**การทำเครื่องแกง**

**๑.ชื่อภูมิปัญญาที่ทำการบันทึก**คือ การทำเครื่องแก
เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก  นางบุญตา แก้วเขียว
ที่อยู่เลขที่  3/๑6   หมู่ที่  1   ตำบลกาหลง
อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส

อาชีพค้าขาย อายุ  ๔9  ปี
โทร.098- 3907715
**๒.ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**เครื่องแกง ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติจัดจ้าน และมีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ เคล็ดลับก็คือ เครื่องแกง บางคนถึงกับซื้อเครื่องแกงไทยพกกลับไปด้วย แต่ถึงแม้ว่า ยุคนี้สมัยนี้จะมีเครื่องแกงไทยแบบสำเร็จรูปเกือบทุกชนิดวางขายตามซูเปอร์มาเก็ต หาซื้อได้ง่ายมาก ๆ แต่นั่นก็ไม่ได้หมายความว่า แกะเครื่องแกงซองนั้นออกมาแล้วจะมีกลิ่นหอมเท่ากับเครื่องแกงสดใหม่ที่โขลกเอง  **๓.จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**เป็นอาหารแสดงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยมาแต่โบราณให้สืบทอดมาหลายรุ่นหลายสมัย จนถึงปัจจุบัน
**๔. กระบวนการผลิต
      ๔.๑ วัสดุอุปกรณ์**

 ส่วนผสม (สำหรับ 100 กรัม)

 1. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 5 เม็ด

 2. เกลือป่น 1 ช้อนชา

 3. ข่าหั่นละเอียด 1 ช้อนชา

 4. ตะไคร้หั่นละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ

 5. หอมแดงซอย 4 ช้อนโต๊ะ

 6. กระเทียมซอย 2 ช้อนโต๊ะ

 7. กะปิ 1 ช้อนชา

**๔.๒ ขั้นตอนการผลิต**  1. แกะเมล็ดจากพริกแห้ง แล้วจึงนำผิวพริกแช่น้ำไว้สักครู่ แล้วบีบน้ำออกจนพริกหมาด จึงหั่นละเอียด โขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ โขลกจนละเอียดเติมหอม กระเทียม โขลกให้เข้ากัน จึงใส่กะปิโขลกให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
          2. เทน้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ ลงในกระทะใช้ไฟอ่อน พอน้ำมันอุ่น ใส่น้ำพริกลงผัดประมาณ 3 นาที แล้วตักออกใส่ภาชนะ

**๕. เทคนิค /เคล็ดลับ**

พริกแห้งเม็ดใหญ่ ควรเลือกพริกที่แห้งสนิท สีแดงเข้ม เม็ดยาวเต็ม มีก้านติด ไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ

**๖.การถ่ายทอดสืบทอด**

อาหารไทยที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ เป็นความภาคภูมิใจของลูกหลานที่จะสืบทอดต่อแก่ลูกหลานของตน เพื่ออาหารไทยคงอยู่ต่อไป และนำมาประกอบอาชีพได้