

แปรรูปการเกษตรให้เป็นเงินวันนี้

* ข้าวเกรียบเผือกอ้อย * ข้าวเกรียบมันเทศ * ข้าวเกรียบฟักทอง ลุงเกษตรชวนชิม



ข้าวเกรียบเผือกอ้อย กรอบ อร่อย
สินค้า OTOP ของ จ.มุกดาหาร

จุดเด่น : ที่ทำให้ชนะใจกรรมการและผู้บริโภค ทุกคนที่ได้ลิ้มรสข้าวเกรียบรสเด็ดของบ้านหนองไธ 65 หมู่ 3 บ้านหนองไธใหญ่ ต.โนนยาง อ.โนนสูง จ.มุกดาหาร เป็นต้องซื้อและสั่งซื้อไปทอดรับประทานที่บ้านเป็นของว่าง โทร.0-9279-3027 คุณมาลี แสงสุข ดังนี้

1. ข้าวเกรียบทั้งแผ่นเมื่อทอดแล้วไม่มีเส้น
2. ข้าวเกรียบทั้งแผ่นจะกรอบทั่วแผ่นไม่มีเหนียวบริเวณริมแผ่น
3. การให้สีด้วยสีของธรรมชาติจากวัตถุดิบที่ทำ เช่น ฟักทองให้สีเหลือง มันเทศให้สีอมม่วง และเผือกอ้อยให้สีเทานวล

4. เก็บได้นานมีความแห้งและไม่เกิดเชื้อรา
5. ให้รสชาติที่กรอบอร่อยพอเหมาะแก่การเป็นอาหารว่าง รับรองแขกและเป็นของที่ระลึกได้อย่างงดงาม

วัตถุดิบที่ใช้ทำ

1. เผือกอ้อย : เป็นเผือกชนิดหนึ่งที่ไม่เหมือนเผือกทั่วไป ตรงหัวจะมีลักษณะหัวยาวพื้นดินขึ้นมาขนาดเป็นลำคล้ายอ้อย สีเทาดำ การปลูกก็จะปลูกเหมือนกับการปลูกเผือกทั่วไป ให้เหง้าของเผือกขยายพันธุ์ เมื่อหัวเผือกโตก็จะตัด 2 ส่วนที่เป็นหัวนำไปต้มเอาแต่เนื้อมาทำข้าวเกรียบเผือกด้วยจะไม่มีเส้นใยสีออกเทานวล



วัตถุดิบทำข้าวเกรียบ ผลผลิตการเกษตรในชุมชน



ขั้นตอนหนึ่งให้สุก ให้เหนียว

สามารถนำไปต้มรับประทานหรือนำไปทำเป็นขนมอื่นๆ ได้

2. ฟักทอง : จะต้องเลือกฟักทองที่แก่และมีสีเข้มเนื้อเป็นมันหนึบ ปอกเปลือกให้หมด ถ้ามีเปลือกติดจะทำให้ข้าวเหนียวมีตำหนิ

3. มันเทศ : เป็นมันหัวใหญ่นิยมปลูกในแปลงนา ในบริเวณที่ว่างในบ้าน มันเทศที่นำมาจะต้องมีลักษณะสมบูรณ์ไม่มีโรคแมลงหรือตำหนิใดๆ มีอายุที่แก่เหมาะสม นำมาปอกเปลือกให้หมดไม่ให้มีเปลือกติดแม้แต่น้อยจะให้สีตามธรรมชาติของมันเทศ

วิธีทำ

ขั้นตอนแรกนำวัตถุดิบทั้งหมดแต่ละชนิดปอกเปลือกให้หมด ทั้งเผือกอ้อย มันเทศ และฟักทอง การทำต้องแยกประเภทจะนำมารวมกันไม่ได้ นำวัตถุดิบไปต้มในน้ำเดือดให้สุกแล้วนำมาบดให้ละเอียดแล้วนำไปต้มใหม่โดยผสมแป้ง

ใส่รสดี เกลือ พริกแกง ทำตามใบสั่ง ถ้าสั่งข้าวเหนียวรสเผือก รสฟักทอง รสขนุน รสพริกแกงซึ่งมีหลายรสให้เลือกได้ เมื่อนำไปต้มแล้วก็นำไปนวดให้เหนียวปั้นเป็นแท่ง แล้วเอาไปนึ่งจนสุกพอดีก็จะนำลงมาผึ่งลมพอเย็นดีแล้วให้นำเข้าตู้เย็น 1 คืน หรือ 2 คืนก็ได้ แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กบางๆ ต้องการให้ข้าวเหนียวเป็นรูปอย่างไรก็สามารถตกแต่งได้ทำลวดลายได้ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง 1-2 วัน นำไปบรรจุถุงส่งจำหน่ายได้หรือจะทอดแล้วบรรจุถุงขายในเขตชุมชน ร้านค้าปลีก-ส่ง

การตลาด : เป็นข้าวเหนียวที่มีรสชาติดีมากเท่าที่เคยชิมข้าวเหนียวมาทั่วประเทศ ถูกใจมากๆ คณะเพื่อนเกษตรกลับมาแล้วยังต้องโทรศัพท์ไปสั่งซื้อเพิ่มมาอีกเพื่อทอดบริโภคในวันสนทนาทำกินที่ชมรมเพื่อนเกษตรทุกคนตั้งใจ



หั่นเป็นชิ้นๆ แล้วนำมาตากแดด

ไม่เคยรับประทานข้าวเกรียบที่เนียนนุ่ม ไม่มีน้ำมันติดค้างในเนื้อข้าวเกรียบให้เห็น การจำหน่ายในจังหวัดมุกดาหารและส่งขายในกรุงเทพฯ ถุงละ 35 บาท และ 3 ถุง 100 บาท ในการจัดทำทุกคนในกลุ่มจะทำและต้องทำรสเดียวกัน วิธีเดียวกันเพื่อให้ได้ข้าวเกรียบที่มีคุณภาพ สมาชิกจำนวน 23 คน ในหมู่บ้านหนองโถใหญ่ทุกคนอยู่ได้ด้วยความรักสามัคคีกันช่วยเหลือกันรักษาคุณภาพให้ได้มาตรฐาน ผลกำไรจากการลงทุนนั้นในการทำข้าวเกรียบจะได้กำไร 100% จากการลงทุนข้าวเกรียบดิบจะแห้งสนิทไม่มีการใส่สารพิษใดๆ กลุ่มฝากขอบคุณเจ้าหน้าที่เคหะกิจ คุณนงลักษณ์เป็นคนมาสอนให้จนมีความสามารถทำเงินให้ครอบครัว มีชื่อเสียงไปทั่วพร้อมนี้กลุ่มกำลัง



ต้นเผือกอ้อย



คุณเอื้อ บังงาม เกษตรจังหวัดมุกดาหาร
แนะนำว่าเป็นของฝากที่ประทับใจ

จะได้รับการช่วยเหลือจากภาครัฐประสานงานเงินทุนพัฒนาสินค้าให้เหมาะสมก้าวหน้ามากขึ้น

ข้าวเกรียบ : มีมากในแต่ละจังหวัดมีการทำกินมากไม่ว่าประเภทข้าวเกรียบสมุนไพร ข้าวเกรียบจากผลไม้ นานาชนิด ต้องยอมรับว่ารสชาติ ความกรอบ หอม ต้องยกให้ข้าวเกรียบบ้านหนองโถใหญ่ แห่งนี้แน่นอน

สนใจ : แวะชิมและซื้อหรือสั่งซื้อจะไม่ผิดหวัง ติดต่อ คุณมาลี แสงสุข ประธานกลุ่มแม่บ้านหนองโถใหญ่ เลขที่ 65 หมู่ 3 บ้านหนองโถใหญ่ ต.โนนยาง อ.โนนสูง จ.มุกดาหาร โทร.0-9279-3027