**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ ๑)**

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

.....................................

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

 (สามารถตอบได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่ เช่นทำการเกษตรกรรม และมีศักยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้วย)

 ๑.๑ ( ) เกษตรกรรม

 ๑.๒ ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

 ๑.๓ ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ........................

 ๑.๔ ( / ) การแปรรูปอาหาร

 ๑.๕ ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

 ๑.๖ ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

 ๑.๗ ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

 ๑.๘ ( ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**๒. ชื่อองค์ความรู้**

 การทำปลาส้ม

**๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

 นางบานเย็น ฉิ้นยิ่น

**๔. ที่อยู่**

 บ้านเลขที่ 31/1 หมู่ที่ 4 ตำบล ท่าเรือ อำเภอ โคกโพธิ์ จังหวัด ปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ ๙๔๑20

**๕. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผล**

 ปลาส้ม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ในทุกภูมิภาคเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีทีถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาส้มแต่ละแห่ง จึงมีความแตก ต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาส้มจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้าน และบ้านท่าเรือ มีคลองท่าเรือมีวัตถดิบในการผลิตปลาส้มด้วย

**๖. วัตถุประสงค์**

 ๑. เพื่อแปรรูปเพิ่มมูลค่าให้สินค้าในท้องถิ่น

 ๒. สร้างอาชีพเสริมให้กับครัวเรือนในพื้นที่

 ๓. มีผลิตภัณฑ์ที่สามารถขึ้นทะเบียน OTOP ได้

**๗. วัตถุดิบ**

 ๑ ปลาสด (ปลาตะเพียน, ปลานิล, ปลาทับทิม, ปลากระสูบ)

 ๒. เกลือ

 ๓. น้ำตาลทราย

 4. กระเทียม

 5. ข้าวเหนียว (ข้าวเหนียวนึ่ง)

**๘. อุปกรณ์**

 ๑. ถังพลาสติก (สำหรับหมักปลาส้ม)

 ๒. มีด

 ๓. เขียง

 4. กะละมัง

 5. ครก

 6. ถุงพลาสติก

**๙. กระบวนการ/ขั้นตอน**

 1. นำปลามาทำความสะอาด เอาไส้ออก ล้างให้หมด โดยเฉพาะส่วนท้องปลา

 2. นำปลามาพักให้สะเด็ดน้ำพอหมาดๆ แล้วนำเกลือมาคลุกกับปลาทิ้งไว้ 1 คืน

 3. นำปลาที่คลุกเกลือไว้มาล้างน้ำให้เกลือออกให้สะอาด

 4. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วพักให้เย็น และนำมาล้างน้ำและผึ่งให้พอหมาดๆ

 5. นำข้าวเหนียวที่ล้างน้ำแล้วมาตำให้พอละเอียด

 6. นำกระเทียมมาปอกให้เรียบร้อย และนำไปตำให้พอละเอียด

 7. นำข้าวเหนียวและกระเทียมที่ตำละเอียดแล้วมาคลุกกับปลาที่พักไว้พอหมาดๆ โดยคลุกให้เข้ากันทั้งหมด เติมน้ำตาลเพื่อเร่งให้ปลามีรสส้มเร็ว โดยพยายามยัดส่วนผสมเข้าไปในตัวปลาให้ทั่ว โดยเฉพาะส่วนท้อง

 8. นำปลาจัดเรียงใส่ถุงพลาสติกที่เตรียมไว้ แล้วใส่ไว้ในถึงหมักทิ้งไว้ประมาณ 7 วัน จนปลามีรสเปรี้ยว นำไปทอดก่อนรับประทาน

**๑๐. ข้อควรระวัง**

 ปลาที่จะทำปลาส้มต้องเป็นปลาสด จึงจะมีรสชาติอร่อย และใส่ผสมให้เหมาะสม ไม่อย่างนั้นปลาอาจจะเสียหายด้วย

๑๑. ข้อเสนอแนะ

 วัตถุดิบในการผลิตถ้ามีในพื้นที่จะดีมาก เพราะบางครั้งราคาวัตถุดิบมีการเปลี่ยนแปลงตลอด และบางครั้งก็ขาดตลาด ถ้าในพื้นที่มีวัตถุดิบในการผลิต จะทำให้สามารถผลิตจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี

๑๒. ความสามารถในการจำหน่วย / ให้บริการ

 การจำหน่าย ถุงละ 35-50 บาท (แล้วแต่ขนาดปลา)

 สถานที่จำหน่วย ภายในหมู่บ้าน ตำบล และภายในอำเภอ

**ภาพกิจกรรม**







