

# ทุเรียนกวน-ทุเรียนทอดของแปรรูปที่ระยอง

ช่วงเทศกาลผลไม้หลายแห่งของจังหวัดระยองที่ผ่านมามีนักท่องเที่ยวเป็นปรปรณจากหลายแห่งหลายมุม แต่ที่ซัด ๆ ได้แก่การที่ประชาชนทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้นิโอดอกผลไม้เฉพาะฤดูกาลของภูมิภาคแห่งนี้ได้อย่างเต็มอิ่มเพราะมีสวนที่ข้อมเขาและควยที่ให้บริการท่องเที่ยว เช่นเดียวกับธุรกิจการค้าผลไม้ที่พุ่งฟูงตลาดในและนอกประเทศ คือ การส่งออก มีผลโยงโยไปถึงกลุ่มที่คิดถึงทางต้นในอนาคของเกษตรกรชาวสวนถ้าพวกเขาไม่รวมกันตั้งเป็นกลุ่มตรวจสอบและวัดมาตรฐานคุณภาพผลไม้ โดยเฉพาะทุเรียนที่เป็นจุดอ่อนทำควมเสื่อมเสียชื่อเสียงได้มากที่สุด และที่เห็นได้ชัดคือราคาผลผลิตตกต่ำสุด ๆ จนชาวสวนแทบไม่คุ้มทุนเป็นเพราะผลผลิตปะดาเกินอสมกมมากมาย ที่ต้องงววยถึนรณรงคัหันมาบริโลกผลไม้ไทย อย่างน้อยที่สุดก็เป็นการช่วยกันพยุงเศรษฐกิจของชาติได้อีกหนึ่งด้วย

ก็เพราะผลผลิตมีมากดังกล่าว คุณศรีวิชัย สังข์ประเสริฐ และสองหลานสาว คุณโสภกา คาตหมายดี คุณบุษบา ปิ่นเจริญ อยุ่บนเลขที่ 3/1 ถนนวัดมณฑาพุฒ ต.มรพบาพุฒ อ.เมือง จ.ระยอง นำทุเรียนหมอนทองจากสวนที่เป็นทุเรียนแก่กรวางจากคั้น และทุเรียนผลแตกเพราะสุกจัด ถ้าปล่อยให้ทิ้งก็จะนำเสียหายไร้ประโยชน์



นำเนื้อทุเรียนคั้นกับน้ำตาลและเกลือมาปั่นเป็นเนื้อเนียน ๆ ก่อนทอดเป็นแผ่นบาง ๆ

นำเอาเนื้อทุเรียนที่คั้นแล้วเอาเมล็ดออกแล้วเอาเนื้อส่วน ๆ 35 กก. (หม้อกวนบรรจุได้ 35 กก.) ใส่น้ำตาล 1 กก. เบนแซ 1 กก. เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติและรวมกัน นำทั้งหมดใส่รวมกันในถังกวนระบบไฟฟ้า ปล่อยให้เครื่องปั่นความเร็วประมาณ 6 ชั่วโมง จะได้นเนื้อทุเรียนที่ถูกปั่นกวนจนละเอียดและแห้งพอสมควร จึงนำเนื้อเครื่องและปล่อยทิ้งให้เย็น แล้วคักทุเรียนกวนขึ้นมาใส่ลงบนกระดาษพลาสติกใส ทำการคสิ่งให้เป็นแท่งกลมยาว แล้วบิดหัวปิดท้าย ทุเรียน 35 กก.เมื่อเิ่มมาแปรรูปเป็นทุเรียนกวน

แล้วจะได้ 17 กก. จำหน่ายในราคา 80 บาท/กก.ครับ  
แต่ที่กลุ่มเกษตรกรพืชไร่ห้วยป่าเอี่ยม คุณ  
เบญจะ (แดง) อ่อนกอ ประธานกลุ่มฯ และตำแหน่ง  
สารวัตรกำนันห้วยป่าเอี่ยม เลขที่ 18/1 หมู่ 3 ต.พงคา  
เอี่ยม อ.วังจันทร์ จ.ระยอง และคณะฯ มีกิจกรรมร่วมกัน  
ทำทุเรียนห่อกระดาษห่อ โดยใช้ทุเรียนเกรดเกรดดี หรือ  
ทุเรียนคุณภาพผล 100% นำมาปอกเปลือกและแกะเม็ด



นำทุเรียนและส่วนผสมลงในหม้อกวนไฟฟ้า  
นาน 6 ชม. จึงใช้ได้

ออก นำเนื้อทุเรียนที่ดิบมีลักษณะแข็งอ่อน ๆ นำมาใส่ให้  
เป็นแผ่นบาง ๆ ด้วยกบมือ แล้วนำมาทอดลงในกระทะที่  
มีน้ำมันพืชกำลังเดือด ทอดพอแผ่นขึ้นทุเรียนเหลือง จึง  
ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันบนตะแกรงชั่วคราว จึงบรรจุใส่ถุงรอ  
จำหน่าย ถ้าอยากรับประกันมัน ๆ ก็อร่อยดี แต่ถ้าอยาก  
เพิ่มรสชาติก็มีถุงเกลือไอโอดีนเล็ก ๆ แอมพอกไว้ให้อยู่  
แล้ว ทั้งทุเรียนทอดและทุเรียนกวนเป็นการแปรรูปทั้ง  
ทุเรียนดิบและทุเรียนแก่สุดเกินความต้องการที่จะบริโภค  
สด นำมาแปรรูปดีกว่านำทุเรียนไปจำหน่ายให้เสียชื่อและ  
ดีกว่าปล่อยให้ทุเรียนแก่จัดจนเน่าสุกและปล่อยให้เสีย  
เปล่าไร้ประโยชน์ นำมาแปรรูปเป็นทุเรียนกวนที่เป็นที่  
นิยมบริโภคและจำหน่ายได้ราคาอีกด้วยครับ.

ทอม แม่ใจ