



เทคโนโลยีการเกษตร

แปลงนา เสริมสร้างความเข้มแข็งของ
กลุ่มเกษตรกรด้านการผลิตและการตลาด
ฝักอบรมเกษตรกร และเจ้าหน้าที่ของทาง
ราชการ และกระตุ้นภาคเอกชนผู้ประกอบ
การอุตสาหกรรมในท้องถิ่นให้เป็นผู้นำ
การผลิตแบบการกระจายการปลูกพืช
หลายชนิด

เกษตรกรไทยกว่า 200 ครอบครัวที่

เข้าร่วมโครงการจึงมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการ
ปลูกข้าวโพดอ่อน กะหล่ำปลี เมล็ดพันธุ์
ต่าง ๆ แต่ที่ปลูกกันมากและทำรายได้ดี
ที่สุดเห็นจะเป็นมะเขือเทศ ซึ่งมีโรงงาน
รับซื้อทั้งในและต่างประเทศ แน่ใจว่า
ราคาของมะเขือเทศย่อมสูงกว่าราคาข้าว
ถ้าเปรียบเทียบกันให้ชัดจะเห็นว่าราคาข้าว

ชาวบ้านกับมะเขือเทศกองพะเนิน



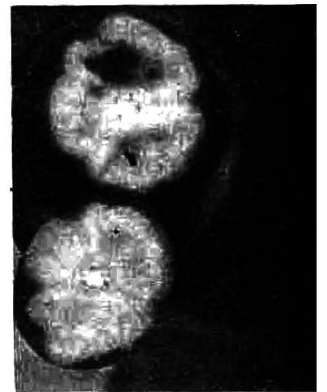
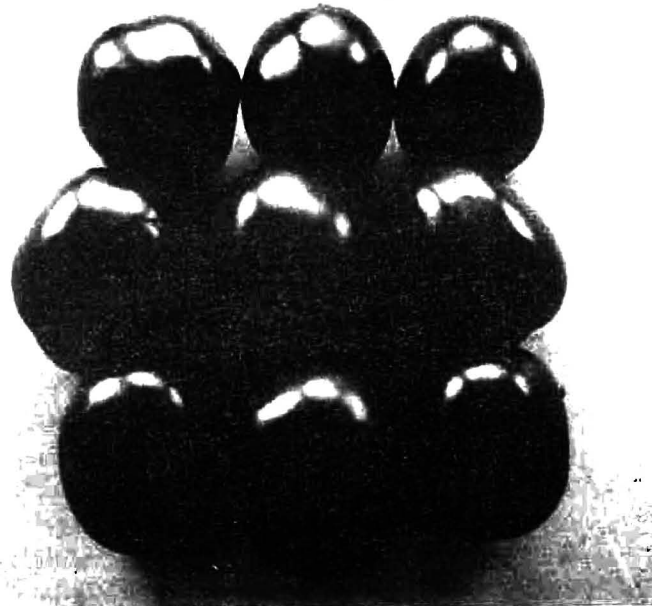
ข้าวเกรียบมะเขือเทศ รสดี ฝีมือกลุ่มเกษตรกรแม่บ้านนาทอง มหาสารคาม

มะเขือเทศเนื้อดีเหล่านี้
จะถูกเปลี่ยนเป็นข้าวเกรียบอร่อย

7 นภาวะที่เกษตรกรไทย
แทบทุกภาคต้องประสบ
กับปัญหาความแห้งแล้ง

่าเสียจนส่งผลกระทบต่อผลผลิตอยู่
ไฉนขณะนี้ แต่ในอีกซีกของไทยเกษตรกร
จำนวนหนึ่งในแถบภาคอีสานยังนับว่า
โชคดี มีโอกาสได้ลิ้มรสชาติปากอู๋บ้าง
เมื่อจกอยู่ภายใต้ความช่วยเหลือของ
รัฐบาลเยอรมนี ในโครงการฝักอบรม
เกษตรกร เพื่อการใช้และบำรุงรักษา

กลุ่มเกษตรกรที่ได้รับความอนุเคราะห์
ในโครงการนี้อยู่ในพื้นที่ 2 อำเภอ คือ
เซียงฮีน และโกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม
โดยเป็นพื้นที่นำร่องจำนวน 8,400 ไร่
อยู่ในเขตโครงการชลประทาน น้ำพอง-
หนองหวาย จ.มหาสารคาม ทั้งนี้ วัตถุประสงค์ของโครงการก็เพื่อให้เกษตรกร
รู้จักปลูกพืชหลายชนิด นอกเหนือจากการ
ปลูกข้าว ปรับปรุงระบบชลประทานใน



ข้าวเกรียบมะเขือเทศของบ้านนาทอง
เขาทองที่จริงแล้วดีสวยออกมามุมชนิด ๆ

หาทางออกของของปัญหานี้ได้ต่อไปใน
อนาคต

กลับมาพูดถึงมะเขือเทศกันต่อ เพราะ
ยังมีเรื่องหนึ่งที่น่าสนใจ อันเป็นผลิตผล
จากมะเขือเทศ เชื่อว่าหลายคนจะยังไม่
เคยรู้จักหรือไม่เคยได้ชิมด้วยซ้ำ คือ ข้าว
เกรียบมะเขือเทศ เพราะกลุ่มแม่บ้าน ส.
นาทอง อ.เซียงฮีน จ.มหาสารคาม เห็น
คิดทำขึ้นและยังไม่เคยส่งขายที่ไหนมา
ก่อน นอกจากทดลองทำโชว์ครั้งแรกในงาน
“วันเกษตรชลประทาน” ที่จัดขึ้นที่
ร.ร.บ้านโนนคุ้ม-โนนนาวิวิทยา ต.เซียง

อ.โกสุบพิสัย จมหาสารคาม เพื่อแสดงผลผลิตของเกษตรกรในโครงการ

เรียกว่าเป็นชุมชนหนึ่งที่ได้รับความสะดวกใจของผู้มาเที่ยวงานพอสมควร คู่ได้จากข้าวเกรียบที่ทอดออกมาแต่ละกระทะแทบจะทุกไม้ที่ชิม เสียขายที่ภาพถ่ายข้าวเกรียบมะเขือเทศที่มันที่กินไว้เกิดอุบัติเหตุใช้ไม่ได้ จึงอดได้เห็นสีของข้าวเกรียบที่ทอดสุกแล้วเป็นสีชมพูเจือนิด ๆ ให้กลิ่นและรสชาติของมะเขือเทศเล็กน้อยกำลังดี

คิดว่าถ้าทำให้ดีต่อไปในอนาคตไม่ว่าข้าวเกรียบมะเขือเทศจากตลาดนำหน้าข้าวเกรียบกุ้งที่มีอยู่ดาษดื่นก็เป็นได้ แถมเขือเทศยังมีส่วนทำให้ผิวพรรณสวยงามอีกด้วย

บริษัทโคสนใจข้าวเกรียบมะเขือเทศฝีมือแบบชาวบ้าน ๆ เชิญติดต่อได้ที่ คุณวิลาวัลย์ บุญมาชัย เจ้าหน้าที่บริหารของสถานีอนามัยบ้านเขื่อนซึ่งเป็นหนึ่งในกลุ่มเกษตรกรแม่บ้าน บ้านโนนนาหว้าและบ้านโนนคุ้มที่ร่วมกันคิดและทำ คุณวิลาวัลย์บอก



วัตถุดิบจะเลือกเก็บเฉพาะลูกโตแก่จัด

ว่า การทำข้าวเกรียบมะเขือเทศออกขายจะต้องมีกำไรแน่ เพราะต้นทุนไม่สูง ยิ่งถ้ามีนายทุนมาสนับสนุนจะทำให้แม่บ้านมี

อาชีพมากขึ้น ช่วงนี้ใครมีเวลาจะลองทำข้าวเกรียบมะเขือเทศลงชิมดูก็คงจะดีเหมือน

กัน การทำก็ไม่ยาก ก่อนอื่นเตรียมส่วนผสมดังนี้ มะเขือเทศสี 8-10 ผล แบ่งมัน 1 ถุง (450 กรัม) เกลือ 1 ช้อนตวง น้ำครึ่งถ้วยตวง น้ำตาล 2 ช้อนตวง กระเทียม 2 หัว พริกไทย 15-20 เม็ด

คราวนี้ก็ถึงมือทำได้ ขั้นตอนแรกลอกเปลือกมะเขือเทศคว้านไส้และเมล็ดออกบดมะเขือเทศให้ละเอียดพักไว้ โชลกพริกไทย กระเทียมให้ละเอียด นำเนื้อมะเขือเทศที่บดไว้มาตั้งไฟจนเดือด ระหว่างนี้ผสมแป้ง กระเทียม พริกไทย น้ำตาล นวดให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นยกจากเตารอให้อุ่นพอทนได้แล้วให้ปั้นแป้งเป็นแท่งยาว ๆ ห่อด้วยใบตองนำไปนึ่งนาน 1 ชั่วโมงจนแป้งสุก ผึ่งให้เย็น นำมาหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ ตากให้แห้งสนิท จากนั้นนำไปบรรจุในภาชนะที่แห้งปิดสนิทเวลาจะรับประทานก็นำไปทอด ใช้เป็นอาหารว่างในครอบครัวได้เป็นอย่างดี

ลองทำแล้วผลเป็นอย่างไร อย่าลืมบอกกันบ้างนะคะ





เหนือโลก

ปาฏิหาริย์ หลวงปู่ชอบ

ระกา กรกฎ

ภาพระหว่างหลวงปู่กับผู้ตรวจราชการสำนักนายกรัฐมนตรีทันที

แต่แล้ว ขณะที่กำลังบรรจงกตชัตเตอร์กล้องถ่ายรูปนั้นเอง เรื่องเหลือเชื่อก็บังเกิดขึ้นอย่างกะทันหัน จนทำให้ช่างภาพมือหนึ่งของสำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดเลยต้องตกอยู่ในอาการวงงง ทั้งนี้ เพราะหลังจากที่กตชัตเตอร์ลงไปแล้ว หน้ากล้องถ่ายรูปคู่ชีพของนายอมฤทธิกลับไม่ยอมเปิดออกเหมือนเช่นปกติ

แม้ว่าเขาจะพยายามกดซ้ำลงไปอีกถึง 3-4 ครั้งก็ตาม แต่หน้ากล้องก็ยังไม่ทำงาน ไม่ยอมเปิดออกรับแสงและบันทึกภาพพู่ติ

เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นได้สร้างความประหลาดใจให้แก่คณะของผู้ตรวจราชการสำนักนายกฯ และชาวบ้านส่วนหนึ่งซึ่งนั่งเรียงรายอยู่ใกล้ ๆ อย่างงั่ง อย่างไรก็ตามหลังจากที่กล้องคู่ชีพได้เกิดปัญหาขัดข้องขึ้น นายอมฤทธิได้พยายามปรับกลไกของกล้องเพื่อแก้ไขให้กลับคืนสู่สภาพปกติอย่างสุดความสามารถเท่าที่เวลาและสติปัญญาในขณะนั้นจะเปิดโอกาสให้กระทำได้

แต่ผลที่สุด ทุกสิ่งทุกอย่างก็ยังคงล้มเหลว จนนายจิระศักดิ์ ผู้ตรวจราชการสำนักนายกฯซึ่งมองเห็นเหตุการณ์อยู่ตลอดได้เกิดความคิดบางสิ่งบางอย่างแวบขึ้นมาอย่างฉับพลันทันด่วน จึงได้เอ่ยปากสั่งให้นายอมฤทธิ เข้าไปกราบนมัสการขออนุญาตถ่ายภาพจากหลวงปู่ทันที

แล้วหลังจากที่ได้รับอนุญาตนั้นแหละ ในเวลาถัดมานายอมฤทธิจึงสามารถบันทึกภาพของหลวงปู่ชอบพร้อมผู้ตรวจราชการสำนักนายกฯไว้ได้โดยราบรื่นท่ามกลางความตื่นตะลึงของทุก ๆ คนที่ร่วมอยู่ในเหตุการณ์วันนั้น

เย็นวันที่ 14 พฤษภาคมที่ผ่านมา ที่อ.วังสะพุง จมย ขาวบ้านต่างพากันโอบขามกันปากต่อปากถึงปรากฏการณ์อันน่าอัศจรรย์ของหลวงปู่ชอบ ฐานสโม พระกรรมฐานชื่อดังแห่งวัดบ้านโคกมน ซึ่งมีอายุยืนยาวถึง 91 พรรษาแล้ว

เหตุการณ์อันชวนเหลือเชื่อที่บังเกิดขึ้น เล่ากันว่าไม่เพียงแต่มีชาวบ้านบางส่วนเท่านั้นที่ประสบพบเห็นกับคาหกท้าวชัยมีข้าราชการระดับผู้ใหญ่ของประเทศไทยจำนวนหนึ่งได้อยู่ร่วมสัมผัสกับปาฏิหาริย์ที่บังเกิดขึ้นนั้นด้วย กล่าวคือ ในเย็นวันนั้นเอง ภายหลังจากที่นายจิระศักดิ์ พุฒผล ผู้ตรวจราชการสำนักนายกรัฐมนตรีพร้อมคณะได้เดินทางไปตรวจราชการเพื่อให้คะแนนการประกวดโครงการพัฒนาแหล่งน้ำขนาดเล็กดีเด่น ประจำปี 2534 ที่โครงการฝายน้ำล้น บ้านผาน้อย ต.ผาน้อย อ.วังสะพุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว

ต่อมานายจิระศักดิ์และคณะจึงได้เดินทางไปกราบนมัสการหลวงปู่ชอบ ที่วัดบ้านโคกมน ซึ่งอยู่ไม่ไกลออกไปเท่าใดนัก



ทว่าในระหว่างที่นายจิระศักดิ์ กำลังเข้ากราบหลวงปู่อยู่ในที่พำนักนั้น นายอมฤทธิ ระคาแพง ช่างภาพประจำสำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดเลยซึ่งติดตามเข้าไปด้วย ก็ได้เริ่มปฏิบัติหน้าที่ในการนำกล้องออกมาบันทึก

แล้วหลังจากที่ได้รับอนุญาตนั้นแหละ ในเวลาถัดมานายอมฤทธิจึงสามารถบันทึกภาพของหลวงปู่ชอบพร้อมผู้ตรวจราชการสำนักนายกฯไว้ได้โดยราบรื่นท่ามกลางความตื่นตะลึงของทุก ๆ คนที่ร่วมอยู่ในเหตุการณ์วันนั้น