

เตลีหิวส์

ฉบับที่ 24,639 วันพุธที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560 หน้า 22



ไข่หอยเชอรี

หอยเชอรีมีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ แพร่กระจายสู่ทวีปเอเชียโดยชาวญี่ปุ่น ไต้หวัน และฟิลิปปินส์ นำไปเลี้ยงเป็นการค้า เมื่อประชาชนไม่นิยมบริโภคจึงเลิกและปล่อยให้หอยแพร่ลงสู่แหล่งน้ำตามธรรมชาติจนเกิดการระบาดทำลายข้าวในนาเป็นปัญหาหนักในทุกวันนี้ สำหรับไข่หอยเชอรีนั้น เอามาทำน้ำพริกหมักได้ โดยนำไข่หอยเชอรีมาทุบหรือบดให้ละเอียด ผสมกับพืชสวนที่อ่อน ๆ หรือสวนยอด ความยาวไม่เกิน 6 นิ้ว หรือไม่เกิน 1 คืบที่ หั่นหรือบดละเอียดแล้ว มาผสมในอัตราส่วน ไข่หอยละเอียด : น้ำตาลโมลาส : พืชสวนอ่อนบดละเอียด และน้ำหมักน้ำเชื้อจุลินทรีย์ธรรมชาติ คือ 3 : 3 : 1 แล้วคนให้เข้ากัน ใส่ถึงหมัก หลังจากอยู่ตัวก็นำไปผสมกับพืชน้ำอื่น ๆ ใช้ประโยชน์ต่อไปได้.

