



องค์การบริหารส่วนตำบลคลองห้า



วิสัยทัศน์การพัฒนา องค์การบริหารส่วนตำบลคลองห้า

บริหารจัดการโดยการมีส่วนร่วมของประชาชน
ส่งเสริมท้องถิ่นให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้
พัฒนาชีวิต ของประชาชน สิ่งแวดล้อมปราศจากมลพิษ
ระบบสาธารณสุขปลอดภัยด้วย เศรษฐกิจชุมชนเข้มแข็ง
สืบสานประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่น

******พบเห็นการทุจริตประพฤติมิชอบในพื้นที่
รีบผิดชอบ**

ขององค์การบริหารส่วนตำบลคลองห้า
แจ้ง36 ม.8 อบต.คลองห้า อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี
โทร.02-0177369 แฟกซ์ 02-0177369

**กลุ่มอาชีพสตรีบ้านคลองห้า
หมู่ที่2 ต.คลองหลวง จ.ปทุมธานี**



สถานที่ตั้งกลุ่ม

13 หมู่ที่ 2 ต.คลองห้า อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี

สนใจติดต่อ

นางนวลปรางค์ มั่นเพียร ประธานกลุ่ม

โทรศัพท์ 084-656-2010

สมาชิกในกลุ่ม

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| 1.นางนวลปรางค์ มั่นเพียร | ประธาน |
| 2.นายจ๋านง บัญเชตร | รองประธาน |
| 3. คุณอภิรักษ์ คำม่วง | สมาชิก |
| 4. น.ส.ศรีนวล ทิพาพงษ์ผกาพันธ์ | สมาชิก |
| 5. นางประเชิญ กรดอนวม | สมาชิก |
| 6. นางจิมลัม ทิพาพงษ์ผกาพันธ์ | สมาชิก |
| 7. นางสมจิตร ทิพาพงษ์ผกาพันธ์ | สมาชิก |
| 8. น.ส.ดุขฎิ เชื้อชาติ | สมาชิก |
| 9. นางชลอ รกรากทอง | สมาชิก |
| 10.นางสุนี บางขวด | สมาชิก |
| 11.คุณสมปอง ชุ่มชื่น | สมาชิก |
| 12.นางบุญสืบ โตบัวงาม | สมาชิก |
| 13.นายตุ้ กรอนวม | สมาชิก |

14. คุณฉัญญา กรมเกลี้ยง	สมาชิก
15. นายวสุสิงห์ สุภาคี	สมาชิก
16. คุณลำยอง งามสมนึก	สมาชิก
17. คุณมาลี ใจปทุม	สมาชิก
18. นางปราณี กรดนม	สมาชิก
19. คุณจิราพร พัฒสุวรรณ	สมาชิก

วัตถุประสงค์ของการจัดตั้งกลุ่ม

- ทำประชาสัมพันธ์กลุ่มน้ำพริก
- เพื่อเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับครอบครัว
- เพื่อส่งเสริมการพัฒนาอาชีพการทำน้ำพริก



น้ำพริกแกงเผ็ด

ส่วนผสม

1. พริกแห้ง 3 ชนิด ประมาณ 113 กรัม (พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า และพริกหยวก)
2. ลูกผักชี 2 ช้อนโต๊ะ
3. เม็ดพริกไทยขาว 10 เม็ด
4. รากผักชีหรือก้านผักชีสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
5. ตะไคร้ปั่นละเอียด 2 ต้น (เฉพาะโคน)
6. ข่าปั่นละเอียด 2 ช้อนชา
7. ผิวมะกรูดสับละเอียด 2 ช้อนชา

8. หอมแดงสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ

9. กระเทียมสับ 1/4 ถ้วย

10. กะปิ 2 ช้อนชา

11. เกลือทะเล 2 ช้อนชา

เคล็ดลับ : พริกแห้งที่ใช้ถ้าเป็นพริกชี้หนูแห้งจะมีรสเผ็ด ถ้าใช้พริกชี้ฟ้าแห้งจะเผ็ดน้อยลง และพริกหยวกแห้งจะไม่เผ็ดแต่ได้สีที่สวยงาม

วิธีทำ

1. ตัดขั้วพริกแห้งแล้วกรีดฝักเพื่อนำเม็ดออก จากนั้นตัดพริกเป็นชิ้นบาง ๆ เล็ก ๆ แล้วนำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีจนนุ่ม
2. ใส่ลูกผักชีและเม็ดพริกไทยขาวลงไปโขลกในครกให้ละเอียด ตามด้วยรากผักชี ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด หอมแดง กระเทียม กะปิ เกลือทะเล และพริกแห้งที่แช่น้ำไว้ลงไปโขลกให้เข้ากันจนเนียนละเอียด ประมาณ 5 นาที (หรือนำส่วนผสมทั้งหมดไปปั่นในเครื่องปั่นให้ละเอียด)