนศรี เล่าว่า ชาวชุมชนบ้านเธอ ประกอบอาชีพเกษตรกรรมกันเป็นส่วนใหญ่ ทำนา ทำสวนไม้ผล สวนไผ่ตง มีปลูกผักเลี้ยงสัตว์บ้าง แต่ปลูกกล้วยนำว่ามีวนอบกรอบจำนวนมาก มีปัญหาอยู่ข้อหนึ่งคือ รายได้จากการทำเกษตรยังไม่พอต่อการดำรงชีพสาเหตุมาจากผลผลิตที่ได้ตกต่ำ คุณภาพยังไม่ดีพอ มีการใช้แรงงานภาคเกษตรพร้อมทั้งการนำพื้นที่มาใช้ที่ยังไม่เต็มประสิทธิภาพ คุณอ่อนศรีบอกต่อไปอีกว่า

จาก อย. และปีต่อมาได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน(มพช.) ทั้งหมดทั้งสิ้นเกิดจากการระดมเงินทุนจากสมาชิกของกลุ่ม และพร้อมทั้งได้รับการสนับสนุนจากหลายหน่วยงานจากราชการ เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร องค์การบริหารส่วนตำบลโคกกรวด เป็นต้น ที่สำคัญเป็นอย่างมากก็คือ กระทรวงอุตสาหกรรม ที่จัดฝึกอบรมให้ความรู้ในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ เพราะมีส่วนสำคัญอย่างมาก

ดังนั้น คำที่ใช้ได้เสมอว่า วัตถุประสงค์พร้อมบุคลากรพร้อม ทุนทรัพย์พร้อม กระบวนการผลิตพร้อม สิ่งๆ ก็พร้อมเกิดขึ้นได้เสมอ ผลผลิตออกมาใช้ชื่อว่า กล้วยนำว่ามีวนอบกรอบ ใช้ยี่ห้อว่า พัพพีพี (PUFFY) ชื่อออกต่างประเทศเสียด้วยก็ไปอีกแบบหนึ่ง โกอินเตอร์ได้ง่ายหน่อย ผลิตออกมา 4 รส รสกระเทียมพริกไทย รสเนย รสน้ำพริกเผา และรสสตรอว์

ต่อไปนี้คุณอ่อนศรีเล่าถึงส่วนผสมและกระบวนการผลิต กล้วยนำว่ามีวนอบกรอบ 1 หวี น้ำตาลทรายแดง 4 ช้อน เกลือ 1 ช้อนแกง งาดำ งาขาว และน้ำสะอาดปริมาณตามเหมาะสม นำกล้วยมาปอกเปลือกลงแช่ในน้ำเกลือ นำขึ้นมาล้างตามความยาว ม้วนด้วยมือเป็นวงกลม ปล่อยให้คลายมา ชนกันลงทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดจนสุกเหลืองพักไว้ ทิ้งมาปรุงรสโดยนำรสที่ต้องการปรุงลงไปผสม รวมลงไปกวนกับน้ำตาลทรายแดง เกลือ มองดูว่าพอให้ชิ้นเล็กลง นำกล้วยที่พักไว้ลงไปคลุก แล้วนำไปทอดอีกครั้ง สุดท้าย โรยงาขาว งาดำ ก็จบกระบวนการผลิต เตรียมบรรจุลงถุงเพื่อออกจำหน่าย

คุณศรีอ่อน บอกสุดท้ายว่า ทางกลุ่มพยายามปรับปรุงพัฒนาคุณภาพของผลิตผลให้ดียิ่งๆ ขึ้น ตลอดจนรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เธอถือว่าสำคัญเป็นอย่างมาก ก็เพียงแต่หวังว่าสักวันหนึ่งกล้วยนำว่ามีวนอบกรอบของบ้านเนินใหม่จะสามารถเป็นที่ถูกใจของคนทั่วประเทศ แล้ววันนั้นพี่น้องชาวชุมชนของเธอก็จะมีรายได้เพิ่มขึ้น

ท่านผู้อ่านท่านใด อ่านเจอ สนใจที่จะสนับสนุนเพื่อเป็นแรงใจ ติดต่อ โทร. (037) 398-420 หรือ โทร. (084) 909-6622 เราคือคนไทย ต้องช่วยกันอุดหนุนผลิตผลของรากหญ้าไทย และที่สำคัญสุดๆ ต้องมีแฟนเป็นคนไทย กรีบบรองได้ว่าไทยเรากี่ไฮโซเข้มแข็งมั่นคงอย่างแน่นอน