

ข้าวเกรียบขนุน... หนึ่งในผลิตภัณฑ์ของนิคมพัฒนา



คุณบุญลิตา ประธานภคดี เกษตร ตำบลนิคมพัฒนา กิ่ง อ.พัฒนานิคม จ.ระยอง บอกว่า ในพื้นที่นี้มีการปลูกขนุนมากถึง 900 กว่าไร่ให้ผลผลิตสูงถึง 25.3 ตัน/ไร่ ผลผลิตที่มีมากทำให้ราคาขนุนต่ำ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ตำบลนิคมพัฒนา (กม.12) โดย คุณอุบล นรสิงห์ ประธานกลุ่มฯมีที่ตั้งทำการกลุ่มและเป็น



เพราะนอกจากความร่วมมือร่วมใจและสามัคคีกันแล้ว คุณอุบล นรสิงห์ ประธานกลุ่มฯ ยังเป็นรองประธานสภาเทศบาลของท้องถิ่นนี้อีกด้วย การทำข้าวเกรียบขนุน ใช้อัตราส่วนขนุนที่แกะเมล็ดออกแล้ว 4 กก. เป็นขนุนที่แก่หรือแก่จัด นำไปเคี้ยวในน้ำ 4 กก. ด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณ 2 ชั่วโมง ขนุนและน้ำรวม 8 กก. จะ

อุตสาหกรรมอยู่ที่ 212 หมู่ที่ 2 ต.นิคมพัฒนา กิ่ง อ.นิคมพัฒนา จ.ระยอง 21180 ได้ตั้งเป็นตัวเลือกในการแปรรูปผลผลิตการเกษตรโดยนำขนุนสดมาทำข้าวเกรียบขนุน และมีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น น้ำว่านหางจระเข้ น้ำพริกนรกปลาช่าง น้ำพริกนรกแมงดาปลาช่าง น้ำพริกไก่ น้ำพริกหมู น้ำพริกปลาเสียบ น้ำพริกตาแดง กะปิตัวเคย แม้กระทั่งน้ำมันเหลืองสมุนไพรที่กำลังนิยมกันอย่างกว้างขวาง เมื่อจำหน่ายผลผลิตและก่อนที่จะแบ่งปันส่วนกัน จะหักเงิน 300 บาทเข้ากลุ่มฯ ทุกครั้ง กลุ่มแม่บ้านฯแห่งนี้จึงยั่งยืนและเข้มแข็ง

ถูกเคียวไปกวนไปจนเนื้อละเอียดและเหลือน้ำหนักเพียง 4 กก. จึงทิ้งไว้ให้เย็นพออุ่น ๆ แล้วนำไปนวดเคล้ากับแป้งมันในกะละมัง โดยมีส่วนผสมของแป้งคือ แป้งมัน 8 กก. พริกไทยป่น 2 ชีด น้ำตาลทราย 6 ชีด เมื่อขนุนที่ละเอียดเคล้ากับแป้งดีแล้ว จึงนำมาวางบนแผ่นพลาสติกและคลึงจนเป็นแท่งกลมขนาดข้อมือ ทำการม้วนแผ่นพลาสติกและมัดหัวมัดท้าย นำไปนึ่งในลังถึงนาน 1 ชั่วโมง จึงนำออกมาวางข้างนอกและทิ้งให้เย็น แล้วนำมาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่ 1 คืน วันรุ่งขึ้นจึงนำออกมาผานเป็นแผ่นบาง ๆ นำไป

นำมาล้างให้สะอาดแล้วปอกเปลือกทิ้ง เอาแต่เนื้อล้วน ๆ มาซอยเป็นเส้นวุ้น นำไปตากในน้ำเดือดแล้วตัดชิ้นมาสงน้ำทิ้ง แล้วนำมาใส่ในหม้อน้ำหวานนาน 10 นาที หม้อน้ำหวานที่ตั้งไฟพอเดือดนี้ คือ หม้อน้ำ 40 ลิตร ต้มกับใบเตยหอม 1 กก. น้ำตาลทราย 6 กก. จึงนำเนื้อว่านและน้ำเชื่อมใบเตยหอมบรรจุลงในขวด พลาสติกที่ผ่านการนึ่ง น้ำความร้อนแล้ว เมื่อน้ำว่านหางจระเข้ในขวดหายร้อนแล้วจึงปิดขวดปิดฝา นำเก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน 15 วัน นับว่าเป็นเครื่องดื่มน้ำที่มีรสหอมหวานดื่มแล้วชุ่มคอชื่นใจโดยเฉพาะในยามอากาศร้อน ๆ เช่นนี้ ท่านที่สนใจผลิตกันของกลุ่มแม่บ้านบ้านเกษตรกรตำบลนิคมพัฒนา กิ่ง อ.นิคมพัฒนา จ.ระยอง โทร.0-3863-6029 ครับ.

ตาก 4 แดด แผ่นขนุนจะแห้งสนิท จึงบรรจุใส่ถุง ๆ ละครึ่ง กิโลกรัม แต่ยังเป็นแผ่นข้าวเกรียบขนุนดิบ ผู้บริโภคจะซื้อไปทอดในน้ำมันเดือด ทอดพอแผ่นขนุนลอยตัวขึ้นมาก็ตักขึ้น สะเด็ดน้ำมัน นำไปรับประทานเอร็ดอร่อยยิ่งขึ้น

ส่วนน้ำว่านหางจระเข้ที่มีผู้นิยมมากจนผลิตไม่ทันจำหน่ายนั้น ใช้น้ำว่านหางจระเข้ทั้งกบทั้งเปลือกหนัก 20 กก.