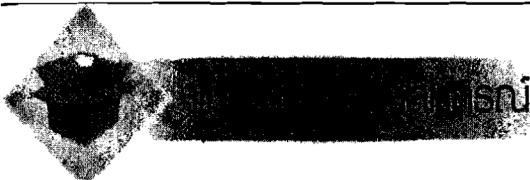




ปีที่ 64 ฉบับที่ 22313 วันศุกร์ที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2557 หน้า 12

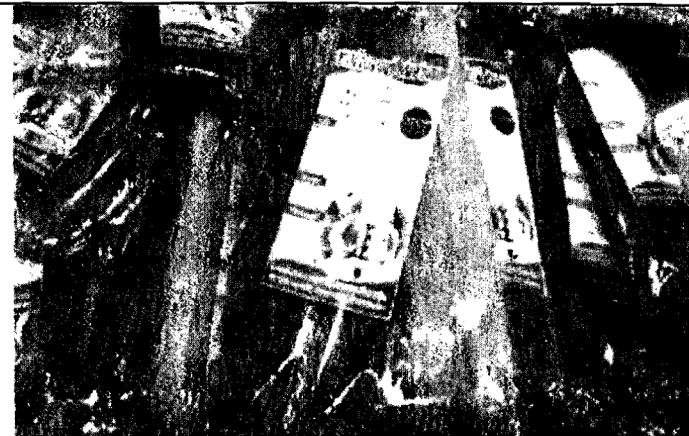


## ขบวนจีนแห่ง 7 สี สุดยอดภูมิปัญญาไทย

ขออวยพากล่องสินห้าสหกรณ์ ฉบับนี้นี้ ขออาใจท่านผู้อ่านที่ชอบเส้น และไม่ใช่การเล่นเส้นนะครับ เป็นเพียงอาหารประเพณี คือ ผลิตภัณฑ์ขั้นตอนจีนแห่ง 7 สี ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชนบท

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชนบท ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2539 เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ที่แปรรูปจากผลิตภัณฑ์เกษตร นำโดยคุณเพ็ญศรี แก้วสมบดิ ซึ่งได้มีแนวคิดการแปรรูปขนมจีนแห้ง หลังจากที่ได้มีโอกาสเดินทางไปเที่ยวสาธารณรัฐประชาชนจีนโดยไปเยี่ยมชมโรงงานผลิตขนมจีนแห้ง ที่ทางราชการจัดให้ จนขนมจีนแห้งได้รับการสนองตอบจากคุณริโกโมกานชิน ต่อมามีเมื่อปี พ.ศ.2555 ได้เปลี่ยนชื่อเป็น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชนบท โดยได้รับการสนับสนุนเงินทุน และจัดอบรมอาชีพ ตามโครงการส่งเสริมพัฒนาเกษตรกรรม จากสำนักงานท่องเที่ยวและกีฬา

จากที่ประสบผลสำเร็จจากการทำขนมแห้ง กลุ่มนี้จึงได้มีการพัฒนาขนมจีนแห้ง ด้วยการผลิตขนมจีนแห้ง 7 สี โดยสีที่นำมาผสมเข้าด้วยกันคือสีฟ้า สีเขียว สีเหลือง สีขาว สีเขียว มาจากดินเผาญี่ปุ่น สีเขียว มาจากใบชา ฯลฯ ทำให้ขนมจีนแห้งมีสีสันสดใส น่ารับประทานมาก



ครอบคลุม จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย และจังหวัดเชียงใหม่

ขนมจีนแห้ง 7 สี มีส่วนผสม ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า 90% แป้งมัน 6% เกลือ 4% ชุดต้นของผลิตภัณฑ์ คือ เส้นเหนียวๆ สวยงาม ถูกหลักอนามัย และปลอดสารกันบูด เพื่อความปลอดภัยของการรับรองจาก อ. กระทรวงสาธารณสุข และได้รับการคัดสรรเป็นสินค้า OTOP ระดับ 4 ดาว

เนื้อสืบเรื่องโดยยกับประเทศไทยขนมจีน มีขั้นตอนการทำง่ายๆ โดยนำส่วนของขนมจีนแห้งมาแช่น้ำ ประมาณ 10 นาที จากนั้นต้มน้ำให้เดือด แล้วนำเส้นที่แช่น้ำลงในน้ำที่เดือด ประมาณ 1 นาที แล้วตักออกแช่น้ำเย็น ซึ่งเป็นหัวใจมีเอกลักษณ์ที่สำคัญ จึงได้เส้นขนมจีนที่เหนียวๆ และข้นน้ำจัดจ้าน อร่อยมาก ให้รับประทานเป็นคำๆ เพื่อสะท้อนในการรับประทานอีกด้วย

หากผู้อ่านท่านใดสนใจ ผลิตภัณฑ์ขนมจีนแห้ง 7 สี ไว้รักษา หิวโหยได้สามารถทำรับประทานได้ทันที สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชนบท เลขที่ 108 หมู่ที่ 2 บ้านชนบท ตำบลขนมเจริญ อำเภอป่าขนน จังหวัดเชียงราย 42150 หรือโทร. 08-9842-1516