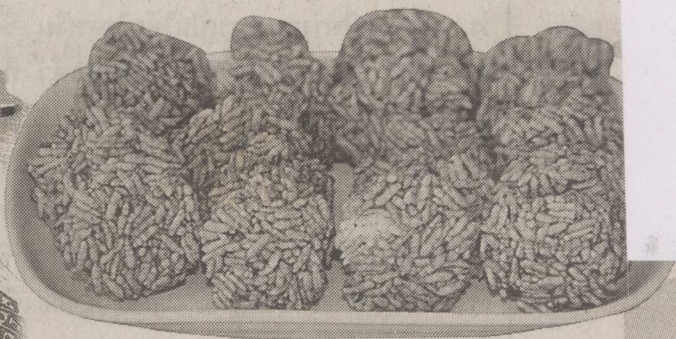


เดลินิวส์

ฉบับที่ 18,422 วันอังคารที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2543

ราคา 8 บาท DAILY NEWS

‘ข้าวแตน3รส’กรอบนุ่มลิ้น ทำกิน-ทำขายได้รสชาติใหม่



การรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตสินค้าแปรรูปทางการเกษตร และจำหน่ายนั้นเป็นสิ่งที่ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง สามารถมีอำนาจในการต่อรองราคากับพ่อค้าคนกลางได้

ที่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ มีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มสตรี ผลิตสินค้าแปรรูป โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานสหกรณ์ท้องถิ่น

“สหกรณ์นิคมสันทราย จำกัด” มีสมาชิกที่เป็นกลุ่มสตรีสหกรณ์นิคมสันทรายอยู่ 9 กลุ่ม โดยแบ่งตามสินค้าที่ผลิตและจำหน่าย มีตลาดวัย ใหม่แสน เป็นผู้จัดการสหกรณ์ฯ

กลุ่ม 1 ผลไม้แปรรูป, กลุ่ม 2 แปรรูปและถนอมอาหาร, กลุ่ม 3 ผลิตภัณฑ์เครื่องหนัง, กลุ่ม 4 เครื่องปั้นดินเผาและงานปั้น, กลุ่ม 5 กระจาดสา, กลุ่ม 6 เกษตรกรรม, กลุ่ม 7 หัตถกรรมบ้านป่าขาม, กลุ่ม 8 ดอกไม้ประดิษฐ์และพวงหรีด, กลุ่ม 9 เพาะเห็ดหอมเห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม

ซึ่งผลิตภัณฑ์บางชนิดสามารถส่งไปขายยังต่างประเทศ อาทิ กระจาดสา ของเล่นไม้ ซึ่งเป็นงานที่สมาชิกทำกันในครัวเรือนเพื่อเป็นรายได้เสริม บางรายมีฝีมือมีความชำนาญก็ทำเป็นอาชีพหลักกันเลย



สมาชิกกลุ่มสตรีสหกรณ์นิคมสันทรายกับผลิตภัณฑ์ 9 กลุ่ม

“จ้าวรรณ นันทพงษ์” หัวหน้าฝ่ายวิชาการ สำนักงานสหกรณ์เชียงใหม่ กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เผยว่า สนับสนุนกลุ่มสตรีเหล่านี้เรื่องการจัดหาอุปกรณ์ งบประมาณและประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อไปแสดงและจำหน่ายสินค้า

ส่วนในเรื่องการอบรมวิชาชีพนั้น ได้รับการสนับสนุนเพิ่มจากศูนย์ฝึกวิชาชีพเขต 5 มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพายัพ และสาธารณสุขเชียงใหม่

การแปรรูปนั้นมีหลายชนิด แต่ที่เลือกมานำเสนอเป็นเรื่องแรกใน

คู่มือลงทุน..ข้าวแตน3รส

ทุนวัตถุดิบ	122 บาท
รายได้	200 บาท/ข้าวเหนียว 3 กก.
จุดคุ้มทุน	1 เดือน
แรงงาน	1 คน
สิ่งที่ต้องมี	แหล่งซื้อวัตถุดิบมีคุณภาพและราคาถูก
ตลาด	ขายส่งรายชาของชำ/ขายขนม/มินิมาร์ท
จุดที่น่าสนใจ	สามารถทำขายเองได้ที่บ้าน หรือทำส่งตามร้านค้า
หมายเหตุ	อุปกรณ์ใช้ในครัวเรือน

ข้าวแตน 3 รส

วันนี้ คือการผลิต “ข้าวแตน 3 รส” ของกลุ่ม 2 ซึ่งมี “เสาวลักษณ์ ปิมปา” เป็นหัวหน้ากลุ่ม อยู่บ้านเลขที่ 117 บ้านท่าเกวียน หมู่ 4 ต.หนองจ่อม อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ โทร.053-844380-1

เพราะว่าการทำข้าวแตนนั่นไม่ต้องลงทุนอุปกรณ์ใดเลย เนื่องจากอุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนใหญ่มีอยู่ในครัวเรือน อาทิ ซึ่งนึ่งข้าวเหนียว กะละมัง ไม้พาย ตะแกรงลวดสำหรับตากข้าว ฯลฯ

ราคาวัตถุดิบมีดังนี้ ข้าวเหนียวถุงละ 520 บาท (45 กก.), น้ำอ้อย กก. ละ 20 บาท, น้ำตาลทรายแดง กก.ละ 14 บาท, งาดำ-งาขาว กก. ละ 100 บาท, กะทิผง กก. ละ 40 บาท

เริ่มตั้งแต่การทำแบบที่หนึ่ง “สูตรดั้งเดิม” น้ำแดงโมทำให้หอมและกรอบนุ่มลิ้น

นำข้าวเหนียว 3 กก.มาแช่น้ำสะอาดนาน 4 ชม. แล้วล้างสัก 2 ครั้งนำไปนึ่งให้สุก

ระหว่างที่นึ่งข้าว ใช้น้ำอ้อย 1/2

กก., น้ำตาลทรายแดง 1/2 กก., เกลือป่น 1 ช้อน, น้ำ 2 ลิตร ตั้งไฟให้เดือดใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที ยก

ลงจากเตาแล้วใส่ กะทิผง 1/2 กก. คนให้ละลายเข้ากัน

นำเนื้อแดงโมไม่มีเมล็ดเข้าเครื่องบดละเอียดจนเป็น “น้ำแดงโม” ใช้ 2 ถ้วยตวง

ข้าวเหนียวที่สุกแล้ว ยกลง เปิดฝา เทน้ำแดงโมราดลงไป ตามด้วยน้ำอ้อยและน้ำตาลที่เคี่ยวไว้แล้ว

เทข้าวเหนียวที่ราดน้ำแดงโมและน้ำตาลใส่กะละมัง ใส่ งาดำลงไปสัก

1/2 กก. ใช้น้ำพายไม้คนให้เข้ากัน แล้วนำไปใส่พิมพ์ไม้ที่ทำเป็นวงกลม

ของที่กลุ่มนี้ทำวงละประมาณ 1.5 นิ้ว เวลาทอดจะพองเป็นชั้นละ 2 นิ้ว

นำข้าวเหนียวแผ่นกลมที่ได้ไปตากในตะแกรงลวด 2 แดด ให้แห้ง

สนิท แล้วจึงนำมาทอดโดยตั้งน้ำมันในกระทะให้ร้อนเป็นฟอง นำข้าวเหนียวลงทอด ดูว่าข้าวเหนียวพองมีสีเหลืองออกน้ำตาล สุกดีทั่วแผ่น ก็ตักขึ้นพักในตะแกรงลวดให้สะเด็ดน้ำมัน

ใช้น้ำตาลทราย 1 กก. ใส่น้ำเล็กน้อยตั้งไฟเคี่ยวให้เป็นยาง ระวังอย่าเคี่ยวนาน น้ำตาลจะแข็งโรยไม่ได้ หากเหลวเกินไปน้ำตาลจะเย็นและแข็งซ้ำ

นำข้าวแตนที่ทอดแล้วมาโรยน้ำตาล ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วบรรจุถุงตามสูตรนี้ได้อย่างต่ำ 10 ถุง ถุงละ 20 ชิ้น ขายถุงละ 20 บาท จะขายได้ 200 บาทเป็นอย่างต่ำ

ลงทุนซื้อวัตถุดิบประมาณ 122 บาท เท่ากับว่าจะได้กำไร 78 บาทขึ้นไป

ที่ต้องใช้น้ำแดงโมและน้ำตาลราดบนซึ่งข้าวเหนียวนั้น “เสาวลักษณ์” บอกว่าหากนำข้าวเหนียวมาคลุกกับน้ำแดงโมและน้ำตาลในกะละมัง จะทำให้ข้าวเหนียวเสียว่าย

ใครไม่เชื่อทดลองทำดูก่อนก็ได้ไม่ว่ากัน.ละ !

และหากอยากให้ได้รสชาติแปลกใหม่ก็ลองเพิ่มกาแฟหรือโกโก้ลงไปในน้ำตาลที่เคี่ยวสัก 3 ช้อนโต๊ะ เพิ่มกะทิผงเป็น 1 กก. เพราะกาแฟมีรสขม จะทำให้รสชาติหวานมัน กลมกล่อมขึ้นอีก

แบบที่สองสูตรเนยคลุกกระเทียม สูตรนี้จะมีรสชาติและกลิ่นหอมเหมือนกับ “ขนมปังกระเทียม” เลยทีเดียว

ใช้ข้าวเหนียว 3 กก.เช่นกัน แช่น้ำแล้วล้างนำมานึ่ง ระหว่างนั้นก็เตรียม น้ำตาลทราย 1 กก. น้ำ 2 ลิตร เกลือ 1 ช้อน ตั้งไฟให้เดือดนาน 15-20 นาที ยกลงแล้วใส่กะทิผง 1/2 กก. คนให้เข้ากันดี

เตรียมกระเทียมบด 2 ช้อนโต๊ะ คลุกกับเนยยี่ห้อออกิล 1/2 ถ้วย

เมื่อข้าวเหนียวสุกยกลงแล้ว ใช้น้ำตาลที่เคี่ยวไว้ราดเหมือนสูตร 1 เทข้าวใส่กะละมัง ใส่ งาดำ 1/2 กก. และกระเทียมคลุกเนยที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ด้วยไม้พาย

แล้วนำข้าวเหนียวที่ได้ไปกดแม่พิมพ์ ตาก 2 แดด นำมาทอดพักให้สะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้ให้เย็น บรรจุขายได้เลย ไม่ต้องรอน้ำตาลอีก โดยขายในราคาเดียวกันกับสูตร 1

นอกจากข้าวแตนแล้วที่กลุ่มยังผลิตแยมหมูและน้ำพริกตาแดงอีกด้วย อยากชิมว่า “ข้าวแตน” ที่นี้เป็น 3 รสยังงัย ให้ติดต่อได้ตามที่อยู่ข้างต้นหรือออกไปชมสินค้าตัวอื่นก็ติดต่อได้

สหกรณ์นิคมสันทราย จำกัด เลขที่ 140/1 หมู่ที่ 11 ถนนเชียงใหม่-พร้าว ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 053-498026

ยังมีการแปรรูป มะม่วงแช่อิ่ม และมันฝรั่ง ของกลุ่มสตรีสหกรณ์นิคมสันทราย กลุ่มอื่นมานำเสนออีก ในคอลัมน์ “ช่องทางทำกิน” ติดตามอ่านได้ทุกวันจันทร์-ศุกร์....

เหมวดี พลธัญ : เรียง

พงษ์พันธ์ ชมภูเพชร : ภาพ