

เดลินิวส์

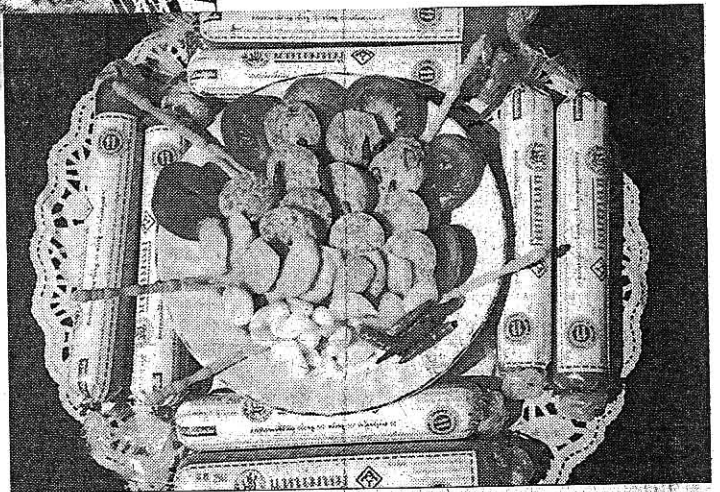
ฉบับที่ 18,927 วันพุธที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2544

หน้า 24

ดูการทำ 'ส้มปลาโต' ที่ทำอุเทน แหนมสูตรมาตรฐาน 'บ้านปอปปี้'



การทำปลาโตที่ท่าอุเทน



แหนมสูตรมาตรฐานบ้านปอปปี้

(พิธีกรรม ส้มแก้ว-ไตรรัตน์ สุนทรประภัสสร)

กองสนเทศวิเทศศาสตร์และเทคโนโลยี



ที่ ตำบลไชยบุรี อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม เป็นหมู่บ้านที่ แม่น้ำโขง และแม่น้ำสงคราม ไหลมาบรรจบกัน ทำให้เกิดเป็นแม่น้ำสองสี ด้วยเหตุนี้จึงมีสัตว์น้ำค่อนข้างชุกชุม เกษตรกรส่วนใหญ่จึงประกอบอาชีพทำการประมง และเลี้ยงปลาในบ่อ ในกระชังควบคู่กันไป ชาวบ้านจึงมีปลาจับประทานกันตลอดทั้งปี และส่วนที่เหลือถนอมเก็บเอาไว้ ดังนั้นสำนักงานเกษตรจังหวัดนครพนม โดย คุณจิรวรรณ อุณาพรหม เกษตรจังหวัดนครพนม จึงเข้ามาสนับสนุนการแปรรูปผลผลิตปลาเชิงธุรกิจ โดยการจัดอบรมด้านความสะอาด และการผลิตที่ถูกสุขอนามัย ปรากฏว่า เกษตรกรกลุ่มผู้แปรรูปอาหารจากปลาของไชยบุรี มีผลผลิตตรงตามความต้องการของตลาด และสามารถส่งจำหน่ายไปยังประเทศลาวได้อีกด้วย

สำหรับ วิธีการทำ ให้นำปลา 3 ชนิดคือ ปลาชะโด 2 กก.ปลากราย 1 กิโลกรัม ปลา นวลจันทร์ 7 กิโลกรัม กระเทียม 3 ชีด กลี้อ นามัย 3 ชีด มาบดให้ละเอียด ข้าวเหนียวสุก 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 ถือว่าเป็นการลงทุนที่คุ้มค่าเลยทีเดียว

ส่วน ผลิตภัณท์สินค้าเกษตรแปรรูป

ของภาคเหนือ ส่วนใหญ่ได้รับการส่งเสริมและควบคุมคุณภาพจาก สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีคุณอภิชาติ อติเวทิน ผู้อำนวยการสำนักงานฯ เป็นผู้ผลักดันในด้านการรวมกลุ่ม การผลิต และส่งเสริมการตลาด ถึงขนาดจัดโครงการตราสัญลักษณ์ "เกษตรชนชิม ชวนใช้" เพื่อมอบให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร หนึ่งในผลิตภัณฑ์นั้นคือ แหนมสูตรมาตรฐาน ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปี่ อำเภอแมริ่ม จังหวัดเชียงใหม่

วิธีการทำ ใช้เนื้อหมูไม่มีมันไม่มีเอ็น 6 กิโลกรัม หู-หนังหมูอย่างละ 2 กิโลกรัม เกลือไนไตรท์ 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 กับกระเทียมจนละเอียดด้วยตะแกรงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2

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