

# OTOP เด่นวันนี้

## น้ำพริกปะคำ

กลุ่มแม่บ้านปะคำ ทำ  
ลู่เกษตรกร รายงาน



ผลิตภัณฑ์น้ำพริกหลากหลายชนิด  
ของกลุ่มน้ำพริกบ้านปะคำ

น้ำพริกปะคำ “ป่าเลื่อม” สุดยอดของ  
ความอร่อย”เลขที่ 2 หมู่ 2 ต.ปะคำ อ.ปะคำ  
จ.บุรีรัมย์ โทร.0-4465-4241

**น้ำพริก :** ทุกคนรู้จักดีอยู่ในถ้วยสำหรับใน  
ครัวเรือนไทยทุกครัวเรือน น้ำพริกมีหลากหลาย  
รูปแบบ แต่ที่แน่ต้องมีพริกซึ่งให้ความเผ็ดถูก  
บรรจงสร้างผสมผสานกับสมุนไพรอื่นๆ รวมกัน  
ในครกที่ถูกตำถูกบดละเอียดกลมกลืนได้รสชาติ  
ที่เผ็ด เค็ม หอมและเปรี้ยว ทุกครั้งที่มีน้ำพริกใน  
มือได้ก็ตามความอร่อยจะเข้ามาแทนที่เสนาอ แต่น้ำ  
พริกในครกของแต่ละคนปรุงรสตามความ

อร่อยไม่เหมือนกันที่เรียกว่าเสน่ห์ปลายจวักของ  
หญิงแต่ละคน เราจำเป็นต้องค้นหาและวันนี้ เพื่อน  
เกษตรกรโดย “ลู่เกษตรกรชวนชิม” ได้ชิมน้ำพริก “ป่า  
เลื่อม” แห่งทุ่งปะคำ อ.ปะคำ จ.บุรีรัมย์ แล้วต้อง  
ยกนิ้วให้ให้ว่า “สุดยอดของน้ำพริกไทย” ที่ถูก  
บรรจงสร้างความอร่อยได้ครบถ้วน

### คณะทำงานกลุ่มน้ำพริกบ้านปะคำ

1. นางเลื่อม ฉุนชาติ ประธานกลุ่ม
  2. นางสุนันท์ บุตรไทย รองประธานกลุ่ม
  3. นางวิไลวรรณ เพิ่มชาติ เลขานุการ
- มีสมาชิกทั้งหมด 25 คน ดำเนินการตาม

ขบวนการของกลุ่มอย่างเข้มแข็งและรักษา  
คุณภาพรสชาติ ความสะอาดอย่างเคร่งครัด มี  
ทุนหมุนเวียนของกลุ่ม 100,000 บาท และเงิน  
ฝากสัจจะ 10,000 บาท เงินฝากสหกรณ์กลุ่ม  
12,000 บาท สมาชิกกลุ่มหมุนเวียนมาทำงานทำ  
น้ำพริกจะได้ค่าแรงคนละ 120-150 บาท/วัน ครั้ง  
ละ 4-5 คน น้ำพริกบ้านปะคำมีจำหน่ายตาม  
ร้านค้าที่จังหวัดบุรีรัมย์และจังหวัดใกล้เคียง ราคา  
จำหน่าย

1. น้ำพริกแมงดา กิโลกรัมละ 110 บาท
2. น้ำพริกปลาย่าง กิโลกรัมละ 110 บาท
3. น้ำพริกตาแดง กิโลกรัมละ 110 บาท
4. น้ำพริกปลาร้า กิโลกรัมละ 80 บาท
5. น้ำพริกเผา กิโลกรัมละ 80 บาท
6. น้ำพริกมะขาม กิโลกรัมละ 80 บาท

ทุกคนสามารถสั่งซื้อได้ทั่วประเทศ ยินดีจัดส่งทางไปรษณีย์ รับเองถึงบ้านอร่อยทั้งบ้าน

**ผลงานน้ำพริกประจำ :** เป็นที่ยอมรับทุกวงการได้ผ่านเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก "ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี พ.ศ. 2546 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ"

เปิดสูตรเด็ด โดยไม่ปิดบังความอร่อย ดังนี้

**น้ำพริกตาแดง**

**เครื่องปรุง**

- |                  |       |          |
|------------------|-------|----------|
| 1. พริกป่น       | 2     | กิโลกรัม |
| 2. กระเทียมเจียว | 1     | กิโลกรัม |
| 3. หอมแดงเจียว   | 1/2   | กิโลกรัม |
| 4. มะขามเปียก    | 1 1/2 | กิโลกรัม |
| 5. เกลือป่น      | 250   | กรัม     |
| 6. น้ำปลาดี      | 1     | ขวด      |
| 7. ปลาป่น        | 5     | กิโลกรัม |
| 8. น้ำตาลทราย    | 375   | กรัม     |
| 9. ผงปรุงแต่งรส  | 50    | กรัม     |

**วิธีปรุง**

1. ตั้งมะขามเปียกใส่น้ำ ตั้งไฟอ่อน เคี่ยว



สมาชิกกลุ่มแม่บ้านประจำ

จนเหนียวได้ที่ ยกตั้งไว้ให้เย็น

2. นำปลาป่น พริกป่น กระเทียมเจียว หอมเจียว น้ำปลา เกลือ ผงปรุงรส มะขามเปียกที่เคี่ยวแล้ว ผสมลงในภาตผสม คลุกให้เข้ากันแล้วนำไปบดด้วยเครื่องบดประมาณ 2 เที้ยว จะได้น้ำพริกตาแดงตามต้องการ

**น้ำพริกแมงดา**

**เครื่องปรุง**

- |                  |       |          |
|------------------|-------|----------|
| 1. พริกไทย       | 1 1/2 | กิโลกรัม |
| 2. กระเทียมเจียว | 1     | กิโลกรัม |
| 3. หอมแดงเจียว   | 1/2   | กิโลกรัม |
| 4. มะขามเปียก    | 1     | กิโลกรัม |
| 5. เกลือป่น      | 1.25  | กิโลกรัม |
| 6. น้ำปลาดี      | 1     | ขวด      |
| 7. ปลาป่น        | 2     | กิโลกรัม |
| 8. น้ำตาลทราย    | 1/20  | กิโลกรัม |
| 9. ผงปรุงแต่งรส  | 50    | กรัม     |

10.แมงดานาบด 50 ตัว

**วิธีปรุง**

การปรุงทำเช่นเดียวกับน้ำพริกตาแดง

### น้ำพริกปลาย่าง

#### เครื่องปรุง

1. พริกป่น 750 กรัม
2. กระเทียมเจียว 1 กิโลกรัม
3. หอมแดงเจียว 1/2 กิโลกรัม
4. มะขามเปียก 1/2 กิโลกรัม
5. เกลือป่น 1,500 กรัม
6. น้ำปลาดี 1 ขวด
7. ปลาป่น 5 กิโลกรัม
8. น้ำตาลทราย 150 กรัม
9. ผงปรุงแต่งรส 50 กรัม

#### วิธีปรุง

การปรุงทำเช่นเดียวกับน้ำพริกตาแดง และน้ำพริกแมงดา

### น้ำพริกเผา

#### เครื่องปรุง

1. พริกป่น 1/2 กิโลกรัม
2. กระเทียมเจียว 1/2 กิโลกรัม
3. หอมแดงเจียว 1 กิโลกรัม
4. กะปิย่าง 1/2 กิโลกรัม
5. น้ำตาลปีป 1 กิโลกรัม
6. มะขามเปียก 1/2 กิโลกรัม
7. กุ้งแห้งบด 1/2 กิโลกรัม

8. น้ำมันพืช 1 กิโลกรัม

9. ผงปรุงรส 50 กรัม

#### วิธีปรุง

1. เคี่ยวมะขามเปียก กะปิ ให้ได้ที่แล้ว ยกลงจากนั้นตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อนจัด ผัด กุ้ง น้ำตาล แล้วเทน้ำมะขามเปียกลงผัดใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกป่น ผัดรวมกัน

2. คนให้ทั่วไปมา ตั้งไฟอ่อนๆ ประมาณ 30 นาที ตักชิมรส ขาดอะไรให้เติมตามใจชอบ แล้วนำไปใส่เครื่องบดละเอียด จะได้น้ำพริกเผารสอร่อยตามต้องการ

### น้ำพริกมะขาม

#### เครื่องปรุง

1. พริกป่น 1/2 กิโลกรัม
2. กระเทียมเจียว 1 กิโลกรัม
3. หอมแดงเจียว 1 กิโลกรัม
4. มะขามอ่อนบด 1 กิโลกรัม
5. กะปิย่าง 300 กรัม
6. น้ำตาลปีป 1 กิโลกรัม
7. น้ำมันพืช 1 กิโลกรัม
8. เนื้อหมูบดอบแห้ง 300 กรัม
9. แค้บหมูบด 1 กิโลกรัม
10. น้ำปลา 1 ขวด
11. ผงปรุงรส 50 กรัม

#### วิธีปรุง

ทำเช่นเดียวกับน้ำพริกเผา

## น้ำพริกปลาร้า

## เครื่องปรุง

- |                               |     |          |
|-------------------------------|-----|----------|
| 1. พริกป่น                    | 300 | กรัม     |
| 2. กระเทียมเจียว              | 100 | กรัม     |
| 3. หอมแดงเจียว                | 200 | กรัม     |
| 4. ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด อบแห้ง | 150 | กรัม     |
| 5. ปลาร้า                     | 1   | กิโลกรัม |
| 6. ปลาป่น                     | 400 | กรัม     |
| 7. ผงปรุงรส                   | 50  | กรัม     |

## วิธีทำ

กระทะตั้งไฟ ใส่ปลาร้าต้มให้สุก จนได้ที่ ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูดอบแห้ง คนให้ทั่วใส่ปลาป่น พริกป่น หอมเจียว กระเทียมเจียว ผงปรุงรส คลุกให้เข้ากัน จนเหนียวได้ที่ใช้ไฟอ่อนๆ แล้วยกลงนำไปใส่เครื่องบด แต่ออกเค็มในน้ำปลาร้า ปรุงรสตามต้องการ

**สนใจ :** สั่งน้ำพริกทางไปรษณีย์โดยจัดส่งเงินธนาคารหรือตัวแลกเงินถึง ป้าเหลี่ยม ชุนชาติ เลขที่ 2 หมู่ 2 ต.ปะคำ อ.ปะคำ จ.บุรีรัมย์ 13120 โทร.0-1069-6853 , 0-4465-4241



ได้รับความนิยม จากหน่วยงานราชการและประชาชนทั่วไป