

ชื่อองค์ความรู้

การทำปลาสาม และปลาร้า

ชื่อเจ้าขององค์ความรู้

นางสิริกร คงสกุล

ที่อยู่ ๔ หมู่ที่ ๑ ตำบลพุดา อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ความเป็นมา / แรงบันดาลใจ / เหตุผลที่ทำ

หลังจากน้ำท่วมใหญ่ในปี ๒๕๕๒ ชาวบ้านที่หมู่บ้านหนองเกรียนหักก็ปัญหาภัยแล้งซ้ำซาก ทำให้ขาดรายได้มาเลี้ยงปากเลี้ยงท้อง ชาวบ้านจึงต้องการหาอาชีพเสริม ลดรายจ่าย จึงรวมกลุ่มกันทำปลาร้า เพราะแทบทุกบ้านจะต้องมีปลาร้าติดครัว เพื่อใช้ในการประกอบอาหาร

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ชาวบ้านลดรายจ่าย เพิ่มรายได้
๒. เพื่อให้ชาวบ้านในหมู่บ้านใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

วัตถุดิบ

- ปลาตะเพียนสด ๒๐๐ กิโลกรัม
- กระเทียมสับ ๑๕ กิโลกรัม
- เกลือเม็ดใหญ่ ๒๕ กิโลกรัม
- ข้าวสาร ๒ ถัง (เพื่อหุงใส่ผสมกับกระเทียมสับ ยัดในพุงปลาสาม)
- ข้าวเหนียว ๒ กิโลกรัม (เพื่อทำข้าวคั่วใส่ในปลาร้า)



อุปกรณ์

- ถุงใส่ปลา ขนาด ๘x๑๒ นิ้ว ๓ ท่อ
- หนั่งยาง (รัดถุงใส่ปลา) ๑ ท่อ
- ถุงมือยาง ๑๐ คู่
- กะละมัง เบอร์ ๖๐๔/๖๘ ๖ ใบ



วิธีการทำปลาสาม

๑. นำปลามาขอดเกล็ด คั่วไส้ พุง ออก ล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือ จนหมดกลิ่นคาว
๒. นำเนื้อปลามาคลุกเคล้ากับเกลือเม็ด นำใส่ภาชนะใส่ฝาปิดทิ้งไว้ ๒ วัน
๓. นำมาล้างให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
๔. นำตัวปลามาคลุกเคล้ากับกระเทียม นำข้าวสารที่หุงแล้วเคล้ากับกระเทียมยัดเข้าไปในพุงปลา
๕. บรรจุตัวปลาใส่ในถุง รัดหนั่งยางให้แน่น ทิ้งไว้ ๕ วัน ก็นำมารับประทานได้



วิธีทำปลาร้า

๑. นำปลามาขอดเกล็ด คั่วไส้ พุง ออก ล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือ จนหมดกลิ่นคาว
๒. นำเกลือ ข้าวคั่ว มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน
๓. นำปลาใส่ลงในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด ให้ปลาต่ำกว่าขอบภาชนะเล็กน้อย ปิดฝาให้สนิท
๔. หมักจนเกลือละลายเป็นน้ำท่วมตัวปลา หมักประมาณ ๘ สัปดาห์ จนปลาเป็นสีแดงก็สามารถนำมาใช้ได้

ข้อพึงระวัง

- ๑) ควรใช้ปลาที่มีตัวใหญ่ไม่มาก เพราะถ้าใหญ่เกิน ๑ กิโลกรัม/ตัว ต้องใช้เวลาหมักนาน
- ๒) ปลาที่นำมาทำปลาร้า หากมีขนาดใหญ่ต้องขอดเกล็ดก่อน หากมีตัวเล็ก เช่น ปลาชิว ก็ไม่ต้องขอด