

1,000 กีโลกรัม สภาวะการอบแห้งที่เหมาะสม
ให้อุณหภูมิลมร้อน 50-55 องศาเซลเซียส โดย^๑
การสับพืชทางลมร้อนทุก 6 ชั่วโมงครึ่ง ใช้เวลา^๒
อบประมาณ 48 ชั่วโมง

เครื่องกำเนิดกระแส
เม็ดมะค่าเดเมียนท์
แบบใช้แรงงานคน

เป็นเครื่องของเทาทามีส่วนประกอบที่สำคัญคือ ใบเม็ดเด็กกะลา 2 ชุด ได้แก่ ใบเม็ดชุดบนที่ใช้กัดอัดคำหัวรังกะเทากระลาให้แตก และใบเม็ดชุดล่างเป็นใบเม็ดอยู่บานที่เพื่อรองรับแรงกดอัดและกะเทากระลาให้แยกออกจากกัน ในเม็ดหั้ง 2 ชุด มีรีซิมความโกรังหมายบั้มเม็ดจะคาดเมี้ยนหันที่ผ่านมาด้วยตากตามัน สิ่งที่สำคัญในการกะเทาเม็ดหั้งให้ได้เงื่อนไขต่อไปนี้คือ เม็ดสูง 50-55 องศาเซลเซียส จนเม็ดในคล่อน ซึ่งให้เวลาในการอบประมาณ 48 ชั่วโมง จะกะเทาได้เมื่อไห้เงื่อนไขเม็ดถึงร้อน ร้อยละ 90 เครื่องกะเทาแบบนี้มีความสามารถในการกะเทาเม็ดมะคาดเฉยยันหัน (กะลา) 5 กิโลกรัม/ชั่วโมง เป็นเครื่องแบบใช้แรงคนที่ต้องสูดในปั๊วจุบัน

เครื่องหมายตรา
เมืองมะคาเดเมียนท์
ประจำบุตสหกรรม

ปัจจุบันเครื่องดังกล่าวได้นำไปใช้กับ
เกษตรกร กลุ่มเกษตรกร และหน่วยราชการ
ต่างๆ เครื่องมีเหล่านี้ได้สืบสานสูนให้โรงงาน
เอกสารนี้ไปเพลิดในเชิงพาณิชย์ และมีโรงงาน
ผลิตแล้ว ถ้าหากผู้สนใจอ้างการขออนุญาตเพิ่มเติม
ติดต่อได้ที่ ศูนย์วิจัยเกษตรศาสตร์วิศวกรรมเชียงใหม่
อำเภอแม่ที่ยะ จังหวัดเชียงใหม่ หรือติดต่อ
สอบถามโดยตรง กับ ดร. สน่อง ออมฤทธิ์ ผู้
อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรศาสตร์วิศวกรรมเชียงใหม่
โทร. (084) 378-9553 ●



อาชีพในครัวเรือน

กล้วยแพรรูป สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ที่ หนองโอก ยะลา

ຝຣິຕວັນທ່າຊົມ

● ສີໄພ ປາລກະວົງສ໌ ໄນ ອຸຍຸ້ນຍາ

ก ลัย เมืองไม่ทิ้งทนให้รู้จักมานาน
เป็นผลไม่ทิ้งทิ้งโยชน์มากมาย
เป็นผลให้มีการปูกรากย่างแพร่หลาย
ทั่วทุกภาคของประเทศไทย บ้ำงปูกรากไว้กันภายใน
ครัวเรือน มั่งคงแล้วขี้ยำ ทำเป็นธุรกิจ

สำหรับผู้ที่บุรีโกคกลัว สวนใหญ่จะ
บุรีโกคเป็นผลสุก เพราะได้
ขยายตัวลงกลัวและวิตามินสูง
หากกลัวยังอาจจำานวนมากแล้ว
ไม่มีวิธีสอนอาหาร ก็จะทำให้
แห้งเสีย ด้วยน้ำมันปันญาไทย ทาง
พ่อค้าแม่ค้าส่งยังก่อน จึงได้เริ่ม
นำกลัวมาแปรรูป เช่น การนำ
กลัวมาทำเป็นกลัวฉนบ กลัวย
หอด กลัวยเชื่อม หรือกลัวยกวน
ซึ่งเป็นวิธีสอนอาหารไว้กินได้ใน
หลายเดือน

คณหนุช ปัญญา หรือ คุณ

ป้านุช อายุบ้านเลขที่ 23 หมู่ 5 ตำบลบ้านกับบัน อำเภอหนองดิน จังหวัดสระบุรี เป็นผู้ที่ทำกำลังกายตามอวัยวะติดต่อ เป็นอันดับหนึ่งของจังหวัดเลยก็ว่าได้ เพราะมีภูมิคุ้มกันตัวเอง กับภัยทางด้านคุณภาพน้ำดื่มน้ำมาก บ้านก็รั่วไป ชำรุดทรุดโทรม ด้วยราคาน้ำไม่แพง

คุณป้าฯ เล่าว่า ป้าจุนนั้นกล้ายัดดาบได้มีมานาน
ข่ายตามท้องตลาดและเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้าง
วาง แต่การทากล้ายดาบป้าจุนเรื่อยมาสืบ ต้องมีวิธี
ที่พิเศษพิเศษ ไม่ใช่ในการทำหักขั้นตอน ตั้งแต่การ

สำหรับขั้นตอนการท่านี้ เริ่มจากการ

ผลเดือนนั้นแล้วก็เริ่มอย่างที่ยกมา
เคล็ดลับความอร่อยของกล้วยจากคุณป้า
อนุช อยู่ที่การนำกล้วยมาหยอดในเตาถ่าน ที่มี
ไฟแรงร้อนแรง ทำให้หอมกลิ่นนาน ที่สำคัญ
คุณป้าชอบกว่า นำมันพืชที่ใช้ใหม่วันต่อวัน

หลังจากที่ทดสอบลักษณะแล้ว เมื่อนั้น
ต่อนการตอบ คุณปานธ์แนะนำว่า ให้เด็กน้ำ้
เชื่อมจนเห็นไฟ (ใช้ไฟอ่อน) ใส่เกลือบัวแล้วก็
น้อม แล้วนำกลิ่นไปปลุกให้เข้าห้องนอนแล้วเชื่อม
คนไปนอนกว่านา้ที่เชื่อมแห้ง จะเห็นว่าเมล็ด
น้ำ้ตาลเกาะพืชผักด้วย หลังจากนั้นนำกลิ่น
ไปปอกดันน้ำ้ตาลออกครับ เชื่อให้น้ำ้ตาลเลือดเป็นผ้า
กลิ่น โดยใช้น้ำ้มันไม่มาก และนำลงไปปอกด
ไม่นาน ก็จะได้ลักษณะที่หง่าวร้อย สะอาด
และสีคุณภาพ

กลัวยุงของคุณป้าชู ไม่เจ็บหน่าย
ทุกวัน เพราะว่าดูคลิบอนอย่างก้าวยาจาก และ^ๆ
สถานที่ที่ใช้ว่าน้ำมีเจ้าตัวเดียวสักป้าห์
ละ 2-3 วัน บางน้ำหน้าอึกลิ้วไม่ได้บ้า หา^ๆ
ซื้อมาก็ไม่เจ็บจะเป็นกลัวยุงสุด ก็นำมาทำกลั้วย
ฉบับไม่ได้ หากต้องการลองชิม ส่องความราย
ละเอียดก่อนได้ที่ โทร. (087) 753-6986

ทดสอบกลัวยที่ลั่นน้อย เพื่อความอร่อย



จ้ำทำความสะอาดกล้อง

ปอกเปลือกกลั่วยี่หร่าให้เหลือแต่เนื้อกลั่วยี่ นำไปแช่น้ำเกลือ ประมาณ 2 นาที เพื่อไม่ให้เนื้อกลั่วยี่ดัด จากนั้น นำกลั่วยี่ไปผ่านวงจรและลดหัวลง จะทำให้กลั่วยี่กรอบและไม่บิดงอ (ควรใช้ไฟร้อนอ่อนๆ) สังเกตว่าผิวกลั่วยี่สักเทปึ่งแล้วตักออกอิน



บรรจุใส่ถุงพร้อมจำหน่าย