

ชื่อภูมิปัญญา ถั่วลิสงคั่วทราย



หลังจากการทำนาเกษตรกรส่วนหนึ่งจะปลูกถั่วลิสงนา เพื่อเป็นการเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้แก่ดิน ถั่วลิสงเป็นถั่วชนิดหนึ่งที่เกษตรกรเลือกปลูก ดังนั้นการผลิตและแปรรูปโดยทำเป็น ถั่วคั่วทรายตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบจากเกษตรกรในชุมชนที่ปลูกถั่วลิสงในฤดูฝนและฤดูแล้งนับเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และเป็นการเพิ่มรายได้ อีกทางหนึ่งด้วย

ขั้นตอน/ วิธีการ

๑. การเก็บรักษาถั่วลิสง นำถั่วลิสงดิบมาคัดเกรดและทำความสะอาดโดยล้างเศษดิน, หินที่ติดมากับถั่วลิสงให้สะอาดแล้วนำไปตากแดดประมาณ ๓-๔ แดด แล้วแต่สภาพอากาศขณะนั้น จนถั่วลิสงแห้งสนิทแล้วก็นำไปบรรจุในกระสอบตาข่าย เพื่อให้ระบายอากาศ จัดเก็บในชั้นไม้ในโรงเรือนที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี เพื่อป้องกันความชื้นและการเกิดเชื้อราต่างๆ
๒. การทำถั่วลิสงคั่วทราย ที่นำถั่วลิสงที่ตากแดดแห้งสนิทแล้วมาคั่วโดยใช้ทรายละเอียดที่คัดแล้วเป็นสื่อผ่านความร้อนจากกระทะ วิธีนี้จะทำให้ถั่วลิสงสุกสม่ำเสมอและป้องกันการไหม้ของถั่วลิสงเนื่องจากความร้อนโดยตรงจากกระทะ และคุณภาพที่ได้จากการคั่วถั่วลิสงโดยวิธีนี้ คือ จะได้กลิ่นที่หอม เพื่อถั่วลิสงไม่แข็งกระด้าง รสชาติอร่อย
๓. การบรรจุภัณฑ์ เมื่อคั่วถั่วลิสงสุกได้ที่ตามตำรับโบราณแล้วจะนำถั่วลิสงมาผึ่งในกระด้ง เสร็จแล้วใช้ผ้าฝ้ายสะอาดชุบน้ำพอหมาดๆ เช็ดเปลือกถั่วเพื่อให้ดินทรายหลุดออกจากเปลือกถั่วในขั้นตอนนี้จะสะอาดอย่างรวดเร็ว เพื่อไม่ให้เปลือกถั่วลิสงโดนความชื้นจากผ้าเช็ดนาน เมื่อเช็ดเสร็จแล้วในขณะที่ถั่วลิสงอุ่นอยู่ก็ให้นำไปบรรจุในถุงพลาสติกที่เตรียมไว้แล้ว ทำปิดปากถุงไม่ให้อากาศภายนอกไม่สามารถเข้าไปในถุงได้

ภูมิปัญญาที่มีประโยชน์ทางการเกษตร

๑. ส่งเสริมอาชีพการปลูกถั่วลิสงในพื้นที่ เพื่อทำผลผลิตมาจำหน่ายให้แก่กลุ่ม
๒. สร้างรายได้แก่แม่บ้านในท้องถิ่นหลังฤดูเก็บเกี่ยว
๓. มีการบริโภคอาหารโปรตีนจากถั่วลิสง



ที่มา : นางทองชน กันธุ หมู่ที่ ๔ ตำบลนาพิง อำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย

ผู้รวบรวม : สำนักงานเกษตรอำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย