

เดลินิวส์

ฉบับที่ 18,927 วันพุธที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2544

หน้า 21

ดูการทำ 'ส้มปลาโต'

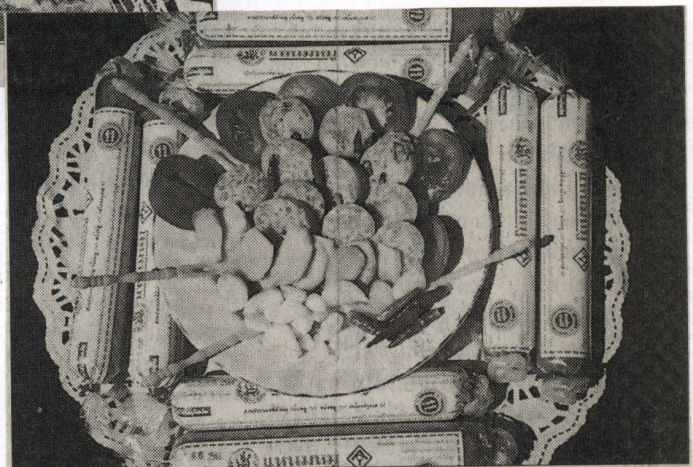
ที่ทำอุเทน

แหนมสูตรมาตรฐาน

'บ้านบ่อปู้'



การทำปลาส้มที่ทำอุเทน



แหนมสูตรมาตรฐานบ้านบ่อปู้

(พีรศิษฐ์ ส้มแก้ว-ไตรรัตน์ สุนทรประภัสสร)

กองสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ตำบลไชยบุรี อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม เป็นหมู่บ้านที่ แม่น้ำโขงและแม่น้ำสงคราม ไหลมาบรรจบกันทำให้เกิดเป็นแม่น้ำสองสี ด้วยเหตุนี้จึงมีสัตว์น้ำค่อนข้างชุกชุม เกษตรกรส่วนใหญ่จึงประกอบอาชีพทำการประมง และเลี้ยงปลาในบ่อในกระชังควบคู่กันไป ชาวบ้านจึงมีปลาจับประทานกันตลอดทั้งปี และส่วนที่เหลือถนอมเก็บเอาไว้ ดังนั้นสำนักงานเกษตรจังหวัดนครพนม โดย คุณจิรวรรณ อุณาพรหม เกษตรจังหวัดนครพนม จึงเข้ามาสนับสนุนการแปรรูปผลผลิตปลาเชิงธุรกิจ โดยการจัดอบรมด้านความสะอาด และการผลิตที่ถูกต้องอนามัย ปรากฏว่า เกษตรกรกลุ่มผู้แปรรูปอาหารจากปลาของไชยบุรี มีผลผลิตตรงตามความต้องการของตลาด และสามารถส่งจำหน่ายไปยังประเทศลาวได้อีกด้วย

สำหรับ วิธีการทำ ให้นำปลา 3 ชนิดคือ ปลาชะโด 2 กก.ปลากราย 1 กิโลกรัม ปลานวลจันทร์ 7 กิโลกรัม กระเทียม 3 ชีด ถั่วลิสงคั่ว 3 ชีด กล้วยตาก 3 ชีด กล้วยคั่ว 3 ชีด บดให้ละเอียดเช่นกัน จากนั้นนำทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียว แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนในรูปทรงตามที่ต้องการ แต่ไม่ควรโตมากนัก ห่อด้วยใบตองเก็บไว้ประมาณ 2 วัน สามารถนำมาแกะใบตองออกรับประทานได้เลย ทั้งหมดใช้ทุนประมาณ 1,042 บาท จะได้ 400 ห่อ ขายกันห่อละ 5 บาท รวมเป็นเงิน 2,000 บาท กำไรประมาณ 958 บาท ถือว่าเป็นการลงทุนที่คุ้มค่ายกยิ่งทีเดียว

ส่วน ผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป

ของภาคเหนือ ส่วนใหญ่ได้รับการส่งเสริมและควบคุมคุณภาพจาก สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีคุณอภิชาติ อติวาทิน ผู้อำนวยการสำนักงานฯ เป็นผู้ผลักดันในด้านกำรรวมกลุ่ม การผลิต และส่งเสริมการตลาดถึงขนาดจัดโครงการตราสัญลักษณ์ “เกษตรชวนชิมชวนใช้” เพื่อมอบให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร หนึ่งในผลิตภัณฑ์นั้นคือ แหนมสูตรมาตรฐาน ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่

วิธีการทำ ใช้เนื้อหมูไม่มีมันไม่มีเอ็น 6 กิโลกรัม หู-หนังหมูอย่างละ 2 กิโลกรัม เกลือในไตรท์ 240 กรัม กระเทียม 500 กรัม ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าสุก 500 กรัม พริกขี้หนู 200 กรัม น้ำตาลทราย 20 กรัม และผงชูรส 20 กรัม การเตรียม บดเนื้อหมูด้วยตะแกรงรู ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 มิลลิเมตร ต้มหู-หนังหมูแล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ บดข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้า กับกระเทียมจนละเอียดด้วยตะแกรงรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2

มิลลิเมตร **วิธีทำ** ใส่เนื้อหมูในเครื่องพร้อมเติมเครื่องเทศ แล้วใส่หนัง-หูหมู และข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าที่บดพร้อมกระเทียม นวดจนเหนียวแล้วใส่พริกขี้หนู จากนั้น บรรจุในหลอดพลาสติกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว ยาว 12 นิ้ว แล้วเก็บประมาณ 3 วัน เพื่อให้เกิดการหมัก หลังจากนั้นนำไปเก็บรักษาในตู้เย็นตามปกติ สนใจรายละเอียดติดต่อได้ที่คุณสนธิ เรืองสวัสดิ์ เกษตรอำเภอแมริม โทร. 0-5329-9732.