

# ไข่ป่าม



## ๑ ประวัติความเป็นมา

ไข่ป่ามเป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากไข่ไก่พื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของอำเภอไทย จังหวัดพิษณุโลก โดยมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำไข่ป่ามมาแต่โบราณ ซึ่งเป็นการนำไข่ไก่มาหมักด้วยส่วนผสมจากธรรมชาติ ทำให้ไข่ไก่ที่มีรสชาติเค็มหอม เนื้อไข่แดงสีส้มสด และมีความเป็นมันูเฉพาะตัว ไข่ป่ามถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการอนุรักษ์อาหารของชุมชนนครไทย โดยในอดีตเป็นวิธีการถนอมรักษาไข่ไก่ให้เก็บไว้รับประทานได้นาน และปัจจุบันกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ต้องการของตลาด

## ๒ พื้นที่/กลุ่มชุมชน

ไข่ป่ามของอำเภอไทยผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลต่างๆ ซึ่งเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ทางการเกษตรและมีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองเป็นจำนวนมาก กลุ่มผู้ผลิตได้รวมตัวกันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่ม OTOP (หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์) เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไข่ไก่ในท้องถิ่น และยกระดับมาตรฐานการผลิตให้สามารถแข่งขันในตลาดได้



## ๓ กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตไข่ป่าม

- คัดเลือกไข่ - เลือกไข่ไก่ที่สดคุณภาพดี ขนาดพอเหมาะ ไม่มีรอยแตกหรือชำรุด
- ทำความสะอาด - ล้างไข่ไก่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง
- เตรียมส่วนผสม - ผสมเกลือ ดินสอพอง เถ้าแกลบ และน้ำ ให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- หมักไข่ - นำไข่มาหมักด้วยส่วนผสมให้ทั่วพอง หนาประมาณ 1-2 เซนติเมตร
- นึ่งไข่ - นำไข่ที่หมักแล้วไปวางในภาชนะ โรยด้วยไข่เถ้าแกลบ ทิ้งไว้ประมาณ 15-20 วัน
- ล้างและตรวจสอบ - ล้างส่วนผสมออกจากไข่ ตรวจสอบคุณภาพ
- ต้มสุก - นำไข่ป่ามไปต้มให้สุก พร้อมรับประทาน



## ๔ ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อชุมชน

- สร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือนในชุมชน
- อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีชีวิตดั้งเดิม
- ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเกษตร



## ๕ แนวทางการใช้ไอทีอย่างปลอดภัย

- ใส่ใจมากขึ้น อ่านข้อตกลงและเงื่อนไขให้เข้าใจว่ามีภาระเปิดเผยข้อมูลส่วนตัวหรือไม่ก่อนติดตั้งโปรแกรม
- คิดให้รอบคอบ คิดถึงผลกระทบในปัจจุบันและอนาคตก่อนเปิดเผยหรือแชร์ข้อมูลส่วนตัวบนโซเชียลมีเดีย
- ศึกษาเงื่อนไขและข้อตกลง ก่อนติดตั้งหรือใช้งานไอทีทุกครั้ง

