

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

เกษตรอินทรีย์

คือการทำเกษตรด้วยหลักธรรมชาติ บนพื้นที่การเกษตรที่ไม่มีสารพิษตกค้างและหลีกเลี่ยงจากการปนเปื้อนของสารเคมีทางดิน ทางน้ำ และทางอากาศเพื่อส่งเสริมความอุดมสมบูรณ์ของดินความหลากหลายทางชีวภาพในระบบนิเวศน์และฟื้นฟูสิ่งแวดล้อมให้กลับคืนสู่สมดุลธรรมชาติโดยไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์หรือสิ่งที่ได้มาจากการตัดต่อพันธุกรรม

ใช้ปัจจัยการผลิตที่มีแผนการจัดการอย่างเป็นระบบในการผลิตภายใต้มาตรฐานการผลิตเกษตรอินทรีย์ให้ได้ผลผลิตสูงสุดด้วยคุณค่าทางอาหารและปลอดภัยโดยมีต้นทุนการผลิตต่ำเพื่อคุณภาพชีวิต และเศรษฐกิจพอเพียง แก่มวลมนุษยชาติ และสรรพชีวิต

ทำไม ? ต้องเกษตรอินทรีย์

การใช้ทรัพยากรดินโดยไม่คำนึงถึงผลเสียของ ปุ๋ยเคมีสังเคราะห์

ก่อให้เกิดความไม่สมดุลในธาตุและกายภาพของดินทำให้สิ่งมีชีวิตที่มีประโยชน์ในดินนั้นสูญหาย

และไรสมรรถภาพความไม่สมดุลนี้เป็นอันตรายยิ่งกระบวนการนี้เมื่อเกิดขึ้นแล้ว จะก่อให้เกิดความเสียหายอย่างต่อเนื่อง ผืนดินที่ถูกผลาญไปนั้นได้สูญเสียความสามารถในการดูดซับแร่ธาตุ ทำให้ผลผลิตมีแร่ธาตุ วิตามิน และพลังชีวิตต่ำเป็นผลให้เกิดการขาดแคลนธาตุอาหารรองในพืช พืชจะอ่อนแอขาดภูมิต้านทานโรคและทำให้การคุกคามของแมลง และเชื้อโรคเกิดขึ้นได้ง่ายซึ่งจะนำไปสู่การใช้สารเคมีฆ่าแมลงและเชื้อราเพิ่มขึ้น ดินที่เสื่อมคุณภาพนั้นจะเร่งการเจริญเติบโตของวัชพืชให้แข่งกับพืชเกษตร และนำไปสู่การใช้สารเคมีสังเคราะห์กำจัดวัชพืช ขอบกพร่องเช่นนี้ก่อให้เกิดวิกฤติในห่วงโซ่อาหารและระบบการเกษตรของเราซึ่งทำให้เกิดปัญหาทางสุขภาพ และสิ่งแวดล้อมอย่างยิ่ง ในโลกปัจจุบันประเทศไทยนำเข้าสารเคมีสังเคราะห์ทางการเกษตรเป็นเงินปีละ 4-5 หมื่นล้านบาท เกษตรกรต้องซื้อปัจจัยการผลิตที่เป็นสารเคมีสังเคราะห์ในการเพาะปลูกทำให้การลงทุนสูง

และเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องขณะที่ราคาผลผลิตในรอบยี่สิบปี ไม่ได้สูงขึ้นตามสัดส่วนของต้นทุนที่สูงขึ้นนั้นมิฉะนั้นเกษตรกรขาดทุน

มีหนี้สินล้นพ้นตัวเกษตรอินทรีย์จะเป็นหนทางของการแก้ปัญหาเหล่านั้นได้

จึงจัดตั้ง...

องค์การบริหารส่วนตำบลช่องสะแก (หลังเก่า) เป็นที่รวมกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนตำบลช่องสะแก และเพื่อเสริมอาชีพให้กับชุมชนให้มีกลุ่มเกษตรอินทรีย์ที่เข้มแข็ง เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มและครอบครัว รวมไปถึงความสามัคคีในชุมชน

ภาพโครงการต่างๆ





ตาล^๕ตานตั้ง



ผลผลิตจากการเข้าร่วมกิจกรรมวิชาการดูงานที่กลุ่มสมุนไพรปลอดภัยตำบลศิลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น คือ ผลิตภัณฑ์ยืดเหยียดกล้ามเนื้อที่ทำมาจากทางตาล โดยมีความสนใจและนำแนวคิดมาประยุกต์ใช้ ซึ่งในพื้นที่ตำบลช่องสะแกมีทางตาลมากมายที่ใช้เป็นวัสดุในการทำ จึงนำมาต่อยอด ทดลองใช้ และจำหน่าย และเริ่มจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขึ้นเพื่อให้คนในหมู่บ้านได้มีผลิตภัณฑ์ของชุมชน เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน

จัดตั้ง

กลุ่มวิสาหกิจ หมู่ 10 ตำบลช่องสะแก

ชุมชนข้าวเกรียบงา

ข้าวเกรียบงาดำเป็นผลิตผลของกลุ่มสตรีตำบลช่องสะแก ที่ยังคงรักษาคุณภาพความอร่อยของข้าวเกรียบงาดำที่เคยขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรีได้คงอยู่โดยข้าวตอกดิบที่มีคุณภาพไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลโตนดแท้ เนื้อมะพร้าวสด งาดำ แป้งข้าวเจ้า ผลิตที่ได้บรรจุหีบห่อรูปแบบต่างๆ



วัตถุดิบที่ใช้

- | | |
|----------------------------------|---------|
| 1. เนื้อมะพร้าวสด | 5. งาดำ |
| 2. น้ำตาลโตนดแท้ | 6. น้ำ |
| 3. เกลือ | |
| 4. แป้งข้าวเจ้า (ไม่จากปลายข้าว) | |

กระบวนการผลิต

1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมปรุงรสตามสูตรของกลุ่ม
2. นำหม้อไม่มีหูมาซึ่งผ้าแพรแยก
3. นำส่วนผสมมาทาเป็นแผ่นกลมบนปากหม้อ
4. นำพายมาแคะข้าวเกรียบวางบนตะแกรง
5. นำไปตากแดดจนแห้ง
6. ข้าวเกรียบงาดำหลังจากตากแดดครึ่งวันถึงหนึ่งวัน สามารถนำมารับประทานได้เลย

ข้าวเกรียบงาดำนั้นเป็นของฝากยอดนิยมของจังหวัดเพชรบุรี จนเรียกได้ว่าเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี ที่ทุกคนต้องซื้อติดไม้ติดมือเมื่อมาเยือนเมืองเพชร สร้างความภาคภูมิใจให้แก่คนเมืองเพชรมาเป็นเวลาช้านาน

จัดตั้ง

กลุ่มสตรีหมู่ 4 ตำบลช่องสะแก

तालढतनढतढ

ขนมเมืองเพชร เป็นคำที่ใช้เรียกขนมที่มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์ของ [จังหวัดเพชรบุรี](#) ซึ่งมีหลายชนิด ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของเพชรบุรีคือขนมที่ทำมาจาก

[ตาลโตน](#)

[ด.](#) [ตาลโตนทอด](#) คือ

เป็นขนมที่ใส่เป็นจาวตาลเชื่อม นำมาชุบแป้งข้าวเหนียวที่ผสมกับน้ำตาลโตนด หัวกะทิบางสูตรผสมแป้งข้าวเจ้านิดหน่อย นำไปทอดลงในกะทิ น้ำมันร้อนๆ จะได้ขนมโตนทอดที่นุ่ม หอม หวาน น่ารับประทาน



วิธีทำตาลโตนทอด

1. ผสมแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลโตนด และกะทิ ให้เข้ากัน
2. นำจาวตาลเชื่อมชุบแป้ง แล้วนำลงทอดในน้ำมันร้อนจัด คอยแยกลูกตาลออกอย่าให้ติดกัน
3. ทอดให้สุกเป็นสีเหลือง ตักขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

เคล็ดลับน่ารู้

จาวตาล กับ ลูกตาล ต่างกันอย่างไร?

จาวตาล เกิดจากผลแก่จัดของต้นตาลตัวเมีย นิยมนำไปเชื่อมรับประทานเป็นของหวาน ในการนี้ จะต้องใช้ความชำนาญผ่าเอาเปลือกแข็งชั้นนอก ซึ่งเปรียบเสมือนกะลามะพร้าวออกก่อน จากนั้นจะต้องผ่าเอาเปลือกชั้นรอง คือส่วนที่เป็นน้ำเพื่อขัดผิวนอกด้วยใบไม้ หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า ใบซอ เพื่อให้เมือกหรือโคลหมดไปจนขาวสะอาด เมื่อสะเด็ดน้ำแล้ว นำลงกระทะทองเหลืองเชื่อมกับน้ำตาลทราย ต่อไปก็ได้ “จาวตาลเชื่อม” หรือนิยมเรียกกันว่า “ลูกตาลเชื่อม”

ผลตาลหรือลูกตาล คือผลที่ยังไม่แก่จัด ถ้านำเอาส่วนของหัวตาลมาปอกผิวนอกออก แล้วหันออกเป็นชิ้นบาง ๆ ก็จะได้หัวตาลอ่อนนำไปปรุงเป็น

อาหารได้หลายอย่าง เช่น แกงคั่วหัวตาล เป็นต้น หัวตาล นิยมนำไปลอยน้ำตาลใส โดยตัดเฉพาะส่วนหัวลูกตาลที่ค่อนข้างอ่อนร้อยกับเส้นตอกเป็นพวง ประมาณพวงละ 7-10 หัว แล้วนำไปลอยน้ำตาลใสที่กำลังเคี่ยวเดือดพล่านอยู่ในกระทะ เมื่อสุกดีแล้วจึงนำขึ้นเอาไปรับประทานได้

อ้างอิง : th.wikipedia.org

จัดตั้ง

หมู่ 9 ตำบลช่องสะแก