**ข้าวเกรียบปลา**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ ช้าวเกรียบปลา

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก น.ส.ซุรีฮา หะยีสะอิ

ที่อยู่เลขที่ 79 หมู่ที่ 5 บ้านใหม่ ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

อาชีพ ค้าขาย อายุ 34 ปี

โทร. 093-6059268

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

ข้าวเกรียบปลาอาหารที่มีเอกลักษณ์ของตัวเอง รถชาติจะกรอบมันหวานจากเนื้อปลาทะเล โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตประกอบกับเทคโนโลยีในการเก็บไว้ได้นานและเก็บไว้รับประทานได้ทุกเวลา ซึ่งข้าวเกรียบปลาได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้น และทำให้เราได้ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนได้เกิดประโยชน์สูงสุดและได้เพิ่มอาชิพ เพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่นเป็นอย่างดี

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

 ข้าวเกรียบปลาใช้วัตถุดิบที่สดมีคุณภาพ ไม่มีสารปนเปื้อนและสารกันบูด มีคุณค่าทางโภชนาการสูง(แคลเซี่ยมสูง) รสชาติกรอบ สดและอร่อย สามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย

**4. กระบวนการผลิต**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

 1.ปลาสด

2.แป้งมัน

3.แป้งสาคู

4.น้ำตาลทราย

5.เกลือ

6.น้ำสะอาด

7.พริกไทย

8.กระเทียม

9.เครื่องบดละเอียด

10.เครื่องนวดผสม

11.หม้อสำหรับต้มและนึ่ง

12.เครื่องซีลแบบเหยียบ

13.เครื่องหั่น

14.โรงตาก

15.ตะแกรงพักข้าวเกรียบแท่ง

16.ตู้แช่แข็ง

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1.นำปลาสดมาทำความสะอาด ตัดเอาหัวอกและล้างให้สะอาดแล้วแช่น้ำแข็งไว้หนึ่งคืน

2.นำปลาที่แช่แข็งมาบดให้ละเอียด นำปลาที่ได้ไปใส่ในเครื่องผสม

3.เติมส่วนประกอบต่างๆลงในเครื่องผสมนวด จนเป็นเนื้อเดียวกัน

-2-

4.นำออกจากเครื่องนำมาปั้นเป็นก้อนกลมๆแล้วนำไปต้มอีกครั้งจนสุก

5.นำข้าวเกรียบที่ต้มสุกแล้ว นำไปตากแดดให้แข็งแล้วนำไปหั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำไปตากแดดอีกวันจนแห้งสนิท

6.นำมาบรรจุ ติดฉลากรอจำหน่าย

**ประโยชน์**

- เป็นของทานเล่น/ของฝาก/เก็บไว้รับประทานได้นาน

 - มีรสชาติที่อร่อย

 - สมาชิกในชุมชนมีงานทำ มีอาชีพที่ยั่งยืนสามารถมีรายไดเลี้ยงครอบครัวได้

 - มีการแปรรูปอาหารแบบถนอมอาหารมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

 - มีตลาดรองรับ

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

 วัตถุดิบที่ใช้ต้องสดใหม่โดยเฉพาะปลา เพราะรสชาติจะหอมหวานเนื้อปลา

**6. การถ่ายทอดสืบทอด**

การทำข้าวเกรียบปลากว่าจะมาเป็นแผ่นดิบมีหลายขั้นตอนละยุ่งอยากพอสมควร แต่สามารถถ่ายถอดให้ผู้ที่สนใจและตั้งใจจริงจึงจะสามารถนำไปผลิตได้

……………………………………………..