ชา DIY

กล่องความรู้กินได้

Knowledge Box Set

ผู้จัดทำ นางสาวเอกภาวี ขัติครุฑ **หน่วยงาน** วิทยาลัยชุมชนแม่ฮ่องสอน

ผู้จัดทำ นางสาวชนาภา แซ่หย่าง **หน่วยงาน** วิทยาลัยชุมชนแม่ฮ่องสอน

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ **สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้**

ที่อยู่ 69/18-19 **อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400**

เว็บไซต์ : http://www.kindaiproject.net

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“ชา DIY”

หลักการและเหตุผล

ด้วยจังหวัดแม่ฮ่องสอนมีสภาพอากาศและภูมิประเทศที่เหมาะสมแก่การปลูกชาพันธ์ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่หมู่บ้านรักไทยและหมู่บ้านคาหาน อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน ซึ่งได้มีการเพาะปลูกชาพันธ์อู่หลง และชิงชิง อีกทั้งสภาพอากาศเหมาะสมแก่การปลูกพืชสมุนไพร เช่น ตะไคร้ สะระแหน่ ใบเตย และดอกไม้ซึ่งสามารถรับประทานได้ เช่น ดอกมะลิ กุหลาบป่า กุหลาบพันปี อีกทั้งยังมีภูมิทัศน์ในไร่ชาที่สวยงามจึงทำให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่หลงไหลชื่นชอบธรรมชาติเข้ามาเที่ยวชมอย่างต่อเนื่อง และปัจจุบันพบว่าประชาชนนิยมดื่มชาเพื่อสุขภาพในรูปแบบต่างๆมากขึ้น แต่ผู้คนส่วนใหญ่ยังคงนิยมดื่มชาในรูปแบบเดิมๆอีกทั้งเกิดการแข่งขันทางการตลาดสูงขึ้นในปัจจุบัน ดังนั้นเพื่อเป็นการสร้างรูปแบบการดื่มชาที่แปลกใหม่ เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาดที่แตกต่าง การทำชาสด DIY ด้วยตัวเองจึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกให้แก่ผู้รักสุขภาพและหลงใหลการดื่มชา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“ชา DIY”

วัตถุประสงค์ของการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

- เพิ่มมูลค่าให้ชาในท้องถิ่น โดยการสร้างความแปลกใหม่ในการดื่มชา
- ส่งเสริมให้เกิดการเรียนวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวและทำให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรกรรม

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“ชา DIY”

กลุ่มเป้าหมาย

- ชาวบ้านหมู่บ้านคาหาน
- ชาวบ้านหมู่บ้านรักไทย
- ประชาชนผู้สนใจ

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“ชา DIY”

ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

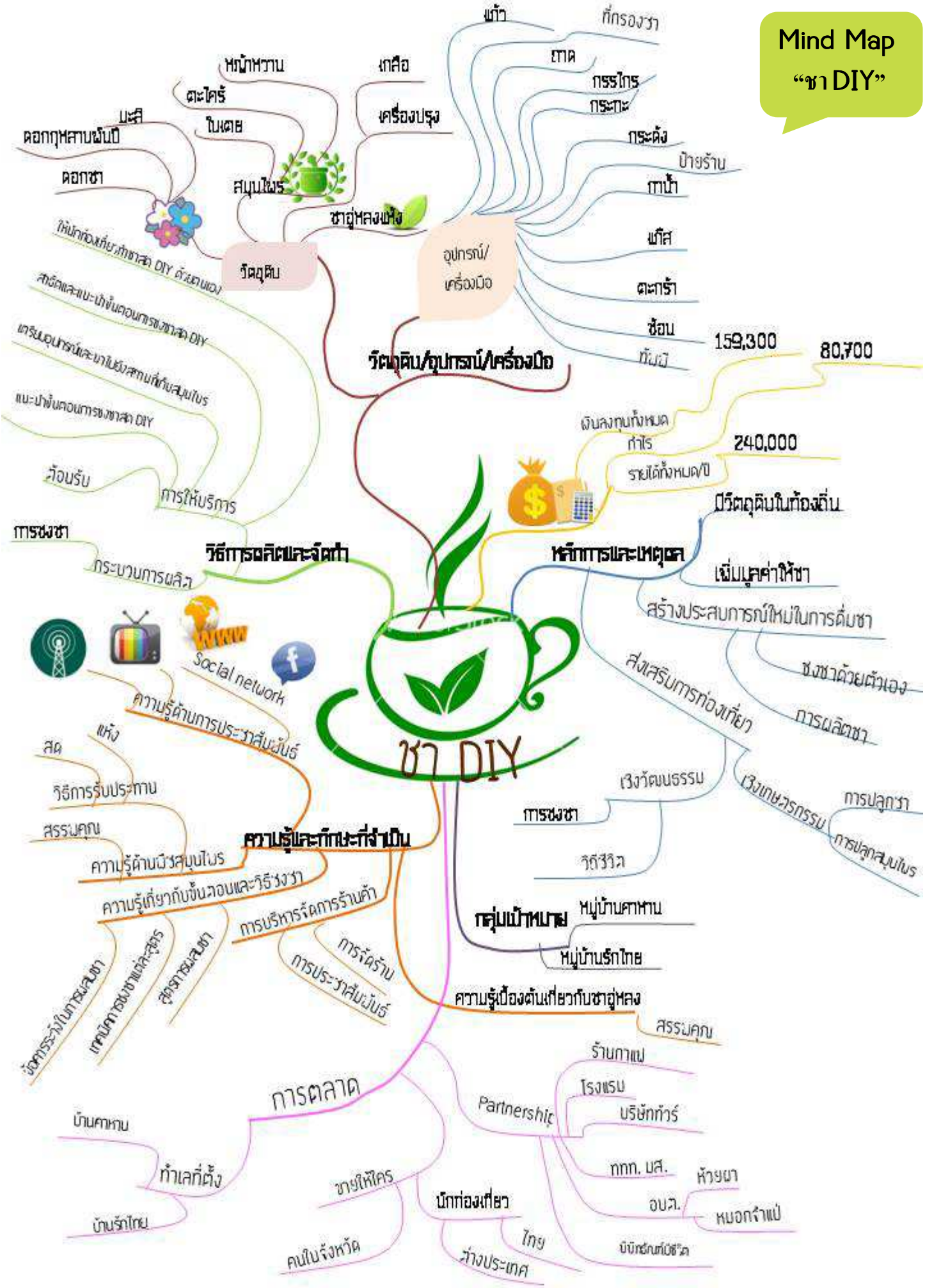
- ศึกษาหาข้อมูลด้านชาอู่หลง และพืชสมุนไพร
  - ศึกษาคุณสมบัติของชาอู่หลง และพืชสมุนไพร
  - การคัดเลือกพันธุ์ชา และพืชสมุนไพร
  - ขั้นตอนการปลูกและการดูแลรักษาต้นชาและพืชสมุนไพร
  - ขั้นตอนการเก็บเกี่ยวชาและพืชสมุนไพร
  - ขั้นตอนการทำชา
  - ขั้นตอนการชงชากับพืชสมุนไพร
  - เทคนิคการดื่มชา
- ขั้นตอนการทำการตลาด
  - ศึกษาและค้นหากลุ่มเป้าหมาย
  - วิเคราะห์จุดเด่น จุดด้อย อุปสรรคและปัญหา
  - ประชาสัมพันธ์
- การบริหารจัดการร้านชาสด DIY
  - การตกแต่งร้าน
  - การจัดการกำลังคน
  - การเงินการลงทุน
  - การบริการลูกค้า

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“ชา DIY”

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- เกิดประสบการณ์การดื่มชารูปแบบใหม่
- เกิดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเชิงเกษตรกรรม
- สร้างรายได้ให้กับชุมชน

Mind Map "ชา DIY"



ความสำคัญของอาชีพ

- ใช้ทุนในท้องถิ่น
- ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
- เพิ่มมูลค่าให้ชาติพันธุ์ สร้างความแปลกใหม่ให้การเสิร์ฟชา

ที่ตั้ง

- ระบบการผลิต/การให้บริการ
- 1. การบริการนักท่องเที่ยว
- 2. ขะลำการผลิตชา DIY
- 3. ระบบการผลิต/การให้บริการ
- 4. เครื่องมือการผลิต

ชา DIY

ความรู้ทักษะสำหรับดำเนินการ

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชาอู่ลงสบายปลอดสารพิษ
- การบริหารจัดการร้านค้า
- ความรู้เกี่ยวกับเครื่องและวิธีชงชา
- ความรู้ด้านการประชาสัมพันธ์ การตลาด
- ความรู้ด้านการบริการ DIY

เงินลงทุน

ช่วงเริ่มต้น : 69,300 บาท

รายได้ : 240,000 บาท/ปี

กำไร : 80,700 บาท/ปี

ความเป็นมาของชา

แหล่งกำเนิดชาในประเทศไทยอยู่ตามภูเขาทางภาคเหนือของประเทศ โดยกระจายอยู่ในหลายจังหวัดแถบภาคเหนือ ที่สำคัญได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน แพร่ น่าน ลำปางและตาก การสำรวจ บุกเบิก และริเริ่มอุตสาหรรมชาของประเทศไทยเกิดขึ้นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2480 โดยนายประสิทธิ์ และนายประธาน พุ่มชูศรี สองพี่น้องได้จัดตั้งบริษัท ใบชาตราภูเขา จำกัด และสร้างโรงงานชาขนาดเล็กขึ้นที่อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ โดยรับซื้อใบชาสดจากชาวบ้านที่ทำเมี่ยงอยู่แล้ว แต่พบปัญหาอุปสรรคหลายประการ เช่น ใบชาสดมีคุณภาพต่ำ ปริมาณไม่เพียงพอ ชาวบ้านขาดความรู้ความชำนาญในการเก็บเกี่ยวยอดชาและการตัดแต่งต้นชา ส่วนที่อำเภอฝางนั้น นายพร เกี่ยวการค้า ได้นำผู้เชี่ยวชาญทางด้านชาชาวฮกเกี้ยนมาจากประเทศจีน เพื่อมาถ่ายทอดความรู้ให้กับคนไทย ต่อมาในปี พ.ศ. 2482 สองพี่น้องตระกูลพุ่มชูศรี ได้แก้ไขปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบโดยเริ่มปลูกสวนชาเป็นของตนเอง ใช้เมล็ดพันธุ์ชาพื้นเมืองมาเพาะ สวนชาตั้งอยู่ที่แก่งพันท้าว อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ ในเนื้อที่ประมาณ 100 ไร่ และต่อมาได้ขยายพื้นที่ปลูกมาที่บ้านเหมืองกึด และบ้านช้าง ตำบลสันมหาพน อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ในปี พ.ศ. 2508 ได้ส่งเสริมการผลิตมากขึ้น โดยขอสัมปทานทำสวนชาจากกรมป่าไม้ จำนวน 2,000 ไร่ ที่บ้านบางห้วยตาก ตำบลอินทขิน อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ในนามของบริษัทชาระมิงค์ และทำสวนชาที่ตำบลสันมหาพน อำเภอแม่แตง ในนามของบริษัทชาบุญประธาน ชาที่ผลิตได้ส่วนใหญ่จะเป็นชาฝรั่ง

สำหรับภาครัฐนั้น การส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมชาเริ่มขึ้นในปีพ.ศ.2483 โดย ม.ล.เพชสนิทวง ปลัดกระทรวงเกษตร คุณพระช่วงเกษตร ศิลปากร อธิบดีกรมเกษตร และม.จ.ลักษณากร เกษมสันต์ หัวหน้ากองพืชสวน ได้สำรวจพื้นที่ปลูกและปรับปรุงชาในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ และโดยได้จัดตั้งเป็นสถานีทดลองพืชสวนฝาง มีนายพ่วง สุวรรณธาดา เป็นหัวหน้าสถานี ระยะแรกเมล็ดพันธุ์ชาที่นำมาปลูกได้เก็บจากท้องที่ตำบลม่อนบินและดอยขุนสวยที่มีต้นชาป่าขึ้นอยู่ ต่อมามีการนำชาพันธุ์ดีมาจากประเทศอินเดีย ไต้หวัน และญี่ปุ่นมาทดลองปลูก โดยได้ทำการศึกษา ค้นคว้า และวิจัยในสถานีทดลองเกษตรที่สูงหลายแหล่ง เช่น สถานีทดลองพืชสวนดอยมูเซอ จังหวัดตาก สถานีทดลองเกษตรที่สูงวาวี จังหวัดเชียงราย และสถานีทดลองเกษตรที่สูงแม่จอนหลวง จังหวัดเชียงใหม่

ในปี พ.ศ.2518 ฝ่ายรักษาความมั่นคงของชาติ ได้เริ่มโครงการปลูกชาในพื้นที่หมู่บ้านอพยพจำนวน 6 หมู่บ้าน คือ บ้านหนองอุ แกน้อย แม่แอบ ถ้ำงอน ถ้ำเปรียงหลวง และแม่สลอง โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลไต้หวันในการจัดส่งเมล็ดพันธุ์ชาลูกผสมมาให้ทดลองปลูก พร้อมทั้งส่งผู้เชี่ยวชาญมาถ่ายทอดเทคโนโลยีการปลูกและการผลิตชา ต่อมาอีก 3 ปี มีการสร้างแปลงสาธิตการปลูกชาขึ้นที่บ้านแม่สลอง หนองอุและแกน้อย ในปีพ.ศ. 2525 จึงได้มีการจัดตั้งสหกรณ์ใบชาแม่สลอง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย ทำให้สมาชิกที่ปลูกใบชาได้รับความช่วยเหลือและสนับสนุนในด้านการเงินและด้านต่างๆ

ความเป็นมาของชา (ต่อ)

ในปี พ.ศ.2525 กองบริการอุตสาหกรรมภาคเหนือ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมร่วมกับศูนย์เพิ่มผลผลิตแห่งเอเชีย ได้จัดทุนดูงานด้านอุตสาหกรรมชาแก่ผู้ประกอบการชาจำนวน 12 คน ณ ประเทศไต้หวัน และศรีลังกา เป็นเวลา 2 สัปดาห์ ต่อมาในเดือนตุลาคม พ.ศ.2526 ศูนย์เพิ่มผลผลิตแห่งเอเชียได้จัดส่งผู้เชี่ยวชาญด้านชาจีนจากประเทศไต้หวัน 2 คน คือ นายซูหยิงเลียน และนายจางเหลียนฟู มาให้คำแนะนำด้านการทำสวนชาและเทคนิคการผลิตชาจีนเป็นเวลา 2 สัปดาห์ ในเดือนมิถุนายน 2527 ศูนย์เพิ่มผลผลิตแห่งอาเซียนได้จัดส่งผู้เชี่ยวชาญชาด้านชาฝรั่งจากประเทศศรีลังกา คือ นายเจซี รามานา เคน มาให้คำแนะนำและสาธิตเทคนิคการผลิตชาเป็นเวลา 3 สัปดาห์ ต่อมาในปี พ.ศ.2530 กรมวิชาการเกษตรได้ขอผู้เชี่ยวชาญจาก Food and AgricultureOrganization (FAO) มาสำรวจและศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาอุตสาหกรรมชา ซึ่งทาง FAO ได้ส่ง Dr. A. K. Aich ผู้เชี่ยวชาญชาฝรั่งจากประเทศอินเดียเข้ามาศึกษาเป็นเวลา 1 เดือน และมีการส่งนักวิชาการของกรมวิชาการเกษตรไปดูงานด้านการปลูก และการผลิตชาฝรั่งที่ประเทศอินเดีย

ในปีพ.ศ. 2520 งานเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยศาสตราจารย์ปวิน ปุณศรี ได้ขอผู้เชี่ยวชาญจากสถานีทดลองชาไต้หวันคือ Dr.Juan I-Ming เข้ามาศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาอุตสาหกรรมชาของไทยเป็นระยะเวลา 3 เดือน ในระยะเวลาเดียวกันทางคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ นำโดย ผศ.ดร.วิเชียร ภู่สว่าง ได้เริ่มงานศึกษาวิจัยทางด้านสรีรวิทยาของชา ต่อมาในปี พ.ศ. 2530 สาขาผลไม้ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ โดยการสนับสนุนงบประมาณวิจัยจากโครงการหลวงได้เริ่มโครงการวิจัยและพัฒนาชาขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทำการปรับปรุงพันธุ์ชาจีน ศึกษาวิธีการขยายพันธุ์ ผลิตต้นกล้าชาพันธุ์ดี และปรับปรุงกระบวนการการผลิตใบชาให้กับศูนย์พัฒนาโครงการหลวงต่างๆ ภายหลัง 3 ปีต่อมา ม.จ.ภีศเดช รัชนี ผู้อำนวยการโครงการหลวงได้ทรงอนุมัติให้จัดตั้งสถานีวิจัยชาขึ้นที่บ้านห้วยน้ำขุ่น อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ปัจจุบันทางสถานีได้ทำการผลิตต้นกล้าชาจีนพันธุ์ห้วยน้ำขุ่น เบอร์ 3 (HK.NO.3) ที่คัดเลือกจากแม่พันธุ์ชาจีนลูกผสม ของไต้หวันเพื่อแจกจ่ายให้กับเกษตรกรในโครงการและหน่วยงานที่สนใจ

ในปี พ.ศ. 2533 กรมส่งเสริมการเกษตรได้ทำการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกชา โดยจัดทำแปลงขยายพันธุ์ชาพันธุ์ดีที่ศูนย์ส่งเสริมการผลิตพันธุ์พืชสวนเชียงราย จัดทำแปลงส่งเสริมการปลูกชาพันธุ์ดี และส่งเสริมการปรับปรุงสวนชาให้แก่ชาวเขา ส่งเสริมให้เกษตรกรตัดแต่งกิ่ง ใส่ปุ๋ย ดูแลรักษาและปลูกต้นชาเสริมในแปลงสวนชาเก่า พร้อมทั้งฝึกอบรมให้ความรู้เรื่องการปลูกและการผลิตชาแก่เกษตรกรผู้สนใจ พร้อมทั้งจัดตั้งกลุ่มผู้ปลูกชา และประสานงาน ด้านการตลาดระหว่างเกษตรกรและพ่อค้าผู้รับซื้อใบชา

ประโยชน์ของชาต่อสุขภาพ

1. ชากับการต้านอนุมูลอิสระ

ในชาประกอบด้วยสารต้านอนุมูลอิสระประเภทฟลาโวนอยด์ ที่ทรงพลังหลายชนิด โดยเฉพาะสาร Epigallocatechin gallate (EGCG) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่มีฤทธิ์แรง โดยมีฤทธิ์มากกว่าวิตามินอีถึง 20 เท่า คาเทชินเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ สามารถจับกับอนุมูลอิสระที่เป็นสาเหตุของโรคหลายชนิด เช่น โรคมะเร็ง โรคหัวใจ และภาวะไขมันในเลือดสูง เป็นต้น จึงช่วยลดอัตราเสี่ยงในการเป็นโรคเหล่านี้

2. ชากับโรคมะเร็ง

การดื่มน้ำชาเป็นประจำสามารถช่วยลดอัตราการเกิดมะเร็งที่อวัยวะต่างๆได้ เช่น มะเร็งกระเพาะอาหาร มะเร็งหลอดอาหาร มะเร็งลำไส้เล็ก มะเร็งปอด มะเร็งผิวหนัง มะเร็งลำไส้ใหญ่ มะเร็งตับอ่อน และมะเร็งเต้านม สารคาเทชิน (Catechins) ในชามีผลยับยั้งมะเร็งด้วยกลไกที่หลากหลาย คาเทชินที่ออกฤทธิ์ต้านมะเร็งที่สำคัญคือ Epigallocatechin gallate (EGCG)

3. ชากับโรคหัวใจ

คาเทชิน (Catechins) ช่วยลดการเกร็งของเลือดฝอย ลดการเกิดตะกอนในเส้นเลือดฝอย ทำให้ลดความเสี่ยงของโรคกล้ามเนื้อหัวใจตายจากการขาดเลือด อัมพฤษ์ และอัมพาฒจากเส้นเลือดตีบตัน นอกจากนี้ Epigallocatechin gallate (EGCG) ยังช่วยลดการเกิดออกซิเดชั่นของโคเลสเตอรอล ลดการสะสมและการสร้างตะกอนในเส้นเลือดจากโคเลสเตอรอล ลดการเกิดเส้นเลือดแข็งตัวตีบตัน และลดความเสี่ยงของโรคเส้นเลือดหัวใจตีบ

ประโยชน์ของชาต่อสุขภาพ

4. ชากับโรคเบาหวาน

สารโพลิฟีนอล (Polyphenols) ในชาช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด โดยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์อะไมเลส ซึ่งเป็นเอนไซม์ย่อยแป้ง คาเทชินช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์อะไมเลสทั้งในน้ำลายและลำไส้ ทำให้แป้งถูกย่อยได้ช้าลง ช่วยให้การเพิ่มขึ้นของน้ำตาลในเลือดเป็นไปอย่างช้าๆ นอกจากนั้นชาเขียวยังลดการดูดซึมของกลูโคสที่ลำไส้

5. ชากับสุขภาพช่องปาก

สารโพลิฟีนอล (Polyphenols) ในชาช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียในช่องปากซึ่งมีทั้งแบคทีเรียที่ก่อโรคในช่องปาก Porphyromonas gingivilis และแบคทีเรียที่ทำให้ฟันผุ Stretococcus mutans คาเทชินช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์อะไมเลสในน้ำลาย ทำให้มีปริมาณกลูโคสและมอลโตสน้อยลง ซึ่งเป็นผลลดปริมาณอาหารของแบคทีเรียที่ทำให้เกิดฟันผุ นอกจากนี้คาเทชินยังช่วยเคลือบฟันให้แข็งแรงป้องกันฟันผุ

6. ชากับโรคอุจจาระร่วง

Polyphenols มีคุณสมบัติในการต้านเชื้อแบคทีเรีย เชื่อกันว่า Polyphenols ทำลายเยื่อหุ้มเซลล์ของแบคทีเรีย การดื่มชาสามารถใช้รักษาโรคอุจจาระร่วงได้ และสามารถฆ่าสปอร์ของ Clostridium botulinum ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษ และยังสามารถฆ่าแบคทีเรียที่ทนความร้อน เช่น Bacillus subtilis, B. cereus, Vibrio arahaemolyticus และ C. perfringens

ประโยชน์ของชาต่อสุขภาพ

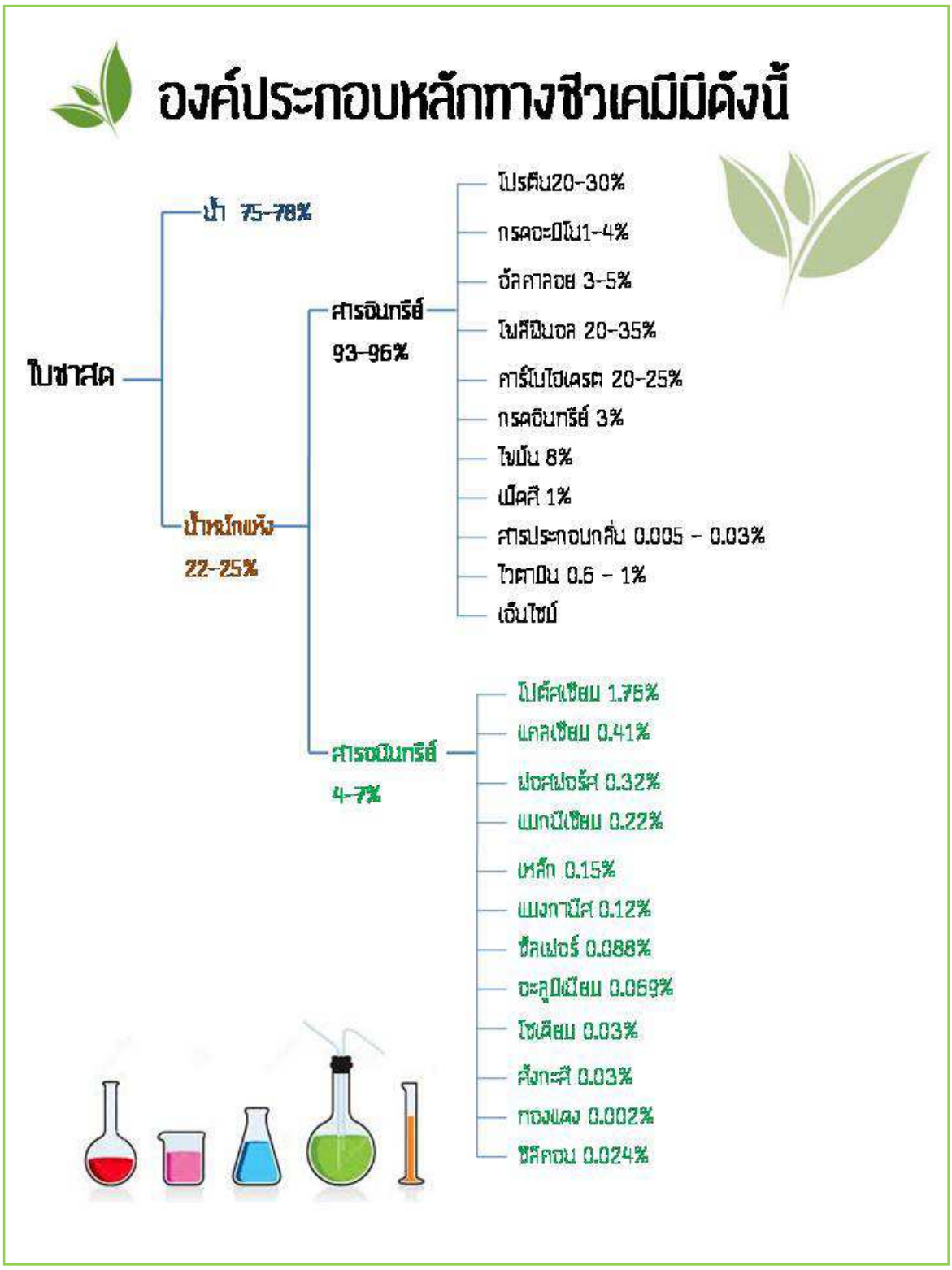
7. ชากับโรคอ้วน

ในชาประกอบด้วยสารสำคัญเรียกว่า โพลิฟีนอล (Polyphenols) ที่มีความสามารถยับยั้งเอนไซม์ Catechol-O-methyl transferase จึงช่วยกระตุ้นการสร้างความร้อนของร่างกาย มีส่วนช่วยเผาผลาญพลังงานและช่วยจัดการกับโรคอ้วน ทั้งยังมีคุณสมบัติในการชะลอการปล่อยกลูโคส (Glucose) สู่กระแสเลือด ทำให้ชะลอการสร้างอินซูลิน (Insulin) ซึ่งเป็นฮอร์โมนที่ส่งเสริมให้ร่างกายสะสมไขมัน ดังนั้น ร่างกายจึงเผาผลาญไขมันแทนที่จะสะสมไขมัน

8. ชากับการผ่อนคลายของระบบประสาท

L-Theanine เป็นสารสำคัญในชา ออกฤทธิ์กับระบบประสาทส่วนกลาง ช่วยให้สมองปลดปล่อยคลื่นสมองอัลฟา (Alpha Brain Wave) มากขึ้น และลดการปลดปล่อยคลื่นสมองเบต้า (Beta Brain Wave) ลง ทำให้ช่วยผ่อนคลาย (Ralaxation) และลดความเครียด เป็นการส่งเสริมให้มีจิตใจที่สงบ มีสมาธิมากขึ้น ไม่หงุดหงิดง่าย ลำดับความคิดเป็นระบบระเบียบมากขึ้น ส่งผลให้ประสิทธิภาพในการทำงานดีขึ้น

องค์ประกอบ/สารประกอบใบชา



ชนิดและสายพันธุ์ชาที่ปลูกในประเทศไทย

ชนิดของพันธุ์ชาที่ปลูกในประเทศไทย

สายพันธุ์ชาในประเทศไทย

"ชา" มาจากพืชตระกูลคาเมเลีย ไซเนนซิส (*Camellia sinensis*) สามารถจัดจำแนกได้ดังนี้

Kingdom: Plantae

Division: Magnoliophyta

Class: Magnoliopsida

Order: Ericales

Family: Theaceae

Genus: Camellia

Species: *Camellia sinensis*

Scientific name: *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze

Subspecies:

Camellia sinensis var. *sinensis* (Chinese tea)

Camellia sinensis var. *assimica* (Assam tea)

พันธุ์ชาที่ปลูกโดยทั่วๆไป แบ่งได้เป็น 2 พันธุ์ใหญ่ ๆ ได้แก่

กลุ่มชาพันธุ์อัสสัม (Assam Tea) กลุ่มนี้มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* var. *assamica* ลักษณะเป็นลำต้นเดี่ยว ต้นใหญ่ สูงประมาณ 6-18 เมตร ใบเดี่ยว ขนาดใหญ่ ใบสีเขียวอ่อน แผ่นใบโปนเป็นคลื่นขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย ปลายใบแหลม ใบแผ่ การเรียงตัวของใบเป็นแบบสลับและเกลียว ต้นเจริญเติบโตเร็ว ทนแล้ง ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี

ชนิดและสายพันธุ์ชาที่ปลูกในประเทศไทย (ต่อ)

กลุ่มชาพันธุ์จีน (Chinese Tea)

กลุ่มนี้มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* var. *sinensis* ลักษณะลำต้นเป็นพุ่มเตี้ย สูงประมาณ 2-6 เมตร ใบมีสีเขียวเข้ม ขนาดเล็ก ยาวแคบ ตั้งตรง ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย ผิวใบเรียบ ใบค่อนข้างตั้งกว่าชาอัสสัม การเรียงตัวของใบเป็นแบบสลับและเกลียว ต้นเจริญเติบโตช้ากว่าชาอัสสัม ทนทานต่ออุณหภูมิต่ำและสภาพแวดล้อมที่แปรปรวนได้ดี

ปริมาณการดื่มชา / ความนิยม

สถิติการนำเข้า-ส่งออกชาแยกตามประเภท พ.ศ. 2546			
รายการ	นำเข้า (บาท)	ส่งออก (บาท)	มูลค่าต่าง (บาท)
ชาเขียว(ไม่หมัก) บรรจุหีบห่อน้ำหนักไม่เกิน 3 กก.	2,829,678	1,724,637	1,105,041
ชาเขียวอื่นๆ (ไม่หมัก)	24,943,445	8,598,260	16,345,185
ชาดำ และชาอู่หลง บรรจุหีบห่อไม่เกิน 3 กก.	8,802,743	462,270	8,340,473
ชาดำและชาอู่หลงอื่นๆ	40,490,467	75,189,584	34,699,117
รวม	77,066,333	85,974,751	8,908,418
ที่มา : กรมศุลกากร เข้าถึงได้จาก : http://www.customs.go.th/cgi-bin/statistic/ normal.cgi			

จากสถิติการค้าชาของประเทศไทย พบว่า แม้ว่าประเทศไทยจะมีการส่งออกชาเพิ่มขึ้นทุกปี แต่มูลค่าการนำเข้าชาประเภทต่าง ๆ ก็เพิ่มขึ้นเช่นกัน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 เป็นต้นมา มูลค่าการนำเข้าชาของประเทศไทยสูงกว่ามูลค่าการส่งออก ประมาณ 17 ล้านบาทต่อปีโดยเฉลี่ย และแม้ว่าในปี พ.ศ. 2544 มูลค่าการส่งออกชาจะสูงกว่ามูลค่าการนำเข้าชา มูลค่าการนำเข้าชาในปี พ.ศ. 2544 ยังคงสูงกว่าการนำเข้าชาในปี พ.ศ. 2543 ถึง 24 ล้านบาท แสดงให้เห็นว่า คนไทยนิยมดื่มชากันมากขึ้น และความต้องการชาของตลาดในประเทศและต่างประเทศเพิ่มสูงขึ้นทุกปี

ประเภทของชาที่มีมูลค่าการนำเข้ามากกว่าการส่งออกได้แก่ ชาเขียวทุกประเภท และ ชาดำและชาอูหลง บรรจุหีบห่อ น้ำหนักไม่เกิน 3 กิโลกรัม ประเภทของชาที่มีมูลค่าการส่งออกมากกว่าการนำเข้าได้แก่ ชาดำและชาอูหลงอื่น ๆ

อย่างไรก็ตาม ประเภทของชาที่มีการนำเข้ามากที่สุดก็คือ ชาดำและชาอูหลงอื่น ๆ แสดงให้เห็นว่าตลาดในประเทศกลุ่มหนึ่งมีความนิยมชาดำและชาอูหลงจากต่างประเทศ จึงน่าจะเป็นแรงกระตุ้นให้ผู้ค้าชาไทยพัฒนาสายพันธุ์ชาและกระบวน การแปรรูปชาเพื่อให้สินค้าของตนมีคุณภาพสูงขึ้น เป็นที่ถูกใจตลาดภายในประเทศกลุ่มใหญ่กลุ่มนี้

http://www.mfu.ac.th/school/tea/teaBusiness.html

การจัดการกำลังคน

ชงชา DIY

ประชาสัมพันธ์

บัญชี

จัดการการเงิน

วางแผน/บริหารจัดการ

บริการหน้าร้าน

เงินลงทุน/การจัดการการเงิน

ค่าวัตถุดิบ/รายปี

รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา	ราคารวม	หมายเหตุ
ชาอู่หลง	24	กิโลกรัม	150	3,600 บาท	
สมุนไพรอบแห้ง (ตระไคร้ ใบเตย มิ้นท์ หญ้าหวาน ยอดทับทิม)	12	กิโลกรัม	300	3,600 บาท	
ดอกไม้แห้ง (มะลิ,กุหลาบ,เก๊กฮวย)	12	กิโลกรัม	300	3,600 บาท	
สมุนไพรสด (ตระไคร้ ใบเตย มิ้นท์ หญ้าหวาน ยอดทับทิม)	12	กิโลกรัม	300	3,600 บาท	
ดอกไม้สด (มะลิ,กุหลาบ,เก๊กฮวย)	12	กิโลกรัม	300	3,600 บาท	

ชา

เงินลงทุน/การจัดการการเงิน

รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา	ราคารวม	หมายเหตุ
ชุดกาต้มน้ำ ระบบไฟฟ้า	2	ชุด	3000	6,000 บาท	
ถาดไม้	4	ใบ	250	1,000 บาท	
ชุดถ้วยชา	20	ชุด	150	3,000 บาท	
แก้วน้ำ	2	โหล	100	200 บาท	
ช้อนชงชา	5	โหล	100	500 บาท	
ที่กรองชา	2	อัน	100	200 บาท	
มีดเล็ก	5	อัน	40	200 บาท	
กรรไกร	5	อัน	40	200 บาท	
ป้ายร้าน,ป้ายเมนู				2,000 บาท	

เงินลงทุน การจัดการเงิน

- ค่าวัตถุดิบ : 18,000 บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ : 11,300 บาท
- ค่าแจ้งแรงงานทั้งปี :108,000 บาท
- เงินทุนหมุนเวียน : 10,000 บาท

ช่วงเริ่มต้นใช้เงินลงทุนทั้งหมด : 147,300 บาท

ช่วงดำเนินการใช้เงินลงทุน : 1,000 บาท/เดือน (ค่าสาธารณูปโภค)

รายได้ทั้งหมด 240,000 บาท/ปี

<u>กำไร 80,700 บาท/ปี</u>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

เครื่องมือ/อุปกรณ์

1. ชุดชงชา

2.กรรไกร

3. ที่กรองชา

4. ถาด

5. แก้ว

6. ช้อน

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ **สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้**

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : http://www.kindaiproject.net

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

วัตถุดิบ

ชาอู่หลง

ใบเตยสด/อบแห้ง

ดอกมะลิสด/อบแห้ง

ดอกกุหลาบสด/อบแห้ง

ตะไคร้สด/อบแห้ง

ใบมิ้นต์สด

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้
ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
เว็บไซต์ : http://www.kindaiproject.net

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

วัตถุดิบ

หญ้าหวาน

ดอกเก๊กฮวยอบแห้ง

ดอกมะลิ

ดอกกุหลาบป่า

งาขาว

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้
ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
เว็บไซต์ : http://www.kindaiproject.net

เคล็ดลับการชงชาอู่หลง

การชงชาอู่หลง ให้มีรสชาติดีนั้นมีข้อสำคัญหลักอยู่ 4 ประการ ได้แก่

ปริมาณของใบชา : การจะใช้ในปริมาณเท่าใดนั้นจะอยู่กับลักษณะของใบชา (เช่น กลมแน่น กลมหลวม หรือเป็นเส้น) ถ้าใบชาที่ใช้มีลักษณะกลมแน่น ให้ใช้ชาประมาณ 25% ของกาชา (เมื่อแช่อยู่ในน้ำร้อนจะคลายตัวจนเป็นใบชัดเจน ถ้าใส่มากเกินไปจะทำให้การคลายตัวไม่ดี รสชาติที่ได้จะไม่ได้มาตรฐาน) เมื่อคลายเต็มที่ควรจะมีปริมาณ 90% ของกาชา ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับคุณภาพของใบชา และขึ้นอยู่กับความชอบของแต่ละคนด้วยว่าต้องการให้มีรสชาติเข้มข้นมากน้อยเพียงใด

อุณหภูมิของน้ำ : น้ำที่ใช้ชงไม่จำต้องใช้น้ำร้อนเกิน 100 องซาเซลเซียส แต่ให้ดูว่าจะชงชาประเภทใด เช่นอุณหภูมิต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส จะใช้ชงกับชาเขียวทั่วไป อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส จะเหมาะกับชาที่เป็นรูปทรงบอบบางแตกหักง่ายหรือชาที่มีใบอ่อนมาก ส่วนอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียวขึ้นไปนั้นจะเหมาะสำหรับชาที่รูปทรงแน่นกลมแข็ง

เวลาในการชง : เวลาเป็นตัวบ่งบอกว่า น้ำชาที่ได้จะมีรสอ่อนหรือแก่ โดยปกติแล้วชาประเภททรงกลมแน่นจะใช้เวลาในการชงครั้งแรกประมาณ 45-60 วินาที แต่ถ้าชงครั้งต่อๆ ไป ก็ให้เพิ่มเป็น 10-15 วินาทีต่อครั้ง

กาชาที่ใช้ชง : กาที่ใช้ควรทำมาจากดินเผา เพราะกาดินเผาจะเก็บความร้อนได้ดีกว่าและให้การตอบสนองที่ดีกว่ากาที่ทำมาจากวัสดุแบบอื่น

เพิ่มเติมได้ที่ : http://frynn.com/%E0%B8%8A%E0%B8%B2%E0%B8%AD%E0%B8%B9%E0%B9%88%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%87/

วิธีการชงชงอู่หลง

1. การใช้น้ำร้อนลวกใบชา กาน้ำชา และอุปกรณ์ในการดื่มชาก่อนใช้ทุกครั้งจะทำให้ได้ความอร่อยและความหอมของรสชามากยิ่งขึ้น
2. น้ำชงชาควรเป็นน้ำที่สะอาดหรือน้ำกรอง
3. การชงชาอูหลงควรต้มน้ำให้เดือด
4. ใส่ใบชา 2-3ช้อนชา สำหรับกาน้ำชาประมาณ 150-200 CC. และเติมน้ำร้อนลงในกาเพียงท่วมใบชาแล้วรินน้ำออกทันที
5. หลังจากนั้นเติมน้ำร้อนให้เต็มกา แช่ไว้ประมาณ 1นาที แล้วรินน้ำชาออกจากกาให้หมดเพื่อดื่ม ไม่ควรแช่ทิ้งไว้
6. ใบชาที่ชงแล้วนี้เมื่อรินน้ำออกหมด สามารถพักไว้ในกาได้เลย และชาชุดนี้ยังสามารถใช้ชงได้อีก 3-4 ครั้ง แต่ควรจะภายใน 1 วัน

สมุนไพรที่สามารถใช้ชงกับชาได้

ตะไคร้

สรรพคุณ

รักษาอาการแน่นจุกเสียด แก้โรคทางเดินปัสสาวะ ขับลมในลำไส้ เจริญอาหาร แก้คาว

ส่วนที่ใช้

ลำต้นและเหง้าแก่ สดหรือแห้ง

วิธีรับประทาน

1. อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่นจุกเสียด ใช้ลำต้นสดๆทุบพอแหลกประมาณ 1 กำมือ (ราว 40 – 60 กรัม) ต้มเอาน้ำดื่มหรือประกอบเป็นอาหาร
2. อาการขัดเบา ผู้ที่ปัสสาวะขัด ไม่คล่อง (แต่ต้องไม่มีอาการบวม) ให้ใช้ต้นแก่สด หั่นซอยเป็นแว่นบางๆ วันละ 1 กำมือ (สดหนัก 40 – 60 กรัม หรือแห้งหนัก 20 – 30 กรัม) ต้มกับน้ำดื่มวันละ 3 ครั้งๆละ 1 ถ้วยชา (75 มิลลิลิตร) ก่อนอาหาร หรือใช้เหง้าแก่ที่อยู่ใต้ดิน ฝานเป็นแว่นบางๆคั่วไฟอ่อนๆพอเหลือง ชงเป็นยาดื่มวันละ 3 ครั้งๆละ 1 ถ้วยชา พอปัสสาวะสะดวกแล้วจึงหยุดยา

สมุนไพรที่สามารถใช้ชงกับชาได้

ตะไคร้

ข้อห้ามใช้

ไม่มีรายงาน

ข้อควรระวัง

1. การใช้สมุนไพรช่วยแก้อาการขัดเบานี้ไม่ใช้กับคนไข้ที่มีอาการบวมน้ำ
2. หากรับประทานตะไคร้มากเกินไปจะทำให้ระคายเคืองกระเพาะลำไส้ หรืออาจทำให้ซึมหรือง่วงได้

อาการไม่พึงประสงค์

ไม่มีรายงาน

สมุนไพรที่สามารถใช้ชงกับชาได้

ใบเตย

สรรพคุณ

เป็นยาบำรุงหัวใจ ลดกระหายน้ำ ขับปัสสาวะ แก้อ่อนเพลีย ดับพิษไข้ ลดน้ำตาลในเลือด คลายเครียด

ส่วนที่ใช้

ใบ

วิธีรับประทาน

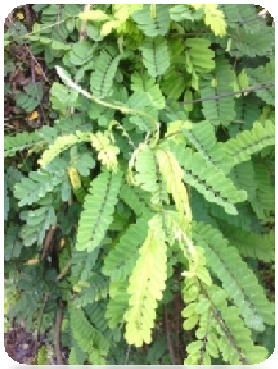
1.นำใบเตยสดล้างให้สะอาดหั่นเป็นท่อนๆใส่หม้อต้มด้วยน้ำสะอาด

2.พอเดือดก็ลดไฟลงเคี่ยวไปเรื่อยๆจนมองเห็นสีของใบเตยสีเขียวอ่อนเจือจาง

3.ตักใบเตยออกด้วยการกรองให้เหลือแต่น้ำใบเตย

สมุนไพรที่สามารถใช้ชงกับชาได้

หญ้าหวาน



<u>สรรพคุณ</u>

ใช้ทำน้ำเชื่อมแทนน้ำตาล มีความหวานมากกว่าน้ำตาล 100 - 300 เท่าแต่ไม่ถูกย่อยให้เกิดพลังงานจึงมีความสำคัญต่อการนำมาใช้กับผู้มีปัญหาทางการเกิดโรคอ้วน และโรคเบาหวานและสามารถนำไปผสมกับสมุนไพรอื่นๆ เพื่อเพิ่มความหวาน บำรุงธาตุ ฟื้นฟูตับอ่อนให้กลับมาแข็งแรง

<u>ส่วนที่ใช้</u>

ใบที่ตากแห้งเรียบร้อยแล้ว

<u>วิธีรับประทาน</u>

นำใบตากแห้งเพียง 2-3 ใบใส่ในถ้วยน้ำร้อน ขนาดถ้วยกาแฟแช่ไว้ประมาณ 2-5 นาที ก็จะทำให้น้ำนั้นหวาน

สมุนไพรที่สามารถใช้ชงกับชาได้

ใบมิ้นต์สด

<u>สรรพคุณ</u>

ระงับกลิ่นปาก แก้อาหารไม่ย่อย ปวดศรีษะ หรือ เป็นหวัด ช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร

<u>ส่วนที่ใช้</u>

ใบสด

<u>วิธีรับประทาน</u>

นำใบสดแห้งเพียง 2-3 ใบต้มพร้อมกับชาอู่หลงประมาณ 3-5 นาที

ดอกไม้ที่สามารถใช้ชงกับชาได้

มะลิ

สรรพคุณ

ช่วยย่อยอาหาร ละลายไขมัน ลดไขมันในหลอดอาหารและเส้นเลือด ลดคลอเลสเตอรอลได้ดีป้องกันและต่อต้านการเกิดเซลล์มะเร็ง บำรุงผิวพรรณ กลิ่นหอมเป็นเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

ส่วนที่ใช้

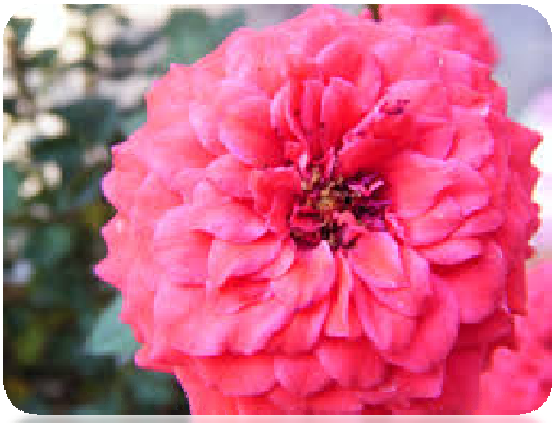
ดอกสดหรือแห้ง

วิธีรับประทาน

ชงได้ทั้ง 2 แบบ คือ ทั้งสด และแห้ง ต้มน้ำเดือด นำดอกมะลิเฉพาะดอกมะลิสด หรือแห้งหรือชาอบแห้งพร้อมดอกมะลิใส่ลงในถ้วยหรือกาชา เทน้ำร้อนใส่ แช่ไว้ประมาณ 2 - 3 นาทียกกาชาให้สูง เทลงถ้วย ดื่มได้วันละ 2 - 3 ครั้ง

ดอกไม้ที่สามารถใช้ชงกับชาได้

ดอกกุหลาบป่า



สรรพคุณ

บรรเทา และป้องกันโรคภูมิแพ้ โรคหัวใจ ลดอาการอักเสบต่างๆ ในร่างกายลดคลอเลสเตอรอล ลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต ทำให้รู้สึกสดชื่น คลายเครียด ป้องกันความชรา ทำให้ผิวพรรณผุดผ่องของต่อมไทรอยด์

ส่วนที่ใช้

กลีบกุหลาบสดหรือกลีบกุหลาบแห้ง

วิธีรับประทาน

ชงได้ทั้ง 2 แบบ คือ ทั้งสด และแห้ง ต้มน้ำเดือด นำกลีบดอกกุหลาบป่าสดหรือแห้งใส่ลงในถ้วยหรือกาชา เทน้ำร้อนใส่ แช่ไว้ประมาณ 2 - 3 นาทียกกาชาให้สูง เทลงถ้วย

สูตรชาสด

ชาใบเตยน้ำผึ้ง

สรรพคุณ

เป็นยาบำรุงหัวใจ ลดกระหายน้ำ ขับปัสสาวะ แก้อ่อนเพลีย ดับพิษไข้ ลดน้ำตาลในเลือดคลายเครียด

ส่วนผสม

ใบเตย 5 กรัม (1 ใบ)

วิธีชง

1.นำใบเตยสดล้างให้สะอาดหั่นเป็นท่อนๆใส่หม้อต้มด้วยน้ำสะอาด

2.พอเดือดก็ลดไฟลงเคี่ยวไปเรื่อยๆจนมองเห็นสีของใบเตยสีเขียวอ่อนเจือจาง

3.ตักใบเตยออกด้วยการกรองให้เหลือแต่น้ำใบเตย

4.เอาเกลือป่นใส่ครึ่งช้อนชาตามด้วยน้ำเชื่อม

5.ปล่อยให้เดือดต่อไปอีก 5 นาที

อีก วิธีหนึ่งเอาใบเตยมาล้างให้สะอาด ตากแดดให้แห้งเอาไปคั่วแล้วเก็บใส่ขวดหรือกระป๋องแบบใบชาก็จะได้”ชาเตยหอม” เมื่อต้องการดื่มก็เอามาชงแบบชงน้ำชา กลิ่นหอมชวนดื่ม

สูตรชาDIY

ชาตะไคร้

สรรพคุณ

ใช้บำรุงธาตุ ขับลมในลำไส้ บำรุงสมอง ช่วยให้สมาธิดี ช่วยลดความดันโลหิตสูง

ส่วนผสม

- ชาอู่หลง
- ตะไคร้แห้ง หรือ สด

วิธีชง

1. ชงชาอู่หลง
2. นำตะไคร้สดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปต้มกับชาประมาณ 5 นาที เสร็จแล้วยกเทใส่ถ้วยชา
3. นำตะไคร้แห้งใส่ลงในกาชา เสร็จแล้วยกเทใส่ถ้วยชาหากชอบหวานสามารถชงผสมกับหญ้าหวานหรือน้ำผึ้งได้ตามชอบใจ

สูตรชาDIY

ชากุหลาบพันปี

สรรพคุณ

บรรเทา และป้องกันโรคภูมิแพ้ โรคหัวใจ ลดอาการอักเสบต่างๆ ในร่างกาย ลดคลอเลสเตอรอล ลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต ทำให้รู้สึกสดชื่น คลายเครียด ป้องกันความชราทำให้ผิวพรรณผุดผ่อง

ส่วนผสม

ใบชาอู่หลงแห้ง และ กลีบดอกกุหลาบป่าแบบสดหรือแห้ง

วิธีชง

1. ชงชาอู่หลง
2. นำดอกกุหลาบป่าเฉพาะดอกกุหลาบสด หรือแห้งพร้อมกับชาอู่หลงอบแห้งใส่ลงในถ้วยหรือกาชา แช่ไว้ประมาณ 2-3 นาที

สูตรชาDIY

ชามะลิ

สรรพคุณ

ช่วยย่อยอาหาร ละลายไขมัน ลดไขมันในหลอดอาหารและเส้นเลือดลดคลอเลสเตอรอลได้ดี ป้องกันและต่อต้านการเกิดเซลล์มะเร็ง บำรุงผิวพรรณ กลิ่นหอมเป็นเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

ส่วนผสม

ดอกมะลิสด

วิธีชง

1. ชงชาอู่หลง

2. นำดอกมะลิเฉพาะดอกมะลิสด หรือแห้งหรือชาอบแห้งพร้อมดอกมะลิใส่ลงในถ้วยหรือกาชา แช่ไว้ประมาณ 2-3 ครั้ง

สูตรชาDIY

ชาตะไคร้ใบเตยหอม

สรรพคุณ

ใช้แก้ท้องอืดเฟ้อ แน่นจุกเสียดทั้งยังขับปัสสาวะสำหรับผู้ที่มีอาการขัดเบา แม้ไม่ถึงกับมีอาการบวมแขนขาก็ตามน้ำมันตะไคร้ยังมีฤทธิ์ฆ่าเชื้อราและแบคทีเรียจึงช่วยให้ทางเดินอาหารและทางเดินหายใจส่วนบนสะอาดป้องกันหวัดได้

ส่วนผสม

- ตะไคร้ 3 ต้น
- ใบเตยหอม 3 ใบ
- ใบชาอู่หลงแห้ง

วิธีชง

1. ชงชาอู่หลง

2. ล้างตะไคร้ให้สะอาด ทุบพอแตก หั่นเป็นท่อนๆ ใบเตยหอมล้างให้สะอาด ขยำพอช้ำ หั่นคั่ว ใส่ลงต้ม 5 นาทีพร้อมกับชาอู่หลง

สูตรชาDIY

ชาอู่หลงงาขาว

สรรพคุณ

ช่วยลดคลอเลสเตอรอล จึงช่วยป้องกันหลอดเลือดแข็งตัว ป้องกันโรคหัวใจ ทำให้ระบบหัวใจแข็งแรง นอกจากนี้ ยังมีกรดไขมันไลโนเลอิค ที่ช่วยทำให้ผมดกดำ บำรุงผิวพรรณให้ชุ่มชื้น

ส่วนผสม

- ชาอู่หลง
- งาขาวคั่ว

วิธีชง

1. ชงชาอู่หลง
2. โรยงาขาวที่ผ่านการคั่วเรียบร้อยแล้ว
3. โรยเกลือใส่เล็กน้อยตามชอบ

สูตรชาDIY

ชาอู่หลงมิ้นต์สด

<u>สรรพคุณ</u>

ระงับกลิ่นปาก แก้อาหารไม่ย่อย ปวดศรีษะ หรือ เป็นหวัด ช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร

<u>ส่วนผสม</u>

- ชาอู่หลง
- ใบมิ้นต์สด หรือ แห้ง

<u>วิธีชง</u>

1. ชงชาอู่หลง
2. ใส่ใบมิ้นต์ในกาชาอู่หลงต้มทิ้งไว้ราว 3 - 5 นาที

สูตรชาDIY

ชาดอกเก๊กฮวยแห้ง

สรรพคุณ

มีประโยชน์ดับพิษร้อน แก้กระหายน้ำ ระงับอาการปวดศรีษะ ไข้หวัด ช่วยระบบย่อย ขับลมในลำไส้ บำรุงประสาทและสายตา แก้โรคนิ่ว หรือโรคเกี่ยวกับต่อมน้ำเหลือง ช่วยฆ่าเชื้อโรค แก้อักเสบ ลดความดันโลหิต ขยายหลอดเลือด บำบัดเส้นเลือดหัวใจตีบ ลดการเกิดภาวะหัวใจล้มเหลว

ส่วนผสม

- ชาอู่หลง
- ดอกเก๊กฮวยแห้ง

วิธีชง

1. ชงชาอู่หลง
2. ใส่ดอกเก๊กฮวยแห้ง ลงในกาน้ำชา เทน้ำเดือดใส่ในกาพอท่วมดอกแห้ง ทิ้งไว้สักอึดใจแล้วเทน้ำทิ้ง การทำเช่นนี้เพื่อล้างฝุ่นผงที่อาจติดมากับดอก แต่ยังคงกลิ่นและฤทธิ์ของเก๊กฮวยไว้ เทน้ำเดือดใส่ในกาอีกครั้งให้เต็ม ทิ้งไว้ราว 5 นาทีจึงจะได้น้ำเก๊กฮวยที่หอมพอเหมาะ

การตลาด

การตลาด

❖รูปแบบการขายที่เป็นไปได้ : สร้าง Partner ทางธุรกิจ

-พิพิทธภัณฑ์มีชีวิต เทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน

-เทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน

-เครือข่ายวิทยาลัยชุมชนแม่ฮ่องสอน

-องค์การบริหารส่วนตำบล ห้วยผาและหมอกจำแป่

-บริษัททัวร์

-ททท.แม่ฮ่องสอน

-ร้านกาแฟ

❖ขายให้ใคร

นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ประชาชนในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

❖ที่ตั้ง: หมู่บ้านรักไทย หมู่บ้านคาหาน หรือพื้นที่อื่นๆที่เหมาะสม

ปัญหา/วิธีการตัดสินใจ/กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา	แนวทาง/วิธีแก้ไขปัญหา
1. ด้านการตลาด - ไม่ได้รับความสนใจจากลูกค้า - ขายได้แต่ฤดูกาลท่องเที่ยว	ประชาสัมพันธ์เชิงรุก และสร้างเครือข่ายกับ Partner ทางธุรกิจ

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

ความสนใจต่อสินค้าและบริการ 40%

การบริการและความคิดสร้างสรรค์ 40%

SERVICE MIND

ทำเลที่ตั้ง 10%

ความสะอาดและความปลอดภัย 10%

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

โปรแกรมท่องเที่ยวหมู่บ้านชา รักไทยและคาหาน

วุ้นชา

กระบองชา (ใบชาทอดกรอบตำรับไทยใหญ่)

เครื่องสำอางจากชาอู่หลง

อาหารจากชาอู่หลง อาทิ ไข่ต้มใบชา , ข้าวหุงใบชา , ยำใบชาสด

ผู้ให้ข้อมูลด้านการทำสวนชา

นางเสี่ยวซู่ แซ่เฉิน ชาวบ้านหมู่บ้านรักไทย

ที่อยู่ จ. 91 ม. 6 ต.หมอกจำแป่ อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน

ผู้ให้ข้อมูลด้านการทำสวนชา

นายจรัส ถานา ชาวบ้านหมู่บ้านคาหาน บ้านเลขที่ 103 หมู่ 4
ต.ห้วยผา อ.เมือง
จ.แม่ฮ่องสอน 58000 โทร 087-5791127

ผู้ให้ข้อมูลด้านพืชสมุนไพร

นายศุภชัย กรการุณการ

ตำแหน่ง นักการแพทย์แผนไทย

ที่อยู่: 101 ซอย สิงหนาทบำรุง ตำบล ปางหมู อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัด แม่ฮ่องสอน 58000 **โทรศัพท์:**053 611 398

นางศรีเวียง ต๊ะวิชัย ผู้เชี่ยวชาญด้านพืชสมุนไพรพื้นบ้านไทใหญ่

ที่อยู่: 44 ถ.มรรคสันติ ต.จองคำ อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน 58000

เบอร์โทรศัพท์ 087-7274197

ผู้ให้ข้อมูลด้านการตลาด

ร้านชาวาลเล่ 4 แยก ถ.ขุนลุมประพาส
ต.จองคำ อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน 58000

ร้านชาอาเซียง แซ่หล่อ ตลาดสายหยุดอ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน 58000
เบอร์โทรศัพท์ :

บรรยากาศสวนชาบ้านรักไทยและคาหาน

บรรยากาศสวนชาบ้านรักไทยและคาหาน

Check List
สื่อประจำกล่องความรู้กินได้

ชื่อเรื่อง

แนะนำหนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

จำนวน 2 รายการ

แนะนำแหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

จำนวน 4 รายการ

แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

จำนวน 4 รายการ

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์

จำนวน 17 รายการ

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ **สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้**

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : http://www.kindaiproject.net

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชุดความรู้ทำมาหากิน "ชา DIY"

ไฮไลท์ ★★★★★

ประวัติศาสตร์โลกในถ้วยชา

เรื่องราวไม่ธรรมดาของใบไม้ที่กลายเป็นเครื่องดื่มประจำบ้านของคนทั่วโลก

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ

ชื่อหนังสือ : ดื่มสมุนไพรไทยชาล้างพิษ
ผู้แต่ง: ไพบูลย์ เจริญพรเวช

หนังสือ "ชา" เล่มนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ข้อมูลและความรู้ที่เกี่ยวกับชาให้นักวิชาการ อาจารย์ นักเรียน นักศึกษา ผู้ประกอบการ ตลอดจนผู้สนใจทั่วไปให้ได้รับทราบถึงข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับชา หนังสือเล่มนี้ได้กล่าวถึงต้นกำเนิดชา สถานภาพชาของไทยและของโลก สายพันธุ์ชา การปลูกชา สารสำคัญในใบชา ประเภทของชา กระบวนการผลิตชา เมี่ยง การเปลี่ยนแปลงระหว่างการหมักชา มาตรฐานชา การตรวจสอบคุณภาพทางเคมี การทดสอบชิมชา และประโยชน์ของชา

ชื่อหนังสือ : ชาเครื่องดื่มสุขภาพร่วมสมัย
:: เนื้อหาโดยสังเขป ::ชา ไม่ใช่เพียงแค่เครื่องดื่มธรรมดา... ปัจจุบันมีการแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ... ติดตลาดในกลุ่มผู้บริโภค ทุกเพศ ทุกวัย ชุกชนชั้น... ไม่ว่าจะนำมาทำเครื่องดื่มร้อนหรือเย็น หรือปรับเปลี่ยน เป็นเมนูอาหาร... ก็ถูกปากรสชาติถูกใจ...เพื่ออรรถรสที่ดีในการดื่มชา... มาทราบ ถึงคุณประโยชน์ไปด้วยกัน

หนังสือเรื่องชา
แต่งโดย: รศ.เดช วัฒนชัยยิ่งเจริญ

รวบรวมสาระศษสตร์และศิลป์แห่งการดื่มชา ครอลคลุมรายละเอียดครบถ้วนเรื่อง ชาญี่ปุ่น ชาฝรั่ง ชาจีน ชาเกาหลี ชาสมุนไพร ชาเพื่อสุขภาพ และกาแฟ

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ **สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้**
ที่อยู่ 69/18-19 **อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น** 18-19 **ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ** 10400
เว็บไซต์ : http://www.kindaiproject.net

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชุดความรู้ทำมาหากิน "ชา DIY"

ไฮไลท์ ★★★★★

ตำรับอาหารจากชาอัสสัมและมะไฟจีน

เป็นผลงานจากการดำเนินการศึกษาและส่งเสริมการนำพืชพื้นบ้านของจังหวัดน่าน ได้แก่ชาอัสสัมและมะไฟจีนมาพัฒนาเป็นตำรับอาหารที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้เป็นอาหารจานเด่นของจังหวัดน่าน

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ

การปลูกและผลิตชาอย่างครบวงจร
http://agrimedia.agritech.doae.go.th/book/book-fruit/MU%20051.pdf

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ **สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้**
ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
เว็บไซต์ : http://www.kindaiproject.net

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ชุดความรู้ทำมาหากิน “ชา DIY”

ไฮไลท์ ★★★★★

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง- http://teainstitutemfu.com/main/

ให้บริการงานวิจัย งานให้บริการวิชาการ งานห้องปฏิบัติการชา
งานการเกษตรและงานการจัดการและเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับชาในประเทศไทย

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ

ลานนาทอกค์ของดี ข้อมูลเกี่ยวกับชาสมุนไพร
http://www.lannatalkkhongdee.com/scoopDetail.php?id=Sco000138

สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
http://www.medplant.mahidol.ac.th/pubhealth/index.asp

สูตรชาสมุนไพรและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ
http://prthai.com/fdetail.asp?ftipsid=7777

แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และรูปแบบกิจกรรมหรือนิทรรศการ

เผยแพร่ผ่านทาง fanpage ชา DIY

https://www.facebook.com/pages/%E0%B8%8A%E0%B8%B2%E0%B8%AA%E0%B8%94-DIY/538941349584608?fref=ts