

12 cm.



17 cm.

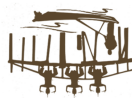




 แฉา
 เค็ม



ปริมาณสุทธิ ๒๕๐ กรัม ราคา บ.

[illegible]

៦. គណៈកម្មាធិការបោះឆ្នោត
គណៈកម្មាធិការបោះឆ្នោត

សេចក្តី ពន្យល់ អំពី
ការងារសេវា ក្នុង ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង ធនធាន
សម្រាប់ ប្រជាជន ក្នុង តំបន់ ភ្នំពេញ

ស្ថាបនាសិក្សាស្រាវជ្រាវ





ไข่เค็มคลองแดน

ผลิตไข่เค็มจากการเลี้ยงในระบบอินทรีย์ ของ
กลุ่มตามรอยพ่อคลองแดน มาพอกด้วยโคลนจาก
สามคลอง ทำให้มีรสชาติไม่เหมือนใคร

วิธีการเก็บรักษา
จัดเก็บอุณหภูมิไม่เกิน ๓๕ c



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

๑๖๐/๓ ม.๓ ต.คลองแดน อ.ระโนด จ.สงขลา

f คลองแดน Klongdan f วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา

โทร.๐๕๐-๒๗๖๒๖๕

วันผลิต/วันหมดอายุ

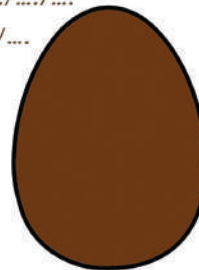


ไข่เค็ม คลองแดน

วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา

● ทอดไข่ดาว...../...../.....

● เริ่มต้ม...../...../.....



จำนวน ๕ ฟอง ราคา บ.



กล้วยหอม
พลังงานแสงอาทิตย์คลองแดน

กล้วยหอม
พลังงานแสงอาทิตย์คลองแดน

กล้วยหอม
พลังงานแสงอาทิตย์คลองแดน



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา



ผลิตกล้วยหอมพลังงานแสงอาทิตย์
โดยเฝ้าระวังไว้เป็นพิเศษ จากกลุ่ม
เกษตรกรคลองแดน มาผลิตเป็น
กล้วยหอมพลังงานแสงอาทิตย์
กล้วยหอมพลังงานแสงอาทิตย์

วิธีการเก็บรักษา
จัดเก็บอุณหภูมิไม่เกิน ๓๕ องศา

สถานที่จำหน่าย
๑๖๐/๓ ม.๓๐ คลองแดน อ.วังยาง จ.สงขลา
๑. คลองแดน Kingdom
๒. วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา
โทร. ๐๙๐-๙๙๙๙๙๙๙

วันที่ผลิต/วันหมดอายุ





เครื่องมืตทำนาในขลล



คันไถ



耒



กระดัง



ครกสีข้าว



ครกตำข้าว



ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา



ปริมาณสุทธิ ๑ กก.

ราคา บ.

ช่วงเวลาในการทำนา

ปัจจุบันชาวนาในชุมชนคลองแดน จะทำนาปีละ ๒ ครั้ง โดยจะแบ่งเป็น ๒ ครั้ง ในแต่ละเดือนดังนี้

เดือนอ้าย (ธันวาคม)

- ช่วงเวลาการไถนา และแรมข้าว



เดือนสี่ (มีนาคม)

- ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว ด้วยรถเกี่ยวข้าว



เดือนเจ็ด (มิถุนายน)

- ช่วงเวลาการไถนา และแรมข้าว



เดือนสิบ (กันยายน)

- ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว ด้วยรถเกี่ยวข้าว



ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน

เกิดขึ้นเมื่อปี ๒๕๕๖ จากการรวมกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนคลองแดนพัฒนา โดยชาวนาในชุมชน ผลิตเพื่อ บริโภค และจำหน่าย

คุณค่าทางอาหาร

อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารสูง มีคุณสมบัติต่อต้านอนุมูลอิสระได้ดี อุดมไปด้วยไฟเบอร์ในปริมาณสูง และสารอาหารอื่น ๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

วิธีหุงข้าว

ข้าว ๑ ส่วน : น้ำ ๑.๕ ส่วน



วิธีการเก็บรักษา

จัดเก็บอุณหภูมิไม่เกิน ๓๕ องศาเซลเซียส

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

๑๖๐/๓ ม.๓ ต.คลองแดน อ.ระโนด จ.สงขลา



คลองแดน Klongdan



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา

โทร.๐๕๐-๒๒๖๒๖๕

วันผลิต/วันหมดอายุ





เครื่องมือทำนาในอดีต



คันไถ



แกละ



กระด้ง



ครกสีข้าว



ครกตำข้าว



ข้าวสังข์หยด

ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา



ปริมาณสุทธิ ๑ กก.

ราคา บ.

ช่วงเวลาในการทาน
ปัจจุบันชาวบ้านชุมชนคลองแดนจะทานปีละ ๒ ครั้ง โดยจะเมนูในท้องถิ่นและเดือนดังนี้

เดือนอ้าย (ธันวาคม)
- ช่วงเวลาการไถนา และหว่านข้าว



เดือนสี่ (มีนาคม)
- ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยวด้วยรถเกี่ยวข้าว



เดือนเจ็ด (มิถุนายน)
- ช่วงเวลาการไถนา และหว่านข้าว



เดือนสิบ (กันยายน)
- ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยวด้วยรถเกี่ยวข้าว



ข้าวสังข์หยด

ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน

เกิดขึ้นเมื่อปี ๒๕๕๖ จากการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา โดยชาวบ้านในชุมชน ผลิตเพื่อบริโภค และจำหน่าย

คุณค่าทางอาหาร

มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง เช่น โยอาแซร เบต้าแคโรทีน วิตามินเอ บี ๑ บี ๒ บีรวม ช่วยชะลอความแก่ ผิวพรรณสดใส บำรุงสายตา ป้องกันมะเร็ง ลดความเสี่ยงโรค มะเร็ง โรคหลอดเลือดสมอง หัวใจ

วิธีหุงข้าว

ข้าว ๑ ส่วน : น้ำ ๑.๕ ส่วน



วิธีการเก็บรักษา

จัดเก็บอุณหภูมิไม่เกิน ๓๕ องศาเซลเซียส

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

๑๖๐/๓ ม.๓ ต.คลองแดน อ.สะไถ จ.สงขลา



คลองแดน Klongdan



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา

โทร.๐๕๐-๒๗๖๖๖๕

วันผลิต/วันหมดอายุ





ข้าวสามคลอง ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา



ปริมาณสุทธิ ๑ กก. ราคา บ.

เครื่องใช้ทำนาในอดีต



คันไถ



แกะ



กระดง



ครกสีข้าว



ครกตั่วข้าว

ช่วงเวลาในการทำนา

ปัจจุบันชาวนาในชุมชนคลองแดน จะทำนาปีละ ๒ ครั้ง โดยจะขุดนาบริเวณในแควจะเดือนดังนี้

เดือนอ้าย (ธันวาคม)

- ช่วงเวลาการไถนา และหว่านข้าว



เดือนสี่ (มีนาคม)

- ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว ด้วยรถเกี่ยวข้าว



เดือนเจ็ด (มิถุนายน)

- ช่วงเวลาการไถนา และหว่านข้าว



เดือนสิบ (กันยายน)

- ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว ด้วยรถเกี่ยวข้าว



ข้าวสามคลอง

ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน

ข้าวสามคลองเป็นการเอาข้าวสามชนิด จากในลุ่มน้ำคลองแดน มารวมกันให้มีรสชาติที่อร่อยรับประทาน ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากคลองระโนด ข้าวหอมปทุมจากคลองปากพนัง ข้าวสังข์หยดจากคลองชะอวด มารวมเป็นข้าวสามคลอง

คุณค่าทางอาหาร

อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารสูง มีคุณสมบัติต่อต้านอนุมูลอิสระได้ดี อุดมไปด้วยไฟเบอร์ในปริมาณสูง และสารอาหารอื่น ๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

วิธีหุงข้าว

ข้าว ๑ ส่วน : น้ำ ๑.๕ ส่วน



วิธีการเก็บรักษา

จัดเก็บอุณหภูมิไม่เกิน ๓๕ °C

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

๑๖๐/๓ ม.๓ ต.คลองแดน อ.ระโนด จ.สงขลา



คลองแดน Klondan



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา

โทร.๐๕๐-๒๗๖๒๖๕

วันผลิต/วันหมดอายุ







เครื่องมืตพำนานในขสส



ค่นไค



เกาะ



กระดิง



ครกสั้งว



ครกต้ำว



ข้าวหอมปทุม

ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา



ปริมาณสุทธิ ๑ กก.

ราคา บ.

ช่วงเวลาในการพำน

ปัจจุบันชาวพำนในชุมชนคลองแดน จะพำนปีละ ๒ ครั้ง โดยจะพำนพำนในและเดือนธันวาคม

เดือนธันวาคม (ธันวาคม)

- ช่วงเวลาการพำน และพำนพำน



เดือนธันวาคม (ธันวาคม)

- ช่วงเวลาการพำน และพำนพำน



เดือนธันวาคม (ธันวาคม)

- ช่วงเวลาการพำน และพำนพำน



เดือนธันวาคม (ธันวาคม)

- ช่วงเวลาการพำน และพำนพำน



ข้าวหอมปทุม

ข้าวอินทรีย์ลุงชายคลองแดน

เกิดขึ้นเมื่อปี ๒๕๕๖ จากการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา โดยชาวบ้านในชุมชน ผลิตเพื่อบริโภค และจำหน่าย

คุณค่าทางอาหาร

มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง เช่นวิตามินอี เบต้าแคโรทีน วิตามินเอ บี ๑ บี ๒ บีรวม ช่วยชะลอความแก่ ผิวพรรณสดใส บำรุงสายตา ป้องกันมะเร็ง ลดความเสี่ยงโรค มะเร็ง โรคหลอดเลือดสมอง หัวใจ

วิธีหุงข้าว

ข้าว ๑ ส่วน : น้ำ ๑.๕ ส่วน



วิธีการเก็บรักษา

จัดเก็บอุณหภูมิไม่เกิน ๓๕ องศาเซลเซียส

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

๑๖๐/๓ ม.๓ ต.คลองแดน อ.ระโนด จ.สงขลา



คลองแดน Klondan



วิสาหกิจชุมชนคลองแดนพัฒนา

โทร.๐๕๐-๒๗๖๖๖๕

วันผลิต/วันหมดอายุ

