

KER JER KO

“ เคอร์เจอโก๊ เป็นคำในภาษากะเหรี่ยงไป ซึ่งมีความหมายว่า ก่ำห่อปลี เหตุผลที่เราตั้งชื่อนี้ก็เพราะว่าพวกเราทำกิมจิจากกะหล่ำปลี และใส่พริกบ่นกะเหรี่ยงของเรา เราเลยอยากใส่ความเป็นกะเหรี่ยงลงไปให้ชื่อ และเนื่องกิมจิเป็นอาหารดั้งเดิมของคนเกาหลีเราก็อยากจะทำให้ชื่อเรามีความน่ารัก สดใจ แต่ยังคงความหมายที่สื่อถึงความเป็นกะเหรี่ยงเราจึงได้ชื่อนี้มาค่ะ



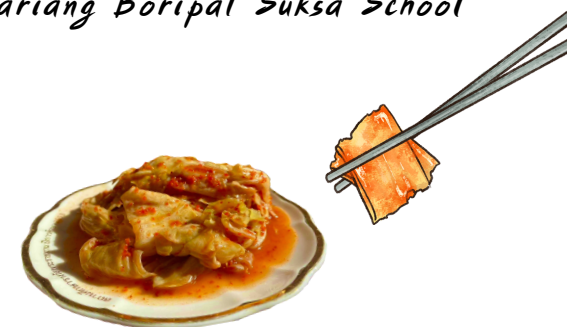
โรงเรียนแม่สะเรียง “บริพัตรศึกษา”
อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน



KER JER KO

-Kimchi-

Maesariang Boripat Suksa School



หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยตำบลแม่เหาะ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีการปลูกกะหล่ำปลีเป็นพืชเศรษฐกิจซึ่งกะหล่ำปลีที่ผ่านมาตรฐานเท่านั้นจึงจะได้รับการยอมรับซื้อขายแต่จะมีกะหล่ำปลีอีกบางส่วนที่ไม่ได้มาตรฐานผลของกะหล่ำปลีที่ถูกตัดออกพอชาวบ้านนำไปขายพบว่าถูกกดราคาจนแทบไม่เหลือกำไรพอเราจึงคิดที่จะแปรรูปกะหล่ำปลีที่ไม่ได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้นโดยพวกเราจะนำมาแปรรูปเป็นกิมจิจากกะหล่ำปลีซึ่งรสชาติที่นำมาหมักนั้นเราได้นำเอาพริกกระเทียมที่มีอยู่ในพื้นที่อำเภอแม่สะเรียงมาเป็นส่วนผสมหลักเพื่อสร้างความเผ็ดร้อนและเพิ่มมูลค่าให้ทั้งกะหล่ำปลีและพริกกระเทียมให้มีมูลค่าสูงขึ้น

จุดเด่น

กิมจิทั่วไปมักหมักที่จะทำกิมจิโดยใช้ ผักกาดขาวแต่กิมจิของเราแตกต่างออกไปเนื่องจากใช้กะหล่ำปลีในการทำ ซึ่งมีคู่แข่งไม่มากนักและกิมจิของเรายังมีพริกกระเทียมที่มีรสชาติเผ็ดและไม่เหมือนพริกเกาหลีและรสชาติของกิมจิยังเป็นแบบสลัดไทยๆแต่ยังมีความเป็นเกาหลีเพื่อความดั้งเดิมไว้ ทั้งนี้ยังมีประโยชน์และคุณค่าดังนี้



ดีต่อระบบขับถ่าย



ช่วยลด คอเลสเตอรอลในเลือด



ช่วยเพิ่มแบคทีเรียที่ดีให้กับลำไส้
ช่วยเกษตรกรให้มีรายได้เพิ่ม



ขั้นตอนการทำ

1. ซอยกะหล่ำปลีและนำไปแช่น้ำเกลือ ประมาณ 3-4 ชั่วโมง



2. เตรียมวัตถุดิบขูดแครอท ซอยหัวหอมใหญ่ และต้นหอม

3. นำกะหล่ำปลีสะเด็ดน้ำ และพักไว้

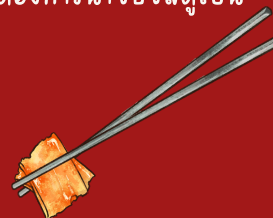


4. ทำซอสสำหรับจะหมักกิมจิ ใส่ น้ำปลา โคชูจัง และน้ำตาลผสม ให้เข้ากันตามด้วยใส่พริกบ่น กะเทียมสุดท้ายใส่ต้นหอมหัวหอมใหญ่ และแครอท

5. นำกะหล่ำไปคลุกไปกับซอสที่เราทำไว้ให้เข้ากัน



6. นำใส่กล่องที่เราเตรียมไว้ หมักไว้ประมาณ 1-2 วันเมื่อได้รสชาติที่ต้องการนำไปใส่ตู้เย็น



แผนธุรกิจ

กลุ่มที่ 1 คือ คนในโรงเรียน พวกเราจะขายในราคาที่ถูกสามารถเข้าถึงได้โดยจะขายที่โรงอาหารและสหกรณ์โรงเรียน
กลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มลูกค้านอกโรงเรียน ขายตามออเดอร์ที่สั่งบนเพจ

เป้าหมาย

สินค้าของเราสามารถวางขายในร้านค้าต่างในชุมชนและสามารถส่งผ่านออนไลน์ทุกช่องทาง นำความรู้ไปเผยแพร่ส่งเสริมอาชีพเสริมให้ชุมชนได้

ราคาขาย
100 กรัม ในราคา 29 บาท
200 กรัม ในราคา 39 บาท



(VDO ครงงานกิมจิกะหล่ำปลีพริกกระเทียม)