

ผลิตภัณฑ์

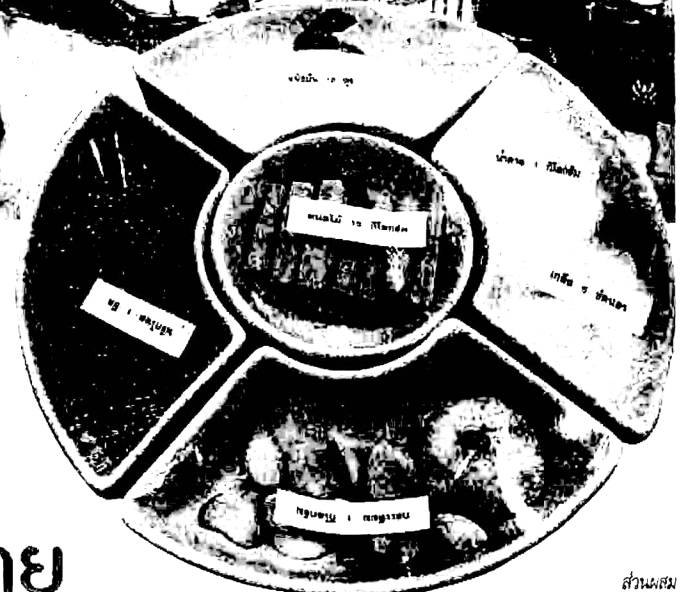
สมัยศ สิริสุโร นำชิม

ความดีไม่ขายตามเซเว่นอีเลฟเว่น หรือใครครับ หากต้องการต้องทำขึ้น ด้วยตัวเราเอง มีเงินมหาศาลแค่ไหนก็หาซื้อไม่ได้ มีใครไม่ทราบบอกผมว่ามีเงินหากต้องการซื้อที่นอนที่แพงที่สุดจากที่ใดในโลกนี้ ย่อมกระทำได้ชนิดไร้ปัญหา แต่จะซื้อด้วยเงินมากแค่ไหน เพื่อที่จะให้นอนหลับแล้วฝันแต่สิ่งดีๆ นีลี ยากแสนยากจริงเปล่า?

ผมยังคงใช้ชีวิตที่เหลืออยู่ของชายหนุ่มใหญ่ ที่หัวใจลั่นผืน อย่างไม่ให้มีคุณค่า ไม่เพียงหายใจทิ้งไปเปล่าๆ ในทุกลมหายใจเข้า-ออก วันนั้นก็เช่นกัน อ่านเจอในหนังสือพิมพ์มติชนถึงเรื่อง 12 ข้อดี สำหรับการเรียนอาชีพ สร้างอนาคตให้ชีวิต ของสำนักงาน



ทีมงาน และตัวผลิตภัณฑ์



ส่วนผสม

“ข้าวเกรียบหน่อไม้” รสชาติไม่เหมือนใคร จาก...การอาชีพนครไทย

คณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่องที่เขียนต่อไปนี้ตรงกับข้อดี 1 ที่เขียนว่า เรียนสายอาชีพเน้นปฏิบัติเพิ่มทักษะการเรียนรู้นานจริง และดี 6 ที่เขียนว่า จบแล้วสามารถประกอบอาชีพอิสระหรือเปิดกิจการส่วนตัวได้ทันที

เรื่องที่ต้องการเขียนถึงเป็นผลงานของนักศึกษาจากวิทยาลัยการอาชีพนครไทย จังหวัดพิษณุโลก ที่ประกอบด้วย คุณ **หทัยรัตน์ จันทร์ทรง คุณอ้อมมณฑา กลิ่นนาคู** และ **คุณเพียงเพ็ญ รอดกระต่าย** ที่ร่วมด้วยช่วยกันคิดและได้ผลิตผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ชื่อ “ข้าวเกรียบหน่อไม้” (Bamboo Shoot) ออกมา โดยมี **คุณครูเนต คงวังทอง** และ **คุณครูแสงเดือน บุญมีจิต** เป็นคุณครูที่ปรึกษา

สำหรับหน่อไม้ นั้น ถือว่าเป็นพืชที่มีปลูกกันทั่วไปของประเทศ แต่สำหรับที่อำเภอนครไทยมีผลผลิตจากหน่อไม้มากที่สุดที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติและเกิดจากฝีมือการปลูกของชาวบ้าน มีทั้งหน่อไม้ขมและหน่อไม้หวาน จึงทำให้เกิดผลิตภัณฑ์

ขึ้นนี้ขึ้น โดยนักศึกษาเจ้าของผลงานได้ให้เหตุผลถึงคุณลักษณะหรือคุณสมบัติเฉพาะไว้ว่า เพื่อเป็นการถนอมอาหารและแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของหน่อไม้ พร้อมกับสามารถรับประทานเป็นอาหารว่างได้ทันที มีโปรตีนสูงแต่มีไขมันและน้ำตาลน้อย ไม่ทำให้อ้วน มีเส้นใยมาก ช่วยย่อยอาหาร ช่วยกระตุ้นการบีบตัวของลำไส้ ป้องกันอาการท้องผูก มีวิตามิน ซี บี 1 บี 2 และกรดอะมิโนทำให้มีคุณค่าทางอาหารสูงมีประโยชน์ต่อร่างกาย

มีส่วนผสมดังนี้ หน่อไม้ จำนวน 15 กิโลกรัม ใช้กระเทียมและน้ำตาลทราย อย่างละ 1 กิโลกรัม แป้งมัน จำนวน 12 กิโลกรัม เกลือไอโอดีน 5 ช้อนชา พริกไทย 1 ชีด และน้ำสะอาด เป็นตัวช่วยผสมให้สะดวกขึ้น สำหรับขั้นตอนการผลิต นำหน่อไม้มาล้างให้สะอาดแล้วนำไปปั่นรวมกับส่วนผสมทั้งหมดจนกลายเป็นเนื้อเดียวกัน นำมานวดอีกครั้งให้เหนียว สามารถปั้นเป็นก้อนยาวได้ จับตัวเป็นแท่งดีแล้วนำไปนึ่งจนสุกทิ้งไว้ให้จมน้ำหรือใส่ถุงพลาสติกเก็บเข้า

ตู้เย็น ประมาณ 1 คืน เพื่อให้แป้งคืนตัว นำมาหั่นเป็นแผ่นๆ นำไปตากแดด 1-2 แดด พอให้แห้งสำหรับเตรียมทอดในน้ำมันที่ร้อนไฟปานกลาง ให้ชิ้นพองเต็มแผ่นทิ้งไว้ ชัបให้สะเด็ดน้ำมันจนเย็น

สุดท้าย นำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติก อย่ำใส่ถุงในขณะที่ยังร้อนอยู่ เพราะจะทำให้ข้าวเกรียบนิ่มได้พร้อมนำจัดใส่ลงในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบอย่างสวยงามอีกชิ้นหนึ่ง จบกระบวนการนำออกจำหน่ายได้

ทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต ตลอดจนบรรจุลงบรรจุภัณฑ์เป็นฝีมือที่เกิดจากนักศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จากสาขาวิชาการบัญชีทั้งสิ้น ถือว่าเป็นความตั้งใจอย่างดีของนักศึกษาระดับอาชีวศึกษา เพื่อได้นำสิ่งที่ได้สัมผัสจริงในสถานศึกษาเป็นการเพิ่มทักษะสำหรับให้เกิดประสบการณ์จริงของชีวิตที่จะได้นำออกไปเสริมสร้างอาชีพแก่ตัวเองและชุมชนท้องถิ่น หลังจากที่ได้จบการศึกษาออกไป

จึงถือเป็นประสบการณ์แห่งชีวิตที่ผ่านของพวกเขาเหล่านั้น แม้จะไม่มากนัก แต่

จะสามารถทำให้พวกเขาค่อยๆ มองเห็นสิ่งดีๆ ที่ได้เคยผ่านชีวิตตัวเองมาแล้ว พร้อมนำมาใช้ในการก้าวเดินต่อไปในการสร้างอาชีพได้อย่างฉลาด กล้าและแข็งแกร่งยิ่งขึ้นสามารถฝ่าฟันต่อสู้กับสิ่งที่จะเกิดขึ้นได้อย่างมั่นใจขึ้นได้บ้าง

ท่านผู้อ่านจะไม่ให้กำลังใจต่อพวกเขาบ้างหรือ อย่างน้อยก็ทำให้เธอเหล่านั้นได้มีกำลังใจสำหรับผลงานที่จะตามมาอีกได้อย่างมั่นใจ และเป็นผลงานที่ออกมาดีกว่าเดิม ก็เพราะกำลังใจจากเราๆ ท่านๆ เธอทั้งหลายล้วนคือลูกหลานของเราทั้งสิ้น สนใจติดต่อโทร. (055) 363-095 ข้าวเกรียบรสชาติอื่น ไม่ว่าจะเป็ปลา กุ้ง หรือชนิดอื่นที่มีขายดินในท้องตลาดท่านอาจได้เคยลิ้มลองกันมาแล้ว ลองหันมาชิมข้าวเกรียบหน่อไม้ ของสาว ๆ ชาวอาชีวศึกษา บ้าง เธอทุกคนกำลังรอแรงใจสนับสนุนอยู่ครับ