

ฐานข้อมูลกลุ่มอาชีพ



องค์การบริหารส่วนตำบลท่าฉาง อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

กลุ่มอาชีพ

กลุ่มเลี้ยงวัวเนื้อ หมู่ ๒ ตำบลท่าฉาง

- สร้างอาชีพ คนในชุมชน - ปุ๋ยอินทรีย์ เพื่อใช้ในครัวเรือน - เลี้ยงสัตว์ผสมผสาน เกษตรพอเพียง - หนุนโคแม่พันธุ์ให้สมาชิกเลี้ยง สมาชิกมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการกลุ่ม - จำหน่าย คนในชุมชน เกษตรกรพื้นที่ใกล้เคียง พ่อค้ามารับซื้อ - ชุมชนพึ่งตนเอง - อบต. อบรมให้ความรู้ - เกษตรอำเภอ อบรมให้ความรู้ การจัดทำปุ๋ยชีวภาพ
- ภาครัฐอำเภอ ตรวจรักษาโรค สนับสนุนพันธุ์ผู้

ประชาสัมพันธ์สินค้า OTOP ของตำบลท่าฉาง

กลุ่มผลิตเครื่องแกงบ้านคชาธาร กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านคชาธาร
ท่านใดสนใจเครื่องแกง แม่บ้านคชาธาร สั่งกันได้คะ รับรอง สด สะอาดทุกขั้นตอน เครื่องแกงแม่บ้านคชาธาร
มีหลากหลายให้เลือกหลากหลาย ทั้งเครื่องแกงส้ม เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงพริก เครื่องแกงเขียวหวาน
เครื่องแกงขมิ้น มีให้เลือก สนใจติดต่อได้ที่

กระบี่ท่าฉาง

มีชื่อเสียงมายาวนาน เรื่องความอร่อย สะอาด หอม กระบี่ ท่าฉาง คิดขึ้นโดยชาวประมง ที่ต้องการจะดองกุ้งที่
จับมาได้เพื่อเอาไว้รับประทานได้ในระยะเวลานานๆ หรือ อีกข้อสันนิษฐานหนึ่งกล่าวว่าเนื่องจากไม่สามารถ
ขายกุ้งได้หมด จึงทำการดองเอาไว้ ไม่ว่าจะข้อสันนิษฐานจะเป็นอย่างไร แต่ข้อเท็จจริงคือ กระบี่เป็นตำรับอาหาร
ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งในปัจจุบัน กระบี่กลายเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหาร และสร้างรายได้ให้แก่
ชุมชนต่างๆ จากการผลิตกระบี่ขาย ชาวท่าฉางสร้างรายได้จากกระบี่ เป็นจำนวนมาก

ขนมกรุบ

ขนมกรุบ ทำขึ้นจากข้าวเหนียวพันธุ์ดี นำมาแช่ ๑๒ ชม. ก่อนจะทำให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียว จากนั้นนำมาแผ่
เป็นแผ่นเหมือนแป้งปาท่องโก๋ แล้วตัดเป็นแท่งเล็กๆ ยาวประมาณ ๒-๓ นิ้ว ตากให้แห้งเมื่อแห้งก็เอามาทอด
ด้วยน้ำมันปาล์มใหม่ และสุดท้ายฉาบด้วยน้ำตาลจากมะพร้าว ก่อนบรรจุลงใส่ลูกค้า ซึ่งต้องใช้กระบวนการ
ในการทำถึง ๑๐ ขั้นตอนกว่าจะได้ขนมกรุบ ที่ขายส่งถุงละ ๑๕๐ บาทต่อ ๑ กิโลกรัม

ถือเป็นอีกหนึ่งขนมงานบุญสารทเดือนสิบ นอกเหนือจากขนมลา ขนมพอง ขนมดีซำ ขนมไข่ปลา และขนม
สะบ้า ที่มีความนิยมทั่วภาคใต้ ทำให้ขนมกรุบเป็นเอกลักษณ์ของคนท่าฉางที่แตกต่าง บ่งบอกถึงวัฒนธรรมที่
รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

แม้ทุกวันนี้จะไม่มีการทำขนมกรุบทุกบ้านเหมือนในอดีต แต่ก็ยังมีผู้รู้ที่พร้อมจะสืบทอดให้ชนรุ่นนี้ได้อยู่คู่กับ
คนท่าฉาง และพัฒนาให้กลายเป็นขนมขึ้นชื่อของฝากพื้นบ้านจากคนท่าฉางอีกด้วย

