

คลังปราษฎ์ชุมชน



1. ข้อมูลส่วนตัว ชื่อ-สกุล นายบุญพา มะโนมัย

ที่อยู่ เลขที่ 9 หมู่ที่ 12 ต.อุดมพร อ.เฝ้าไร่ จ.หนองคาย อายุ 55 ปี

อาชีพหลักทำสวน ตำแหน่งทางสังคม สมาชิกสภาเกษตรกรจังหวัดหนองคาย , ประธาน
กลุ่มกระเทียมแปรรูป

เบอร์โทรศัพท์ 0852741827

2. ข้อมูลอาชีพที่เชี่ยวชาญ

อาชีพ (เชี่ยวชาญ) การปลูกกระเทียมอินทรีย์ และการแปรรูปกระเทียม

ที่มาของอาชีพ/แนวคิด/แรงบันดาลใจ/จุดเปลี่ยน

ที่มาหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตข้าวนาปีช่วงเวลาว่างเป็นช่วงฤดูหนาว ซึ่งเหมาะสำหรับปลูกผัก
เพื่อหารายได้ทดลองปลูกกระเทียมพบว่าทำให้มีรายได้ดี

ประสบการณ์ในการถ่ายทอด

เคยได้รับเชิญไปบรรยายการปลูกและดองกระเทียม ที่บ้านโคก ตำบลบ้านโคก อำเภอสร้าง
คอม จังหวัดอุดรธานี และ อำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ

รางวัลแห่งความสำเร็จ

๐ เคยเป็นวิทยากรที่

เมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2549 ได้รับเชิญไปบรรยายการปลูกกระเทียมที่ตำบลบ้านโคกอุดรธานี

๐ ได้รับรางวัล (ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพที่เชี่ยวชาญ)

เคยได้รับรางวัลเกษตรกรดีเด่นเข้มพระราชทานที่สวนจิตรดากรุงเทพฯ (สาขาด้านพืช) ปี 2559

ความพร้อมในการถ่ายทอดความรู้

สถานที่จัดสอนศูนย์เรียนรู้การเกษตรคำแก้ว ตำบลอุดมพร จำนวนคนที่รับสอนต่อครั้ง 30 คน
ช่วงวัน/เวลา ที่มีความพร้อมในสอน ม.ค.-ถึง.เม.ย.

(1) การปลูกกระเทียมอินทรีย์

1.สายพันธุ์ลักษณะสายพันธุ์กระเทียมมีสายพันธุ์ดังต่อไปนี้

1.1ขาวอบล 1.2 พันธุ์เชียงใหม่ 1.3 พันธุ์ศรีสะเกษ

2.ดินที่เหมาะสม ลักษณะดินที่เหมาะสมการปลูกกระเทียมมากที่สุด

2.1 ดินเหนียวลาดเหนียวเชิงเขา 2.2ดินเหนียวจอมปลวก

3.ช่วงเวลาเตรียมดิน ไถเตรียมดินในช่วงเวลาที่เหมาะสมคือช่วง ก.ย.-ต.ค.

4.น้ำและการให้น้ำ ถ้าจะให้ดีควรให้น้ำด้วยระบบสปริงเกอร์

5.การเรียกหรือเมล็ดพันธุ์ ให้เรียกหัวพันธุ์ที่สมบูรณ์เต็มไม่มีรอยตำหนิของหัวพันธุ์

6.การเตรียมแปลงปลูก ให้เตรียมไถดินอย่างน้อย 2 ครั้งครั้งที่ 3 ให้หว่านปุ๋ยโดโลไมต์ ไร่ละ500

กิโลกรัม แล้วทิ้งไว้ 7วัน แล้วไถยกร่องสูง 15 ซม. กว้าง 150ซม. แล้วเตรียมดินให้ละเอียด

7.วิธีการปลูก ให้วางกระเทียม 10x10 ซม. ให้เต็มแปลงแล้วใช้ปุ๋ยโรยทับกลีบประเทียมให้เต็มแปลง
ห้ามใช้สารเคมีโดยเด็ดขาด แล้วโรยด้วยฟางข้าวอีกชั้นหนึ่งแล้วรดน้ำให้เปียก 100 % ความงอกจะได้สมบูรณ์

8.การให้น้ำและการดูแลรักษา ระยะแสงอาทิตย์แรกให้รดน้ำสามวันต่อครั้งหลังจากกระเทียมได้ 40 วันให้รดน้ำ วันเว้นวัน แล้วว่านปุ๋ยหมักในอัตรา 500 กิโลกรัมต่อไร่ แล้วฉีดพ่นด้วยฮอร์โมนที่ผลิตเอง ห้ามใช้ตามท้องตลาดโดยเด็ดขาด

9.โรคและเชื้อรา กระเทียม กระเทียมธรรมชาติไม่ค่อยมีโรคหรือเชื้อรานอกจากเวลาฝนตกต้องรดน้ำ ล้างน้ำออกทันทีห้องฝนหยุดส่วนแมลงไม่มี

10.ช่วงเวลา เก็บผลผลิต ในช่วงเวลาที่กระเทียมลงหัว ควรให้น้ำสัปดาห์ละครั้ง จนกระเทียมออกดอกให้รดน้ำหรือหยุดเลย รอการถอนเมื่อลำต้นหรือคอหักลงไปตามดิน

11.การเก็บรักษา หลังจากถอนกระเทียมแล้วให้มัดเป็นจุกให้น้ำขึ้นฝั่งลม ห้ามตากแดด เพราะจะทำให้สุกแตกเสียหายได้

การแปรรูปกระเทียม (สูตรกระเทียมดองสูตรโบราณ)

ส่วนประกอบ

- 1.กระเทียมสด 1 กก. 2.น้ำตาลทรายขาว 1 กก. 3.น้ำส้มสายชู 500 มก.
5.น้ำปูนใส 1 ถ้วยตวง 6.น้ำสะอาด 3 ถ้วยตวง

ขั้นตอนและวิธีการทำ

- 1.นำกระเทียมสดไปแช่น้ำปูน2ชั่วโมง จนเปลือกพองแล้วนำไปแช่น้ำสะอาดอีก 1คืน แล้วปลอกเปลือกออก
- 2.นำกระเทียมที่ปลอกเปลือกมาล้างใต้น้ำแรงให้สะอาด
- 3.ต้มน้ำตาล น้ำส้มสายชู เกลือให้เดือดแล้วยกลงแล้วกรองผ่านผ้าขาวบางแล้วปล่อยให้เย็น
- 4.แล้วนำกระเทียมที่ล้างใต้น้ำแล้วแล้วนำน้ำต้มส่วนผสมต่างๆที่เย็นลงในโถแก้วแล้วกดกระเทียมให้จมแล้วทิ้งไว้สองวันแล้วให้รินน้ำออกมาต้มใหม่เติมน้ำตาลอีก 200 กรัม ปล่อยให้เย็นแล้วเทลงในโถกระปุกแล้วปิดฝาให้แน่น แล้วทิ้งไว้อย่างน้อย 1 เดือน จึงสามารถรับประทานได้

