**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

(สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่) เช่น ทำเกษตรกรรม และมีศักยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้วย

1.1 ( ) เกษตรกรรม

1.2 ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

1.3 ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ................................................)

1.4 ( / ) การแปรรูปอาหาร

1.5 ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

1.6 ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

1.7 ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

1.8 ( / ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**2. ชื่อองค์ความรู้**

**การแปรรูปอาหารทะเล (ปลาหวาน)**

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางอามีเนาะ มะสาแม

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๕๙/๒ หมู่ที่ ๑ บ้านรูสะมิแล ตำบลรูสะมิแล อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ ๙๔๐๐๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๗๘๗๙๖๗๑๗๕๒

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

พื้นที่บ้านรูสะมิแล ตำบลรูสะมิแล เป็นพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเล ประชาชนมีอาชีพทำการประมงชายฝั่ง มีการจับปลาทะเล เหลือจากการนำไปจำหน่ายแล้ว ปลาจะเน่าเสีย ทำให้สูญเสียทรัพยากรที่มีคุณค่าไป

สมาชิกกลุ่มสัมมาชีพ จึงได้มีแนวความคิดที่จะนำปลาเหล่านี้ มาแปรรูปให้เกิดทั้งคุณค่าและมูลค่าได้ โดยการทำ “การแปรรูปอาหารทะเล (ปลาหวาน) ” ประกอบกับภายในหมู่บ้าน ได้รับการสนับสนุนเตาพลังงานแสงอาทิตย์ จากสำนักงานพลังงานจังหวัดปัตตานี ทำให้มีสถานที่ตากปลา ที่มีคุณภาพ ไม่มีแมลงวัน

มาตอม ทำให้ปลา มีความสะอาด ปราศจากเชื้อโรค เพิ่มขึ้น ซึ่งปลาหวานเก็บไว้รับประทานได้นาน ไม่เน่าเสีย และยังสามารถจำหน่าย ทำให้เพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มเป้าหมายแก่ครัวเรือนสัมมาชีพได้เป็นอย่างดี

**6. วัตถุประสงค์**

1) เพื่อนำปลา มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์

2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

3) เพื่อสร้างรายได้เสริม

**7. วัตถุดิบ**

1) ปลาข้างเหลืองสด

2) เกลือ ,น้ำตาล, ซีอิ้วขาว, น้ำมันหอย   ยี่หร่า

3) น้ำสะอาด

**8. อุปกรณ์**

1) กาละมัง

๒) ตาข่ายตากปลา

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

๑.นำปลา ตัดหัว เอาไส้ออก มาล้างให้สะอาด ใส่ตะเกรงให้สะเด็ดน้ำ

๒. นำปลา มาใส่กาละมัง

๓. นำเกลือ น้ำตาล ซีอิ้วขาว น้ำมันหอย ยี่หร่า มาผสมในปลา

๔. หมักทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ นาที

๕. นำปลาที่หมักแล้ว ใส่ตะแกรง

๖. นำไปตากในเตาพลังงานแสงอาทิตย์ ประมาณ ๒ – ๓ ชั่วโมง

๗. นำไปทอดโดยใช้ไฟอ่อน ๆ

๘.รับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ

**10. ข้อพึงระวัง**

ควรใช้ปลาที่สด ๆ เท่านั้น และไม่ควรทอดไฟแรง ปลาจะไหม้ดำ

**11. ข้อเสนอแนะ**

**ก่อนตากปลาควรนำน้ำที่หมักปลา ผสมน้ำมันพืชเล็กน้อย มาทาบนตัวปลาอีกครั้ง เพื่อให้เนื้อปลามันวาว**

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

1) ปลาหวาน ราคาถุงละ ๘๐ บาท (สามารถสั่งได้ทุกวัน)

11. ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ (ไฟล์ภาพ jpg. แนบมาพร้อมไฟล์เอกสาร จำนวน 3 - 4 ภาพ)