

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม

จำนวนสมาชิกกลุ่ม : 46 คน

ประเภทผลิตภัณฑ์ : อาหารแปรรูปกึ่งสำเร็จรูป

ประธานกลุ่ม : นางชาล คำสาร

สถานะกลุ่ม : กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม

จำนวนแรงงานในการผลิต : 15 คน - 20 คน

กลุ่มเริ่มก่อตั้งวันที่ 15 สิงหาคม 2546 เริ่มโดยการก่อตั้งของ นางชาล คำสาร เริ่มแรกสมาชิกในกลุ่มมีจำนวน 33 คน กลุ่มดำเนินการมาเป็นเวลา 7 ปี ปัจจุบันมีสมาชิกในกลุ่มจำนวน 46 คน

วัตถุประสงค์การก่อตั้งกลุ่มฯ

1. เพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกในหมู่บ้านให้มีรายได้ นอกเหนือจากงานเกษตรกรรมที่ทำอยู่เป็นประจำ
2. นำวัตถุดิบผลผลิตทางการเกษตรในหมู่บ้าน ตลอดจนในจังหวัดมาแปรรูปเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิก
3. นำภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีมาพัฒนาให้มีคุณค่ามากที่สุด
4. สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน ให้เกิดความสามัคคีกัน
5. ยึดมั่นรักษาการผลิตแบบโบราณโดยใช้การผลิตแบบดั้งเดิม

ร้านที่ ขาย : แม่กนก และ...

ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม



1. ทองม้วนข้าวกลิ้ง (รสกะทิสด)



2. ทองม้วนปลา (รสเค็ม)



3. ทองม้วนคำ (รสใบเตย)



4. ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน (รสใบเตย)



5. มะพร้าวแก้ว (แบบนิ่ม ,แบบเส้น)



6. ถั่วยอบเนย



7. ขนมฝั่

จำหน่าย : ทั้งปลีก-ส่ง

ทองม้วนขนมไทยโบราณ ที่มีอายุยาวนาน บ่งบอกความเป็นไทยและวัฒนธรรมในการบริโภคขนมของคนไทยตั้งแต่ในอดีตทองม้วนเป็นขนมที่คู่กับครอบครัวไทยมาโดยตลอดได้รับความนิยมแพร่หลาย ในจังหวัดเพชรบูรณ์มาเป็นเวลา 6-7 ปี ทางกลุ่มได้พัฒนาข้าวกลิ้งมาเป็นส่วนผสม และใช้เตาถ่านในการผลิตซึ่งถือว่าเป็นการผลิตแบบโบราณและดั้งเดิม ทำให้มีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้น สีสวยงาม และใช้วัตถุดิบในชุมชนให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ จนทำให้มีผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดในกลุ่มฯ ทำให้ทุกคนในจังหวัดเพชรบูรณ์ได้รู้จักรสชาติ และบริโภคนกันมากยิ่งขึ้น กลุ่มฯ ได้รับคำแนะนำจากส่วนงานต่างๆ ที่ให้การสนับสนุน ผลิตภัณฑ์มีจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าต่างๆ งาน OTOP ทั่วประเทศงานประจำจังหวัด ตั้งแต่ปี 2544 จึงทำให้กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

กิจกรรมกลุ่มสตรีฯ



ออกงานแสดงสินค้า



ภาพจากนิตยสาร : งานฝีมือ ปีที่ 22 ประจำเดือน สิงหาคม 2548

ทองนัวสดข้าวกล้อง ขาล

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม



ชุมชนบ้านกุดกุ่ม หมู่ 8 ตำบลบ้านกุดกุ่ม อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น เป็นชุมชนที่มีวิถีชีวิตเรียบง่าย ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกข้าวกล้อง ซึ่งถือเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของพื้นที่ การแปรรูปข้าวกล้องเป็นทองนัวสดข้าวกล้อง เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร และสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการแปรรูปข้าวกล้อง และได้นำข้าวกล้องมาแปรรูปเป็นทองนัวสดข้าวกล้อง ซึ่งได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นอย่างมาก

ทองนัวสดข้าวกล้อง มีลักษณะเป็นแผ่นแบนๆ สีเหลืองนวล หนึบหนวย กินได้ทั้งร้อนและเย็น สามารถเก็บรักษาได้นานถึง 1 เดือน

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม ได้มีการจัดตั้งกลุ่มขึ้นเมื่อปี 2545 เพื่อส่งเสริมอาชีพการแปรรูปข้าวกล้อง และจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ปัจจุบันกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม ได้มีการขยายตลาด сбыต ทองนัวสดข้าวกล้องไปยังจังหวัดอื่นๆ และต่างประเทศ

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทองนัวสดข้าวกล้อง ให้มีรสชาติอร่อย และน่ารับประทานยิ่งขึ้น

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม ได้มีการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้การแปรรูปข้าวกล้อง เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการแปรรูปให้กับเกษตรกรในพื้นที่

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม ได้มีการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้การแปรรูปข้าวกล้อง เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการแปรรูปให้กับเกษตรกรในพื้นที่



ทองนัวสด
ส่วนผสม ข้าวกล้อง, ไข่ไก่, น้ำมันพืช, เกลือ, ผงชูรส

วิธีทำ 1. ล้างข้าวกล้องให้สะอาด 2. ต้มข้าวกล้องให้สุก 3. ตักข้าวกล้องที่สุกแล้วมาผสมกับไข่ไก่ น้ำมันพืช และผงชูรส 4. นวดส่วนผสมให้เข้ากัน 5. ปั้นข้าวกล้องเป็นก้อนแบนๆ 6. ทอดข้าวกล้องในน้ำมันที่ร้อน 7. ตักข้าวกล้องที่ทอดสุกแล้วขึ้น 8. ตักข้าวกล้องที่ทอดสุกแล้วขึ้น 9. ตักข้าวกล้องที่ทอดสุกแล้วขึ้น

โทร 095 93707

ส่วนงานที่สนับสนุน



ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
BANK FOR AGRICULTURE AND AGRICULTURAL CO-OPERATIVES



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น
Phetchabun Provincial Public Health Office
www.sasupkhat.net



สำนักงานสหกรณ์จังหวัดขอนแก่น
Phetchabun Provincial Cooperative Office
www.sasupkhat.net



หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
(One Tambon One Product)



กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม

ที่ตั้ง : เลขที่ 7/1 หมู่ 8 ต.บึงคำ

อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ 67110

เบอร์ติดต่อ : (089) 519-3707, (056) 913-078

ประธานกลุ่ม : นางขาล คำสาร

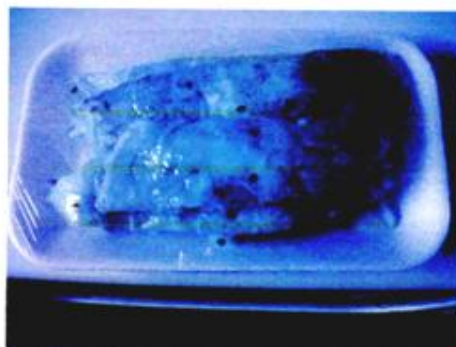
ทองม้วนสด

ส่วนผสม

ข้าวกล็อง	2½ กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	2 กิโลกรัม
น้ำกะทิ,ใบเตย	1½ กิโลกรัม
ไข่ไก่	1½ กิโลกรัม
มะพร้าวอ่อน	1 กิโลกรัม
งาดำ	½ กิโลกรัม
เกลือป่น	½ กิโลกรัม
แป้งมันดิบ	½ กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำข้าวกล็องที่ไม่ละเอียดยแล้วผสมกับส่วนผสมทั้งหมด
2. ตักใส่ลงในพิมพ์ทองม้วนที่ร้อนได้ที่
3. พอสุก พับตามต้องการ
4. บรรจุลงกล่องโฟม



ทองม้วนข้าวกลิ้ง

ส่วนผสม

แป้งข้าวกลิ้งหรือแป้งมัน	3 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	2 กิโลกรัม
กะทิ	2 กิโลกรัม
ไข่ไก่	1½ กิโลกรัม
งาดำ	½ กิโลกรัม
เกลือป่น	½ กิโลกรัม
แป้งมันดิบ	½ กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดคกเว้นงาดำมาผสมให้เข้ากันเข้ากันดีแล้วจึงใส่งาดำลงไป
2. นำพิมพ์ตั้งไฟ(เตาถ่าน)ให้ร้อนแล้วด้วยน้ำมันพืชเพื่อไม่ให้แป้งติดพิมพ์ ให้พิมพ์ร้อนแล้วจึงตักแป้งขอลงบนพิมพ์ ให้แป้งเหลืองแล้วจึงม้วนโดยใช้ไม้ม้วนตามขนาดที่ต้องการ(ถ้าต้องการให้เป็นรูปแบบอย่างอื่นเช่น แบบพับหรือ คอกจอก ตามความต้องการ)
3. เมื่อเย็นแล้วบรรจุถุงจำหน่าย ผลิตภัณฑ์นี้เก็บได้นานถึง 5 เดือน

