

# การทำปลาแดดเดียว

## ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปลาเค็มแดดเดียว

### ประวัติความเป็นมา

กว่า ๑๐๐ ปีมาแล้วที่บรรพบุรุษรุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย ได้สืบทอดเจตนารมณ์ และภูมิปัญญา รักษาสมบัติทรัพยากรในดินสึนในน้ำ ไว้ให้ลูกหลานได้ทำมาหากิน คนในชุมชน ได้เห็นถึงคุณค่าของสินทรัพย์ในแม่น้ำตาปีซึ่งมีทั้ง กุ้ง หอย ปู ปลา ซึ่งมีอยู่อย่างหนาแน่น ชุกชุม จึงได้จับสัตว์น้ำจากแม่น้ำตาปีมาไว้ปรุงเป็นอาหาร เมื่อมีมากเกินไปก็นำไปแบ่งขายบ้าง เพื่อดำรงชีพให้อยู่รอดและประกอบสัมมาชีพอย่างเรียบง่ายแค่เพียงพอกินพอใช้

### ข้อดี หรือ ลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์

- ๑ ปลาเค็ม เป็นปลาตัวเล็ก สามารถที่จะรับประทานได้ทั้งตัว
- ๒ สะอาดและถูกหลักอนามัย รสชาติอร่อย วัตถุดิบสดและใหม่เสมอ
- ๓ ช่วยเสริมแร่ธาตุแคลเซียมในด้านการบำรุงกระดูกให้แก่ร่างกาย
- ๔ เป็นอาหารที่ส่งผลดีเพื่อสุขภาพและร่างกายของเรา

### 2.1 วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- ปลา
- เกลือ
- มีด
- กะละมัง
- น้ำเปล่า
- ตะกร้า
- แฉงตาข่ายสำหรับตาก

### 2.2 ขั้นตอนการผลิต

- นำปลาสดที่ได้มาล้างให้สะอาดประมาณ ๓ – ๔ ครั้ง
- คัดแยกขนาดของปลาที่ได้ประมาณ ๒ – ๓ ขนาด
- นำปลามาตัดหัวออก (เฉพาะปลาบางชนิด)
- นำปลามาล้างและทำความสะอาดซ้ำอีกประมาณ ๔ – ๕ ครั้ง
- ต้มน้ำให้เดือดแล้ว จากนั้นพักน้ำเดือดให้เย็นตัวลงพอประมาณ (น้ำอุ่น)
- นำเกลือไอโอดีนมาละลายลงในน้ำอุ่นที่เตรียมไว้

- นำปลาที่ผ่านการล้างสะอาดแล้วลงไปแช่ทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ นาที
- นำปลาที่แช่ทิ้งไว้ขึ้นมาและพักปลาให้สะเด็ดน้ำเกลือพอประมาณ
- นำปลาที่ผ่านการสะเด็ดน้ำแล้วมาตากแดดบนตะแกรงหรือร้านยกสูงกางมุ้งกันแมลงที่เตรียมไว้ สำหรับการตากปลาสดให้แห้งโดยใช้เวลาดตากแดด ประมาณ ๘ ชั่วโมง ในระหว่างที่ทำการตากแดด ให้พยายามพลิกตัวปลากลับไปกลับมาบ่อยๆ เพื่อช่วยทำให้ตัวปลาแห้งอย่างสม่ำเสมอ
- หลังจากนั้นให้ทำการเก็บปลาที่ตากแห้งแล้วเพื่อเก็บบรรจุไว้ในตู้เย็นเพื่อรักษาคุณภาพ ของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ปลาเค็มแดดเดียวของกลุ่มฯ เพื่อรอจำหน่ายต่อไป



### เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

- เคล็ดลับในการป้องกันการเกิดหนอนแมลงวัน คือ นำพริกแห้งมาตำให้ละเอียด จากนั้นนำไปทาบริเวณหัวปลาและตัวปลา ก็จะสามารถป้องกันแมลงวันที่มารบกวนได้
- การทำปลาเค็มให้อร่อย ต้องขึ้นอยู่กับความสดของปลา และขั้นตอนการหมัก (เกลือต้องถึง) ขั้นตอนการตาก (แดดต้องถึง)

หากสนใจสามารถสอบถามเพื่อเพิ่มได้ที่

นางอัจฉรี ฌออำ

บ้านเลขที่ 101 หมู่ที่ 1 ตำบลเคียนซา อำเภอกะเป็ยซา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

84260 โทร 064-3095691