



จำนวนได้มาก

...ท่าอนวนแห่งป่าชุมชนตั้งกลุ่มทำปลา真空บูชาน้ำจืดปูขาวลือเลื่องนามกระเดื่องกลัวขอบเนยทูกปีเขียนนำท่วมหลากอนรักษ์วัฒนธรรมประเพณี...

๕ วัดศรีรัตน์ ผู้อำนวยการเทคโนโลยีชาวบ้านทุกๆ ท่าน ในฉบับนี้ ผมได้ขอเชิญชวนฯ ข่าวลุ้นประจำสำนักงานฯ สำหรับนักเรียนใน



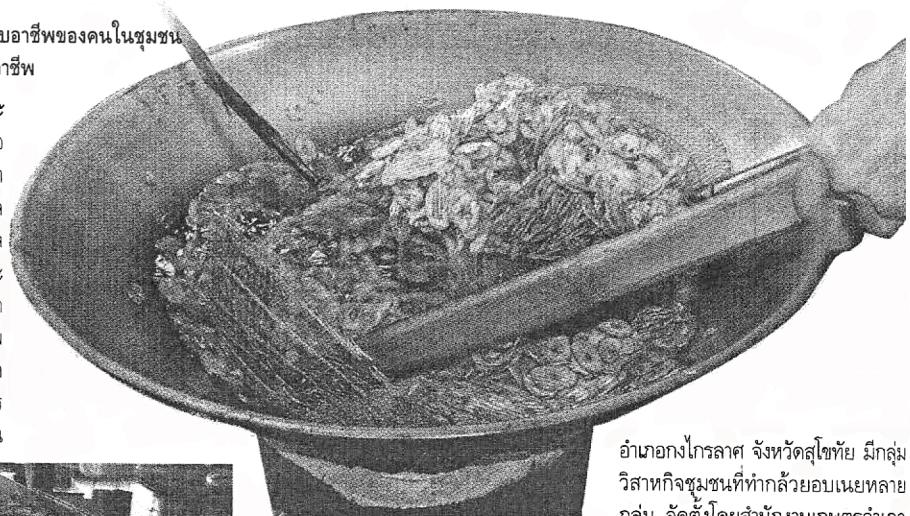
คุณกิมกลัน แซ่ด้าน และลูกสาว

กลัวขอบเนย

ท่าอนวน สุโขทัย ผลิตภัณฑ์ทำเงินของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองบัว

บทนำเรื่องราวเกี่ยวกับอาชีพของคนในชุมชนที่ล้วนแต่หลากหลายอาชีพ

คุณดุสิต เพชระ มุระนี เกษตรฯ เกา งไกรศาส เส้าให้พังง่า คุณในชุมชนตั้งบล ทอนดุม และตำบล ท่าอนวน ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทำนา เย็นหลัก และมีอาชีพ การแปรรูปผลิต ทางด้านการเกษตร เป็นอาชีพเสริม ใน



อ่านห้องไกรلاق จังหวัดสุโขทัย มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทำกลัวขอบเนยทลายกลุ่ม จัดตั้งโดยส่วนหัวงานเกษตรฯ เก้า งไกรศาส กลุ่มต่างๆ เหล่านี้สามารถดำเนินการผลิตกลัวขอบเนยให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด โดยจะมีสมาชิกร่วมกันดำเนินงาน มีการแบ่งหน้าที่ แบ่งผลประโยชน์ร่วมกัน สามารถหารายได้ให้กับเกษตรกรที่มาวิ่งในโครงการและคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี สามารถที่จะทำเป็นสินค้าส่งขายต่างจังหวัดและส่งออกต่างประเทศทั้ง จีนมาเลเซีย จัดเป็นสินค้าที่ทำเงินมาสู่ชาวนาห้องไกรلاق เมืองจำนวนมากในประเทศไทย

กลัวขอบเนยสำหรับการทำอาหาร ก็เลยตาก กลัวขอบเนย ทำเป็นผลิตภัณฑ์และของฝากที่ขึ้นชื่อของตำบลท่าอนวน ดังปรากฏในคำว่า "นาม ประจำตำบล ตอนหนึ่งว่า "นาม กระดึงกลัวขอบเนย"

คุณดุสิต เล่าต่อว่า ตำบลท่าอนวน

กลัวขอบเนยเตรียมบรรจุ



นอกจากผู้เชี่ยวชาญจะได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณดุสิต ที่เสียสละเวลามาเล่าให้ฟัง

ผู้เชี่ยวชาญจะได้รับโอกาสเดินทางไปชมโรงงานแปรรูปกลัวขอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว โดยมี คุณอายุรุ่งคล แสน



พื้นเมืองส่งต่อมาด้วยความเชี่ยวชาญ

บ้าน และรับฐานะเป็นประธาน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว ด้วย

คุณกิมหล่าน แซ่ด่าน ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว เป็นพื้นที่ที่ชาวบ้านมุ่งหวังในชุมชน ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีวกรรมทำนาและปลูกกล้ามล้วนนำห้ามหันซึ่งลือว่างเป็นจุดเด่นมาก ในปี 2538 ชาวบ้านได้รับการอนุมัติให้ดำเนินการทดลองและทดสอบภาระทางการแพทย์ที่สำคัญมาก สำหรับการเพิ่มผลผลิตในพื้นที่ด้วยการปรับเปลี่ยนเทคนิคการทำนา

“ฉันเห็นว่ากล้ามราษฎร์ แผลบั้งมีปูลูก้านทำในชุมชน จึงมีความต้องการที่จะนำกล้ามมาปรับเปลี่ยนมาโดยเรียบง่าย ครั้งแรกที่ฉันทำจึงมีความสำเร็จอย่างมากในครองครัวเป็นผู้ชาย ฉันรับ

ความสนใจและต้องขอติดตามเพื่อเชื่อมโยงกับสู่ชุมชนอื่นๆ ทำให้เกิดความเชื่อมโยงทั่วประเทศ เช่น จีน และมาเลเซีย

ปัจจุบัน ตั้งแต่ปี 2545 ตลาดเริ่มขยายตัวอย่างกว้างขึ้น ความต้องการสินค้าจึงเพิ่มมาก เจ้าของจึงตัดสินใจจ้างแรงงานเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) มาเพื่อสร้างโรงงานให้ได้มาตรฐาน ซึ่งอุปกรณ์ที่



กระบวนการผลิตกล้าม



กล้ามพื้นเมืองที่จะทดลอง

ทดลองกล้ามในปี 2538 วันละ 4 กระสอบ จำนวนน้ำที่กับน้ำในชุมชนและหมู่บ้านใกล้เคียง ได้รับการตอบรับจากคนในชุมชนเป็นอย่างดี มีผู้ต้องการบริโภคเพิ่มมากขึ้น ทำให้มีการผลิตในแต่ละวัน ไม่เพียงพอต่อความต้องการ ฉันจึงเพิ่มปริมาณการผลิต จากเดิมหอดวันละ 4 กระสอบ มาเป็น วันละ 6-8 กระสอบ ทำให้ได้สานักงานเกษตรอ่าวเฉาอิงไกรลาศได้ลึกลึกลับ ความสำเร็จ จึงได้มหาตั้งกลุ่มให้ โดยใช้ชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว” คุณกิมหล่าน บอก

ในปี 2540 หลังจากได้รับให้จัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว คุณกิมหล่าน ได้ใช้ชุมชนจังหวัดที่ดีที่สุด ในการบริโภคไปเรื่อยๆ ฝรั่ยนสถานที่ได้ ก่อตั้งน้ำที่ทำในบ้านเป็นค่านออกตัวบ้าน โดยปรับปรุงโรงเก็บของบริเวณข้างบ้านเป็นสถานที่ผลิต มีกำลังผลิตเพิ่มขึ้น สามารถผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาดได้



อบในถุงพลาสติกไว้ 6 ชั่วโมง

ให้ในกระบวนการต้มสุก ยานพาหนะในการขนส่ง และเป็นที่ต้องการที่สูงที่สุดในปี 2545 จำนวนเงินทั้งสิ้น 3,000,000 บาท ทำให้กลุ่มแม่บ้านสามารถขายผลิตภัณฑ์ได้ จำนวนมาก ทั้งกล้ามและกล้ามสุก สามารถจัดส่งไปยังต่างประเทศได้ คุณกิมหล่าน ได้รับความสนใจจากหลายประเทศ เช่น จีน ไทย และมาเลเซีย ทำให้สามารถส่งออกได้ จำนวนมาก ต่อไปนี้คือรายละเอียดของคุณกิมหล่าน ที่ต้องการคุ้มครองสิทธิ์ คุณกิมหล่าน แซ่ด่าน ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว บ้านเลขที่ 288 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าจันวน อ่าเบกไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย 64170 โทร. (089) 856-1359, (086) 203-9076

กระบวนการผลิตกล้ามล้วนเนย วัตถุต้นที่ใช้ ประกอบไปด้วย กล้ามน้ำวัว (พื้นฐมลีอ่อง) น้ำมันมะพร้าว น้ำตาลปีบ และเนย

ชั้นตอนแรก นำกล้ามน้ำวัวมาปอกเปลือกแล้วนำส่วนสะประมาณ 5 นาที ทำให้สีเดี้ยน์จากน้ำน้ำยามาให้เป็นเผี้ยงบางๆ โดยใช้เครื่องสไลเซอร์ หลังจากสไลเซอร์ให้น้ำกล้ามไปสู่ถุงพลาสติก (ถุงร้อน) รัดปากถุงให้แน่ เพื่อไม่ให้อากาศเข้า ที่รัก ประมาณ 6 ชั่วโมง ต่อจากนั้นนำกล้ามกลับคืนกลับเพื่อแยกขั้นตอนอีกไม่ให้ติดกัน ก่อนนำไปทอ ให้ลักษณะน้ำตาลปีบผสมกับน้ำมันมะพร้าว น้ำตาลปีบ ที่ผสมกันไว้ใส่

ด้านบนของกล้าม

หลังจากนั้น ตั้งกระทะบนน้ำที่ร้อน แล้วนำกล้ามลงกระทะน้ำ ในการทอดจะใช้ไฟแรง ปานกลาง ทอดจนเป็นสีเหลืองอมน้ำตาล ก่อนตักขึ้นหัวยังตะแครงที่มีด้ามยาวยังหัวไว้ในกระทะเพื่อให้สีเดี้ยน์ให้สนิม นำมาเก็บในภาชนะเรือนฯ เพื่อไม่ให้กล้ามติดกัน ผึ้งไว้ให้เย็น และนำมาบรรจุกล่องเพื่อจำหน่าย สามารถเก็บได้ประมาณ 1 เดือน

นอกจากผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากกล้ามแล้ว ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัวยังมีผลิตภัณฑ์ที่ปรุงจากเพื่อขาย เช่น ฟักทอง หากหานาได้สูตรในการหุงต้ม หรือจะสับสับนุ่นผลิตภัณฑ์น้ำที่ต้องการจะรับประทาน ก็ต้องต่อส่วนต่อไปนี้คือรายละเอียดของคุณกิมหล่าน แซ่ด่าน ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว บ้านเลขที่ 288 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าจันวน อ่าเบกไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย 64170 โทร. (089) 856-1359, (086) 203-9076