ก 15011

คมชัดลึก

ปีที่ 13 ฉบับที่ 4617 วันพุธที่ 11 มิถุนายน พ.ศ. 2557 หน้า 12

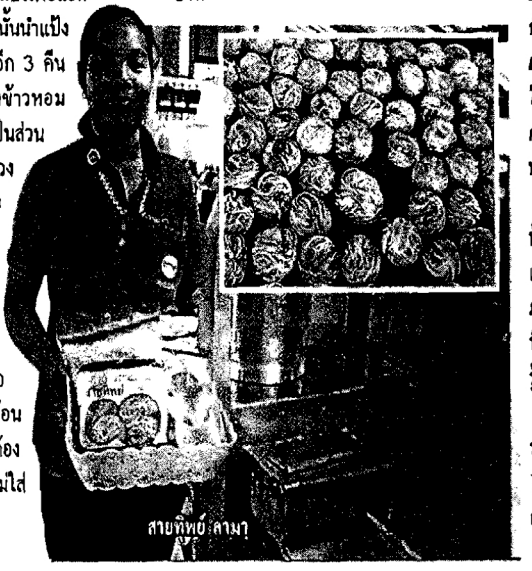
ขนมจีนแห้ง'น้ำข้าวหอมนิล' เพิ่มมูลค่าข้าวชาว'โคกสว่าง'

เพื่อลดปัญหาราคาข้าวตกต่ำและส่งเสริมแนวคิดให้ประชาชนรวมกลุ่มอาชีพเพื่อเพิ่มมูลค่าข้าวหอมมะลิที่มีอยู่ในชุมชน นำไปสู่การสร้างงานสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ดังที่ *น.ส.สายทิพย์ ลามา* ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกสว่าง ต.คอนฉิม อ.แวงใหญ่ จ.ขอนแก่น ต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นที่กลุ่มทำจำหน่ายมากว่าทศวรรษ ผลิตขนมจีนสมุนไพรและน้ำยาอบแห้งที่ใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิม เป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภคมากขึ้น

"สายทิพย์" ย้อนอดีตว่า เมื่อ 15 ปีที่ผ่านมาได้ชักชวนแม่บ้านที่ว่างงานตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกสว่างขึ้น หวังให้มีอาชีพและรายได้หลังสิ้นสุดฤดูทำนา จึงรวมกลุ่มผลิตข้าวแต๋นน้ำแตงโมพันหน้า กระทั่งสำนักงานเกษตรจังหวัดขอนแก่นเข้ามาสนับสนุนวิทยากรอบรมการแปรรูปข้าวจนมาลงตัวที่ทำขนมจีนสมุนไพรอบแห้ง เพื่อให้กลุ่มแม่บ้านเกิดความชำนาญจนผลิตออกวางขายเองได้

"การทำขนมจีนอบแห้ง กลุ่มเน้นผลิตตามกำลังคนที่มี โดยมีทั้งผลิตเป็นเส้นแห้งบรรจุถุงจำหน่าย เป็นขนมจีนเส้นสด อีกทั้งขายแป้งขนมจีนด้วย ถือว่าตลาดตอบรับดี ซึ่งระยะนี้จะรับผลิตตามยอดสั่งซื้อของลูกค้า หากมีตลาดจึงจะเพิ่มการผลิต ที่สำคัญสีที่ใช้ผสมในแป้งขนมจีนเป็นสีธรรมชาติ สูตรเด่นของกลุ่มจะใช้น้ำข้าวหอมนิลและข้าวเหนียวดำมาผสมเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร" สายทิพย์ แจง อีกทั้งบอกถึงขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนอบแห้งว่า เริ่มจากคัดข้าวเจ้าที่มีคุณภาพแล้วนำไปแช่น้ำ 1 คืน ก่อนปล่อยน้ำทิ้ง แช่ข้าวต่ออีก 3 คืน ก่อนนำมาโม่ให้ละเอียด แล้วให้นอนแป้งเพื่อแยกน้ำกับตัวแป้ง 1 คืน จากนั้นนำแป้งทำเป็นก้อนใส่ถุงผ้าทิ้งไว้อีก 3 คืน ส่วนสูตรเด็ดคือใช้น้ำต้มข้าวหอมนิลและข้าวเหนียวดำมาเป็นส่วนผสมให้ได้เส้นขนมจีนสีม่วงดำ จากนั้นจึงนำแป้งไปบีบเป็นเส้น อีกทั้งกลุ่มยังนำฟักทอง แครอท อัญชัน มาใช้เป็นส่วนผสมด้วย เมื่อเป็นเส้นขนมจีนแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง หรือหากไม่มีแดดเข้าตู้อบลมร้อน โดยขั้นตอนผลิตทั้งหมดนี้ต้องสะอาด ปลอดภัย และไม่ใส่สารกันเสีย

โดยผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนแห้งบรรจุหีบห่อเก็บได้นาน 3 ปี ขายพร้อมน้ำยาสำเร็จรูปอบแห้ง มีให้เลือก 4 รส คือแกงเผ็ด แกงป่า แกงเขียวหวาน และแกงไก่ ส่วนราคาขายเฉพาะขนมจีนอบแห้ง 1 ห่อ น้ำหนัก 75 กรัมราคา 20 บาท ส่วนขนมจีนพร้อมน้ำยา หนัก 50 กรัม ชุดละ 35 บาท



สายทิพย์ ลามา

ขณะที่การกินขนมจีนอบแห้งทำได้ 2 วิธี คือ นำไปต้มในน้ำเดือดราว 8 นาที สังเกตเส้นนิ่มจึงตักขึ้น แล้วนำไปแช่ในน้ำเย็น 5 นาที แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด 5 นาที ก็กินกับน้ำยาได้

"เป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าวให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ไม่ว่าจะทำเป็นขนมจีนเส้นแห้ง เส้นสด หรือแป้งขนมจีน ก็สามารถสร้างรายได้ให้กลุ่มได้ตามที่ตั้งใจว่าให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ โดยเฉพาะการให้ทุกคนได้มีงานทำ มีเงินใช้ ไม่ต้องไปหางานทำตามเมืองใหญ่ เพราะเชื่อว่าหากทุกคนทำงานอยู่บ้านก็จะทำให้ครอบครัวมีความสุข" ประธานกลุ่ม กล่าว

พร้อมย้ำว่า ปัจจุบันด้วยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกสว่าง มีการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้านอย่างเหนียวแน่น จึงได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ พัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ที่ประชาชนผู้สนใจสามารถมาศึกษาดูหาความรู้เพื่อนำไปปรับใช้ในชุมชนของตนเองได้

ส่วนผู้ที่สนใจอุดหนุนผลิตภัณฑ์ หรือสอบถามรายละเอียดอื่น ๆ เพิ่มเติม โทรไปได้ที่ 08-7231-7891 สายทิพย์ยินดีให้ความกระจ่างในทุกข้อสงสัย!