คมชัดลึก

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4814 วันศุกร์ที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2557 หน้า 12

หนักเอาเบาสู้

กวินทรา ใจซื่อ

'ซอสใบหม่อน'...มุ่งสุขภาพดี ไอเดีย 'วรัฐวริณทร์ ขจีกุลศตพร'

ความสนใจเกี่ยวกับอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของ ***วรัฐวริณทร์ ขจีกุลศตพร*** วัย 32 ปี ชาวเมืองนครราชสีมา ที่ลงมือนำพืชสมุนไพรมาแปรรูป โดยเฉพาะคิดค้น "ซอสปรุงรสใบหม่อน" ไว้รับประทานเอง ได้กลายเป็นสินค้าที่คนรักสุขภาพสนใจในที่สุด

กว่า 7 ปีที่ ***วรัฐวริณทร์*** ลาออกจากอาชีพพยาบาล หันมาเปิดร้านขายผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ที่ทุกอย่างปลอดสารเคมี พร้อมกับหาความรู้การผลิตและการแปรรูปพืชผักและผลไม้ที่มีในสวน โดยเฉพาะการนำสมุนไพรที่มีอยู่มาทำอาหาร

โฮมเมด เพราะควบคุมปริมาณ คุณภาพ และดูแลการผลิตได้ทั่วถึง จึงทดลองคิดค้นสูตรน้ำปรุงรสจากใบหม่อน มีต้นตำรับเดิมมาจากสูตรของสันติอโศก ดูแลทั้งสุขภาพตัวเอง คนในครอบครัว รวมถึงลูกค้าด้วย

"จากที่ศึกษาพบว่า ใบหม่อนสามารถมานำทำเป็นน้ำปรุงรสใส่อาหารแทนการใช้ผงชูรสได้ จึงทดลองทำน้ำปรุงรสจากใบหม่อน พร้อมปรับสูตรตามความชอบแจกจ่ายให้ลูกค้าได้ลอง โดยเฉพาะกลุ่มที่ป่วยเป็นโรคมะเร็ง ผลตอบรับออกมาดี ลูกค้าบอกให้ทำขาย จึงลองดู"

สำหรับวัตถุดิบใช้ทำเครื่องปรุงรสใบหม่อน ประกอบด้วย ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว 3 กิโลกรัม ใบหม่อน 250 กรัม ถั่วเหลืองต้มสุก 500 กรัม น้ำตาลทรายแดง 1,000 กรัม และเกลือ 500 กรัม

ส่วนวิธีทำ เริ่มจากล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ แล้วนำถั่วเหลืองต้มให้สุกพักไว้ให้เย็นก่อนนำใส่ลงในโหล ใส่ผลไม้รสเปรี้ยวตามด้วยใบหม่อนลงไปตามลำดับ จากนั้นให้ใส่น้ำตาลทรายแดง ใส่เกลือแกงไว้บนสุดเกลี่ยให้เรียบปิดฝาให้สนิท รอ 3 เดือน จะได้น้ำปรุงรสที่มีกลิ่นถั่วเหลือง รสชาติเปรี้ยวเค็มและหวาน นำมาใช้ปรุงรสได้ทั้งต้ม ผัด แกงและทอด

ด้านการเรียงวัตถุดิบ ***วรัฐวริณทร์*** บอกจะต้องเรียงตามขั้นตอน เพราะแต่ละชนิดจะได้ทำหน้าที่ในการควบคุมการผลิตตามธรรมชาติ ผลไม้รสเปรี้ยวเพราะจะเป็นสารกันบูด น้ำตาลและเกลือจะช่วยป้องกันเชื้อราได้ ส่วนใบหม่อนเลือกใบไม่อ่อนไม่แก่ สะอาดไม่มีโรคแมลง

"ทดลองใช้ผลไม้หลายชนิด จนลงตัวที่ใช้มะขาม เพราะจะมีน้ำออกมาน้อยในช่วงหมัก ทำให้น้ำปรุงรสมีความเข้มข้น

มากกว่ามะเฟือง หรือตะลิงปิง ซึ่งน้ำปรุงของร้านจะเน้นความเข้มข้น โดยหมัก 15 วัน ก็รับประทานได้ หากหมักนานรสชาติจะเข้มข้น กลมกล่อมยิ่งขึ้น ซึ่งเราผลิตไม่มาก เพราะควบคุมคุณภาพได้ ต้องดูแลการผลิตเองทุกขั้นตอน"

อย่างไรก็ตาม ผู้สนใจผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสใบหม่อน ที่ทำให้อาหารจานเด็ดอร่อยโดยไม่ต้องพึ่งผงชูรส สอบถามขอสูตรได้ที่ วรัฐวริณทร์ เลขที่ 53 หมู่ 7 ถนนราชสีมา-ปักธงชัย ต.ปรุใหญ่ อ.เมือง จ.นครราชสีมา หรือ โทร.0-4427-8318 เธอยินดีให้ความกระจ่างทุกรายละเอียด