# น้ำส้มโหนด

ที่นำมาหมักซึ่งเป็นขั้นตอน
ต่อจากการหมักน้ำตาลสด
การทำหวาก หมักจนมีรสเปรี้ยว
อันเป็นภูมิปัญญาในการแปรรูป
อาหารของชาวบ้านบนคาบสมุทรสทิงพระ
ที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน
ใช้ในการปรุงแต่งรสอาหารพื้นบ้าน
เช่น แกงส้ม ต้มส้ม น้ำจิ้ม และอาจาด ฯลฯ
ทำให้อาหารมีรสชาติเปรี้ยวอร่อย
และมีความหอมของตาลโตนด

# กล้วยฉาบ

# กล้วยฉาบ

เป็นกล้วยน้ำว้าท้องถิ่นที่ผ่านการปลูกด้วยปุ๋ยอินทรีย์
จากกล้วยที่ปลูกและคัดเลือกได้คุณภาพ
มาแปรรูปเป็นขนมทานเล่น ด้วยการทอดถึง ๒ ครั้ง
เพื่อให้ได้กล้วยแผ่นบางกรอบ สีสวย กลิ่นหอม
รสชาติหอมอร่อย

**วิธีใช้** รับประทานเป็นอาหารว่าง
หรือเป็นของขบเคี้ยว

**การเก็บรักษา**
ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ

สถานที่ผลิต
ที่ตั้ง : กลุ่มสัมมาชีพชุมชน บ้านคลองรี
๑๓/๑ หมู่ ๕ ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๙๐
โทรศัพท์ : ๐๘๔-๘๕๕๗๐๙๗

ปริมาณสุทธิ กรัม

วันผลิต
วันหมดอายุ

กล้วยตาก
น้ำผึ้ง

# กล้วยตากอบน้ำผึ้ง

กล้วยตากด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ ที่ไม่ทำให้เสียประโยชน์และคุณค่าสารอาหาร ที่มีในกล้วย มีรสชาติหวาน หอม ไม่เหมือนใคร

ส่วนประกอบ
- กล้วยน้ำว้า ๙๙%
- น้ำผึ้งรวง ๑ %

วิธีใช้ รับประทานเป็นอาหารว่าง

วิธีการเก็บรักษา
ควรจัดเก็บอุณหภูมิไม่เกิน ๓๕ C.

สถานที่ผลิต
ที่ตั้ง : ๒๑/๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๙๐
โทรศัพท์ : ๐๘-๔๘๕๕-๓๐๙๗

ปริมาณสุทธิ กรัม

วันผลิต
วันหมดอายุ

## ด้านหน้า

## ด้านหลัง

# จาวตาลเชื่อม

การแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้าน
โดยการนำลูกตาลสุกมาเพาะไว้ ๓ เดือน
เพื่อให้ได้จาวตาลที่อร่อยโตเต็มที่
นำไปเชื่อมด้วยน้ำตาลที่เคี่ยวไว้
จนงวดกลายเป็นจาวตาลเชื่อม
ที่มีรสชาติหวาน อร่อย กลมกล่อม

**ส่วนประกอบโดยประมาณ :**
จาวตาล ๑ ส่วน น้ำตาลทราย ๑ ส่วน

**วิธีใช้ :** รับประทาน

**วิธีเก็บรักษา :** ควรเก็บไว้ในที่เย็น และปิดถุงให้สนิท

ผลิตโดย:กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี (นายไพรี แก้วภิบาล)
ที่ตั้ง : หมู่๕ ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๙๐
โทร ๐๘๗-๙๖๙๕๙๐๒

ปริมาณสุทธิ ๕๐๐ กรัม

วันผลิต
วันหมดอายุ

# จาวตาลเชื่อม

ผลิตโดย กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี

ราคา บาท

8.5 cm
7 cm
7 cm
7 cm
19 cm
16.5 cm
19 cm
จาวตาลเชื่อม
ผลิตโดย กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี
ราคา บาท
จาวตาลเชื่อม
การแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้าน
โดยการนำลูกตาลสุกมาเพาะไว้ ๓ เดือน
เพื่อให้ได้จาวตาลที่อร่อยโดเด็มที่
นำไปเชื่อมด้วยน้ำตาลที่เคี่ยวไว้
จนงวดกลายเป็นจาวตาลเชื่อม
ที่มีรสชาติหวาน อร่อย กลมกล่อม
ส่วนประกอบโดยประมาณ :
จาวตาล ๑ ส่วน น้ำตาลทราย ๑ ส่วน
วิธีใช้ : รับประทาน
วิธีเก็บรักษา : ควรเก็บไว้ในที่เย็น และปิดถุงให้สนิท
ผลิตโดย:กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี (นายไพรี แก้วภิบาล)
ที่ตั้ง : หมู่๕ ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๙๐
โทร ๐๘๗-๙๖๙๕๙๐๒
วันผลิต
วันหมดอายุ
ปริมาณสุทธิ ๕๐๐ กรัม
5 cm
2.5 cm
4.5 cm
1.5 cm
4.5 cm
6 cm
11 cm

# ลูกตาลลอยแก้ว

ผลิตโดย กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี

# ลูกตาลลอยแก้ว

ขนมหวานเหมาะสำหรับรับประทานคลายร้อน
มีรสชาติหวาน หอมชื่นใจ
ผลิตผลจากต้นตาลโตนด
พืชเศรษฐกิจของคาบสมุทรสทิงพระ

**ส่วนประกอบ** : ลูกตาลสด ๗๐ % น้ำเชื่อม ๓๐ %

**วิธีบริโภค** : เปิดฝาบริโภคได้ทันที

**วิธีเก็บรักษา** : ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิ ๒ – ๓ องศา

กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี (นางวรรณา พันธุรัตน์)

ที่ตั้ง : หมู่ ๕ ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๙๐

โทร ๐๘๔-๖๙๑๖๓๕๑

ปริมาณสุทธิ กรัม วันผลิต วันหมดอายุ ราคา บาท

น้ำส้มตาลโตนด
OTOP
ผลิตโดย กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนด ตำบลคลองรี
โทรศัพท์ : ๐๘๔-๖๙๑๖๓๕๓
ปริมาณสุทธิ
วันผลิต
วันหมดอายุ
ราคา
บาท
น้ำส้มตาลโตนด
ใช้ทำอาหารคาว
เมนูแนะนำ ได้แก่
ปลาต้มน้ำส้มตาลโตนด
ยำหัวโตนด
เมนูต่าง ๆ ที่ต้องการรสเปรี้ยว

ปริมาณสุทธิ ๗๐ กรัม
ราคา บาท

ชาใบขลู่
จากพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่นสู่การทำสมุนไพรอบแห้ง
ด้วยกรรมวิธีธรรมชาติใช้ชงดื่มแทนชา
สรรพคุณ
เป็นยาแก้อาการขัดเบา ขับนิ่ว ขับปัสสาวะ บำรุงไต
วิธีดื่ม
วิธีการดื่มนั้นเหมือนชาทั่วไปนอกใส่ชาเพียง ๒ - ๓ ใบ
ลงในน้ำร้อนทิ้งไว้สักครู่แล้วดื่มได้เลย
ในกรณีผู้ที่เป็นเบาหวานแนะนำให้ทานต่างน้ำ
เพื่อล้างน้ำตาลที่สะสมในเลือดใน ๒-๓ วันแรก
ปัสสาวะของท่านจะขุ่นเหนียวหลังจากนั้นปัสสาวะจะใสสะอาด
เนื่องจากชาใบขลู่ได้ขับและล้างของเสียที่อยู่ในไต
และกระเพาะปัสสาวะออก
วันผลิต
วันหมดอายุ

ใบชลู่
อบแห้ง
สมุนไพร
ปริมาณสุทธิ ๗๐ กรัม
ราคา
บาท

# ชาใบขลู่

จากพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่นสู่การทำสมุนไพรอบแห้ง
ด้วยกรรมวิธีธรรมชาติใช้ชงดื่มแทนชา

## สรรพคุณ

เป็นยาแก้อาการขัดเบา ขับนิว ขับปัสสาวะ บำรุงไต

## วิธีดื่ม

วิธีการดื่มนั้นเหมือนชาทั่วไปคือใส่ชาเพียง ๒ – ๓ ใบ
ลงในน้ำร้อนทิ้งไว้สักครู่แล้วดื่มได้เลย
ในกรณีผู้ที่เป็นเบาหวานแนะนำให้ทานต่างน้ำ
เพื่อล้างน้ำตาลที่สะสมในเลือดใน ๒-๓ วันแรก
ปัสสาวะของท่านจะขุ่นเหลืองหลังจากนั้นปัสสาวะจะใสสะอาด
เนื่องจากชาใบขลู่ได้ขับและล้างของเสียที่อยู่ในไต
และกระเพาะปัสสาวะออก

สถานที่ผลิต
ที่ตั้ง : ๔๖ หมู่ ๘ ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๙๐
โทร ๐๘๙-๖๕๑๒๔๔๖

วันผลิต
วันหมดอายุ

# ปลาดุกร้า

ผลิตโดยกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลครองรี
ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา

ราคา บาท

# น้ำผึ้งตาลโตนด

แบบดั้งเดิมที่ถูกส่งต่อผ่านภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น
เริ่มจากการนำน้ำตาลที่รองมาจากปลีตาล
มาเทรวมกันผ่านผ้าขาวบางลงกระทะใบบัว
นำมาเคี่ยวไปเรื่อย ๆ
จนกระทั่งงวด มีรสชาติหวาน หอม
ใช้สำหรับทำขนมหลากหลายชนิด
และปรุงรสอาหาร

# น้ำผึ้งตาลโตนดแท้

# ๑๐๐ %

## วิธีการเก็บรักษา

ควรเก็บในอุณหภูมิปกติ

## ผลิตโดย

กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี

(นายชื่น เอกนก)

ที่ตั้ง : หมู่๕ ตำบลคลองรี

อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา

๙๐๑๙๐

น้ำผึ้งตาลโตนด
ผลิตโดย กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนด ตำบลคลองรี
โทรศัพท์ : ๐๘๔-๖๙๑๖๓๕๑
ปริมาณสุทธิ
วันผลิต
วันหมดอายุ
ราคา
บาท
น้ำผึ้งตาลโตนด
ใช้ประกอบอาหารคาว
เมนูแนะนำ ได้แก่
กุ้งต้มน้ำผึ้งตาลโตนด
ปลาต้มน้ำผึ้งตาลโตนด
ของหวาน
ใช้ประกอบขนมไทย ได้แก่
ขนมเจาะรู
ขนมตาล
ขนมลา
หรือขนมไทยที่ต้องการความหวานว

# น้ำส้มควันไม้ แท้ 100%

ป้องกันปลวก มด แมลง กิ้งกือ
ป้องกันเชื้อรา เชื้อแบคทีเรีย โรคพืช
กำจัดกลิ่นถังขยะ คอกปศุสัตว์
ใช้ได้กับไม้ดอก ไม้ประดับ ไม้ผล พืชผัก

ผลิตโดย : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนดตำบลคลองรี
ที่ตั้ง : หมู่ ๕ ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา

**บรรจุ ลิตร ราคา บาท**

# ข้าวสารแม่ศรี

## ข้าวกล้องปลอดสารพิษ

### คุณค่าทางโภชนาการสูง

### วิธีการเก็บรักษา

๑. เก็บข้าวสารข้าวกล้องไว้ในถังที่แห้งสนิท ปิดฝา

๒. เก็บข้าวสารข้าวกล้องใส่ถุงพลาสติกปิดปากถุงให้เรียบร้อย
ใส่ในตู้เย็นช่องธรรมดาได้นาน ๓ – ๔ วัน
จึงนำออกจากตู้เย็น เก็บไว้ในถัง ปิดฝา
ข้าวสารข้าวกล้องจะไม่เป็นมอด

สถานที่ผลิต นางศรีพร จันทรมณี
ที่ตั้ง : ๒๐/๑ หมู่ ๕ ตำบลคลองรี อำเภอสะทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๙๐ โทรศัพท์ : ๐๘-๔๖๙๑-๖๓๕๑

น้ำหนัก ๑ กิโลกรัม วันผลิต วันหมดอายุ

### วิธีหุง

อัตราส่วน : ข้าว ๑ ถ้วยต่อน้ำ ๑.๕ ถ้วย

❶ ตวงข้าว ๑ ส่วน

❷ ซาวน้ำ ๑ ครั้ง
ตวงน้ำ ๑.๕ ส่วน

❸ หุงตามเวลา
เมื่อสุกแล้วอุ่นไว้
ประมาณ ๑๐ นาที

❹ จะได้ข้าวหอมนุ่ม
น่ารับประทาน

ราคา บาท