

ไข่ป่าม



๑ ประวัติความเป็นมา

ไข่ป่ามเป็นผลิตภัณฑ์ที่แพร่รูปจากไข่ไก่พื้นเมืองที่บีโกรลักษณ์ เอพะของชาวเกษตรไทย อิงหวัดพิษณุโลก โดยมีการค้าขายอุดม ภูมิปัญญาการทำไข่ป่ามมาตั้งแต่โบราณ ซึ่งเป็นการนำไข่ไก่มาหั่น ด้วยเลื่องแบบแล้วนำไปโรยต้ม ก้าวได้ไข่ไก่เบรลชาติคึบหมอบ เมื่อไข่ 宣告สีสนับสนุน และมีความเป็นบันบุพะตัว ไข่ป่ามที่อุดมภูมิปัญญาหั่นด้วยเลื่องจะมีเช็ตต้าและวัฒนธรรม การอุบัติฯลฯอาหารของชนบ้านครัวไทย โดยในอดีตเป็นวิถีการคือ รักษาไข่ให้เก็บไว้รับประทานได้บาน และปัจจุบันลายเป็น ผลิตภัณฑ์ที่บีซื้อเสียงและเป็นที่ต้องการของตลาด

๒ พื้นที่/กลุ่มชุมชน

ไข่ป่ามของชาวเกษตรไทยผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านและกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ต่ำบลต่างๆ ซึ่งเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ การเกษตรกรรมและมีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองเป็นจำนวนมาก ก่อตั้งผู้ผลิตได้รวดเร็วตัวทันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่ม OTOP (หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์) เพื่อพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไข่ป่ามในท้องถิ่น และยกระดับ มาตรฐานการผลิตให้สามารถแข่งขันในตลาดได้



๓ กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตไข่ป่าม

- คัดเลือกไข่ - เลือกไข่ไก่สดคุณภาพดี ขนาดพอเหมาะ ไม่มีรอยแตกหรือชำรุด
- ทำความสะอาด - ล้างไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง
- เตรียมล่วงผลสูตร - ผสมเกลือ ดินสอฟอง เก้าلاءก่อน และน้ำ ให้เข้ากันดีกว่ากัน
- หั่นไข่ - นำไข่มาหั่นด้วยเลื่องแบบแล้วนำไปโรยต้ม หนาประมาณ 1-2 เซนติเมตร
- บ่ำไข่ - นำไข่ที่หั่นแล้วไปวางในกระทะที่ต้มก่อน ทิ้งไว้ประมาณ 15-20 วัน
- ล้างและตรวจสอบ - ล้างล่วงผลของการหั่น ตรวจคุณภาพ ต่อไปตรวจสอบอีกครั้ง
- ตับสุก - นำไข่ป่ามไปตับให้สุก พร้อมรับประทาน

๔ ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อชุมชน

- สร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือนในชุมชน
- อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีชีวิตตั้งเดิม
- ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเกษตร



๕ แนวทางการใช้ไอทีอย่างปลอดภัย

- ใส่ใจมากขึ้น ว่านาตากลงและเงื่อนไขให้เข้าใจว่ามีการเปิดเผย ข้อมูลล้วนตัวหรือไม่ก่อนตัดตั้งโปรแกรม
- คิดให้รอบคอบ กิจกรรมทางเศรษฐกิจในปัจจุบันและอนาคตต้องเปิด เผยหรือซื้อข้อมูลล้วนตัวเองโดยเชี่ยวชาญนี้เดียว
- คึกคักที่จะป้องกันและข้อตกลง ก่อนตัดตั้งหรือใช้งานโปรแกรมทุกครั้ง

