

ท 3548

# สารานุกรมใหญ่

กองการศึกษาผู้ใหญ่

กรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ฉบับที่ ๙๖

ประจำปีที่ ๑ เดือน กันยายน ๒๕๑๔

## วิธีทำน้ำปลาใช้เอง

โดยอารัตน์ ขำสกุล

ใช้ปลาตัวเล็ก ๆ เช่น ปลาสร้อย ปลาไส้ตัน ปลาชิว ปลากระดี่  
หัวปลาทู และโตปลาทูก็ได้เหมือนกัน

ล้างปลาให้สะอาด ตวงส่วน ๓ ส่วน เกลือเม็ด ๑ ส่วน จะต้อง  
การจำนวนมากน้อยเท่าไรตวงตามอัตราส่วนดังกล่าว แล้วบรรจุลงใน  
ไหของหรือภาชนะที่ไม่เกิดสนิม บรรจุปลาและเกลือสลับกันจนถึงปาก  
ไห จึงใส่เกลือเป็นอันดับสุดท้าย แล้วปิดฝาให้สนิท อย่าให้แมลงวัน  
ต่อมได้ ทั้งไว้ครึ่งปี หรือ ๕-๖ เดือนก็ใช้ได้

การแยกน้ำปลาออกจากกาก ใช้ไม้ไผ่สานขัดถี่ ๆ เป็นรูปกระบอก  
กว้างเท่าปากไหใส่ลงไปในไห น้ำปลาจะแยกจากกากมาอยู่ภายใน  
กระบอกไม้ไผ่สานนี้ แล้วจึงตักบรรจุขวด น้ำปลาที่ได้เป็นหัวน้ำปลา  
มีกลิ่นหอม รสหวาน อร่อย นำรับประทาน

เมื่อตักหัวน้ำปลาหมดแล้ว ต้มน้ำเกลือใส่ลงไป ทั้งไว้ ๓๐-๔๕  
วัน จะได้น้ำปลาที่ ๒ และถ้าทำต่อไปอีกครั้ง จะได้น้ำปลาที่ ๓ เมื่อครบ  
๓ ครั้งก็เลิกได้ เพราะจืดแล้ว การทำน้ำปลาใช้เองนี้ จะทุนรายจ่ายได้  
มากพอสมควร