

บททักจาก กรมส่งเสริมการเกษตร

สิ้น 60 คน จัดตั้งกลุ่มขึ้นเมื่อ วันที่ 20 เมษายน 2541 คณะกรรมการประกอบด้วย นางชื่นแก้ว ใจคำ เป็นประธาน นางเฉลียว เชื้อนเมือง เป็นรองประธาน นางอนงค์ เชื้อนเมือง เป็นเลขานุการ นางใหม่

1. แกะเอาแต่เนื้อมะขามป้อมไว้
2. ปั่นเนื้อมะขามป้อม และน้ำสะอาดให้ละเอียด นำไปต้ม จนเนื้อมะขามป้อมและ
3. นำมากรองแยกกากออกด้วยผ้าขาว

- ดาว 5 กิโลกรัม
 - น้ำตาล 2 กิโลกรัม
 - สารโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ 0.2 กรัม
 - กรดอะซิติก 5 กรัม
 - แคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัม
 - น้ำเปล่า
- ขั้นตอนการปฏิบัติ
1. ล้างตาให้สะอาด
 2. นำดาวมาแช่ 1 ลิตร ผสมการ

ดาวเชื่อม ตังฉ่าย และมะขามป้อมผงชงดื่ม ผลงานจากแม่บ้านบ่อหลวง ที่เมืองน่าน

เมืองไทยนั้น ถือว่าเป็นเมืองแห่งความอุดมสมบูรณ์ แสบทุกถิ่นฐานจะมีพืชพรรณมากมายเกิดขึ้นตามธรรมชาติให้คนในพื้นที่สามารถเก็บเกี่ยวมาใช้ประโยชน์ ทั้งบริโภคและจำหน่ายเป็นรายได้เสริม อย่างที่อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน ที่นี้เช่นกันมีพืชพรรณเกิดขึ้นตามธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็น ตำบ่อเกลือ และมะขามป้อม ซึ่งมีอยู่มากมายในธรรมชาติ จากสิ่งที่มีอยู่นี้เอง จึงมีการนำมาใช้ประโยชน์ โดยการสนับสนุนของสำนักงานเกษตรอำเภอบ่อเกลือ โดยคุณอุทัย มงคลพิบูลย์ เกษตรอำเภอ และที่จะไม่กล่าวถึงไม่ได้คือ คุณประทีป มณีรัตน์ เจ้าหน้าที่งาน

อุบัจกร เป็นற்றுญิก และ นางเพียร จันดี เป็นประชาสัมพันธ์ ดำเนินการแปรรูปพืชพรรณดังกล่าวจนได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของอำเภอบ่อเกลือ ไม่ว่าจะเป็น ตังฉ่าย ดาวเชื่อม และมะขามป้อมผงชงดื่ม

โดยผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านแห่งนี้ จะจัดจำหน่ายภายใต้สัญลักษณ์ภูเขา ซึ่งสนับสนุนโดยสำนักงานโครงการส่วนพระองค์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ผู้สนใจสามารถติดต่อได้ที่ สำนักงานเกษตรอำเภอบ่อเกลือ โทร. (054) 778-061

สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านบ่อ

- บาง
4. เคี้ยวน้ำมะขามป้อมที่ได้จนเหนียว โดยใช้ไฟอ่อนที่สุด ระวังอย่าให้ไหม้ เคี้ยวจนกระทั่งเหลือน้ำมะขามป้อมประมาณ 1/4 ถ้วย
 5. พักไว้ให้เย็น แล้วผสมน้ำมะตูมที่เคี้ยวกับน้ำตาลทรายปนละเอียด 1 กิโลกรัม



คุณอุทัย มงคลพิบูลย์ เกษตรอำเภอ (กลาง) และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ให้การสนับสนุน



สมาชิกกลุ่มแม่บ้านที่ร่วมกันทำผลิตภัณฑ์

เกษตรของสำนักงานเกษตรอำเภอบ่อเกลือ ซึ่งเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการคิดค้นสูตรการแปรรูปจนประสบผลสำเร็จและทำให้เกิดเป็นอาชีพแก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในพื้นที่ โดยสำนักงานเกษตรอำเภอบ่อเกลือได้ส่งเสริมสนับสนุนให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อหลวงที่ตั้งอยู่หมู่ 1 ตำบลบ่อเกลือได้ อำเภอบ่อเกลือ ปัจจุบันมีสมาชิกทั้ง

หลวงนั้นเมื่อเช้า และมีการอย่างไร ในผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ทางกลุ่มแม่บ้านได้อธิบายให้ฟัง ดังนี้

- **มะขามป้อมผงชงดื่ม**
ส่วนผสม
- เนื้อมะขามป้อม 2 แก้ว
- น้ำสะอาด 2 แก้ว
- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
- **ดาวในน้ำเชื่อม**
ส่วนผสม

6. นำมาผ่านตะแกรง เบอร์ 8 จะได้ผงมะขามป้อมเป็นเกล็ด
 7. ตากเมล็ดมะขามป้อมจนแห้งสนิทแล้วบรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท
- ข้อแนะนำ
1. ควรใช้มะขามป้อมที่แก่จัด
 2. รสชาติของมะขามป้อมผงชงดื่มที่ดีต้องมีรสเปรี้ยว หวาน และฝาด
- ต้นทุนการผลิต
- ค่ามะขามป้อม 2 กิโลกรัม ราคา 10 บาท
 - ค่าน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม ราคา 15 บาท
 - ค่าถุงพลาสติกปากกริด ราคา 10 บาท
 - ค่าฉลากและถุงพลาสติกใบนอก ราคา 10 บาท
- รวมต้นทุนการผลิต 45 บาท

ปริมาณการผลิต สามารถผลิตมะขามป้อมผงชงดื่มได้ จำนวน 1 กิโลกรัม ราคาจำหน่าย กิโลกรัมละ 100 บาท เท่ากับเป็นเงิน 100 บาท ในขณะที่ต้นทุนการผลิต กิโลกรัมละ 45 บาท ฉะนั้น จะมีกำไร 55 บาท ต่อ กิโลกรัม

- ค่าถุงพลาสติกปากกริด ราคา 10 บาท
 - ค่าฉลากและถุงพลาสติกใบนอก ราคา 10 บาท
- รวมต้นทุนการผลิต 45 บาท
- ปริมาณการผลิต สามารถผลิตมะขามป้อมผงชงดื่มได้ จำนวน 1 กิโลกรัม ราคาจำหน่าย กิโลกรัมละ 100 บาท เท่ากับเป็นเงิน 100 บาท ในขณะที่ต้นทุนการผลิต กิโลกรัมละ 45 บาท ฉะนั้น จะมีกำไร 55 บาท ต่อ กิโลกรัม
- **ดาวในน้ำเชื่อม**
ส่วนผสม
- ดาว 5 กิโลกรัม
 - น้ำตาล 2 กิโลกรัม
 - สารโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ 0.2 กรัม
 - กรดอะซิติก 5 กรัม
 - แคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัม
 - น้ำเปล่า
- ขั้นตอนการปฏิบัติ
1. ล้างตาให้สะอาด
 2. นำดาวมาแช่ 1 ลิตร ผสมการ
- ชดริกผสมโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ 0.2 กรัม ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำไปแช่ในช่อง 3
3. น้ำ 1 ลิตร ผสมแคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัม แช่นาน 20-30 นาที แล้วล้างน้ำ 3-4 ครั้ง
 4. นำมาต้มกับน้ำจนเดือด ยกกลง แล้วแช่น้ำไว้ 1 คืน ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
 5. เตรียมน้ำเชื่อม น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม น้ำ 2 ลิตร ต้มจนน้ำตาลละลายพอเดือดปิดไฟ ใส่ดาวลงแช่ในน้ำเชื่อม
 6. เก็บไว้ได้นานเกิน 5 วัน และควรเก็บในตู้เย็น
- ข้อเสนอแนะ ควรเลือกดาวที่สดหรือใหม่ จะได้ดาวที่มีรสชาติอร่อยและสีน่านับประทาน
- ต้นทุนการผลิต
- ค่าดาว 16 กิโลกรัม หรือ 1 ถัง ราคา 200 บาท
 - ค่าน้ำตาลทราย 6 กิโลกรัม 90 บาท
 - ค่าถุงพลาสติก 0.5 กิโลกรัม ราคา 30 บาท
 - ค่าสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ กรดอะซิติก และสารแคลเซียมคลอไรด์ ราคา 10 บาท
- รวมต้นทุนการผลิต 320 บาท
- ปริมาณการผลิต ดาว 16 กิโลกรัม

หรือ 1 ถัง นำไปใส่น้ำเชื่อม จะได้ประมาณ 20 กิโลกรัม ราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 30 บาท รวมเป็นเงิน 600 บาท ต่อถัง ในขณะที่ต้นทุนการผลิต ประมาณ 320 บาท ต่อถัง ฉะนั้น จะได้กำไร 280 บาท ต่อถัง

● ดาวอบแห้ง

ส่วนผสม

- ดาว 5 กิโลกรัม
- น้ำตาล 3 กิโลกรัม
- น้ำเปล่า 3 ลิตร
- สารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 0.2 กรัม

ต่อ 1 ลิตร

- กรดอะซิติก 5 กรัม ต่อลิตร
- สารเคลือบมัลลอร์ดี 5 กรัม ต่อลิตร

วิธีการทำ

1. ขั้นตอนการเชื่อมเหมือนกับการทำดาวในน้ำเชื่อม
2. นำน้ำเชื่อมออกมาต้มและเติมน้ำตาล 3 ครั้ง ครั้งละ 1 กิโลกรัม
3. เติมน้ำตาลครบ 3 ครั้ง แล้วแช่ดาวไว้ในน้ำเชื่อม 5-7 วัน
4. ก่อนที่จะนำดาวไปอบแห้งต้องนำมาล้างความหวานออก โดยนำมาล้างในน้ำเดือด ประมาณ 3-5 นาที (นำลาว ใส่น้ำ 1 ลิตร ผสมกรดเมนาว 1 กรัม และโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 0.2 กรัม)
5. ตักขึ้นจากน้ำลวกใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ เทใส่ถาด หรือตะแกรงแบบอุณหภูมิไม่เกิน 60-70 องศา
6. นำดาวแห้งบรรจุใส่ถุงสะอาดปิดปากถุงให้สนิท เก็บไว้ได้นาน ประมาณ 6 เดือน

ต้นทุนการผลิต

- ค่าดาว 5 กิโลกรัม ราคา 65 บาท
- ค่าน้ำตาล 3 กิโลกรัม 45 บาท
- ค่าถุงพลาสติก 10 บาท

รวมต้นทุนการผลิต 130 บาท ปริมาณการผลิต ดาว 5 กิโลกรัม ผลิตดาวอบแห้งได้ปริมาณ 2.5 กิโลกรัม ราคาจำหน่าย กิโลกรัมละ 100 บาท คิดเป็นเงิน 250 บาท ในขณะที่ต้นทุนการผลิต ประมาณ 130 บาท ฉะนั้น จะได้กำไร 120 บาท

● **น้ำปลา และ ซีอิ๊ว จากผักเครื่องปรุง**

- หัวผักกาด 1 กิโลกรัม
- เกลือ 2 ชีด
- หัวหอม กระเทียม โขลกละเอียด

อย่างละ 1 ซ้อนแกง

- ข่า และ ขิง โขลกละเอียด อย่างละ 1 ซ้อนแกง

● น้ำปลา และ ซีอิ๊ว จากผัก

เครื่องปรุง

- หัวผักกาด 1 กิโลกรัม
- เกลือ 2 ชีด
- หัวหอม กระเทียม โขลกละเอียด

อย่างละ 1 ซ้อนแกง

- แบ่งข้าวหมาก หรือเหล้าโรง 1 ซ้อนแกง

วิธีทำ

1. ล้างหัวผักกาดให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ขนาด 1x1 เซนติเมตร
2. เคล้าเครื่องปรุงทุกอย่างกับหัวผักกาดขนาดให้เข้า ๆ
3. บรรจุลงขวด อัดให้แน่น ปิดฝาให้สนิท ผึ่งแดดไว้ราว 3-4 วัน
4. เทน้ำออกบรรจุขวดปิดจุกให้สนิท ผึ่งแดดราว 4-6 สัปดาห์ ก็ใช้เป็นซีอิ๊ว หรือน้ำปลาได้

หมายเหตุ

1. ซีอิ๊วยังเก็บนานยิ่งสีเข้ม กลิ่นหอมยิ่งขึ้น

2. ถ้าจะให้แน่ใจในความสะอาดจะช่วยให้กลิ่นอ่อนลง ตั้งไฟร้อนจัดจนเกือบเดือด (ใช้หม้อเคลือบ) ก่อนบรรจุขวดถ้าจะให้ใสผสมน้ำได้ 50 เปอร์เซ็นต์

3. นำเนื้อหัวผักกาดไปผึ่งแดดจนแห้งพอสมควร เป็นตั้งฉายอย่างดีจะตากก่อนหรือหลังบรรจุขวดก็ได้ และถ้าจะเก็บไว้ได้นาน ๆ บรรจุขวดให้ปิดฝาให้แน่นสนิท

● หัวผักกาดเค็ม (หัวไชโป้ว)

ส่วนผสม

- หัวผักกาดขาว 1 กิโลกรัม
- เกลือเม็ด 1 แก้ว
- เกลือป่น 1 แก้ว
- น้ำตาลปีบ 1/2 แก้ว

วิธีทำ

1. ล้างหัวผักกาดขาวให้สะอาด ขนาดกับเกลือเม็ดพอขำ หมักเกลือทิ้งไว้ 1 คืน
2. รุ่งขึ้น นำหัวผักกาดมาเคล้ากับเกลือป่นแล้วตากแดด 1 วัน ตอนเย็นเก็บใส่ถุงผ้าเอาของหนักทับให้น้ำออก ทิ้งไว้ 1 คืน
3. รุ่งขึ้น นำมาเคล้ากับเกลือป่นอีกตากแดด 1 แดด ตกเย็นก็เก็บใส่ถุงผ้าทับน้ำออก ทำเช่นนี้ 3 วัน แล้วตากแดดจนหัวผักกาดเป็นสีน้ำตาล
4. เอาน้ำตาลปีบละลายกับน้ำสุก เอาหัวผักกาดลงเคล้าให้ทั่ว แล้วตากแดดจนเก็บใส่ขวดโหลที่สะอาดปิดฝาให้สนิท เก็บไว้รับประทานได้นาน

● ตั้งฉาย

การใช้เครื่องปรุง และวิธีทำเช่นเดียวกับการทำซีอิ๊ว หรือน้ำปลาจากผัก แต่เมื่อหั่นหัวผักกาดเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วเอาออกผึ่งแดดพอเหี่ยว จะทำให้สีตั้งฉายเข้มขึ้น แต่ถ้าไม่ผึ่งแดด ตั้งฉายจะมีลักษณะการอบดี ซึ่งจะเหมาะสม

เครื่องปรุง

- หัวผักกาด 1 กิโลกรัม
- เกลือป่น 2 ชีด

- น้ำตาลทรายแดง 1 ชีด

- ข่า โขลกละเอียด 1 ซ้อนแกง
- กระเทียม โขลกละเอียด 1 ซ้อนแกง
- แบ่งข้าวหมากบดละเอียด 1 ซ้อนแกง

วิธีการทำ

1. ล้างหัวผักกาด และหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ขนาด 1 x 1 เซนติเมตร ผึ่งพอหมาด ๆ

2. เคล้าเกลือ และเครื่องปรุงทุกอย่างกับหัวผักกาด

3. บรรจุลงขวดหรือโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว นำผึ่งแดดไว้ ประมาณ 6-8 สัปดาห์ ก็ใช้ได้


ต้นทุนและปริมาณการผลิต

- ค่าหัวผักกาดสด 100 กิโลกรัม กิโลกรัมละ 7 บาท เป็นเงิน 700 บาท

- ค่าวัสดุอื่น ๆ รวม 200 บาท รวมต้นทุนการผลิต 900 บาท

หัวผักกาด 100 กิโลกรัม สามารถผลิตตั้งฉายได้ 50 กิโลกรัม จำหน่ายได้กิโลกรัมละ 30 บาท เป็นเงิน 1,500 บาท ฉะนั้น เมื่อต้นทุนอยู่ที่ 900 บาท จะได้กำไรประมาณ 600 บาท

สำหรับผู้สนใจหากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถติดต่อสอบถามได้ เพราะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหลวง เป็นอีกจุดถ่ายทอดเทคโนโลยีเกษตรสำหรับผู้สนใจทุกท่าน



เกษตรกร

วิธขยายพันธุ์ดอกเบญจมาศ

ควรมีการเปิดไฟในตอนกลางคืนด้วย) หลังจากนั้นให้ย้ายกิ่งปักชำลงในวัสดุปลูกหรือแปลงปลูก ซึ่งการขยายพันธุ์โดยวิธีนี้จะสามารถขยายพันธุ์ได้เป็นจำนวนมาก และการใช้กิ่งปักชำ ที่มีขนาดสม่ำเสมอเมื่อนำต้นเบญจมาศที่ได้

ในการขยายพันธุ์ดอกเบญจมาศนั้น เกษตรกรสามารถกระทำได้หลายวิธี ทั้งการเพาะเมล็ด การแยกหน่อ การต่อกิ่ง การปักชำ และการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ แต่การขยายพันธุ์เพื่อตัดดอกเป็นการค้าจะนิยมทำอยู่ 2 วิธี คือ

1. การปักชำยอด โดยนำกิ่งพันธุ์ที่มีขนาดความยาว 2.5 นิ้ว จากต้นแม่พันธุ์ที่สมบูรณ์ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ไม่มีโรคและแมลงมาเฉือนปลายกิ่งเป็นรูปปากฉลาม และปลิดใบล่างออกเพื่อไม่ให้ใบเน่าและเกิดโรค (ควรเหลือใบไว้ 1 คู่) ก่อนนำไปปักชำควรชุบยากันเชื้อรา เช่น ไดเทนเอ็ม 45, ไอโซไซท์ และถ้าต้องการให้รากออกเร็วขึ้นให้นำกิ่งเบญจมาศจุ่มฮอร์โมนเร่งราก ได้แก่ เซอร์ราติก เบอร์ 2 ผึ่งให้แห้งแล้วนำมาปักชำในวัสดุปักชำที่โปร่ง มีการระบายน้ำ อากาศ และเก็บความชื้นได้ดี เช่น ทรายหยาบ แกลบดำ ขุยมะพร้าว หรือ ทรายหยาบผสมขี้เถ้าแกลบ ในอัตราส่วน 1 : 1 โดยใช้ระยะปักชำ 2x1 นิ้ว ปักชำให้โคนกิ่งลึกลงในวัสดุปักชำประมาณ 0.5-1 นิ้ว แล้วรดน้ำให้ชุ่มเพื่อให้กิ่งแต่ละกิ่งได้รับแสงเพียงพอ ประมาณ 2 สัปดาห์ กิ่งปักชำจะแตกรากใหม่และมีปริมาณรากที่เหมาะสม ในช่วงปักชำ



ไปปลูกจะสามารถออกดอกได้ในเวลาใกล้เคียงกัน

2. การแยกหน่อ วิธีนี้เหมาะสำหรับเบญจมาศที่แตกหน่อได้ดี เมื่อเบญจมาศให้ดอกแล้ว

ต้นก็จะแตกกอ และมีหน่อจำนวนมาก แต่ละหน่อจะมีรากติดอยู่ ซึ่งสามารถแยกหน่อมาปลูกลงแปลงได้