

เตลีทีวีส์

ฉบับที่ 24,685 วันอาทิตย์ที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 หน้า 20



มัลเบอร์รี่ หรือ ลูกหม่อน มีสรรพคุณหลากหลาย อาทิ ช่วยตับร้อน, บำรุงสายตา, บำรุงหัวใจ, บรรเทาอาการท้องผูก, บำรุงเส้นผมให้ดกดำ ฯลฯ สามารถทานได้ทั้งแบบผลสด หรือแบบเป็นน้ำ ปัจจุบันมีการแปรรูปออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายเพื่อสร้างมูลค่า อย่างเช่น “มะกรูดมัลเบอร์รี่” ที่ทีมคอลัมน์ “ช่องทางทำกิน” มีข้อมูลการทำมาแนะนำเสนอในวันนี้...



ไก่อ-วรรณฯ ศรีโพธิ์ทอง เจ้าของ “มะกรูดมัลเบอร์รี่” เล่าว่า ภายหลังจากที่ได้ตั้งกลุ่มจากวิสาหกิจชุมชนและแปรรูปทางการเกษตร บางปลา-คลองนก อ.บางเลน จ.นครปฐม ขึ้นมา จึงพยายามคิดทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ให้หลากหลาย เพื่อเป็นการถนอมผลผลิตทางการเกษตรให้กับสมาชิก ซึ่งจะนำไปสู่การมีรายได้ที่มากขึ้น



“ในพื้นที่มีผลผลิตทางการเกษตรมากมาย อาทิ ผลมะกรูด, ตะลิงปลิง, ลูกตำลึง, มะม่วง, กล้วยน้ำบัว, ฟักข้าว ฯลฯ หากขายไม่ทัน จะเสียหายมาก”

ไก่อ-วรรณฯ บอกว่า ผลผลิตที่แปรรูปขึ้นมาทุกชนิด ใช้วิธีนำผลผลิตสิ่งหนึ่งมารวมกับผลผลิตอีกสิ่งหนึ่งซึ่งจะได้ผลผลิตใหม่ขึ้นมา ซึ่งโชคดีที่ว่า

คู่มือลงทุน...มะกรูดมัลเบอร์รี่

ทุนอุปกรณ์	ประมาณ 10,000 บาทขึ้นไป
ทุนวัตถุดิบ	ประมาณ 60% ของราคาขาย
รายได้	300 บาท / 1 กก.
แรงงาน	1-2 คนขึ้นไป
ตลาด	ชุมชน, งานออกบ้าน
จุดน่าสนใจ	เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ขายดี

ผลิตภัณฑ์แปรรูปทุกอย่างเมื่อทำออกมาแล้ว ขายได้หมด นอกจากมะกรูดมัลเบอร์รี่ที่เป็นตัวชูโรงแล้ว ยังมีผลผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ อีกมากมาย อาทิ หมอนหยา, หมอนกวน, หมอนแผ่น, ตะลิงปลิง มัลเบอร์รี่, ลูกตำลึงมัลเบอร์รี่, มะม่วงมัลเบอร์รี่, มะกรูดอัดชิ้น, มะกรูดฟักข้าว และกระยาสารทกล้วยกวนมัลเบอร์รี่

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ “มะกรูดมัลเบอร์รี่” หลัก ๆ มี กระทะทองเหลือง, เตาแก๊ส หรือเตาถ่าน, กะละมัง, หม้อลแตนเลสขนาดใหญ่, ถาด, ทัพพี, เขียง, ผ้าขาวบาง และอุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่น ๆ

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ “มะกรูดมัลเบอร์รี่” หลัก ๆ มี ผลมะกรูด, ผลมัลเบอร์รี่, น้ำปูนใส และน้ำตาลทราย

วิธีทำ มะกรูดมัลเบอร์รี่

ปอกเปลือกผลมะกรูดออกจนหมด บีบน้ำให้แห้ง จากนั้นขยำผลมะกรูดกับเกลือประมาณ 4-5 ครั้งจนกระทั่งมะกรูดหมดรสขม แล้วนำไปแช่กับน้ำปูนใสราว 30 นาที เตรียมไว้

ตั้งกระทะทองเหลือง ใช้ไฟร้อนปานกลาง ใส่น้ำตาลทราย ผลมัลเบอร์รี่สีดำ และผลมัลเบอร์รี่สีแดง ในอัตราส่วน 50:50 ลงไปเคี่ยวให้เข้ากัน ค่อย ๆ เคี่ยวจนกระทั่งส่วนผสมน้ำตาลทรายและผลมัลเบอร์รี่กลายเป็นซอสที่มีความหนืด เมื่อเคี่ยวเสร็จแล้ว พักไว้ให้เย็น

การแช่อิ่มมะกรูดมัลเบอร์รี่

วิธีทำ นำผลมะกรูดที่แช่น้ำปูนใสเรียบร้อยแล้วมาใส่ลงหม้ออะลูมิเนียมแล้วเทซอสมัลเบอร์รี่ลงไปแช่ แช่ทิ้งไว้ข้ามคืน

วันรุ่งขึ้น ช้อนผลมะกรูดออกจากซอสมัลเบอร์รี่ขึ้นมาพัก แล้วอุ่นซอสมัลเบอร์รี่ให้ร้อน เสร็จแล้วทิ้งไว้ให้เย็นตัว แล้วนำผลมะกรูดไปแช่ซอสมัลเบอร์รี่อีกครั้ง โดยแช่ทิ้งไว้ข้ามคืน

ทำแบบนี้ราว 3-4 ครั้งเพื่อให้รสชาติของมัลเบอร์รี่ซึมเข้าไปในผลมะกรูดให้ได้มากที่สุด



นำผลมะกรูดมัลเบอร์รี่ที่ได้ไปอบในตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ 1 วัน จากนั้นนำไปอบในตู้อบลมร้อนด้วยความร้อนที่ไม่มากอีกราว 30 นาที เท่านั้น ก็ใช้ได้

บรรจุมะกรูดมัลเบอร์รี่ลงในถุงพลาสติก หรือบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ ขายในราคา กก.ละ 300 บาท

แถมด้วยสูตร ลูกหม่อนหยี

วิธีทำ ลวกผลมัลเบอร์รี่สีแดง และผลมัลเบอร์รี่สีดำ ในอัตราส่วน 50:50 ด้วยน้ำร้อนให้สุก เสร็จแล้วนำไปอบในตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ 1 วัน จากนั้นนำไปอบในตู้อบลมร้อนด้วยความร้อนที่ไม่มากอีกราว 30 นาที คลุกมัลเบอร์รี่กับพริกป่น, น้ำตาลทราย และเกลือป่น ในอัตราส่วนอย่างละเท่า ๆ กัน เสร็จแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติก หรือบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ ขายในราคา กก.ละ 350 บาท

ปิดท้ายที่ กระจยาสารทกกล้วยกวนมัลเบอร์รี่ อีกสูตร

วิธีทำ เริ่มที่หั่นกล้วยน้ำว้าเป็นแผ่นบาง ๆ เสร็จแล้วนำไปทอดจนกรอบแล้วนำไปปดให้ละเอียด คั่วงาดำ, งาขาว, งาขี้ม่อน และถั่วลิสงเตรียมไว้ ตั้งกระทะทองเหลือง ใช้ไฟร้อนปานกลาง ใส่ขอส้ม

เบอร์รี่ 1 กก. และน้ำตาลมะพร้าว 600 กรัมลงไป เคี่ยวให้เข้ากัน ระหว่างที่เคี่ยวใส่กล้วยบด, งาดำคั่ว, งาขาวคั่ว, งาขี้ม่อนคั่ว, ถั่วลิสงคั่ว และลูกหม่อนแห้ง ลงไปคลุกเคล้าจนกระทั่งเป็นเนื้อเดียวกัน

นำส่วนผสมที่เคี่ยวได้ที่แล้วขึ้นมาวางบนถาดอะลูมิเนียม ใช้ที่รีดแป้งรีดให้เป็นแผ่นบาง แล้วใช้มีดหรือที่ตัดแป้งตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตามขนาดที่ต้องการ แล้วคลุกด้วยงาขาวและงาดำอีกครั้ง

บรรจุกระจยาสารทกกล้วยกวนมัลเบอร์รี่ลงในถุงพลาสติกถุงละ 250 กรัม ขายในราคาถุงละ 60 บาท

□□□□

ใครสนใจ “มะกรูดมัลเบอร์รี่” ต้องการติดต่อ **วรรณภา** เจ้าของกรณศึกษา “ช่องทางทำกิน” รายนี้ ติดต่อได้ที่วิสาหกิจชุมชนและแปรรูปทางการเกษตรบางปลา-คลองนก เลขที่ 33/2 หมู่ 1 ต.บางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม หรือที่หมายเลขโทรศัพท์ 08-5406-9145, 09-2905-1740 และ www.facebook.com/BaanSuanMaeAui ซึ่งมะกรูดมัลเบอร์รี่นี้เป็นการแปรรูปผลไม้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ สามารถสร้างรายได้ และอาชีพให้กับคนในชุมชน หากมีวัตถุดิบ และมีความชำนาญในการทำ ก็เป็น “ช่องทางทำกิน” ที่ดีอีกช่องทางหนึ่งได้.

สุภารัตน์ ยอดศิริวิชัยกุล : รายงาน