

เลี้ยงไก่พื้นเมืองไทย สู่ภัยเศรษฐกิจ



สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ
กระทรวงศึกษาธิการ

เลี้ยงไก่พื้นเมืองไทยสู่ภัยเศรษฐกิจ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ

เลี้ยงไก่พื้นเมืองไทยสู่ภัยเศรษฐกิจ
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ
กระทรวงศึกษาธิการ





เศรษฐกิจพอเพียง

“การช่วยเหลือสนับสนุนประชาชนในการประกอบอาชีพ และตั้งตัว ให้มีความพอกินพอใช้ก่อนอื่นเป็นพื้นฐานนั้นเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งยวดเพราะผู้ที่มีอาชีพและฐานะเพียงพอที่จะพึ่งตนเอง ย่อมสามารถสร้างความเจริญก้าวหน้าระดับที่สูงขึ้นไปได้ โดยแน่นอน”

(พระบรมราโชวาท พระราชทานในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันศุกร์ที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๑๗)



เลี้ยงไก่พื้นเมืองไทย สู่ภัยเศรษฐกิจ



สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ
กระทรวงศึกษาธิการ

ห้ามจำหน่าย

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.

เลี้ยงไก่พื้นเมืองไทยสู่ภัยเศรษฐกิจ.....กรุงเทพฯ :

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ,

๒๕๔๔, ๑๐๔ หน้า

๑ ไก่, การเลี้ยง. I. ชื่อเรื่อง.

ISBN 974 - 7102 - 89 - 7

พิมพ์ครั้งที่ ๑ พ.ศ. ๒๕๔๔

จำนวนพิมพ์ ๖,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ที่ โรงพิมพ์การศาสนา กรมการศาสนา

๓๑๔-๓๑๖ ปากซอยบ้านบาตรถนนบำรุงเมือง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๐๐ โทร. ๐ ๒๒๒๓ ๓๓๕๑, ๐ ๒๒๒๓ ๕๕๔๘

นายปกรณ์ ต้นสกุล ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา พ.ศ. ๒๕๔๔

คำนำ

ในภาวะบ้านเมืองประสบปัญหาวิกฤติทางเศรษฐกิจ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการสืบสานวิถีชีวิตไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการดูแลการป้องกันโรค การเลี้ยงไก่พื้นเมืองไว้กินไข่ กินเนื้อ หรือนำออกขาย ตามแนวทางการประกอบอาชีพแบบเศรษฐกิจพอเพียง สร้างความเข้มแข็งให้แก่ประชาชนและชุมชนให้พึ่งตนเองได้ รวมทั้งใช้ความรู้ประสบการณ์จริงของผู้เลี้ยงไก่ที่ถูกรัง โดยได้รับความร่วมมือจาก นายอนุชา มุสิกะ ปศุสัตว์อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา ในการจัดข้อมูลทางวิชาการ

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้จัดพิมพ์หนังสือ การเลี้ยงไก่พื้นเมืองสู่ภัยเศรษฐกิจ จำนวน ๓,๐๐๐ เล่ม ในปี พ.ศ. ๒๕๔๓ เพื่อเผยแพร่แก่ผู้สนใจได้ศึกษาค้นคว้าและใช้เป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ แต่เนื่องจากจำนวนหนังสือที่จัดพิมพ์ไม่เพียงพอต่อความต้องการ สำนักงานฯ จึงจัดพิมพ์หนังสือเพิ่ม โดยเปลี่ยนชื่อหนังสือเป็น “เลี้ยงไก่พื้นเมืองไทย สู่ภัยเศรษฐกิจ” พร้อมทั้งปรับปรุงและเพิ่มเติมการเรียนรู้เรื่องไก่จากเล่มเดิม โดยได้รับการเอื้อเฟื้อภาพจากการสื่อสารแห่งประเทศไทย และข้อมูลจาก ว่าที่ พ.ต.ดร.อนุชาติ ปาลกะวงษ์ ณ อยุธยา

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ หวังว่าหนังสือเลี้ยงไก่พื้นเมืองไทยสู่ภัยเศรษฐกิจเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ในการศึกษา แลกเปลี่ยนเรียนรู้และการนำภูมิปัญญาของท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่พื้นเมืองไทย ให้มีคุณภาพดียิ่ง ๆ ขึ้น เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชน ในภาวะวิกฤติทางเศรษฐกิจต่อไป



(นายอาทกร จันทิมล)

เลขาธิการคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ



สารบัญ

หน้า

หลักการเลี้ยงไก่พื้นเมือง	๑
การฟักไข่	๓
อุปกรณ์การทำตู้ฟักไข่มุมปัญญาไทย	๖
เทคนิคและวิธีการทำวัคซีนในไก่	๘
ชนิดวัคซีน	๑๒
เครื่องมือหรืออุปกรณ์การทำวัคซีนในไก่	๑๔
ยาปฏิชีวนะและยาถ่าย	๑๕
การดูแลลูกไก่และอาหารสำหรับลูกไก่พื้นเมือง	๑๖
โรคระบาดในไก่พื้นเมือง	๒๐
ตลาดไก่พื้นเมือง	๒๓
วิธีการสร้างกลุ่มพัฒนาอาชีพการเลี้ยงไก่พื้นเมือง	๒๖
ปัญหาอุปสรรคของการเลี้ยงไก่พื้นเมืองและแนวทางแก้ไข	๒๙
เรียนรู้เรื่องไก่จากแสดம்பี	๓๒
ไก่พื้นเมือง น่าจะเป็นสัตว์เศรษฐกิจ...ในอนาคต	๓๘
ไก่พื้นเมือง : วัฒนธรรมไทย	๔๐
บ้านสนธิพัฒนา : มหาวิทยาลัยไก่ชุมชน	๔๕
ประมวลภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมการเลี้ยงไก่พื้นเมือง	๕๑
อาหารอร่อยจากไก่พื้นเมือง	๖๗
สูตรอาหารไก่พื้นเมือง	๗๓



หลักการเลี้ยงไก่พื้นเมือง

๑. โรงเรือน (เล้าไก่)

สถานที่สร้างโรงเรือน ต้องอยู่ในระดับที่สูง น้ำท่วมไม่ถึง อากาศถ่ายเทสะดวก แสงแดดส่องถึง ควรแยกต่างหาก จากอาคารบ้านเรือน หลังคาอาจมุงด้วยคาหรือสังกะสี แล้วแต่ต้นทุน ขนาดโรงเรือนขึ้นอยู่กับจำนวนไก่ หากมีจำนวนไก่เพิ่มขึ้น ก็สร้างเพิ่มเติมหรือสร้างใหม่



โรงเรือน (เล้าไก่)

ภายในโรงเรือน ควรแห้ง สะอาด และสร้างคอน เพื่อเป็นที่สำหรับไก่นอน ไก่พื้นเมืองไม่ชอบความชื้น (เพราะจะทำให้ไก่เป็นหวัด หน้าบวม)

๒. กรงเล็ก ๆ สำหรับ

ลูกไก่ การเลี้ยงลูกไก่ในระยะแรกเกิด จนถึงหนึ่งเดือน ผู้เลี้ยงสามารถแยกลูกไก่ออกจากแม่ แล้วนำมาเลี้ยงไว้ในกรง กรงสำหรับลูกไก่เกิดใหม่ ควรทำตาข่ายตาเล็ก ๆ เพื่อ



กรงเล็ก ๆ สำหรับลูกไก่

ป้องกันหนูกัดกินลูกไก่ ควรแยกลูกไก่มาเลี้ยง และกกไฟเอง ดีกว่าปล่อยให้อยู่กับแม่ไก่หากินตามธรรมชาติ เพราะมีศัตรูมาก และทำให้แม่ไก่เป็นสาวเร็วขึ้น การทำวัคซีนในลูกไก่ก็สะดวกต่อการจับลูกไก่





กรงแม่ไก่กับลูกไก่

อีกวิธีหนึ่ง อาจนำแม่ไก่ใส่ไว้ในกรงกับลูกไก่ก็ได้ ระยะเวลาในการเลี้ยงลูกไก่ในกรง ควรนานอย่างน้อยหนึ่งเดือน ถึงปล่อยให้ ออกหากินเองตามธรรมชาติ

ไก่พื้นเมืองเป็นไก่ธรรมชาติ ไม่ชอบกักขัง ควรเลี้ยงแบบปล่อยในบริเวณที่มีหญ้ามาก ๆ มันจะคุ้ยเขี่ยหากินเองเป็นการช่วยประหยัดเรื่องอาหารได้เยอะ



การฟักไข่



การฟักไข่ตามธรรมชาติของแม่ไก่

การฟักไข่ ทำได้ ๒ วิธี คือ

๑. ให้แม่ไก่พื้นเมืองฟักตามธรรมชาติ
๒. ฟักไข่ด้วยตู้ฟักไข่ไฟฟ้า

เทคนิคการฟักไข่ด้วยตู้ไฟฟ้า

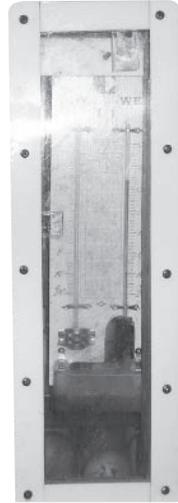
๑. ทำความสะอาดในตู้ฟักไข่ โดยใช้ผ้าแห้งสะอาดเช็ดดูให้สะอาด
๒. ใช้ฟอर्मาลินผสมต่างทบตีมิใส่จาน ในอัตราส่วน ๑ ต่อ ๑ ตั้งทิ้งไว้ในตู้ฟักไข่ ปิดฝาตู้นาน ๑๐ นาที แล้วเอาจานออกและเปิดฝาทิ้งไว้
๓. ไข่ไก่ที่จะนำเข้าสู่ตู้ฟักไข่ ต้องเช็ดให้สะอาดทุกใบด้วยผ้าแห้ง และสะอาด ควรเก็บไข่รวมไว้ในอกตู้ก่อนนำเข้าตู้ประมาณ ๗ - ๑๐ วัน



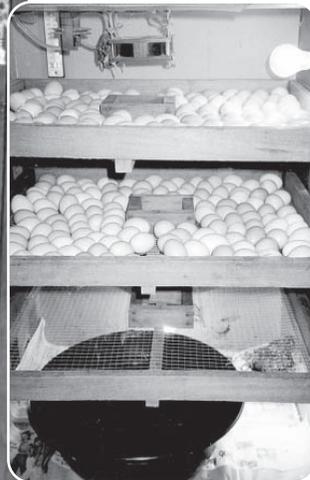
๔. ต้องปรับอุณหภูมิตู้ฟักไข่ให้เรียบร้อย
คือ อุณหภูมิความร้อนต้อง ๓๗ องศาเซลเซียส
หรือ ๑๐๐ องศาฟาเรนไฮต์, อุณหภูมิความชื้นต้อง
๓๔ องศาฟาเรนไฮต์

๕. ให้ใส่น้ำลงในถาดตู้ประมาณครึ่งถาด
อยู่ตลอดเวลา

๖. เมื่อนำไข่เข้าตู้ฟักเสร็จเรียบร้อยแล้ว
ต้องมีการพลิกไข่ (โยกไข่) ทุก ๆ สี่ชั่วโมงต่อหนึ่งครั้ง
และให้หยุดโยกไข่ทันทีเมื่อไข่ที่ฟักมีอายุได้ ๑๔ วัน



ปรอทวัดอุณหภูมิ
และความชื้น



ไข่ในตู้ฟักไข่ไฟฟ้า



๗. หลังจากนำไข่
เข้าตู้ฟักแล้วประมาณ ๗ วัน
ให้ทำการส่องไข่เป็นครั้งแรก
เมื่อพบว่าไข่ที่ส่องมีลักษณะ
เป็นเส้นใยสีแดงคล้าย
เส้นเลือด และตัวไขมีสีออก
แดงๆ ก็แสดงว่า ไข่ที่ฟักมีเชื้อ
สามารถออกลูกเป็นตัวได้



การส่องไข่ครั้งแรก

๘. ทำการส่องไข่
อีกครั้งในวันที่ ๑๔ ไข่ที่พร้อม
จะออกมาเป็นตัวได้ ต้องมี
ลักษณะสีออกที่บมนวาว
มีช่องอากาศทางด้านป้าน
ของไข่เล็กน้อย



การส่องไข่ครั้งสุดท้าย

๙. ไม่ควรเปิดตู้ฟักไข่หากไม่จำเป็น แต่ถ้าจำเป็น ไม่ควร
เปิดนานกว่า ๕ นาที

๑๐. กรณีไฟฟ้าดับ ให้เปิดตู้ฟักไข่ทิ้งไว้จนกว่าไฟฟ้าจะมา

๑๑. กรณีน้ำในถาดของตู้แห้ง ให้เติมน้ำอุ่นพอประมาณ
เติมลงไปประมาณครึ่งถาด อย่าใช้น้ำเย็น เพื่อเป็นการรักษาอุณหภูมิ
ในตู้ฟักให้คงที่

ถ้าท่านทำตามทุกขั้นตอน ไข่จะออกมาเป็นตัวถึง ๘๐%



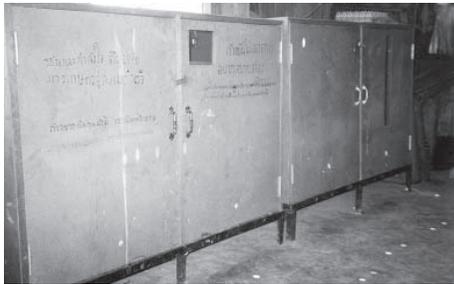
การทำตู้ฟักไข่ภูมิปัญญาไทย

นายขวัญแก้ว ปัญญาเก่า*

อุปกรณ์การทำตู้ฟักไข่ต่อไปนี้ได้รับความอนุเคราะห์จากนายขวัญแก้ว ปัญญาเก่า ชาวจังหวัดเชียงรายที่ประสบความสำเร็จในการเลี้ยงไก่และคิดค้นวิธีการทำตู้ฟักไข่ด้วยตนเอง เมื่อมีอุปกรณ์ต่าง ๆ เหล่านี้แล้วสามารถประกอบเป็นตู้ฟักไข่ได้ตามแบบภูมิปัญญาไทยดั้งเดิม

๑. ขนาดของตู้ฟักไข่ เป็นตู้ไม้อัดกรุโฟเมก้า

ขนาด กว้าง .๖๐ เมตร x ยาว ๒.๐๐ เมตร x สูง ๑.๒๐ เมตร



๒. วัสดุในการทำตู้ฟักไข่

โครงตู้ใช้ไม้ขนาด

๒.๑ ๑ นิ้ว x ๒ นิ้ว x ๒.๐๐ เมตร จำนวน ๓๐ อัน

๒.๒ ไม้อัด ขนาด .๐๖ เมตร จำนวน ๓ แผ่น

๒.๓ โฟเมก้าสีขาวกรุภายนอกตู้ฟักไข่ จำนวน ๒ แผ่น

๒.๔ ตะปู ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ กิโลกรัม

๒.๕ กาวลาเท็กซ์ขนาดใหญ่ (LATEX) ๑ ขวด

*นายขวัญแก้ว ปัญญาเก่า จังหวัดเชียงราย เจ้าของลิขสิทธิ์ตู้ฟักไข่ อนุญาตเผยแพร่เป็นวิทยาทาน แต่ไม่ให้จำหน่าย





๒.๖ กระดาษอัด จำนวน ๓ แผ่น ไว้บุงภายในตู้ฟักไข่

๒.๗ ตู้ฟักไข่ ขนาด .๖๐ เมตร x ๒.๐๐ เมตร จำนวน ๑ ชุด
ทำด้วยเหล็ก ๑ นิ้ว x ๑ นิ้ว x ๔.๐๐ เมตร จำนวน ๒ เส้น

๒.๘ บานพับ ๔ ตัว

๒.๙ มือจับดึงบานตู้ ๒ ตัว

๓. อุปกรณ์ไฟฟ้าประกอบตู้ฟักไข่

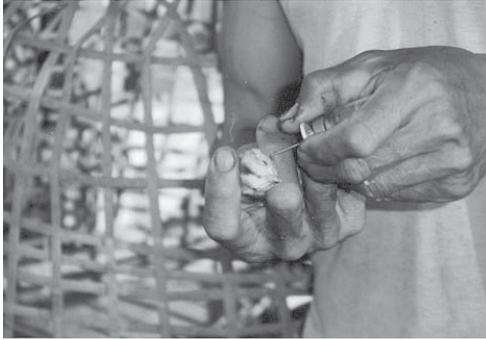
- หลอดไฟกลม ขนาด ๖๐ วัตต์ จำนวน ๑๐ หลอด
- ขั้วหลอดติดภายในตู้ฟักไข่ ๑๐ ขั้ว
- พัดลมแอร์ ๑ ตัว
- เทอร์โมสตาร์ท ๑ ตัว
- ไมโครสวิทช์ ขนาดใหญ่ ๑ ตัว
- เทอร์มิสเตอร์ภายใน ๑ ตัว (เพื่อวัดความร้อน)
- สายไฟเบอร์ ๐.๑ จำนวน ๑๒ เมตร
- สวิทช์ไฟแบบโยก จำนวน ๒ ตัว

หมายเหตุ : ควรแยกสวิทช์คุมไฟฟ้าภายในตู้ฟักไข่ บน ๖ ดวง
ล่าง ๔ ดวง



เทคนิคและวิธีการทำวัคซีนในไก่

จาไว้เสมอ ถ้าเลี้ยงไก่แล้ว ไม่ทำวัคซีน ไม่ต้องเลี้ยง เสียเวลา
เปล่า ๆ หัวใจสำคัญ ไก่จะไม่ตายหรือตายน้อยลง ถ้าท่าน
ทำวัคซีน ให้ไก่ตามขั้นตอนและครบทุกอย่าง ตามวิธีการดังนี้



วิธีทำวัคซีนในไก่

ลำดับที่ ๑ ลูก ไ ก่
ที่เกิดอาทิติย์แรก (วันที่ ๑ - ๗)
ให้หยอดด้วยวัคซีนนิวคาสเซิล
ลาโซดำ (ข้างขวดสีเขียว) เข้าตา
๑ หยด จมูก ๑ หยด ยกเว้นช่วง
ฤดูฝนหยอดเฉพาะจมูก ๑ หยด
เท่านั้น เพื่อป้องกันตาอักเสบ



ลูกไก่อายุ ๑-๗ วัน

เวลาหยอดวัคซีน ควรเตรียมน้ำแข็งใส่แก้วหรือขันน้ำเล็ก ๆ สำหรับ
แช่วัคซีนที่ผสมแล้ว หยอดไป ๒ - ๓ ตัว แช่น้ำแข็งสักครู่ แล้วหยอด
ตัวต่อไป ทำสลับกันไปจนกว่าไก่จะหมด วัคซีนชนิดนี้ให้ความคุ้มโรค
นาน ๓ เดือน



ลำดับที่ ๒ หลังจากเราหยอดวัคซีนนิวคาสเซิลลาไซต้าได้ ๗ วัน เราก็เริ่มหยอดด้วยวัคซีนหลอดลมอักเสบ (ข้างขวดสีฟ้า) เข้าตา ๑ หยด จมูก ๑ หยด (ลูกไก่อายุตั้งแต่ ๑๔ วันขึ้นไป) วิธีการหยอดวัคซีนชนิดนี้ ทำแบบเดียวกับวัคซีนนิวคาสเซิลลาไซต้า วัคซีนชนิดนี้ให้ความคุ้มโรคนาน ๓ เดือน



ลูกไก่อายุ ๒๑ วัน เหมาะแก่การแทงปีก ด้วยวัคซีนฝีดาษ

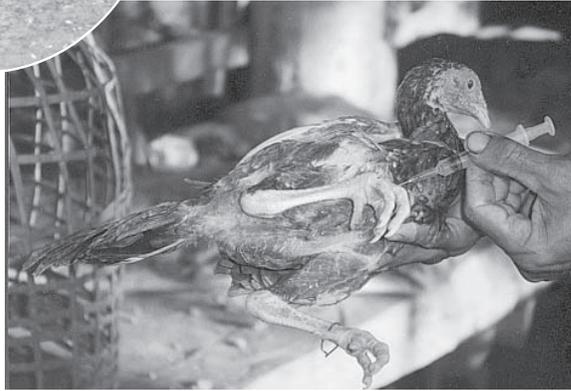
ตำแหน่งแทงปีก วัคซีนฝีดาษไก่
ตรงผนังพังผืด เหนือให้ทะลุแล้วดึงกลับ

ลำดับที่ ๓ หลังจากเราหยอดวัคซีนหลอดลมอักเสบได้ ๗ วัน เราก็มาเริ่มแทงปีกด้วยวัคซีนฝีดาษ (ฝาและข้างขวดสีแดง) เข้าที่ผนังพังผืดปีกไก่ทั้ง ๒ ข้าง (ลูกไก่อายุตั้งแต่ ๒๑ วันขึ้นไป) วัคซีนชนิดนี้ต้องแช่น้ำแข็งตลอดเวลา ภายใน ๓ ชั่วโมง ถ้าวัคซีนใช้ไม่หมดก็ให้ทิ้งไป ห้ามเอามาใช้อีก วัคซีนชนิดนี้ให้ความคุ้มโรคนาน ๑ ปี





ไก่อุ่นน้ำหนัก ๓ ซีด เหมาะสำหรับฉีด
วัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพี



ตำแหน่งฉีดวัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพี อาจเป็นหน้าอก โคนขา กล้ามปีก

ลำดับที่ ๔ หลังจากทำวัคซีนฝีดาษเสร็จแล้ว เราก็รอจนกว่า
ไก่อจะมีน้ำหนักตัวประมาณ ๓ ซีด ซึ่งถือว่าเป็นไก่อุ่น เราก็เริ่มทำวัคซีน
นิวคาสเซิลเอ็มพี (ข้างขวดสีขาว) ด้วยการฉีดเข้ากล้ามเนื้อหรือใต้ผิวหนัง
ตัวละ ๑ ซีด (๑ ซีซี มี ๑๐ ซีด) วัคซีนชนิดนี้ให้ความคุ้มโรคนาน ๑ ปี





ตำแหน่งฉีดวัคซีนฮิวาต์ไก่ ควรเป็นที่หน้าอกไก่

ลำดับที่ ๕ เมื่อไก่โตแล้ว (น้ำหนักประมาณ ๕ ซีด) เราก็มารีดด้วยวัคซีนฮิวาต์เปิด - ไก่ เข้ากล้ำมตัวละ ๑ ซีซี ฉีด ๓ เดือนครั้ง วัคซีนชนิดนี้ไม่ต้องแช่น้ำแข็ง ให้ความคุ้มโรคนาน ๓ เดือน

ข้อสังเกต

วัคซีนชนิดที่ ๑ ถึงที่ ๔ ต้องแช่น้ำแข็งตลอดเวลา ต้องใช้ให้หมดภายใน ๓ ชั่วโมง ถ้าเหลือก็ให้เอาทิ้งด้วยการฝัง ขอให้ท่านทำวัคซีนตามลำดับขั้นตอน เพราะวัคซีนแต่ละชนิดจะให้ความคุ้มโรคเฉพาะโรคเท่านั้น



ชนิดวัคซีน



วัคซีนนิวคาสเซิลลาไคต้า

๑. วัคซีนนิวคาสเซิลลาไคต้า

ใช้หยอดตาหรือจุ่มก ตั้วละ ๑ - ๒ หยด วัคซีนชนิดนี้ต้องแช่
น้ำแข็งตลอดเวลา หรือเก็บไว้ในตู้เย็น

๒. วัคซีนหลอดลมอักเสบ

ใช้หยอดตาหรือจุ่มก ตั้วละ ๑ - ๒ หยด วัคซีนชนิดนี้ต้องแช่
น้ำแข็งตลอดเวลา หรือเก็บไว้ในตู้เย็น



วัคซีนหลอดลมอักเสบ

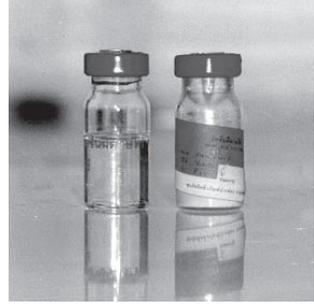


๓. วัคซีนฝีดาษไก่

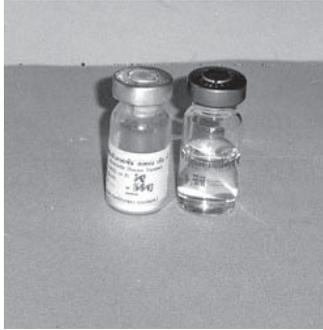
ใช้แทงปีก วัคซีนชนิดนี้ต้องแช่
น้ำแข็งตลอดเวลา หรือเก็บไว้ในตู้เย็น

๔. วัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพี

ใช้ฉีดเข้ากล้ามเนื้อ ตัวละ ๐.๑ ซีซี
(๑ ซีซี มี ๑๐ ซีด) วัคซีนชนิดนี้ต้องแช่
ในน้ำแข็งตลอดเวลา หรือเก็บไว้ในตู้เย็น



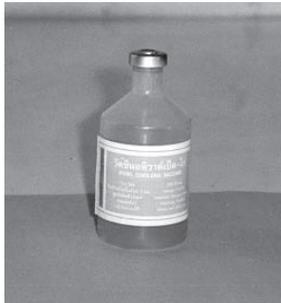
วัคซีนฝีดาษไก่



วัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพี

๕. วัคซีนอหิวาต์เบ็ด - ไก่

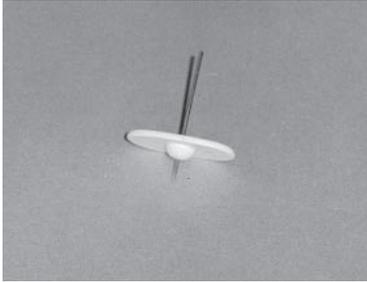
ใช้ฉีดเข้ากล้ามเนื้อตัวละ ๑ ซีซี ไม่ต้องแช่น้ำแข็ง ห้ามถูกแสงแดด



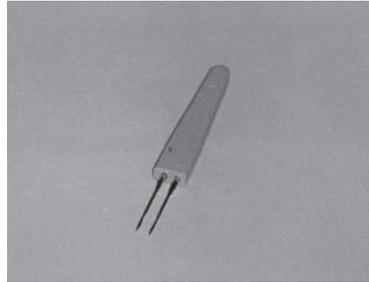
วัคซีนอหิวาต์เบ็ด-ไก่



เครื่องมือหรืออุปกรณ์การทำวัคซีนไก่



๑. เครื่องมือหยอดจุ่มกหรือตา



๒. เครื่องมือแทงปีกไก่



๓. ไชริงค์ ขนาด ๓ ซีซี มีไว้เพื่อผสมวัคซีน และใช้ฉีดวัคซีนอหิวาต์ไก่



๔. ไชริงค์ ขนาด ๑ ซีซี มีไว้เพื่อใช้ฉีดวัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพี

ยาปฏิชีวนะและยาถ่าย



ยาปฏิชีวนะ

ผสมน้ำตั้งไว้ให้ไก่กินเป็นประจำ ควรใช้หลาย ๆ ยี่ห้อ สลับกันไป เพื่อป้องกันได้ดียิ่ง

ควรถ่ายพยาธิ ตั้งแต่ลูกไก่จนถึงไก่โต อาจจะ ๑-๒ เดือน/ครั้ง โดยผสมน้ำหรืออาหารก็ได้



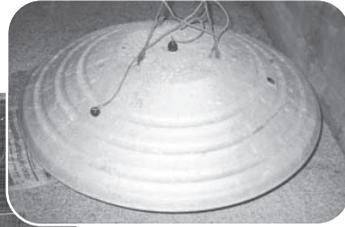
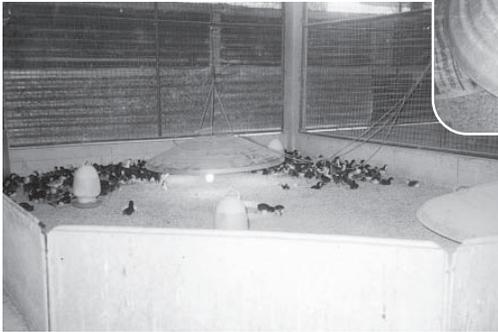
ยาถ่ายพยาธิ

การดูแลลูกไก่และอาหารสำหรับลูกไก่พื้นเมือง

ลูกไก่พื้นเมืองแรกเกิดจนถึง ๓๐ วัน

๑. ความอบอุ่น-เป็นสิ่งจำเป็นที่สุดสำหรับลูกไก่
ทำอย่างไรก็ได้ที่จะทำให้ลูกไก่ได้รับความอบอุ่น ซึ่งมีหลายวิธีเช่น

๑.๑ กกด้วยไฟฟ้า - อาจจะใช้ไฟฟ้าหลอดกลม ๖๐-๑๐๐
วัตต์ โดยที่มีครอบหลอดไฟ



ลักษณะโคมไฟสำหรับกกลูกไก่ให้ได้รับความอบอุ่น

กรณีลูกไก่อังต้องการความอบอุ่น ลูกไก่อจะรวมกันอยู่ใต้หลอดไฟ แต่ถ้าลูกไก่อเหินอยู่รอบๆ โคมไฟ แสดงว่าไม่ต้องการความอบอุ่น ท่านควรปิดสวิทช์หลอดไฟนั้น

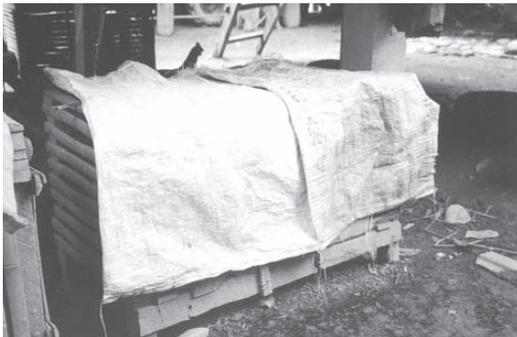
๑.๒ ใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน เช่น ใช้ป้อน้ำมันก๊าด หรือ
ถังชนิดอื่น เปิดปาก แล้วสูมไฟภายในป้อน อาจใช้แถบก็ได้ ความร้อน
ดังกล่าวจะช่วยทำให้ลูกไก่ได้รับความอบอุ่น แบบประหยัด



๑.๓ แยกลูกไก่มาเลี้ยงในกรงตาข่าย



เป็นการทำให้แม่ไก่เป็นสาวและไข่เร็วขึ้น กรงตาข่ายสามารถช่วยป้องกันศัตรูของลูกไก่ได้ เช่น หนู ท่านอาจใช้ผ้าหนาหรือกระสอบคลุมกรงลูกไก่ในตอนกลางคืน จะช่วยให้เกิดความอบอุ่นและป้องกันยุงกัดลูกไก่ไปในตัว





ลูกไก่อยู่กับแม่ไก่ในกรงตาข่าย

๑.๔ หรือนำแม่ไก่และลูกไก่มาใส่ไว้รวมกันในกรงลูกไก่ก็ได้

เมื่อลูกไก่มีอายุประมาณ ๒ อาทิตย์ ค่อยแยกแม่ไก่ออกจากกรงดังกล่าว

๑.๕ อาจใช้วิธีอื่น ๆ ที่ท่านเคยปฏิบัติมาก่อนก็ได้ แต่ขอให้ยึดหลักการลูกไก่ ต้องได้รับความอบอุ่น และความสะอาด

๒. อาหารสำหรับลูกไก่

๒.๑ ลูกไก่ระยะแรกเกิดจนถึง ๓๐ วัน ควรให้อาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว แล้วค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นอาหารอย่างอื่น





อาหารสำหรับลูกไก่

๒.๒ ควรมีทรายละเอียดใส่ถ้วยหรือจาน ตั้งไว้ให้ลูกไก่อินตลอดเวลา เพราะทรายจะช่วยย่อยอาหาร และลูกไก่อจะไม่เกิดความเครียด

๒.๓ ควรผสมยาปฏิชีวนะและวิตามินตั้งไว้ให้ลูกไก่อินตลอดเวลา ไม่ควรใช้ยาปฏิชีวนะเพียงยี่ห้อเดียว ควรเปลี่ยนยาหลาย ๆ ชนิด เพื่อป้องกันโรคดื้อยา

๒.๔ การหันผักขึ้นเล็ก ๆ ให้ลูกไก่อินจะทำให้ระบบการย่อยอาหารดีขึ้น และลูกไก่ได้รับสารอาหารพวกวิตามินเพิ่มขึ้น



โรคระบาดในไก่พื้นเมือง

โรคระบาดในสัตว์ปีก คือ อุปสรรคของการประกอบอาชีพ การเลี้ยงไก่พื้นเมือง เกษตรกรแทบจะทุกราย ถ้าไม่มีความรู้เรื่อง โรคสัตว์ปีกและไม่ทำวัคซีนป้องกันล่วงหน้า จะล้มเหลวโดยสิ้นเชิง

เกษตรกรต้องวางแผนศึกษาหาความรู้เรื่องโรคสัตว์ปีก และ การทำวัคซีนป้องกันโรคล่วงหน้า แล้วค่อยลงมือเลี้ยง ถ้าทำอย่างนี้ โอกาสที่จะประสบผลสำเร็จมีสูงมาก

มีคำถามว่า โรคที่ทำอันตรายต่อไก่พื้นเมือง มีโรคอะไรบ้าง โรคชนิดไหนที่มีวัคซีนป้องกัน คำตอบ...มีมากมายหลายชนิด แต่ที่ท่าน จะได้ศึกษาในหนังสือฉบับนี้ มีเฉพาะโรคที่สำคัญ ๆ ที่ไก่เป็นแล้วมี อัตราการตายสูง ดังนี้



วิธีหยอดวัคซีนนิวคาสเซิลลาโซต้า

๑. โรคนิวคาสเซิล เป็นโรคที่มีอาการทางระบบประสาท คอบิด เดินเป็นจกรม ท้องร่วง หงอยซึม อัตราการตายสูงทั้งลูกไก่และ ไก่โต เป็นได้ทุกฤดู



การป้องกัน หยอดด้วยวัคซีนนิวคาสเซิลลาไซต้า เข้าตา หรือจุ่ม

การรักษา - ไม่มียารักษา

ในไก่โตหรือไก่รุ่น ถ้าพบว่ามีอาการป่วยของโรคนิวคาสเซิล ให้ฉีดด้วยวัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพี ตัวละ ๑ ซีต (๑ ซีซี มี ๑๐ ซีต) โอกาสรอดมีถึง ๕๐%

๒. โรคหลอดลมอักเสบ

เป็นโรคที่เกิดกับระบบทางเดินหายใจ ทั้งไก่เล็กและไก่โต หายใจลำบาก มีเสียงในลำคอ ไก่โง่คอบหายใจ อัตราการตาย ๕๐% ในไก่เล็ก ๒๐% ในไก่ใหญ่



การป้องกัน ควรเริ่มหยอดวัคซีนหลอดลมอักเสบ ในลูกไก่อายุตั้งแต่ ๑๔ วันขึ้นไป และหยอดในไก่โตทุก ๆ ๓ เดือน

การรักษา ควรให้ลูกไก่อยู่ในที่อบอุ่น ไม่โดนลมโกรก ใช้ยาปฏิชีวนะผสมน้ำกรอกปาก ตั้งไว้ให้กิน ในไก่ใหญ่ การฉีดด้วยยาปฏิชีวนะฉีดควบด้วยยาคลอเฟนิรามิน จะช่วยรักษาให้หายจากโรคนี้ได้

๓. โรคฝีดาษ เกิดจาก

ยุงกัด หน้าตาเป็นตุ่ม ตาอักเสบ ปากอักเสบ มีเม็ดตุ่มเป็นก้อน ติดตามในปาก ถ้าได้



วิธีแทงปีกวัคซีนฝีดาษไก่

การป้องกัน แหว่งปีก ด้วยวัคซีนฝีดาษ กับลูกไก่ตั้งแต่อายุ ๒๑ วันขึ้นไป



การรักษา แกะเม็ดยึดตามใบหน้าไก่ออก แล้วใช้สำลีชุบ
ทิงเจอร์ทา อาจจะใช้ยาปฏิชีวนะด้วย เพื่อลดการอักเสบ

๔. โรคหวัด มีอาการทางระบบทางเดินหายใจ หน้าบวม มี
น้ำมูก น้ำตาไหล เป็นในไก่ทุกรุ่น เป็นมากในฤดูฝน

การป้องกัน อย่าให้ลูกไก่โดนลมโกรก อยู่ในที่อบอุ่น
อาจใช้กล่องกระดาษหรือไม้กั้นกรงตาข่าย แค่ปิดหุ้มไม่ให้ลมโกรก
ส่วนวัคซีน มีบริษัทเอกชนผลิต มีขายตามท้องตลาด อีกวิธีหนึ่ง กรณี
ไก่ในฝูงตัวใดแสดงอาการป่วย ให้รีบแยกออกจากฝูงทันที อาจนำไปไว้
กรงไก่ป่วยต่างหากหรืออาการป่วยมากเกินกว่าจะรักษาได้ ก็ให้กำจัด
ทิ้งไป เป็นการตัดไฟแต่ต้นลม ส่วนกรงไก่ป่วยควรอยู่ห่างจากฝูงไก่

การรักษา ใช้ยาปฏิชีวนะผสมให้กินหรือป้อนให้กิน

๕. โรคคอหิวด์
เบ็ด - ไก่ ส่วนมากจะเป็นกับ
'ไก่ใหญ่' ไก่มีอาการหงอยซึม
ไม่กินอาหาร หน้า หงอน
เหนียง มีสีคล้ำ อูจจะระ
ออกสีน้ำตาล บางรายที่เป็น
อย่างเฉียบพลัน ไก่จะดิ้นตาย
ตกคอนตาย ตายคว้างฟักไข่
เป็นต้น



การฉีดวัคซีนคอหิวด์เบ็ด-ไก่
และวัคซีนนิวคาสเซิล MP เข็มกล้ำมโคนปีก

การป้องกัน ใช้วัคซีนคอหิวด์เบ็ด - ไก่ ฉีดเข้ากล้ามเนื้อ
ตัวละ ๑ ซีซี ๓ เดือนครั้ง

การรักษา ใช้ยาปฏิชีวนะฉีดเข้ากล้ามเนื้อ ตามขนาด

ตลาดไก่พื้นเมือง

ส ุดท้ายของการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงไก่พื้นเมืองก็คือ **ตลาดไก่**
๑ ถามว่า ตลาดไก่พื้นเมืองจริง ๆ อยู่ที่ไหน? คำตอบสุดท้าย คือ
อยู่ที่ปากของท่าน นั่นคือ การบริโภคไก่พื้นเมือง

มีคำถามตามมาอีกว่า ทำไมเราไม่เลี้ยงไก่พื้นเมืองให้เป็น
เชิงพาณิชย์ ให้เป็นเชิงธุรกิจส่งออกต่างประเทศ เช่น ไก่พื้นเมือง
ชำแหละแช่แข็งส่งออก

ทำไมเราไม่ช่วยกันแปรรูปเนื้อไก่พื้นเมืองให้กินได้นานๆ
เช่น ไก่หยองบ้านสนธิพัฒนา อ.เขียงคำ จ.พะเยา ทำไมเราไม่สร้าง
เมนูอาหารในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ไก่ย่างพื้นเมือง ๕ ดาว บ้าง หรืออย่างอื่น
ที่เป็นเมนูรสเด็ด ติดปากคนบริโภค

ถ้าเราทำได้อย่างที่คิด การบริโภคไก่พื้นเมืองต้องมีจำนวน
มากขึ้น ทำให้เกิดแรงจูงใจในการเลี้ยงไก่พื้นเมืองทั่วประเทศ เพราะ
สามารถสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้เกษตรกร

ปัญหาและอุปสรรคอีกด้านหนึ่งที่ถามว่า ทำไมเราไม่เลี้ยงไก่
พื้นเมืองให้เป็นเชิงพาณิชย์ คำตอบ เพราะ

๑. เราสู้โรคระบาดไม่ไหว เลี้ยงเท่าไร ๆ ก็ตายเกือบหมด
เป็นเรื่องจริงครับ แต่เราสามารถแก้ไขได้ ตามวิธีการที่ท่านได้อ่านคู่มือ
ตำราเล่มนี้เมื่อจบเล่มและลงมือปฏิบัติ

๒. ไก่พื้นเมืองโตช้า ไม่ทันส่งหรือไม่พอส่ง ข้อนี้ผมขอคัดค้าน
ท่านมองดูการเลี้ยงไก่พันธุ์เนื้อโตเร็ว ใช้เวลานั้น ถูกต้องครับ แต่ถ้า
หากท่านลองกลับภาพมุมมองเสียใหม่ว่า ไก่พื้นเมืองโตช้าเป็นเรื่องจริง
แต่ถ้าพี่น้องเกษตรกรรวมใจกันเลี้ยงทั่วประเทศแทบทุกครัวเรือน มันโต



ซ้าก็จริง แต่มันจะมีจำนวนมหาศาลสามารถส่งออกได้สบาย ไก่พันธุ์เนื้อโตเร็ว แต่ถ้านับจำนวนคนเลี้ยงมีจำนวนน้อย (ในระดับประเทศส่วนมากเป็นการรับจ้างเลี้ยงจากบริษัท ฯลฯ) ท่านผู้อ่านที่เคารพรัก ท่านลองช่วยกันคิดตามแนวทางที่ผมเขียนมาให้ท่าน ว่าความเป็นไปได้มีมากน้อยแค่ไหน

อีกแนวทางหนึ่ง การสร้างตลาดไก่พื้นเมืองภายในประเทศ เพื่อรองรับผลผลิตของเกษตรกรตลาดไก่พื้นเมืองต้องทำแบบครบวงจร คือ ไก่มีชีวิตทุกรุ่นทุกขนาด, ไก่ชำแหละ, ไข่ไก่พื้นเมือง ผลิตภัณฑ์จากไก่ เช่น ขนไก่บดฝุ่น, ไก่หยอง, ไก่ต้มน้ำ และอื่น ๆ รวมทั้งอุปกรณ์ เกี่ยวกับการเลี้ยงไก่ เช่น สุ่มไก่, รางฟักไข่ หรืออะไรก็ได้ที่เกี่ยวข้องกับไก่พื้นเมือง และสุดท้าย การมีร้านอาหารที่ทำจากไก่พื้นเมืองไว้ขายบริการใกล้ ๆ กับตลาดไก่



ตลาดไก่พื้นเมืองต้องเปิดขายทุกวัน อยู่ในชุมชนไปมาสะดวก มีการประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบการบริหารตลาดไก่ ต้องจัดในรูปแบบสหกรณ์ มีสมาชิกรวมหุ้น โดยเอาค่าหุ้นมาบริหารงาน โดยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารขึ้นมาชุดหนึ่ง มีวาระระเบียบข้อบังคับที่ชัดเจน มีเงินปันผลในสิ้นปี

การสร้างตลาดไถพื้นเมืองอีกแนวทางหนึ่ง คือ การประชาสัมพันธ์ทุกรูปแบบของกลุ่มผู้เลี้ยงไถ เช่น การติดป้ายกลุ่ม, ป้ายเชิญชวนไปซื้อไปชมไถในหมู่บ้าน การทำหนังสือขอความร่วมมือจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรท้องถิ่น กำหนดผู้ใหญ่บ้าน หนังสือพิมพ์ วิทยุและโทรทัศน์ ตลาดจะอยู่ได้นานหรือไม่ อยู่ที่จำนวนไถที่ผลิตว่าจะเพียงพอต่อความต้องการของตลาดหรือไม่และมีคุณภาพเพียงใด หากแก้ไขและสามารถทำได้ ตลาดไถพื้นเมืองจะอยู่กับกลุ่มผู้เลี้ยงไถพื้นเมืองตลอดไป



วิธีการสร้างกลุ่มพัฒนาอาชีพ การเลี้ยงไก่พื้นเมือง

วิธีการสร้างกลุ่มผู้เลี้ยงไก่พื้นเมือง ให้ประสบผลสำเร็จ

- การสร้างกลุ่มพัฒนาอาชีพทุกสาขา เป็นการรวมคน
รวมความคิด ความร่วมมือให้เกิดพลังไว้ต่อรองพลังจากภายนอกกลุ่ม
เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อกลุ่มพัฒนาอาชีพของตนเอง

หลักการและวิธีการสร้างกลุ่มเพื่อพัฒนาอาชีพการเลี้ยงไก่
พื้นเมือง มีดังนี้

๑. สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมโครงการฯ ต้องมาจากความตั้งใจ
จะเลี้ยงไก่พื้นเมืองจริง ๆ และพร้อมจะปฏิบัติตามระเบียบขั้นตอนและ
ข้อบังคับต่าง ๆ ของกลุ่ม

๒. เมื่อรวมสมาชิกได้ครบตามเป้าหมายแล้ว...ให้จัดประชุม
กลุ่มเพื่อ...

๒.๑ แบ่งกลุ่มย่อย เช่น ๕ ครอบครัว (ที่อยู่ใกล้กัน)
ต่อ ๑ กลุ่ม แล้วให้สมาชิกกลุ่มย่อยคัดเลือกหัวหน้ากลุ่มมากลุ่มละ ๑ คน
หัวหน้ากลุ่มย่อยมีหน้าที่รับผิดชอบ ดูแล แก้ไขปัญหาอุปสรรคในกลุ่มย่อย
และเป็นผู้นำข้อมูลเข้าปรึกษาหารือกับฝ่ายคณะกรรมการบริหารกลุ่มใหญ่

๒.๒ ให้หัวหน้ากลุ่มย่อย...เข้าไปเป็นคณะกรรมการ
บริหารกลุ่มใหญ่โดยตำแหน่ง...ให้มีวาระอยู่ไม่เกิน ๒ ปี แล้วให้ทำการ
เลือกตั้งกันใหม่ทุกระดับ

๒.๓ คณะกรรมการบริหารกลุ่มใหญ่ จัดประชุมเพื่อ
คัดเลือกประธานและคณะกรรมการฝ่ายต่าง ๆ



๒.๔ ให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งตำแหน่งต่าง ๆ ในฝ่ายบริหาร ปฏิบัติหน้าที่โดยเคร่งครัด เช่น เหนี่ยวญาติ ต้องมีหน้าที่เก็บเงินและทำบัญชีการเงิน ไม่ใช่ทำหน้าที่เป็นเลขานุการอื่น ๆ

๓. จัดตั้งกองทุนวัคซีน เวชภัณฑ์สัตว์ปีก, กองทุนอาหารสำเร็จรูปสำหรับลูกไก่ไว้บริการภายในหมู่บ้าน เพื่อความสะดวกในการหาซื้อและสามารถทำวัคซีนได้ตลอดเวลาที่ต้องการ

๔. จัดการฝึกอบรมวิชาการ, การฝึกทำวัคซีนป้องกันโรคระบาดไก่ทุกชั้นตอนแก่สมาชิกกลุ่ม (โดยให้สมาชิกกลุ่มแต่ละคนนำญาติในครอบครัวของตนเองเข้าร่วมการฝึกอบรมด้วย เพื่อช่วยเหลือและทดแทนกันได้ เมื่อคนใดคนหนึ่งไม่อยู่บ้านในขณะดำเนินการเลี้ยงไก่) การฝึกอบรมฯ ต้องเน้นให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมฯ เข้าใจและสามารถลงมือปฏิบัติได้ทันที

๕. เมื่อดำเนินการตามข้อ ๒ - ๔ แล้ว ให้เรียกสมาชิกกลุ่มทั้งหมดเข้าร่วมประชุมใหญ่สามัญ เพื่อแนะนำคณะกรรมการบริหารกลุ่มและกำหนดทิศทาง, ระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ของกลุ่มแก่สมาชิกทุกคน

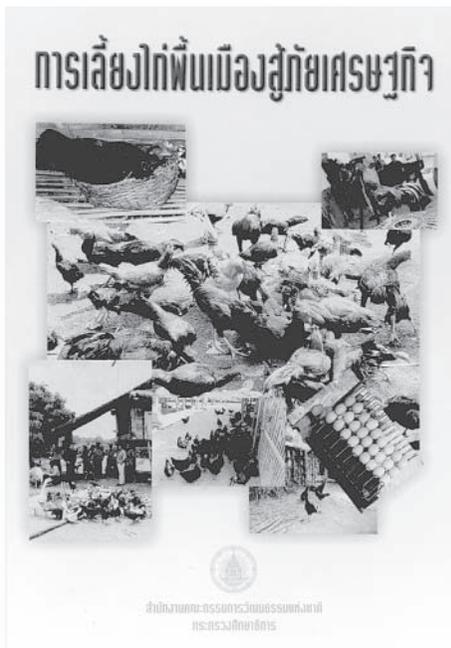
๖. สำหรับโรงเรือน (เล้าไก่), กรงอนุบาลลูกไก่ ให้สมาชิกจัดเตรียมไว้ล่วงหน้าด้วยงบประมาณของตนเอง

๗. กลุ่มต้องเป็นผู้จัดหาแม่พันธุ์, พ่อพันธุ์ไก่พื้นเมือง, เครื่องมือการทำวัคซีน, อุปกรณ์ให้น้ำ, อาหารและอื่น ๆ ที่จำเป็นแก่สมาชิกกลุ่ม...อาจตั้งเงื่อนไขขอคืนเมื่อโครงการฯ ประสบผลสำเร็จหรือจะให้ฟรีเลยก็ได้



๘. ขณะที่กลุ่มผู้เลี้ยงไก่กำลังดำเนินการ...เจ้าหน้าที่ของรัฐที่รับผิดชอบ, หัวหน้ากลุ่มย่อย...ต้องออกติดตามแก้ไขปัญหาและอุปสรรคอย่างต่อเนื่อง รวมไปถึงการบังคับให้สมาชิกกลุ่มปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับของกลุ่มโดยเคร่งครัด

๙. คณะกรรมการบริหารกลุ่ม ต้องมองหาตลาดไก่พื้นเมืองไว้รองรับ วิธีการที่สำคัญในการสร้างตลาด คือ การประชาสัมพันธ์ทุกรูปแบบ เช่น ติดป้ายโครงการของกลุ่มไปทั่วอำเภอ ประชาสัมพันธ์ทางวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ ทำหนังสือแจ้งให้หน่วยงานของรัฐและเอกชนได้ทราบทั่วถึงกัน หรือจะจัดตลาดนัดไก่พื้นเมืองขึ้นภายในหมู่บ้านนั้น ๆ อาทิตย์ละวันสองวันก็ได้ ทำตามทุกขั้นตอน ความสำเร็จรอท่านอยู่...ข้างหน้า



ปัญหาอุปสรรค ของการเลี้ยงไก่พื้นเมืองและแนวทางแก้ไข

สาเหตุที่เราไม่สามารถเลี้ยงไก่พื้นเมืองให้เป็นเชิงธุรกิจได้
ในปัจจุบันเพราะ

๑. **ไก่ตายเพราะโรคระบาด** เกษตรกรส่วนมากขาดความรู้
เรื่องการป้องกันโรคระบาดล่วงหน้า ไก่พื้นเมืองไม่สามารถจะสร้างภูมิ
ต้านทานโรคได้เอง เมื่อลงมือเลี้ยง ต้องใช้ทุนจำนวนไม่น้อย พอเจอโรค
ระบาด ไก่ตายเกือบหมดแล้ว ผู้เลี้ยงเกิดความท้อแท้และในที่สุดก็เลิก
เลี้ยงไปเลย



แนวทางแก้ไข ต้องทำการฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่อง
โรคระบาดไก่ ฝึกทำวัคซีนป้องกันโรคล่วงหน้า จัดสร้างกลุ่มผู้เลี้ยงไก่
ขึ้นทุกหมู่บ้าน จัดตั้งกองทุนวัคซีน เวชภัณฑ์สัตวปีกไว้ภายในหมู่บ้าน
เพื่อความสะดวกในการหาซื้อ ประหยัดเวลา การฝึกให้เกษตรกรทำ
วัคซีนป้องกันโรคไก่ จะต้องฝึกอย่างจริงจังและทำให้เป็น สมาชิกภายใน
ครอบครัวต้องทำวัคซีนไก่เป็นหลาย ๆ คน เพราะหากคนใดมีธุรกิจ
อย่างอื่นคนที่อยู่ต้องทำแทนได้ อย่างนี้การทำวัคซีนไก่จะต่อเนื่องและ
แน่นอน

๒. เกษตรกรที่ยากจน ไม่มีเงินทุนในการลงทุนครั้งแรก เพราะลำพังเรื่องปากท้องของตนเองแทบจะเอาตัวไม่รอด หากต้องมารับภาระเรื่องอาหารให้ไก่อีก คนจะยิ่งจนหนักเข้าไปอีกทำให้ไม่สามารถเลี้ยงไก่พื้นเมืองได้คราวละหลาย ๆ ตัวได้

แนวทางการแก้ไข รัฐหรือองค์กรท้องถิ่น ต้องอุดหนุนงบประมาณให้ ให้การลงทุนครั้งแรก ให้ครบวงจรทุกอย่าง ไม่ว่าจะป็นค่าพันธุ์ไก่ อุปกรณ์การทำวัคซีน อุปกรณ์การเลี้ยงดูอาหารทั้งลูกไก่ และไก่โต วัคซีนและเวชภัณฑ์ในระยะเวลาพอสมควร

๓. ค่านิยมในการบริโภค
การทำอาหารจากไก่พื้นเมือง ยังมีรูปแบบน้อยเกินไป มิไม่ก่ีชนิด จึงทำให้การบริโภคเป็นแบบนาน ๆ ครั้ง จึงทำให้ความต้องการทางด้านตลาดต่ำ



แนวทางแก้ไข ต้องระดมผู้มีความรู้ ความสามารถ นำเสนอเมนูอาหารรสเด็ดที่ทำจากไก่พื้นเมืองสู่ผู้บริโภค เพื่อให้เกิดค่านิยมบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองเพิ่มมากขึ้น แนนอนไก่พื้นเมืองย่อมเป็นที่ต้องการของตลาดสูง คนเลี้ยงก็จะได้ขายไก่เพิ่มมากขึ้น ทำให้มีรายได้เข้าสู่ครอบครัว เพิ่มแรงจูงใจในการเลี้ยงไก่พื้นเมืองเพิ่มมากขึ้น



๔. การผสมพันธุ์ไก่ เรายังให้ไก่ที่เลี้ยงอยู่รวมกันเป็นฝูงใหญ่ผสมพันธุ์กันตามใจชอบ เช่น พี่ผสมน้อง น้องผสมพี่ พ่อผสมลูก ลูกผสมแม่ ลูกไก่ที่เกิดจากการผสมลักษณะนี้ เราเรียกว่า **การผสมเลือดชิด** ลูกที่ออกมา โตช้า ขี้โรค



การสร้างภูมิคุ้มกันโรคจากการทำวัคซีนก็ดีไม่เท่าที่ควร ทำวัคซีนแล้ว
ไก็ก็ยังตาย

แนวทางแก้ไข ต้องควบคุมการผสมพันธุ์ อาจทำกรง
ผสมไว้เฉพาะ คัดไก่ตัวผู้ออกขายให้มากที่สุด หาพ่อพันธุ์ไก็จากที่อื่น
เข้ามาผสมบ่อย ๆ

๕. เลี้ยงแล้วไม่รู้จะขายให้ใคร? ในปัจจุบันการซื้อขาย
เป็นแบบผู้ซื้อเข้าไปซื้อตามหมู่บ้าน บางคนเลี้ยงไก็เป็นจำนวนมาก แต่
ไม่ได้ขายหรือขายช้า เกิดผลกระทบต่อต้นทุนในการซื้ออาหารให้ไก็กิน
อย่างนี้ผู้เลี้ยงจะขาดแรงจูงใจ และในที่สุดก็เลิกเลี้ยง

แนวทางแก้ไข ต้องจัดตลาดไก็พื้นเมืองทุกวัน ให้เป็น
กิจจะลักษณะผู้ซื้อหาซื้อสะดวก ผู้เลี้ยงขายได้ทุกวัน ย่อมเกิดแรงจูงใจ
ในการเลี้ยงเพราะมีรายได้เข้าสู่ครอบครัว



เรียนรู้ไก่จากแสดมปี



ไก่เหลืองหางขาว (เหลือง) พันธุ์แท้ดั้งเดิมต้องเป็นไก่บ้านกว้าง บ้านหัวเขาพิษณุโลก ไก่เหลืองหางขาวมีรูปร่างสูงระหง คอยาวสง่างาม และปราดเปรียว ไหล่กว้าง ออกเป็นมัด กล้ามเนื้อรูปใบโพธิ์ ลำตัวยาว ไหล่หน้าใหญ่ บั้นท้ายโต กระดูกใหญ่ บั้นขายาว แข็งแรง หางยาวตก เป็นฟ่อนดูสวยงาม



ไก่เหลืองหางขาว (เหลืองเข้ม) ขนสร้อยท่อนล่างสีดำ ท่อนบนสีเหลือง ขนปีกท่อนในหรือท่อนบนสีดำ ท่อนนอกหรือท่อนล่างปลายปีกสีขาว ไก่เหลืองหางขาวตัวเมียจะลักษณะเด่น คือ ขนพื้นตัวเป็นสีดำตลอด หรือบางตัวอาจมีจุดกระขาว ปลายขนบ้างเล็กน้อย ไก่เหลืองหางขาวเป็นไก่ลูกทุ่ง เรียกว่า พญาไก่ เกลาเย็น หรือกระพือปีกและขันจะยืนข้อขาตรง ตัวตรง ปีกยก ปลายหางจรดพื้น



ไก่แสดดำ เป็นไก่สายพันธุ์หนึ่งของไก่พันธุ์ประดู่หางดำ ขนพื้นตัว ขนปีก ขนหางพัดสีดำสนิท ไม่มีขนสีขาวหรือขนสีอื่น ๆ แสด ขนสร้อยคอ สร้อยปีก สร้อยหลัง สีประดู่ดำ ตาสีดำ ปาก เกล็ดแข็ง เดือยเล็บสีดำสนิท หนังสีดำคล้ำ มองดูคล้ายไก่ดำของจีน



ไก่พันธุ์ประตูหางดำ เป็นไก่ไทยพันธุ์แท้โบราณ พัฒนามาจากไก่บ้านพันธุ์ไก่คู ไก่ประตูหางดำ พันธุ์ดั้งเดิมต้องเป็นไก่สุพรรณบุรี สิงห์บุรี อ่างทอง พระนครศรีอยุธยา และฉะเชิงเทรา ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดไก่พันธุ์ประตูหางดำชนิดนี้



ไก่พันธุ์ประตูหางดำ เป็นไก่ที่มีลักษณะงดงาม ทรงรูปปลีกสวย ไหล่กว้าง ลำตัวหนา ลำสันหางยาวเป็นพอนจรดพื้น บั้นขาใหญ่สง่างาม เวลาเดิน เดิน วิ่ง จะแสดงอาการหยิ่งผยอง ยืนตรง ออกตั้ง เสียงขันก้องกังวานแบบเสียงนกเขาชวา

ไก่ฟ้าหลังเทา (ชื่อสามัญ Kalij Pheasant, ชื่อวิทยาศาสตร์ *Lophura eucomelana*) มีถิ่นกำเนิดในเทือกเขาหิมาลัย จีน ไทย และพม่า ในประเทศไทย มีทางซีกตะวันตกของประเทศ ตัวผู้และตัวเมียไม่เหมือนกัน มีอยู่ ๒ ชนิด บางชนิดมีตัวเป็นสีเข้ม อีกชนิดหนึ่งมีสีจางกว่า ตัวผู้มีลักษณะต่างจากตัวผู้ของไก่ฟ้าหลังขาว คือ ขนที่หางมีสีเข้มกว่า หงอนบนหัวแคบและยาวกว่า ตัวเมียมีสีายเป็นรูปตัววีสีครีมอยู่บริเวณรอบคอและทางด้านล่างของตัวอยู่ทั่วไป ขนทางด้านบนของตัวมีสีน้ำตาลทางด้านล่างของตัวสีอ่อนกว่าบนหลัง ชอบอาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูงเล็ก ๆ มักหลบซ่อนตัวอยู่ใต้กอไม้รก ๆ ฤดูผสมพันธุ์ ประมาณเดือนมีนาคม-พฤษภาคม ทำรังอยู่ตามแอ่งบนพื้นดินใต้กอไม้รก ๆ รองรับด้วยใบหญ้าแห้ง ๆ วางไข่ครั้งละ ๓ - ๕ ฟอง





ไก่ฟ้าหน้าเขียว (ชื่อสามัญ Crested Fireback Pheasant, ชื่อวิทยาศาสตร์ *Lophura ignita*) มีถิ่นกำเนิดตอนใต้ของเทือกเขาตะนาวศรี ภาคใต้ของไทย ตลอดจนถึงมาเลเซียและสุมาตรา ในไทยมีเฉพาะภาคใต้เท่านั้น ตัวผู้และตัวเมียไม่เหมือนกัน ตัวผู้สีขนหงอนบนหัว ขนที่คอและหน้าอก และหลังตอนบนมีสีเหลืองเขียวอมน้ำเงิน ส่วนล่างของหลังมีสีแดงแกมน้ำตาล ขนหางคู่กลาง ๒ คู่ มีสีขาวยุ่ต่อมาครึ่งในสีขาวยุ่ครึ่งนอกสีดำ คู่ต่อ ๆ มาสีดำ ส่วนตัวเมียขนส่วนใหญ่มีสีน้ำตาลแกมแดง ขนใต้ท้องสีน้ำตาลแกมดำมีขอบขาว

ชอบอาศัยอยู่ตามป่าดงดิบที่เป็นป่าต่ำ ไม่ชอบออกหากินตามป่าโปร่งหรือที่โล่งเตียน ชอบอยู่ป่าต่ำมากกว่าป่าสูง และอยู่รวมกันเป็นฝูงเล็ก ๆ มีตัวผู้เป็นจ่าฝูง เมื่อเห็นศัตรูจะวิ่งหนีเข้าซ่อนตามพุ่มไม้ บางครั้งก็จะบินหนีไปไกล ๆ แล้วลงดินวิ่งต่อไป

อาหาร ได้แก่ แมลงต่าง ๆ ตัวหนอน ยอดหญ้า พืชอ่อน ๆ เมล็ดพืชและเมล็ดผลไม้บางชนิด ผสมพันธุ์ประมาณเดือนเมษายน-พฤษภาคม ทำรังใต้พุ่มไม้เตี้ย ๆ ที่รกทึบ ทำรังด้วยใบไม้และใบหญ้าแห้ง ๆ วางไข่ครั้งละประมาณ ๒ - ๓ ฟอง ไก่ฟ้าชนิดนี้มีอยู่น้อยและหายาก

ไก่ฟ้าหลังขาว (ชื่อสามัญ Silver Pheasant, ชื่อวิทยาศาสตร์ *Lophura nycthemera*) มีถิ่นกำเนิดในแคว้นชาน ยูนาน พม่า ไทย ภาคเหนือของลาวและเวียดนามเหนือ ในไทยมีทางภาคตะวันตก ภาคเหนือและตะวันออก ไก่ฟ้าหลังขาวตัวผู้และตัวเมียไม่เหมือนกัน ตัวผู้หงอนสีดำอมเขียวปนน้ำเงิน ขนด้านบนของตัวส่วนใหญ่สีขาว ขอบขนสีลายสีดำเป็นรูปตัววี ส่วนล่างของตัวมีสีดำเหลือบเขียวอมน้ำเงิน ตัวเมียขนหงอนมีสีดำเหลือบเขียวอมน้ำเงิน ขนบนตัวส่วนใหญ่สีน้ำตาลปนสีทอง และมีลายสีขาเป็นรูปตัววี ชอบอาศัยอยู่เขาสูง ๆ ทั้งที่เป็นป่าดงดิบและป่าโปร่ง บางครั้งจะอาศัยอยู่ตามป่าสนและอยู่รวมเป็นฝูงเล็ก ๆ หรืออยู่เป็นคู่ ๆ ปราดเปรียวมาก โดยเฉพาะเวลาเช้าและใกล้ค่ำ อาหาร ได้แก่ แมลงและเมล็ดพืชบางชนิด



ผสมพันธุ์ในฤดูร้อน ทำรังตามแ่งบนพื้นดินได้พุ่มไม้ ปูรังด้วยใบไม้ ปัจจุบันมีน้อยและหายาก

ไก่ฟ้าหางลายขวาง (ชื่อสามัญ Hume's Pheasant, ชื่อวิทยาศาสตร์ *Syrmaticus humiae*) มีถิ่นกำเนิดทางภาคใต้ของอัลสัม โคชินไชนา เขมรภาคใต้ของไทยและลาว ในไทยมีทางภาคตะวันตกเฉียงเหนือ ตัวผู้และตัวเมียต่างกัน ตัวผู้หางยาวกว่าตัวเมีย ไม่มีหงอนทั้งตัวผู้และตัวเมีย ชอบอยู่



ตามป่าโปร่งที่เป็นป่าสูง บางครั้งออกมาหากินตาม
ทุ่งหญ้าที่มีต้นไม้สูง ๆ บินได้ช้าและไม่สูง อาหาร
ได้แก่ เมล็ดพืช เมล็ดผลไม้ รากไม้ ยอดพืช หน่อพืช
แมลงต่าง ๆ และตัวหนอน ผสมพันธุ์ประมาณ
เดือนเมษายน-พฤษภาคม และทำรังอยู่ใต้พุ่มไม้
เดี่ยวๆ โดยเอาใบไม้ใบหญ้ามาปูพื้นรังสำหรับวางไข่
บางครั้งจะทำรังอยู่ตามโพรงไม้เดี่ยว ๆ วางไข่ครั้งละ
ประมาณ ๕ - ๖ ฟอง ปัจจุบันนี้มีอยู่น้อยและ
หายากมาก



ไก่แจ้ไทยสีดำ (Black Bantams) หงอน
ใบหน้า เหนียง และติ่งหูมีสีแดงสด หรือสีแดง
แกมดำ จงอยปาก ขา และนิ้วมีสีเหลือง หรือสีดำ
หรือสีดำปนตามีสีน้ำตาลปนแดงหรือสีน้ำตาลเข้มปน
แดง ขนมีสีดำ มันทวารท้วตัว โคนขนมีสีดำ
(แรกเกิดขนมีสีดำ ใบหน้าและท้องสีขาวหรือขาว
ปนเหลือง)



ไก่แจ้ไทยสีทอง (Black Tailed Buff
Bantams) ขนสัร้อยคอ ลำตัว ระวัง้า มีสีทองสม้าเสมอ
ขนปีกแซมสีดำที่ขนปีกชั้นแรก และชั้นสอง แต่เมื่อ
หุบปีกจะเห็นสีทองเกือบทั้งตัว ขนหางพัดสีดำ
หางซ้าย หางกระสวย ขลิบด้วยสีทอง หน้า หงอน
เหนียง ติ่งหู สีแดงสด ตาสีเหลือง ปาก ขา นิ้ว เล็บ
สีเหลือง

ไก่แจ้ไทยแฟนซี (Fancy Bantams) เป็นไก่ที่เกิดจากการผสมข้ามสายพันธุ์ จะได้สีใหม่ เป็นสีแปลก ๆ ที่สดใส ตำแหน่งสีจะมีลูกเล่นต่าง ๆ ในตัวเดียวกัน พื้นตัวจะเป็นพื้นเทาหรือดำก็ได้ หน้า หงอน เหนียง หู จะมีสีแดง ปาก ขา นิ้ว เล็บ เป็นสีเหลืองหรือสีขาว หรือสีดำก็ได้



ไก่แจ้ไทยสีขาว (White Bantams) ขนมี สีขาวทั่วตัว ใบหน้า เหนียง และติ่งมีสีแดงสด จงอยปาก ขาและนิ้วมีสีเหลือง ตามีสีแดง ขนมี สีขาวทั่วตัว โคนขนมีสีขาว (สีขนเมื่อแรกเกิด : สีขาวหรือสีขาวปนเหลือง)



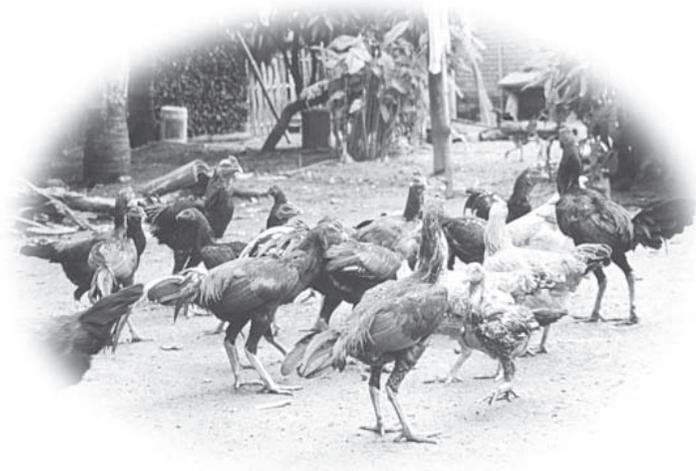
ไก่ฟ้าพญาลอ (ชื่อสามัญ Siamese Fireback Pheasant, ชื่อวิทยาศาสตร์ Lophura diardi) มีถิ่นกำเนิดทางภาคใต้ของอัสสัม โคชินไชนา เขมร ภาคใต้ของลาวและประเทศไทย สำหรับในประเทศไทยมีทางภาคเหนือ ภาคตะวันออก เชียงเหนือ ตลอดไปจนถึงภาคตะวันออกเฉียงใต้



อาศัยอยู่ตามป่าดงดิบที่รกทึบซึ่งมีป่าไผ่ ผสมอยู่ไม่ชอบออกมาหากินในที่โล่ง ชอบกินแมลง เมล็ดพืช เมล็ดผลไม้ที่หล่นอยู่บนพื้นดินเป็นอาหาร

ผสมพันธุ์ประมาณเดือนเมษายน- พฤษภาคม ทำรังบนพื้นดินได้พุ่มไม้เตี้ย ๆ หรือ ตามซอกไม้ โพงงไม้ ปูพื้นรังด้วยใบไม้ใบหญ้า ปัจจุบันมีน้อยและหาได้ยาก

ไก่พื้นเมือง น่าจะเป็นสัตว์เศรษฐกิจ...ในอนาคต



มี การตั้งคำถามว่า ทำไมคนไทยไม่เลี้ยงไก่พื้นเมืองให้เป็นสัตว์เศรษฐกิจ ไม่ว่าจะส่งออกในรูปแบบเนื้อแช่แข็ง หรือไม่ก็สร้างเมนูอาหารส่งเสริมให้คนไทยบริโภคมาก ๆ ทำไมเราต้องบริโภคไก่เนื้อของนอก ทั้ง ๆ ที่ไก่พื้นเมืองเนื้อแน่นรสชาติอร่อยกว่าตั้งมากมาย แต่ในเมืองไทยเรามีพันธุ์ไก่พื้นเมืองหลายสายพันธุ์ แต่ไม่มีใครอนุรักษ์และจัดหมวดหมู่สายพันธุ์ไก่กลับไปนิยมของนอกกันหมดไก่พื้นเมืองนอกจากเนื้ออร่อยแล้วยังสามารถเลี้ยงไก่ชนและชนกึ่งเก่ง กลับไม่ส่งเสริมกลายเป็นเรื่องการพนันไปหมด ทั้ง ๆ ที่ข้อเท็จจริง กลุ่มคนที่เล่นไก่ชนเป็นการพนันมีจำนวนไม่มากนักน่าจะทำให้ถูกต้องตามกฎหมาย ถ้าหากทำอย่างถูกต้องผลประโยชน์จะเกิดขึ้นกับคนไทยที่เป็นผู้เลี้ยงไก่พื้นเมืองอย่างมหาศาล เพราะไก่ชนมีราคาแพง คนเลี้ยงย่อมขายได้ราคาดี





กีฬาชนไก่...ไม่ใช่ชนเพื่อการพนัน



ยามว่างหาความสุข ตามประสาหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง
บ้านสันติพัฒนา ต.น้ำแวน อ.เขียงคำ จ.พะเยา



ไก่พื้นเมือง : วัฒนธรรมไทย



ไข่ประทัด

ไก่พื้นเมือง นอกจากจะเป็นสัตว์เศรษฐกิจระดับชาวบ้าน และให้คุณค่าทางโภชนาการสูงแล้ว ยังเกี่ยวพันกับวิถีชีวิตของชาวบ้านจนแยกไม่ออกจาก “คนเลี้ยงไก่” หรือ “ไก่เลี้ยงคน” กันแน่ แต่ที่แน่ ๆ ก็คือ ความผูกพันวิถีชีวิตของผู้คนในสังคมไทยกับไก่พื้นเมืองอันเป็นมรดกทางวัฒนธรรมไทยมีมากมาย พอที่จะยกมากล่าวเป็นตัวอย่างได้

๑. ไก่พื้นเมืองเป็นนาฬิกาปลุก ชาวบ้านเลี้ยงไก่พื้นเมืองกันมานานแล้ว คลุกคลี ผูกพันอยู่กับไก่ ในเวลาเช้ามีด จะได้ยินเสียงไก่ขัน ไก่จะขันเป็นเวลา ชาวบ้านก็ได้เสียงไก่ขันเป็นนาฬิกาปลุกในยามเช้า เพื่อที่จะได้เตรียมตัวทำภารกิจหน้าที่และออกเดินทางไปประกอบภารกิจในวิถีชีวิตประจำวัน แม้ขณะนี้จะมีนาฬิกาควาเวลาหรือมีนาฬิกาปลุกแล้วก็ตาม เสียงไก่ขันในยามเช้ายังมีเสน่ห์ต่อชาวบ้านไม่เปลี่ยนไป



๒. ไก่พื้นเมืองเป็นซูปเปอร์มาร์เก็ต ไก่พื้นเมืองมีรสชาติอร่อย เนื้อนุ่มแน่น มีโปรตีนสูง นอกจากเนื้อเป็นอาหารแล้วยังมีไข่อีกด้วย ชาวบ้านเลี้ยงไก่ไว้เกือบทุกครัวเรือน โดยปล่อยให้ไก่คุ้ยเขี่ยหาอาหารกินเองตามธรรมชาติ การเลี้ยงไม่ยุ่งยาก ชาวบ้านหาอาหารจากที่อื่นไม่ได้หรือมีญาติหรือแขกไปเยี่ยมบ้าน ก็จะได้ไก่ที่เลี้ยงไว้นี้แหละเป็นอาหารรับรองแขกอย่างอร่อย



แม่บ้านเข้าครัวทำอาหารไก่ให้รับประทาน

๓. ไก่พื้นเมืองเป็นกระปุกออมสิน วิธีชีวิตของชาวบ้านในแต่ละวัน ก็จะอยู่อยู่กับการประกอบอาชีพทำนา ทำไร่ หรือการเกษตรอื่น ๆ ถึงเวลาลูก ๆ หลาน ๆ จะไปโรงเรียน หรือมีงานบวช งานแต่งงาน หรืองานทำบุญอื่น ๆ เมื่อเงินในมือขาดแคลนลง ชาวบ้านก็จะอุ้มไก่ไปขายเพื่อแลกเงิน เพื่อนำไปซื้อเสื้อผ้า กางเกง หนังสือ ช่วยงานตามประเพณีของชาวบ้าน ไม่ต้องไปยืมเงินคนอื่นให้เป็นหนี้สินผูกพันตนเอง ไก่ช่วยได้ จึงมีคำกล่าวที่ว่า “คนเลี้ยงไก่” “ไก่เลี้ยงคน”



๔. ไก่พื้นเมืองเป็นอนุกรมวิธานระดับชาวบ้าน เมื่อดินฟ้าอากาศเปลี่ยนแปลง ชาวบ้านจะสังเกตจากอาการจากไก่เพื่อพยากรณ์ดินฟ้าอากาศ เช่น ไก่มีอาการเหงายื่นซึม ชาวบ้านจะรู้ทันทีว่าฝนกำลังจะตกในไม่ช้านี้ ซึ่งก็เป็นเช่นนั้นจริง

๕. ไก่พื้นเมืองเป็นส่วนประกอบของประเพณีท้องถิ่นในปีหนึ่ง ๆ หมู่บ้านในชนบทโดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคอีสานจะมีการทำบุญ “ปู้ตา” ประจำหมู่บ้าน สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ ผู้เป็นเจ้าของพิธีจะนำไก่นึ่งหรือไก่ต้มทั้งตัวมาทำพิธี โดยขั้นตอนหนึ่งของพิธีก็คือ จะมีการถอดคอไก่มาดูแล้วพยากรณ์เกี่ยวกับความเป็นอยู่ของชุมชน หรือในกรณีที่มีการบนบานศาลกล่าว ก็จะบนศาลด้วยไก่ต้มนี้แหละ หลังจากนั้นนำไปบนเจ้าที่เจ้าทางแล้ว ก็สามารถนำมาเป็นอาหารได้ แทบจะกล่าวได้ว่าพิธีกรรมมากมายหลายอย่างล้วนมีไก่เป็นองค์ประกอบหนึ่งของประเพณีนั้น ๆ เสมอ

๖. ไก่พื้นเมืองเป็นสัตว์ในประวัติศาสตร์ไทย คนไทยเราได้เรียนรู้จากประวัติศาสตร์ไทย สมเด็จพระนเรศวรมหาราชผู้กอบกู้อิสรภาพจากพม่าทรงโปรดไก่มาก ไก่ของพระองค์ท่านเป็นไก่ที่เก่งมากสามารถปราบไก่คู่ต่อสู้ได้จนหมด จนในปัจจุบันนี้ที่วัดใหญ่ชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีการสร้างพระรูปของสมเด็จพระนเรศวรมหาราชไว้เป็นที่เคารพสักการะของคนไทย ผู้ที่ไปเคารพสักการะจะนำห่านไก่ไปทำพิธีถวายพระองค์ท่านด้วย และพันธุ์ไก่ที่หลายคนแสวงหาก็คือ พันธุ์ไก่ของสมเด็จพระนเรศวรมหาราช นอกจากจะต่อสู้เก่งแล้ว สียังสวยงามอีกด้วย

๗. ไก่พื้นเมืองเป็นอุปกรณสันทนการ ชาวบ้านเลิกจากงานอาชีพประจำวันกลับบ้านในตอนเย็น ไก่จะกรูกันออกมาต้อนรับเจ้าของ เนื่องจากมันต้องการอาหาร ซึ่งชาวบ้านจะให้อาหารเสริมเป็นประจำ ทั้งในตอนเช้าและตอนเย็น มันทำให้ชีวิตที่เหน็ดเหนื่อยจากการทำงานมีชีวิตชีวาขึ้นมาหายเหน็ดเหนื่อยทันที นำความเพลิดเพลินสู่เจ้าของ ทำให้คนเปลี่ยนนิสัยใจคอมาเป็นคนรักสัตว์ และกลายเป็นคนที่มีน้ำใจ เอื้ออาทรและมีใจเมตตากรุณาประจำตัวไปโดยปริยาย

๘. ไก่พื้นเมืองเป็นอุปกรณเชิงกีฬา เด็ก ๆ ชาวบ้านทั่วไป จะอุ้มไก่ตัวผู้รุ่นหนุ่มไปแวะเวียนเพื่อนบ้าน เพื่อประลองดูว่า ไก่ใครจะมีเชิงในการต่อสู้เก่งกว่ากัน ซึ่งจะให้ไก่ได้ต่อสู้กันเพื่อการทดสอบ เรียกว่า ได้กระทำกันในเชิงกีฬาเท่านั้น ซึ่งไม่เหมือนปัจจุบันกีฬาชนไก่ได้พัฒนา มาถึงขั้นมีการวางเดิมพันกันด้วยเงินจำนวนมาก

เท่าที่ยกตัวอย่างมานี้ แสดงให้เห็นว่า ไก่พื้นเมืองเกี่ยวพันกับวิถีชีวิตประจำวันของผู้คนสังคมไทยมาเป็นเวลาช้านาน และขณะนี้ ชุมชนต่าง ๆ ก็มีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองทุกชุมชนมากบ้างน้อยบ้างตามความเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น แต่เป็นที่น่าเป็นห่วงว่าการพัฒนาสังคมไทยมุ่งเน้นที่การพัฒนาทางเศรษฐกิจ แสวงหารายได้ด้วยการแข่งขันกัน การเลี้ยงไก่ก็ถูกรกระทบด้วยเช่นเดียวกัน กล่าวคือ มุ่งเน้นการเลี้ยงไก่ที่ให้ผลผลิตมาก ๆ ในระยะสั้น ทำให้ชุมชนละทิ้งการเลี้ยงไก่พื้นเมือง ซึ่งเป็นการเลี้ยงไก่อย่างพออยู่พอกิน หันมาเลี้ยงไก่พันธุ์ให้หัวอาหารและสร้างโรงเรือนขนาดใหญ่ ๆ หวังจะได้ผลผลิตมาก ๆ ผลเป็นอย่างไร ปรากฏว่า ผู้เลี้ยงมือใหม่ตามกระแสเหล่านี้ ต้องนอนร้องเพลง “ขาดทุน” ด้วยความเจ็บปวด ปรับเปลี่ยนวิถีคิดใหม่ อีกครั้งเถอะครับ ยังไม่สายเกินแก้หรอก



เหลียวมองดูวัฒนธรรมไทยเราบ้างครับว่า วิธีคิดแบบวัฒนธรรมไทย นอกจากจะไม่ล้าหลังแล้ว ยังยั่งยืนอีกด้วย ทำแต่พออยู่พอกิน เหลือจึงนำออกขายหรือจำหน่าย ฐานมันจะเข้มแข็งไม่กลัวงเมื่อสังคมพบปัญหาทางเศรษฐกิจอย่างในปัจจุบัน จะได้มีส่วนหนึ่งของสังคมเป็นที่พึ่งได้ ไม่ต้องล้มด้วยกัน ไม่มีใครจะช่วยใคร วิธีชีวิตบนพื้นฐานวัฒนธรรมของสังคมไทยแต่ละคนประกอบอาชีพหลากหลาย ทั้งอาชีพหลักและอาชีพรอง เมื่ออาชีพบางอย่างพบอุปสรรคหรือทางตัน ยังมีอาชีพอื่น ๆ เป็นที่ยึด แม้แต่การเกษตร ซึ่งเป็นอาชีพหลักของสังคมไทยก็ทำหลายอย่าง แม้จะปลูกพืชก็ปลูกหลายชนิด ไม่ใช่ปลูกชนิดเดียวกันทั้งชุมชน พอมีปัญหาก็มีปัญหาด้วยทั้งหมด

วัฒนธรรมไทยเป็นสิ่งเดียวของสังคมไทยที่เป็นจุดแข็งที่ชาติทางตะวันตกไม่มี ลองคิดดูครับว่า เป็นความจริงหรือไม่เพียงใด วิธีชีวิตของชุมชนให้บทเรียนที่มีคุณค่าในสังคมไทย สิ่งใดเป็นสิ่งที่ดี ก็ควรที่จะช่วยกันสนับสนุนส่งเสริมและพัฒนา เช่นเดียวกับไก่พื้นเมืองกับวิถีชีวิตของชุมชน ควรที่จะได้ช่วยสืบสานรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่มีชีวิตขึ้นนี้ให้คงอยู่กับสังคมไทยตลอดไป



บ้านสนธิพัฒนา : มหาวิทยาลัยไก่ชุมชน



เดินเข้ามาในหมู่บ้านจะพบสัญลักษณ์ไก่ทุกบ้าน

6 ดินเข้าไปในชุมชนบ้านสนธิพัฒนา ตำบลน้ำแวน อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดพะเยา สิ่งที่ท่านพบเห็นในอันดับแรก ก็คือ **ไก่พื้นเมือง** ทุกครัวเรือนเลี้ยงไก่พื้นเมือง ในแต่ละครัวเรือนที่เราเดินเข้าไป จะมีฝูงไก่พื้นเมืองออกมาต้อนรับแขกแทนเจ้าของบ้าน ไก่พื้นเมือง มันต้อนรับแขกเป็นด้วยหรือ เปล่าหรือครับ มันเห็นคนเดินเข้าไปมันรู้ของมันเองว่าจะได้รับอาหารแล้ว เพราะเจ้าของบ้านจะให้อาหารมันเป็นประจำ ไก่พื้นเมืองมันจึงติดนิสัย เข้า! นึกว่า “คนเท่านั้นที่เป็นสัตว์โลกแห่งความเคยชิน” ไก่พื้นเมืองก็เป็นด้วยหรือนี้



ฟังบรรยายการฟักไข่



การหยอดวัคซีนนิวคาสเซิลตาโชด้า
แก่โรคหลอดลมอักเสบ



ตารางการทำวัคซีนป้องกันโรคระบาดไก่

	ชื่อวัคซีนและโรคโรค	อายุไก่	วิธีฉีดวัคซีน	โดยมีจุดประสงค์	จำนวนตามจำนวน จำนวน
1.	โรคหลอดลมอักเสบ เชื้อแบคทีเรีย	ลูกไก่	หยดจมน้ำ 1-2 มล/กก	3 เดือน	1. เพาะเชื้อที่โรงเลี้ยงไก่-ไก่ไข่-เนื้อสัตว์
2.	โรคระบบทางเดินหายใจ เชื้อแบคทีเรีย	ลูกไก่	หยดจมน้ำ 1-2 มล/กก	3 เดือน	2. ทำวัคซีนป้องกันงานอายุไก่
3.	โรคปาก ฟอสเฟต และกระดูก	โรคกระดูกอ่อน	แทงปีก 2 จำนวน	1 ปี	3. เชื้อไวรัสเมดิเตอร์เรเนียน-ตาแดงของไก่
4.	โรคหลอดลมอักเสบ เชื้อแบคทีเรีย	ไก่รุ่นขึ้นไป	ฉีดเข้าที่ต้นคอ 0.5 ซีซี	1 ปี	4. ทำวัคซีนป้องกันเชื้อไวรัส-ชนิด
5.	โรคไวรัสไข้หวัดใหญ่	ไก่รุ่นขึ้นไป	ฉีดเข้าที่ต้นคอ 1 ซีซี	3 เดือน	5. แผลของเชื้อแบคทีเรีย-ชนิด 6. ฉีดให้ไก่ที่โรงเลี้ยงของเลี้ยง

สำนักงานปศุสัตว์ ส. เชียงใหม่

ตารางการทำวัคซีนไก่มีติดทุกบ้าน

ชุมชนบ้านสนธิพัฒนา รักการเลี้ยงไก่เป็นชีวิตจิตใจ เพราะไก่สร้างความภาคภูมิใจให้ชาวบ้านสนธิพัฒนามากมายเหลือที่จะกล่าวจนเป็นเหตุให้ชุมชนอื่นในท้องที่เดียวกันตั้งคำถามว่า “ทำไมใคร ๆ ก็ไปที่บ้านสนธิพัฒนา” ไม่ว่าจะเป็นหน่วยราชการหรือองค์กรเอกชน แม้แต่นักศึกษาฝึกงานของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ก็ส่งนักศึกษาส่วนหนึ่งไปฝึกงานที่นั่น



เข้าฐานการให้วัคซีนฉีดตาช



เข้าฐานการให้วัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพีและอหิวาต์ไก่

ไถ่พื้นเมืองนำอะไร
สู่ชาวบ้านสนธิพัฒนาบ้าง
นอกเหนือจากให้คุณค่าทาง
โภชนาการ และมีรายได้เสริมจาก
การจำหน่ายขายไถ่พื้นเมืองแล้ว
ชุมชนบ้านสนธิพัฒนา ยังเป็น
แหล่งถ่ายทอดภูมิปัญญาไทย ในการเลี้ยงไถ่พื้นเมืองให้กับผู้ที่ต้องการ
เรียนรู้และฝึกอบรมการเลี้ยงไถ่พื้นเมือง



ลงทะเบียนเข้าที่พักตามบ้าน

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้จัดฝึกอบรม
การเลี้ยงไถ่พื้นเมืองให้กับชุมชนวัฒนธรรมไทยสู่ภัยเศรษฐกิจทั่วประเทศ
โดยจัดการฝึกอบรม ณ ชุมชนบ้านสนธิพัฒนา ผู้เข้ารับการอบรมมีทั้งที่



บ้านพักผู้เข้าอบรม



แม่บ้านร่วมกันทำอาหารให้ผู้เข้าอบรม



เป็นผู้นำชุมชน ผู้แทนชุมชน และข้าราชการ โดยผู้เข้ารับการอบรม จะพักอาศัยกับครอบครัวของชาวบ้านสนธิ์พัฒนา ครอบครัวที่มีความพร้อม ก็จะได้รับผู้เข้ารับการอบรมได้หลังละ ๑ - ๓ คน ชาวบ้านสนธิ์พัฒนา จะเป็นผู้จัดให้ผู้เข้ารับการอบรมเข้าที่พัก โดยวิธีการให้ผู้เข้ารับการอบรมจับฉลากเข้าที่พักเอง กลุ่มสตรีแม่บ้านก็จะรวมตัวกันเป็น แม่ครัวทำอาหารตลอดเวลาการฝึกอบรมซึ่งถือว่าการกระจายรายได้สู่ชุมชนอีกวิธีหนึ่ง และมีการรวมตัวกันทำงานเป็นทีม สำหรับการถ่ายทอดวิธีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองชาวบ้านสนธิ์พัฒนาก็มีส่วนร่วมเป็นวิทยากรทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการป้องกันโรคไก่พื้นเมือง มีการแบ่งฐานปฏิบัติการออกเป็น ๔ ฐานใหญ่ ๆ คือ ฐานที่ ๑ ได้แก่ การฟักไข่และการเลี้ยงดูลูกไก่ ฐานที่ ๒ ได้แก่ การทำวัคซีนและการให้วัคซีนนิวคาสเซิลลาไซต้า - หลอดลมอักเสบ ฐานที่ ๓ ได้แก่ การทำวัคซีนและการให้วัคซีนฝีดาษ ฐานที่ ๔ ได้แก่ การทำวัคซีนและการให้วัคซีนนิวคาสเซิลเอ็มพีและอหิวาต์ไก่ มีการ



เข้าฐานการฟักไข่และการเลี้ยงดูลูกไก่





ฝึกฐานหยอดคั่วคั้นนิ่วคาสเซิลลาโซต้า เข้าตาและจุมูกไก่อ

แบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็น ๔ กลุ่ม แต่ละกลุ่มจะเข้าปฏิบัติการตามฐานต่าง ๆ เวียนกันไป ได้ลงมือทดลองปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรชาวบ้าน สนธิพัฒนาประจำฐานละ ๓ - ๔ คน วิทยากรเหล่านี้ เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ครูชาวบ้าน” ทุกคนที่เข้ารับการอบรมจะได้เรียนรู้จากของจริง มีอุปกรณ์และไก่พื้นเมืองที่อายุระยะต่าง ๆ พร้อมในภาคปฏิบัติ

ชาวบ้านสนธิพัฒนามีความชำนาญประสบการณ์การเลี้ยงไก่พื้นเมืองเป็นอย่างดี อาจกล่าวได้ว่า ชาวบ้านสนธิพัฒนาทุกคนตลอดถึงเยาวชน นักเรียน นักศึกษา ของชุมชนบ้านสนธิพัฒนา มีความรู้ความสามารถในการทำวัคซีนและให้วัคซีนสามารถหยอดจุมูก แหว่งปีกฉีดเข้ากล้ามเนื้อได้อย่างชำนาญ

นอกเหนือจากการเลี้ยงไก่พื้นเมืองแทบทุกครัวเรือนแล้ว ชาวบ้านสนธิพัฒนากำลังพัฒนาตัวเองเป็นชุมชนถ่ายทอดภูมิปัญญา การเลี้ยงไก่พื้นเมืองให้กับผู้ไปเยือน กำลังพัฒนาตัวเองเป็นผู้จัดการฝึกอบรมการเลี้ยงไก่พื้นเมืองอย่างครบวงจร มีการจัดการเรื่องอาหารการกิน ที่พักอาศัยและวิทยากร การพัฒนาตัวเองเป็นผู้ถ่ายทอดให้



ความรู้และประสบการณ์เป็นความภาคภูมิใจของชาวบ้านสนธิพัฒนา จนได้รับการกล่าวถึงว่าเป็น “ครูชาวบ้าน” และ “มหาวิทยาลัยชาวบ้าน” การทำอะไรทำด้วยความรักความจริงใจไม่ย่อท้ออย่างเช่นชุมชนบ้านสนธิพัฒนา ในขณะนี้นั้นพิสูจน์ความจริงที่ว่า “คนรักไก่” แล้ว “ไก่อรักคน” ตอบแทน “คนเลี้ยงไก่” และ “ไก่อเลี้ยงคน” ตอบแทน ชุมชนบ้านสนธิพัฒนาได้กระทำให้เห็นเป็นตัวอย่างแล้ว อย่างนี้แหละ เขาเรียกว่า “ชุมชนเข้มแข็ง”



การแทงปีกไก่อแก้โรคฝีดาษ



การฉีดวัคซีนอหิวาต์ไก่อ

ประมวลภาพ อบรมการเลี้ยงไก่พื้นเมือง



๑



๒



๓



๔



๕



๖

๑. นายอำเภอเขียงคำเปิดการอบรม
๒. ผู้ใหญ่บ้านสนธิพัฒน์กล่าวให้การต้อนรับ
๓. เลี้ยงไก่เหรที่เราทำได้ สบายมาก
๔. กระดาษตัดตะเกียบได้ ฮี ฮี...
๕. แนะนำวิทยากรชาวบ้านสนธิพัฒนา
๖. ถิ่นวิทยากร ใคร ๆ ก็เรียก "หมอน้อย"





๗



๘



๙

- ๗. เสาธิการฯ (นายอาหาร จันทวิมล) กล่าวถึงวัตถุประสงค์การจัดฝึกอบรมการเลี้ยงไก่พื้นเมือง
- ๘. เสาธิการฯ ตรวจสอบการฝึกอบรมการเลี้ยงไก่พื้นเมือง
- ๙. เสาธิการฯ (นายอาหาร จันทวิมล) กำลังให้สัมภาษณ์สดทาง สวท.พะเยา
- ๑๐. สัตว์ลักษณะไก่มีให้เห็นทุกบ้าน
- ๑๑. บ้านพักผู้เข้าอบรม



๑๐



๑๑



๑๒



๑๓

- ๑๒. พิธีรวมจิตใจให้เป็นหนึ่งเดียวใจประสานใจ
- ๑๓. ถูกหลานชาวบ้านสนธิพัฒนารำต้อนรับ
- ๑๔. สมาชิกกลุ่มเตรียมพร้อมเข้าฐานปฏิบัติ
- ๑๕. มีความสุขเหลือเกินถ้าไก่ตัวที่เลี้ยงไม่ตาย
- ๑๖. สมาชิกเข้าฐานการฟักไข่และการเลี้ยงลูกไก่



๑๔



๑๕



๑๖





๑๗



๑๘

๑๗. สมาชิกฝึกฐานหยอดวัคซีนชนิดคาสเซิล
ลาโซต้า เข้าตาและจมูกไก่

๑๘. สบายมาก! การแทงปีกไก่แก้โรคฝีดาษ
(ประเมินผลหลังจากอบรมแล้ว)

๑๙. ผู้แทนลาวกล่าวขอบคุณเลขาธิการฯ
ที่เปิดโอกาส ให้ได้เข้ารับการอบรม

๒๐. แม่บ้านร่วมมือร่วมใจ

๒๑. สมาชิกกลุ่มเดินเข้าฐานอบรม



๑๙



๒๐



๒๑





๒๒



๒๓



๒๔



๒๕

๒๒. สาธิตการจักสานอุปกรณ์ใส่ไก่
 ๒๓. แม่พันธุ์ไก่ RA501 พันธุ์ไข่ตลก
 ๒๔. อุปกรณ์ใส่ไก่ที่จักสานสำเร็จแล้ว
 ๒๕. ตารางการทำวัคซีนไก่มีติดทุกบ้าน
 ๒๖. ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นกรรมการรุ่น



๒๖





๒๓๗

๒๓๗. ผู้แทนรุ่นมอบพัดลมเป็นที่ระลึกแก่ชาวบ้าน
สนธิพัฒนา

๒๓๘. หลังจากสาธิตแล้ว ชุมชนผู้เข้าอบรม
รับมอบอาหารไก่

๒๓๙. ชุมชนที่เข้าอบรมรับมอบแม่พันธุ์ไก่ RA 501
เพื่อไปขยายพันธุ์ โดยผสมพันธุ์กับ
พ่อพันธุ์ไก่ไทย

๓๐. ส่วนหนึ่งของเจ้าหน้าที่ทำให้โครงการนี้
ประสบความสำเร็จ

๓๑. กองทุนจำหน่ายวัคซีน - เวชภัณฑ์ จำเป็น
ต้องมีในกลุ่มผู้เลี้ยงไก่ เพื่อสะดวกในการ
หาซื้อวัคซีนและเวชภัณฑ์



๒๓๘



๒๓๙



๓๐



๓๑





๓๒



๓๓



๓๔



๓๕

๓๒. ตู้แช่วัคซีนของกองทุน

๓๓. ตู้ใส่เวชภัณฑ์ของกองทุน

๓๔. สวช.จัตตบรรม ณ สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์
สุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

๓๕. ตู้พักไข่ไฟฟ้าของสถานีบำรุงพันธุ์สัตว์
สุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

๓๖. เลขาธิการฯ (นายอาหาร จันทวิมต) เยี่ยม
ชุมชนบ้านสนธิพัฒนา



๓๖



ภาพผู้ผ่านการอบรมการเลี้ยงไก่พื้นเมือง



ภาพผู้ผ่านการอบรมการเลี้ยงไก่พื้นเมือง



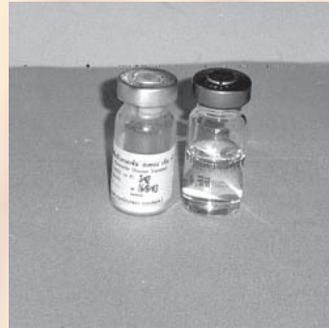
ชนิดวัคซีน



วัคซีนฝีดาษไก่



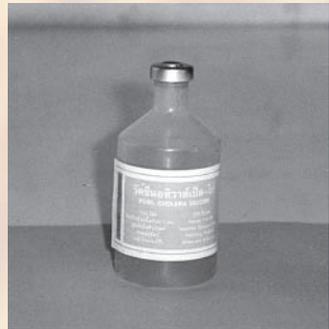
วัคซีนนิ่วคาสเซิลตาโชต้า



วัคซีนนิ่วคาสเซิลเอ็มพี



วัคซีนหลอดลมอักเสบ



วัคซีนอหิวาต์เบ็ด-ไก่

พ่อพันธุ์ไก่



พ่อพันธุ์ไก่ประดู่เม็ดมะขาม



พ่อพันธุ์ไก่เขียวประดู่



พ่อพันธุ์ไก่แจ้



พ่อพันธุ์ไก่ทองแดง



พ่อพันธุ์ไก่เขียวพาลี



พ่อพันธุ์ไก่เหลืองหางขาว



พ่อพันธุ์ไก่เหลืองหางขาว



พ่อพันธุ์ไก่
ประดู่หางดำ



พ่อพันธุ์ไก่พม่า

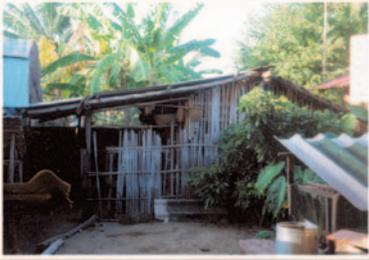


พ่อพันธุ์ไก่ผสมไข่งอน





ตัวอย่างเล้าไก่



ภาพไก่จากแสตมป์



ไก่เหลืองหางขาว (เหลือง)



ไก่เหลืองหางขาว (เหลืองเข้ม)



ไก่สามคำ



ไก่พันธุ์ประตูทองคำ



ภาพไก่จากแสตมป์

ไก่ฟ้าหน้าเขียว



ไก่ฟ้าหลังเทา



ไก่ฟ้าหลังขาว



ไก่ฟ้าหางลายขวาง



ภาพไก่จากแสตมป์



ไก่แจ้ไทยสีดำ



ไก่แจ้ไทยสีทอง



ไก่แจ้ไทยแฟนซี



ไก่แจ้ไทยสีขาว



ไก่ฟ้าพญาลอ



ภาพอาหารไก่พื้นเมือง



โกไดน้ำ



โกคั่วแสมหรือคั่วโก



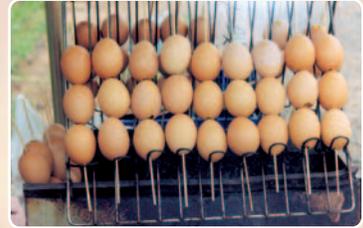
โกผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์



ต้มชำไก่



แกงเขียวหวานไก่



โซบั้งทรงเครื่อง



ยำตะไคร้



อาหารอร่อยจากไก่พื้นเมือง

ขุนชัยบ แม่มะลิ



ไก่บ้าน เป็นพันธุ์ไก่พื้นเมืองของแต่ละถิ่น ชาวบ้านจะปล่อยให้เลี้ยงตามพื้นดิน ให้อายุเขี่ยหาอาหารกินเองตามธรรมชาติ แล้วให้อาหารเสริม คือ ข้าวเปลือกหรือปลายข้าวขาว อาหารตามธรรมชาติของไก่บ้าน คือ หนอน แมลงที่มีอยู่ในพื้นดิน ไก่บ้านต้องใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงนานถึงตัวละ ๕ - ๗ เดือน จึงจะโตพอที่จะนำมาเป็นอาหารได้ ดังนั้น ในปัจจุบันนี้จึงมีการให้อาหารเร่งการเจริญเติบโตป้อนอยู่ในอาหารเสริม เพื่อเร่งให้ไก่บ้านโตเร็วขึ้น และใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงเหลือเพียง ๔ - ๕ เดือนเท่านั้น แต่คุณภาพเนื้อไก่ที่ได้ยังสู้ไก่บ้านที่เลี้ยงโดยธรรมชาติไม่ได้

เนื่องจากไก่บ้านมีโอกาสเดินหาอาหารตามพื้นดินมากกว่า ไก่พันธุ์เนื้อที่เลี้ยงขังไว้ในที่จำกัดเพื่อเร่งให้ได้เนื้อมากๆ ไก่บ้านจึงมีเนื้อนุ่มเหนียวกว่าไก่พันธุ์ และหนังบางไม่ค่อยมีมันแทรก จึงเหมาะที่จะนำไปปรุงเป็นอาหารชั้นดีที่มีราคาแพง เพราะไก่บ้านต้มเคี่ยวให้นุ่มแล้วเนื้อไก่เหมือนไก่พันธุ์



รายการอาหารอร่อยจากไก่พื้นเมืองมีดังนี้

๑. ไก่ทอดปักซี่เต้ ใช้ไก่บ้านหันเป็นชิ้นใหญ่ แยกเป็นอกไก่ น่องไก่ สะโพกไก่ และปีกไก่ หลังจากนั้นหมักด้วยเครื่องปรุงกระเทียม พริกไทย และรากผักชี นำมาโขลกเข้าด้วยกันให้ละเอียดเหยาะซีอิ้วขาว และน้ำตาลทรายขาวลงไปหน่อย เคล้าเนื้อไก่กับเครื่องปรุงให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ในตู้เย็นทิ้งไว้ประมาณ ๓ ชั่วโมง จึงนำไปทอดกับน้ำมันพืช วิธีการทอดต้องอุ่นน้ำมันพืชให้ร้อนจัด แล้วหยิบชิ้นเนื้อไก่ใส่ในน้ำมัน ทีละชิ้นจนพอดีอย่าให้แน่นเกินไป หลังจากนั้นหรีไฟให้เบาลง ปล่อยให้ เนื้อไก่สุกพอดี แล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้สักพักเพื่อให้เย็นและ น้ำในเนื้อไก่ไหลออกมา จึงเอาลงไปทอดในน้ำมันอีกครั้งหนึ่ง คราวนี้ ทอดด้วยไฟกลาง ๆ จนกระทั่งหนังไก่แห้งกรอบเนื้อไก่เหลืองจึงตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน วิธีการทอดไก่ของชาวใต้จะทำให้หนังไก่บางกรอบ อร่อย ส่วนเนื้อไก่ไม่แห้งเหนียวจนเกินไป

๒. ไก่ตุ๋นยาจีน นำไก่บ้านมาหันเป็นชิ้นให้ติดทั้งกระดูก และหนังไก่ ไก่แต่ละชิ้นต้องไม่หนาหรือใหญ่เกินไป ใช้ยาจีนที่มีขาย เป็นชุดบรรจุในถาดโฟม หรือสั่งซื้อยาจีนตามร้านเครื่องยาจีน ประกอบด้วย เก้าอี้ ช่วยซัว ปักคี่ ตังเซียม โองจ้อ และรากโสม นำเครื่องยาจีน ทั้งหมดรองไว้ใต้กันหม้อ ใส่กระเทียมสดลงไปทั่ว รากผักชี และ พริกไทยเม็ด เติมน้ำลงไปให้ล้นเลยเนื้อไก่อีกหนึ่งเท่าตัว หลังจากนั้น ตั้งบนเตาไฟอ่อน ๆ ปล่อยให้เคี่ยวตุ๋นไปเรื่อย ๆ ประมาณ ๓ ชั่วโมง คอยดูอย่าให้น้ำงวดแห้งเกินไป หากน้ำลดน้อยมากไปให้เติมน้ำลงไปแทน ได้บ้าง และห้ามใช้ช้อนหรือทัพพีไปเขี่ยเนื้อไก่หรือเครื่องยาจีนระหว่างที่ กำลังตุ๋นเมื่อครบเวลา ๓ ชั่วโมงแล้ว ใช้ส้อมจิ้มลงไปเนื้อไก่ หากเปื่อย ดีแล้วเติมซีอิ้วขาวลงไปหน่อย แต่ถ้าเนื้อไก่อังไม่เปื่อยดีให้ต้มต่อไปอีกสักพัก



ไก่ตุ๋นยาจีนจะมีรสหวานจากน้ำกระดูกและเนื้อไก่ ไม่มีมันมากเพราะหนังไก่บ้านบาง และเนื้อไก่นุ่มไม่เปื่อยจนละ

๓. ไก่ต้ม นำไก่บ้าน ทั้งตัวมาล้างทำความสะอาด คัดเอาไส้ และเครื่องในออกให้หมด ต้มน้ำร้อนให้เดือดจัด ๆ นำไก่ทั้งตัวลงไป ต้มทันที ที่ทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที เมื่อเห็นว่าไก่บ้านสุกหนังไก่เป็น สีเหลืองเรื่อ ๆ แล้วยกไก่บ้านขึ้นมาทันที แล้วรีบนำไก่บ้านที่ต้มสุกแล้ว ไปแช่ในน้ำเย็นที่เตรียมไว้ประมาณ ๓ - ๕ นาที จึงยกไก่ออกมาจาก น้ำเย็นจะได้ไก่ต้มที่มีเนื้อเหนียวนุ่มอร่อยและหนังไก่กรอบอย่างไม่น่าเชื่อ ไก่บ้านต้มต้องมีน้ำจิ้มเต้าเจี้ยวเป็นเครื่องชูรส ใช้เต้าเจี้ยวนำมาบด เม็ดถั่วให้ละเอียด เติมน้ำตาลทราย น้ำมะนาวให้มีรสเปรี้ยวและหวานนิดหน่อย สับกระเทียมและพริกขี้หนูให้ละเอียดใส่ลงไปเป็นน้ำจิ้มไก่ต้มที่แสนอร่อย

๔. ไก่บ้านย่าง เอาไก่บ้านมาล้างและคัดเครื่องในออกให้หมด ผ่าตรงท้องแล้วแหะออก ใช้กระเทียม พริกไทย รากผักชีและเม็ดผักชี โขลกให้ละเอียด นำมาคลุกกับไก่ทั้งตัว หยาะซอสปรุงรส น้ำตาลทรายขาวลงไปหน่อยเคล้ากับตัวไก่ให้ทั่ว ทิ้งไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง จึงเอาไปย่างด้วยเตาถ่าน คอยพลิกตัวไก่ไปมา และอย่าให้หนังไก่ไหม้เกรียมเกินไป ใช้เศษผ้าล่ำลิซุบน้ำมันพืชตอนทาให้ทั่วตัวไก่



เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อและหนังไก่อย่างแห้ง พลิกย่างบนเตาถ่านนานประมาณหนึ่งชั่วโมงจะได้ไก่ย่างหอมกรุ่น



หากจะทำน้ำจิ้มไก่ย่าง ใช้พริกป่นใส่ข้าวคั่วลงไปหน่อย เหยาะน้ำปลาจนท่วมพริกป่นเติมซอสปรุงรสอีกหน่อย บีบมะนาวลงไป ชิมรสให้มีความเค็มและเปรี้ยวพอดี หรือใช้น้ำมะขามเปียกใส่พริกป่น ลงไปละลายด้วย เติมน้ำปลาอีกหน่อย อย่าให้เค็มนัก น้ำจิ้มถ้วยนี้ จะมีรสหวานเปรี้ยวเป็นหลักอร่อยมาก

๕. ไก่ย่าง ใช้ไก่บ้านทั้งตัวนำเครื่องในออกให้หมด แล้วทาเกลือบนหนังไก่บาง ๆ อย่าใช้เกลือมากนัก หลังจากนั้นใส่ถาดหรือจาน นำไปนึ่งในรังถึงด้วยไอน้ำร้อนจัด ๆ ต้องคอยเร่งไฟให้แรงแต่อย่าปล่อยให้ น้ำแห้ง นึ่งประมาณครึ่งชั่วโมงเศษ จะได้ไก่ย่างเนื้อหวานอร่อย หนังไก่มีความเค็มของเกลือนิดๆจิ้มกินกับซอสพริกศรีราชาเข้ากันอย่างดี

๖. ไก่นึ่งยาจีน ใช้ไก่บ้านทั้งตัวควักเอาเครื่องในออกให้หมด แล้วใช้รากโสม ตังเซียม ฮ่วยซัว ยัดเข้าไปในท้องไก่แทนเครื่องใน ใช้ผ้าสะอาดเช็ดหนังไก่ให้แห้ง แล้วใช้กระดาษแก้วห่อของ มาห่อตัวไก่ทั้งตัว ให้มิดชิด ปลายสองข้างใช้เชือกพลาสติกหรือเชือกฟางมัดไว้ให้แน่น เอาไปนึ่งกับรังถึง ทิ้งไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง จะได้ไก่นึ่งยาจีนที่มีน้ำ แทรกเข้าไปอยู่ในกระดาษแก้วจนท่วมตัวไก่ เครื่องยาจีนที่ยัดไว้ในตัว ไก่ถูกทั้งจนเปื่อยส่งกลิ่น หอมของยาจีนอบเข้าไป แทรกอยู่ในตัวไก่ทั้งเนื้อ และหนัง ไก่นึ่งยาจีน ต้องกินร้อน ๆ ไม่ต้อง อาศัยเครื่องปรุงหรือน้ำจิ้มใด ๆ มาทำให้ เสียรสชาติ



๗. ไก่คั่วซีอิ๊ว สับไก่บ้านเป็นชิ้นพอคำให้ติดทั้งเนื้อและกระดูกนำมาทอดผัดกับน้ำมันพืช ใช้น้ำมันน้อยมากจนท่วมเนื้อไก่ ใส่กระเทียมสับส่งไปผัดทอดด้วย เติมน้ำตาลทรายขาวนิดหน่อย แล้วเหยาะซีอิ๊วดำหวานลงไประหว่างที่กำลังผัดทอดเนื้อไก่บ้าน คั่วไปจนเนื้อไก่สุกดีแล้วพอเห็นหนังไก่แห้งดี จึงตักขึ้นมากินร้อน ๆ มีซอสพริกศรีราชาเป็นน้ำจิ้ม

๘. ไก่ซีอิ๊ว ใช้ไก่บ้านทั้งตัวล้างทำความสะอาดทั้งข้างนอกและข้างใน จากนั้นใช้ซีอิ๊วดำหวานละลายน้ำให้เจือจางแล้วทาน้ำซีอิ๊วให้ทั่วตัวไก่พร้อมทั้งฝังให้แห้ง โดยการแขวนไว้ หลังจากนั้นจึงทาน้ำซีอิ๊วอีกครั้ง หนึ่งให้ทั่วตัวไก่ แล้วแขวนฝังให้แห้งพอให้น้ำซีอิ๊วจับทั่วหนังไก่ เอาไปนึ่งให้สุกใช้เวลาประมาณ ๔๕ นาที หลังจากนั้นสับไก่ให้เป็นชิ้นใส่จาน แล้วราดด้วยน้ำซีอิ๊วปรุงพิเศษลงไปบนเนื้อไก่สับ โรยด้วยกระเทียมเจียว กินกับน้ำจิ้มพริกแดงบดละเอียดใส่กระเทียมกับน้ำส้มสายชูและน้ำตาลทรายขาวอีกหน่อยให้มีรสหวานเปรี้ยวและเผ็ด สำหรับน้ำซีอิ๊วราดเนื้อไก่สับ มีกรรมวิธีการทำ คือ หาซื้อม้าปลากะพงหรือก้างปลามาต้มกับน้ำซีอิ๊วหวาน เคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ จนกระดูกก้างปลาอ่อนตัวลงจะได้น้ำซีอิ๊วปรุงรสที่ราดกินกับไก่ซีอิ๊วสับ ช่วยให้หอมหวาน โดยธรรมชาติไม่ต้องอาศัยน้ำตาลหรือเครื่องปรุงรสใด ๆ

๙. ไก่โค้ก คือ ไก่ต้มในน้ำโคคาโคล่า วิธีปรุงเช่นเดียวกับไก่น้ำปลา ไก่บ้านรุ่น ๆ น้ำหนักประมาณ ๑ กิโล ๒ ซีด ถึง ๑ กิโลครึ่งเหมาะที่สุด ไก่ (บ้าน) ๑ ตัวต่อโค้กลิตร ๑ ขวด หรือให้น้ำโค้กพอท่วมไก่ต้มไปจนเดือด เติมเกลือแกงลงไปเล็กน้อย แล้วลองชิมดู พอใจรสชาติขนาดไหนก็เติมเกลือแกงนั้น หากหวานไปก็เติมเกลือแกงลงไปอีก



ชิมดูจนพอใจในรสแล้วค่อยไปจนเหลือน้ำไว้คักติดกันหม้อหรือประมาณ ๒ ชั่วโมง ยกลงรับประทานได้เลย

ถ้าจะถามว่า จะเป็ยซี่ได้หรือไม่ ผู้แนะนำบอกว่า ถ้าเป็นเป็ยซี่ เนื้อไก่จะดำไปหน่อย สีสันไม่น่ากินเหมาะกับโค้กมากกว่า



ที่มา : ข้อมูลจากเอกสารการสัมมนา เรื่อง “ไก่พื้นเมืองไทย คาวรุ่งพุ่งนี้” วันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๓๗ ณ ห้องประชุม ชั้น ๘ อาคารสำนักงาน บริษัท มติชน จำกัด โดยเทคโนโลยีชาวบ้าน, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ๒ หน้า



สูตรอาหารไก่พื้นเมือง

ไก่หัน

(สูตรชุมชนบ้านโขงกุดหวาย จังหวัดมหาสารคาม)

อุปกรณ์/เครื่องมือในการทำ

๑. เตาดินหรือเตาถั้งแดง
๒. ไม้หันไก่

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้

๑. ไก่ขนาด ๑.๒ กิโลกรัม เป็นตัว (ไก่บ้านหรือไก่ที่ซื้อมาจากตลาดแต่ต้องสดเป็นตัว)
๒. เนย, กะทิ
๓. กระเทียม, พริกไทย, ตะไคร้, เกลือ, น้ำปลา

วิธีการทำ

๑. เตรียมไก่ขนาด ๑.๒ กิโลกรัม เป็นตัวมาล้างน้ำให้สะอาด
๒. นำเครื่องปรุง-เครื่องหอม เช่น กระเทียม พริกไทย ตะไคร้ เกลือ น้ำปลา มาโขลกให้เข้ากันแล้ว หลังจากนั้นนำเครื่องปรุงดังกล่าวคลุกเคล้าให้เข้ากัน
๓. เสียบไม้ไก่ นำไปหันหมუნที่เตาดินหรือเตาถั้งแดง ที่ก่อไฟด้วยถ่าน
๔. หันย่างไก่จนสุกเหลือง ทาด้วยเนย ฉีดภายในด้วยกะทิ เมื่อสุกแล้วเนื้อไก่จะนุ่มกรอบอร่อย
๕. รับประทานกับส้มตำ ข้าวเหนียว

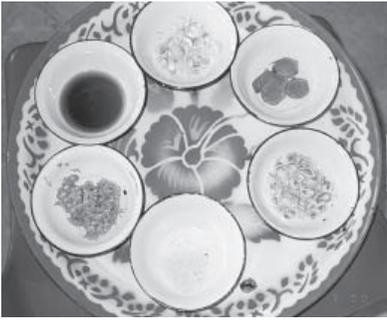


ข้อเสนอแนะพิเศษหรือเคล็ดลับเฉพาะ

๑. ต้องคลุกกับหัวกะทิ ด้วยปริมาณที่เพียงพอเข้าไปในเนื้อไก่ทุกส่วน
๒. การทาเนยจะต้องทาในขณะที่หนังไก่ และทาซ้ำอีกครั้งเมื่อไก่กำลังจะสุก
๓. ต้องผสมเครื่องปรุงด้วยสุรารีเจนซี เพื่อเพิ่มรสชาติหวานกรอบ นุ่ม อร่อยเป็นพิเศษ และต้องใช้ไก่พื้นบ้านเป็นตัวยิ่งดี



ขั้นตอนการทำไก่ต้มน้ำ



ไก่ต้มน้ำ

(สูตรจากชุมชนบ้านสนธิพัฒนา จังหวัดพะเยา)

ส่วนผสม

๑. ไก่ ๑ ตัว (น้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัม)
๒. ขมิ้น
๓. กระเทียม
๔. เกลือ
๕. ตะไคร้
๖. ซีอิ๊วขาว
๗. พริกไทย
๘. เนย (ถ้ามี)
๙. ใบเตย

วิธีทำ

เอาขมิ้น กระเทียม ตะไคร้ เกลือ เนย ซีอิ๊วขาว โขลกรวมกัน ล้างไก่ให้สะอาดทั้งตัว ไก่ควรมีน้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัม เนื้อจะนุ่มกำลังดี) เอาเครื่องปรุงที่โขลกรวมกัน หมักไก่ไว้ประมาณ ๓๐ นาที

น้ำจิ้ม

๑. กระเทียม
๒. พริกชี้หนู
๓. มะนาว
๔. น้ำปลา
๕. น้ำตาล

วิธีทำ

โขลกกระเทียมและพริกชี้หนู ใส่มะนาว/น้ำตาล/น้ำปลา ชิมดู ๓ รส

วิธีการต้มไก่

นำไก่ใส่หม้อปากแคบ ตั้งไฟอ่อน เอาใบเตยใส่ลงไปด้วย ๒ - ๓ ใบ เพื่อให้มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน เอาขามแทนฝาคั่วหั่นใส่น้ำ เมื่อน้ำบนฝาเริ่มร้อนให้เปลี่ยนน้ำเท่าจำนวนน้ำหนักของไก่ (ประมาณ ๔ น้ำจะสุก) โดยไม่เปิดฝาคั่ว เสริจเรียบร้อยแล้ว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม



ขั้นตอนการทำไก่คั่วแฮมหรือคั่วไก่



ไก่คั่วแยมหรือคั่วไก่

(สูตรชุมชนบ้านสนธิพัฒนา จังหวัดพะเยา)

ส่วนผสม

๑. ไก่ ๑ ตัว

เครื่องแกง

๑. ตะไคร้

๒. หัวหอม

๓. กระเทียม

๔. พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก

๕. ขมิ้น

๖. เกลือ

๗. ซีอิ๊วขาว

นำเครื่องแกง หมายเลข ๑ - ๗ มาโขลกให้เข้ากัน

วิธีทำ

๑. หั่นไก่เป็นชิ้นพอคำคลุกเกลือ ทอดกรอบ แยกไก่ออก

๒. ผัดเครื่องแกงที่โขลกแล้วกับน้ำมันพืชเล็กน้อยให้หอม

๓. ใส่ไก่ที่ทอดกรอบผัดให้แห้ง ปิดฝา ใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำปลา น้ำตาล





ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

(สูตรจากหนังสืออาหารไทยยอดนิยมนม ๑๐ อันดับ สำหรับชาวต่างประเทศ)

ส่วนผสม

อกไก่	๔๐๐	กรัม
หอมใหญ่	๑	หัว
พริกแห้งหั่นเป็นท่อน ๆ	๓	เม็ด
ต้นหอม	๕	ต้น
มะม่วงหิมพานต์	๑๕	เมล็ด
น้ำมันหอย	๑	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	$\frac{๑}{๒}$	ช้อนโต๊ะ
ซอสแม็กกี้	$\frac{๑}{๒}$	ช้อนโต๊ะ
เหล้าจีน	๑	ช้อนชา
พริกไทยป่น	๑	ช้อนชา
กระเทียม	๑	ช้อนชา
แป้งมัน	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	๔	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. หั่นไก่เป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า คลุกกับแป้ง ทอดในน้ำมันให้ร้อนจนเหลือง ตักออกสะเด็ดน้ำมันพักไว้
๒. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ทอดพริกแห้งจนกรอบ
๓. เติมหอมใหญ่ ไก่ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ต้นหอม และพริกแห้งทอดกรอบ ผัดให้เข้ากัน
๔. ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว ซอสแม็กกี้ น้ำมันหอย เหล้าจีน พริกไทย และกระเทียม ผัดให้เข้ากัน พร้อมเสิร์ฟได้ทันที





ต้มข่าไก่

(สูตรจากหนังสืออาหารไทยยอดนิยม ๑๐ อันดับ สำหรับชาวต่างประเทศ)

ส่วนผสม

อกไก่หั่นบาง ๆ	๓๐๐	กรัม
ข่าอ่อนหั่นขวางบาง ๆ	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
มะพร้าวขูด	$\frac{๑}{๒}$	กิโลกรัม
ตะไคร้	๑	ต้น
ใบมะกรูด	๓ - ๔	ใบ
น้ำปลา	๒	ช้อนโต๊ะ
มะนาว	๓	ผล
พริกขี้หนู	๑๐	เม็ด
ผักชี	๑	ต้น

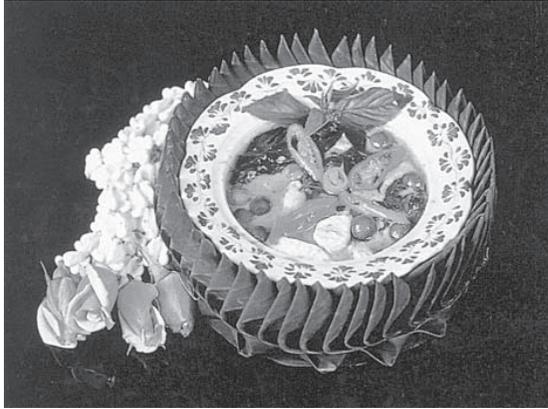
วิธีทำ

- ล้างไก่ ถอนขนไก่ ล้างให้สะอาด หั่นชิ้นบาง ๆ
- คั้นมะพร้าว ใส่น้ำ ๒ ถ้วย คั้นให้ได้ ๓ ถ้วย เก็บห้วกะทิไว้ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย เหลือนอกนั้นใส่ลงในหม้อตั้งไฟพอเดือดใส่ข่าอ่อน ตะไคร้ ตัดเป็นท่อนหุบ ใบมะกรูด ใส่ไก่ เคี่ยวไฟอ่อน ๆ พอไก่สุกนุ่ม ราวห้วกะทิ คนเบา ๆ พอเดือด ยกลง
- ปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว พริกขี้หนูบุบ ตักใส่ชามโรยผักชี



แกงเขียวหวานไก่

(สูตรจากหนังสืออาหารไทยยอดนิยม ๑๐ อันดับ สำหรับชาวต่างประเทศ)



ส่วนผสม

เนื้อไก่	๕๐๐	กรัม
มะพร้าว	๕๐๐	กรัม
มะเขือพวง	๑	ถ้วย (๑๕๐ กรัม)
ใบมะกรูดฉีก	๓	ใบ
โหระพาเด็ดใบ	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
น้ำปลา	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	๒	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

พริกชี้หนู	๒๐	เม็ด
พริกชี้ฟ้าเขียวแห้งสั้น ๆ	๕	เม็ด
หอมแดงซอย	๕	หัว ($\frac{๑}{๔}$ ถ้วย)
กระเทียมซอย	๑๐	กลีบ (๒ ช้อนโต๊ะ)



ข่าหั่นละเอียด	๑	ข้อนชา
ตะไคร้หั่นฝอย	๑	ข้อนโຕ้ะ
ผิวมะกรูดหั่นละเอียด	$\frac{๑}{๒}$	ข้อนชา
รากผักชีหั่นละเอียด	๑	ข้อนชา
พริกไทยป่น	๕	เม็ด
ลูกผักชีคั่วป่น	๑	ข้อนโຕ้ะ
ยี่หว่าคั่วป่น	๑	ข้อนชา
เกลือป่น	๑	ข้อนชา
กะปิ	๑	ข้อนชา

วิธีทำ

๑. โขลกพริกกับเกลือให้ละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี โขลกจนละเอียด ใส่หอมกระเทียม และเครื่องแกงที่เหลือ โขลกให้ละเอียดเข้ากันดี

๒. ล้างไก่ให้สะอาด หั่นตามขวางเป็นชิ้นเล็กยาว รวนสักครู่ พอไก่สุก ตักขึ้น

๓. คั้นมะพร้าว (ใส่น้ำ $\frac{๒}{๒}$ ถ้วย แบ่งคั้น ๒ ครั้ง ให้ได้กะทิ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย)

๔. ใส่น้ำมันพืชในกระทะตั้งไฟกลาง ใส่น้ำพริกลงผัด ลดไฟ ผัดให้หอม แบ่งกะทิ ๑ ถ้วย ค่อย ๆ เติมลงในน้ำพริก ผัดจนหอม และแตกมันเล็กน้อย

๕. ใส่ไก่ลงผัดกับน้ำพริก ใส่ใบมะกรูด แล้วตักขึ้นใส่หม้อ เติมกะทิที่เหลือ เปรูรรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล พอเดือด ใส่มะเขือพวง สุกแล้วใส่ใบโหระพา ยกลง

หมายเหตุ ลักษณะของน้ำแกงควรจะข้นไม่แตกมัน มากเกินไป

ไก่พื้นถิ่นแสนอร่อย

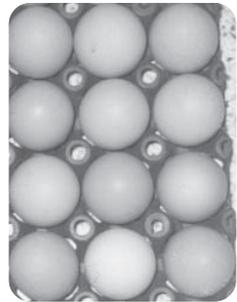
(สูตรคุณจินตนา อุ๋นพวก)

ส่วนผสม

ไก่สับละเอียด	๑	ถ้วย
หัวกะทิ	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำพริกแกง	๑	ช้อนชา
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง)	๑	ฟอง
ใบมะกรูดซอย	๑	ช้อนชา
น้ำปลา	๑	ช้อนชา
แกนสับปะรด	๑	อัน

วิธีทำ

๑. ผสมไก่ น้ำพริกแกง น้ำปลา ไข่แดง ใบมะกรูด หัวกะทิ นวดให้เหนียว
๒. นำส่วนผสมหุ้มแกนสับปะรด นำไปอบหรือย่างจนสุก
๓. รับประทานกับใบโหระพา สะระแหน่ ผักชี ผักกาดหอม



ไก่ต้มกะทิสับปะรด

(สูตรคุณเศษฐวิรัช ศุภระมงคล, คุณวงศ์เวทย์ เวทยานงค์)

ส่วนผสม

ไก่สับชิ้นพอคำ	๑	ถ้วย
สับปะรดหั่นชิ้นพอคำ	๑	ถ้วย
มะพร้าวขูด	๔๐๐	กรัม
น้ำปลา	๒	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	๑	ช้อนชา
ตะไคร้ทุบ	๒	ต้น
พริกชี้ฟ้าหั่นตามยาว	๔	เม็ด
กระเทียมทุบ	๑	หัว
หอมแดงทุบ	๑	หัว
ข่า	๕	แว่น
พริกไทยเม็ด	๒	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	๑	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	๑	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้น	๑	นิ้ว

วิธีทำ

๑. คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ ๒ ถ้วย แบ่งหัวกะทิไว้ ถ้วย
๒. เอากะทิตั้งไฟ พอเดือด ใส่ขมิ้น ตะไคร้ ข่า หอมแดง กระเทียม กะปิ เกลือ น้ำปลา น้ำตาล
๓. ต้มสักครู่จนน้ำกับเครื่องเข้ากันดี จึงใส่ไก่ พอไก่สุก ใส่สับปะรด ใส่หัวกะทิ
๔. ต้มจนทุกอย่างสุกหมด โรยพริกชี้ฟ้า ปิดไฟ ยกลง



ไข่ปังทรงเครื่อง

(สูตรคุณจุไรรัตน์ โมนยะกุล)

ส่วนผสม

ไข่ไก่	๑๐	ฟอง
เนื้อไก่บดละเอียด	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย (นึ่งสุกแล้ว)
ชีอิ้วขาว	๑	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	๑	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	๑	ช้อนโต๊ะ
คนอร์	๑	ช้อนโต๊ะ
ใบตอง	๑	ใบ
ไม้ไผ่สำหรับเสียบ		

วิธีทำ

๑. นำไข่ไก่มาล้างให้สะอาดพักไว้
๒. เนื้อไก่สับละเอียด นึ่งให้สุก
๓. เจาะเปลือกไข่ให้เป็นรูพอเทไข่ออกได้ ใส่ซามพักไว้
๔. นำไข่ไก่ที่พักไว้ ใส่เนื้อไก่บดละเอียดลงไป ใส่เกลือพริกไทยป่น คนอร์ ชีอิ้วขาว
๕. คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
๖. กรอกส่วนผสมลงไปในเปลือกไข่เกือบเต็มด้วยกรวยใบตอง
๗. นำไปนึ่งในลังถึงประมาณ ๒๐ - ๒๕ นาที ยกลงพักไว้ให้เย็น
๘. นำไม้ไผ่มาเสียบไข่ที่นึ่งสุกแล้วบั้งไฟอ่อน ๆ พอได้กลิ่นหอม นำมารับประทานได้



ไขขี้ไก่

(สูตรคุณจุไรรัตน์ โมนยะกุล)

ส่วนผสม

ไขไก่	๑๐	ฟอง
ซีอิ๊วขาว	๑	ชั้นน้โต๊ะ
เกลือป่น	๑	ชั้นน้โต๊ะ
พริกไทยป่น	๑	ชั้นน้โต๊ะ
คนอร์	๑	ชั้นน้โต๊ะ
ใบตอง	๑	ใบ
เนื้อฟักทองสับละเอียด	๑	ถ้วย
ไข่ไก่สำหรับเสียบ	๑	ถ้วย

วิธีทำ

๑. นำไขไก่มาล้างให้สะอาดพักไว้
๒. เนื้อฟักทองสับละเอียด
๓. เจาะเปลือกไข่ให้เป็นรูพอทะไข่ออกได้ ใส่ซามพักไว้
๔. นำไขไก่ที่พักไว้ ใส่เนื้อฟักทองลงไป ใส่เกลือ พริกไทยป่น

คนอร์ ซีอิ๊วขาว

๕. คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
๖. กรอกส่วนผสมลงในเปลือกไข่ที่เก็บเต็มด้วยกรวยใบตอง
๗. นำไปนึ่งในลังถึงประมาณ ๒๐ - ๒๕ นาที ยกลงพักไว้ให้เย็น
๘. นำไข่ไก่มาเสียบไข่ที่นึ่งสุกแล้วปิ้งไฟอ่อน ๆ พอได้กลิ่นหอม

นำมารับประทานได้



ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อนกับกล้วยดิบ

(สูตรคุณจุไรรัตน์ โมนยะกุล)

ส่วนผสม

เนื้อไก่ส่วนสะโพกหั่นชิ้นพอคำ	๒๐๐	กรัม
กล้วยดิบปอกเปลือกหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	๑ $\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
กระชายหั่นฝอย	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
โหระพาเด็ดใบ	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
ใบมะกรูดฉีก	๔ - ๕	ใบ
พริกไทยอ่อน	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
น้ำพริกแกงป่า	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	๒ - ๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
น้ำมันพืช	๓	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. แช่วกล้วยดิบในน้ำผสมน้ำมะนาวไว้ เพื่อกันไม่ให้กล้วยดำ เมื่อจะใช้น้ำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
๒. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟพอร้อน ใส่น้ำพริกแกงผัดให้หอม ใส่นเนื้อไก่ลงผัดพอสุก ใสกล้วยดิบ น้ำ เร่งไฟให้แรงพอเดือด ใสกระชาย
๓. ปรงรสด้วยน้ำปลา ผัดต่อจนเนื้อกล้วยสุกทั่ว จึงใส่พริกไทยอ่อน ใบโหระพา ใบมะกรูด ผัดให้เข้ากัน พอทั่ว ตักใส่จานเสิร์ฟ



ผัดสับประรดนพเก้า

(สูตรคุณจุไรรัตน์ โมนยะกุล)

ส่วนผสม

เม็ดมะม่วงหิมพานต์	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย(ชนิดทอดแล้ว)
เนื้อไก่ (ส่วนหน้าอก)	๓	ขีด
หอมหัวใหญ่	๑	หัวใหญ่
สับประรด	๑	ถ้วย
มะเขือเทศสีดา	๕	ลูก
ถั่วลันเตา	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
พริกแห้งเม็ดใหญ่	๓	เม็ด
น้ำมันพืช	๔ - ๕	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	๑	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	๕	กลีบใหญ่

วิธีทำ

๑. ปอกสับประรดควั่นตาออกให้หมด แล้วหั่นเป็นลูกสี่เหลี่ยมลูกเต๋าพักไว้
๒. ล้างเนื้อไก่ให้สะอาดหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าพักไว้
๓. หอมหัวใหญ่ปอกล้างน้ำให้สะอาดหั่นเป็นลูกสี่เหลี่ยมลูกเต๋าพักไว้
๔. มะเขือเทศสีดาล้างให้สะอาดหั่นเป็นลูกสี่เหลี่ยมลูกเต๋าพักไว้
๕. ถั่วลันเตาล้างน้ำให้สะอาด (เอาชนิดแกะเมล็ดแล้ว)



๖. พริกแห้งทอดในน้ำมันให้ร้อน ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วหั่นเป็นแว่น ๆ
พักไว้

๗. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพอร้อน ใส่กระเทียมทุบสับ
ให้ละเอียดลงเจียวในน้ำมันพอเหลือง แล้วนำเนื้อไก่ลงผัดให้สุก
ใส่ถั่วลิสงเตา หอมหัวใหญ่ สับปะรด มะเขือเทศ ชิมรสตามชอบ
แล้วโรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ตามด้วยพริกทอดเสิร์ฟได้



ฟักทองผัดพริกชี้ฟ้า

(สูตรคุณวราพรรณ ชัยชนะศิริ)

ส่วนผสม

ฟักทองเนื้อดีหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ	๓	ขีด
พริกชี้ฟ้าแดง	๒	เม็ด
เนื้อไก่ส่วนหน้าอก	๓	ขีด
กระเทียม	๔ - ๕	กลีบ
น้ำปลา	๒	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	$\frac{๑}{๒}$	ช้อนชา
ใบกะเพรา	๑๐	ใบ
น้ำมันพืชสำหรับทอด		

วิธีทำ

๑. หั่นเนื้อไก่เป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
๒. นำกระเทียมโขลกกับพริกชี้ฟ้าพอหยาบ
๓. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพืชให้พอร้อน นำส่วนผสมของกระเทียมและพริกชี้ฟ้า ลงผัดพอหอม ใส่เนื้อไก่ ฟักทอง ลงผัดจนสุก
๔. ปรับรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย (หรือรสตามชอบ)
๕. ยกกระทะลงจากเตา ใส่ใบกะเพราลงคลุกให้เข้ากัน ตักเสิร์ฟใส่จาน



ผัดสามสหาย

(สูตรคุณวราพรรณ ชัยชนะศิริ)

ส่วนผสม

หยวกกล้วย	๑	ถ้วย
แครอท	๑	ถ้วย
ซาลาดีหรือหน่อไม้ฝรั่ง	๑	ถ้วย
กระเทียมสด	๒	ช้อนโต๊ะ
เต้าเจี้ยว	$\frac{๑}{๔}$	ถ้วย
ซิงอ่อนแห้งผอย	$\frac{๑}{๔}$	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชูกลั่น ๕%	$\frac{๑}{๔}$	ถ้วย
เนื้อไก่หั่นพอกำ	๑	ถ้วย
น้ำ	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย
น้ำมันพืช		

วิธีทำ

๑. นำหยวกกล้วย หัวแครอท ซาลาดีหรือหน่อไม้ฝรั่ง มาล้างให้สะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ พักไว้

๒. กระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพอร้อน นำกระเทียมลงเจียวพอเป็นสีนวล ใส่เต้าเจี้ยว ซิง และน้ำตาลปีบ

๓. ใส่แครอท ซาลาดีหรือหน่อไม้ฝรั่ง หยวกกล้วย ผัดพอสุก ใส่ไก่ลงผัดให้ทั่ว ใส่น้ำส้มสายชู และน้ำ จนทุกอย่างสุกชิมพอดีน้ำแห้ง ชลุกชลิค ตักใส่จาน

หมายเหตุ หยวกกล้วยใช้ส่วนข้างในที่อ่อน ๆ ตัดแล้วแช่ในน้ำเกลือ ๕ นาที จะนิ่ม ถ้าชอบหยวกกล้วยกรอบ ให้แช่ในน้ำที่ผสมน้ำส้มสายชู



สลัดทุเรียน

(สูตรคุณจ้ไรรัตน์ โมนยะกุล)

ส่วนผสม

ทุเรียนห่าม ๆ กรอบ ๆ	๑	ลูก
แครอทขูดฝอย	๑	ถ้วย
กะหล่ำปลีม่วงหั่นฝอย	๑	ถ้วย
หอมหัวใหญ่	๑	หัวใหญ่
พริกหวาน (สีเขียว)	๑	ลูกใหญ่
ผักกาดหอม	๑	ต้น
เนื้อไก่ต้มสุกฉีก	๑	ถ้วย
น้ำสลัดข้น	$\frac{๑}{๒}$	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ทุเรียนห่าม ๆ กรอบ ๆ หั่นบาง ๆ เป็นแว่น ๆ แครอทปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาดขูดฝอยพักไว้

๒. กะหล่ำปลีม่วงล้างน้ำสะอาดหั่นฝอย หอมหัวใหญ่ปอกเปลือกหั่นบาง ๆ พักไว้

๓. พริกหวานล้างน้ำสะอาดหั่นบาง ๆ ผักกาดหอมเด็ดเป็นคำ ๆ พักไว้

๔. เรียงส่วนผสมทั้งหมดลงในจานเปลดราดน้ำสลัดรับประทานได้ ลดน้ำหนักได้ดี



วิธีทำน้ำสลัด

น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วย
เกลือป่น	๑	ช้อนชา
มัสตาร์ดชนิดครีม	๑	ช้อนชา
น้ำมันงา	๑	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	๑	ช้อนชา

ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลายดีแล้ว ตีไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) ๓ ฟอง ให้ขึ้นเป็นครีม ใส่น้ำมันสลัด (หรือน้ำมันพืช) สลับกับส่วนผสมที่ทำไว้จนหมด จนน้ำสลัดมีลักษณะเป็นครีมข้น



ต้มยาทุเรียนดิบ

(สูตรรศุนจุไรรัตน์ โมนยะกุล)

ส่วนผสม

ทุเรียนดิบ	๑	ลูก
เนื้อไก่ทรงสะโพก	๒	ชิ้น
ข่าอ่อนหั่นเป็นแว่น ๆ	๕ - ๘	แว่น
ตะไคร้หั่นเป็นแว่น ๆ	๒	ต้น
ใบมะกรูด	๕ - ๖	ใบ
รากผักชีทุบ	๓	ราก
น้ำปลาดี	$\frac{๑}{๔}$	ถ้วย
น้ำมะนาว	$\frac{๑}{๔}$	ถ้วย
พริกชี้หนูทุบ	๑๐	เม็ด

วิธีทำ

๑. ปอกทุเรียนดิบแกะเมล็ดออกหั่นพอกำพักไว้
๒. ภาชนะเคลือบใส่น้ำ ตั้งไฟให้เดือด ใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด รากผักชี พอกเดือดใส่น้ำไก่ลงไปเคี่ยวพอเปื่อย ปรงรสด้วยน้ำปลาดี มะนาว พริกชี้หนูทุบ ใส่ทุเรียนดิบ
๓. ยกกลง ตักใส่ชาม โรยด้วยผักชี



มัสมั่นทุเรียนดิบ

(สูตรคุณจุไรรัตน์ โมนยะกุล)

ส่วนผสม

ไก่สับชิ้นใหญ่	๑	กิโลกรัม
หัวกะทิ	๒	ถ้วย
หางกะทิ	๔	ถ้วย
น้ำพริกแกงมัสมั่น	๓	ขีด
ทุเรียนดิบ	๑	ลูก
หอมหัวใหญ่	๕	หัว
ถั่วงอก	๑/๒	ถ้วย
ใบกระวาน	๗	ใบ
ลูกกระวาน	๕	ลูก
น้ำตาลปีบ	๑/๒	ถ้วย
น้ำปลา	๑/๔	ถ้วย
น้ำมะขามเปียก	๑/๒	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกทุเรียนแกะเมล็ดออกแล้วหั่นชิ้นใหญ่ๆ หอมหัวใหญ่ปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาดพักไว้
๒. ใส่หางกะทิในกระทะตั้งไฟกลาง ใส่เนื้อไก่เคี้ยวจนเปื่อยนุ่มพักไว้
๓. ใส่หัวกะทิลงในกระทะเคี่ยวให้แตกมัน ใส่น้ำพริกแกงมัสมั่น ลงผัดให้หอมตักใส่หม้อคนพอเดือด
๔. ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะขามเปียก ใส่ถั่วงอก หอมใหญ่ ใบกระวาน ลูกกระวาน ทุเรียนดิบ เคี่ยวต่อจนสุกและเข้าเนื้อจึงปิดไฟ



ยำตะไคร้

เครื่องปรุง

ตะไคร้ต้นใหญ่	๕	ต้น
น้ำมะนาว	๑	ช้อนโต๊ะ
ปลากรอบอบให้กรอบแกะเอาแต่เนื้อ	$\frac{๑}{๔}$	ถ้วย
เนื้อไก่เอาหนังออกต้มหั่นบาง ๆ	$\frac{๑}{๔}$	ถ้วย
มะพร้าวคั่ว	๒	ช้อนโต๊ะ
หอมเจียว	๓	ช้อนโต๊ะ

น้ำยำ

พริกแห้งแกะเมล็ดคั่วโขลกละเอียด	๒	เม็ด
กระเทียมคั่วโขลกละเอียด	๒	ช้อนโต๊ะ
หอมคั่วโขลกละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียกข้น ๆ	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	๑	ช้อนโต๊ะ

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ใส่ส่วนผสมลงในหม้อ ตั้งไฟกลาง
เคี่ยวพอข้นยกลง

วิธีทำ

๑. หั่นตะไคร้บางๆ แช่ในน้ำผสมน้ำมะนาวเอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
๒. ใส่ตะไคร้ลงอ่างผสม
ใส่น้ำยำคนพอทั่ว ใส่ปลากรอบ ใส่ไก่
๓. ใส่มะพร้าวคั่วแบ่งหอมเจียว
ใส่ครึ่งหนึ่งคนพอทั่ว ตักใส่จาน โรย
ด้วยหอมเจียวที่เหลือ



