**การทำปลานิลแดดเดียว**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ การทำปลานิลแดดเดียว

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นายดุลปาตะ แวมามุ

ที่อยู่เลขที่ 74 หมู่ที่ 3 บ้านเปล ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมืองนราธิวาส

จังหวัดาธิวาส

อาชีพ ทำสวน อายุ 49 ปี

โทร. 085-0816402

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

 "ปลานิล" เป็นสัตว์เศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่ง ที่เกษตรกรมักนิยมเลี้ยงไว้เพื่อจำหน่าย และแม้แต่คนที่ไม่ได้เลี้ยงเอง ก็สามารถซื้อหามาแปรรูปแล้วจำหน่ายต่ออีกทอดได้ ซึ่ง "ปลานิลแดดเดียว" ก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการแปรรูปปลานิลเพื่อจำหน่าย โดยผู้ที่ทำก็มีรายได้น่าสนใจไม่น้อยเลย

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

๑.รับประทานได้ทั้งตัว

๒.สามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลานาน

**4. กระบวนการผลิต**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

1.ปลานิลตัวขนาด 600 กรัม 5 ตัว

2.เกลือป่น 300 กรัม

3.น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ

4.ซีอิ้วขาว 3 ช้อนโต๊ะ

 **4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1.นำปลานิลมาขอดเกล็ดตัดหัวควักไส้ออกแล้วล้างให้สะอาดจากนั้นนำบั้งถี่ๆ แล้วพักไว้

2.ผสมเกลือป่นน้ำตาลทรายและซีอิ้วขาว นำไปคลุกเคล้ากับตัวปลาแล้วหมักทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง

3.นำไปตากแดด เวลาตากต้องพลิกปลาให้แห้งทั้งสองด้านถ้าแดดแรงๆตากเพียง 1 วันก็พอค่ะ หากตากจนแห้งเกินไปจะทำให้เนื้อปลาแข็งไม่อร่อย

4.เวลาทานนำลงทอดในน้ำมันร้อนๆใช้ไฟกลางทานคู่กับข้าวสวยหรือข้าวเหนียว

**ประโยชน์**

- เป็นของฝาก/เก็บไว้ได้นาน

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

"ปลาแดดเดียว" ที่ทำเป็นชิ้นเล็ก นอกจากเนื้อปลาแล้วยังสามารถนำก้างมาทำได้ด้วย ส่วนปลานิลที่เหมาะจะนำมาทำการแปรรูปเป็นปลานิลแดดเดียวนั้น จะใช้ปลานิลที่มีน้ำหนักประมาณ ๓ ขีดกว่าๆ เรียกได้ว่าเป็นปลาหนุ่มปลาสาว เพราะจะได้เนื้อและก้างที่กำลังดี"

**6. การถ่ายทอดสืบทอด** การถนอมอาหารโดยตากแห้งเป็นวิธีที่ง่ายและประหยัดมากที่สุด ใช้ได้กับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ผักและผลไม้ เป็น วิธีที่ทำให้อาหารหมดความชื้นหรือมีความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้จุลินทรีย์สามารถเกาะอาศัยและเจริญเติบโตได้ ทำให้อาหารไม่เกิดการบูดเน่าได้