

## แบบฟอร์มการจัดเก็บองค์ความรู้

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ของเกษตรกรต้นแบบ	
องค์ความรู้ เรื่อง การทำปลาแดดเดียว (จากปลาหมอสีคางดำ)	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นายชรินทร์ ตรีสิน ที่อยู่ ๔๔/๔ ม. ๔ ตำบลบ้านคลองสวน อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ	
วันที่บันทึกความรู้ ๐๔ / สิงหาคม / ๒๕๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>จุดเริ่มต้นจากการระบาดของปลาหมอสีคางดำ ปลาหมอสีคางดำ ถือว่าเป็นสัตว์น้ำต่างถิ่น ครอบครัวยุติเกี่ยวกับปลาหมอสี และปลาหมอเทศ จัดเป็นปลาที่กินอาหารเก่ง โดยสามารถกินได้ทั้ง แพลงก์ตอนพืช และลูกกุ้ง ลูกปลาที่มีขนาดเล็กๆ รวมทั้งมีความสามารถแพร่ขยายพันธุ์ได้อย่างรวดเร็ว อัตราการรอดตายสูง ดังนั้นเมื่อมีการแพร่ระบาดจึงส่งผลกระทบต่อสัตว์น้ำพื้นถิ่น รวมถึงบ่อเลี้ยงของเกษตรกร บ่อเพาะฟักเลี้ยง กุ้ง ปลา และหอย</p> <p>การลดจำนวนประชากรโดยทั่วไปทำได้ยาก คุณชรินทร์ จึงนำมาแปรรูปเป็นอาหารบริโภค เพื่อเป็นการลดประชากรปลาหมอได้อย่างดีเยี่ยม คือ การทำปลาแดดเดียวตากแห้ง แพคสุญญากาศ</p> <p><b>ส่วนประกอบ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. เนื้อปลาหมอสีคางดำ เลาะก้างออก และแล่เป็นแผ่น</li> <li>๒. น้ำสะอาด</li> <li>๓. น้ำเกลือ</li> </ol> <p><b>วิธีทำ</b></p> <p>นำปลาที่คัดเลือกมาล้างให้สะอาดขูดเกี๊ยว ตัดหัวเอาเครื่องในออกแล้วเอาเนื้อปลามาออกมา น้ำไปล้างน้ำให้สะอาด ถ้ามีคราบสีดำอยู่ ต้องล้างให้เกลี้ยงเกล่า</p> <p>เตรียมกะละมัง ใส่ น้ำ แล้วใส่เกลือ ๓ ช้อนชา ทดลองให้นำเนื้อปลามาหย่อน ถ้าเนื้อปลาไม่ลอย แสดงว่า</p>	<p>○ สรุปความคิดเห็นต่อองค์ความรู้ (ข้อเสนอแนะ)</p> <p>สำหรับการนำปลาแดดเดียวมารับประทาน ส่วนใหญ่จะนำมาทอดก่อนแล้วจึงรับประทาน เป็นเมนูเสริมกับอาหารอื่นๆ มากกว่า เช่น รับประทานกับข้าวต้ม เป็นต้น เพราะมีความเค็มมาก จึงอาจไม่เหมาะ หากจะทานเป็นกับข้าวจานหลัก โดยผู้ที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง หรือผู้ที่มีแนวโน้มจะเป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจ ควรหลีกเลี่ยงในการรับประทาน เนื่องจากปลาเค็มมีปริมาณเกลือโซเดียมเป็นจำนวนมาก อาจส่งผลเสียต่อร่างกายได้</p> <p>○ หลักวิชาการ หรือกฎระเบียบที่อ้างอิง</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ตากปลานั้นก็คือ เกลือ ในการดองเค็ม เพราะจะช่วยป้องกันการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์หรือแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย</p>

ใส่เกลือยังไม่พอ ให้ใส่เกลือเพิ่มจนกว่า เนื้อปลาจะลอยขึ้นมา นำปลามาแช่ไว้ในน้ำเกลือให้ท่วม เป็นเวลา ๑๕ นาที เทน้ำเกลือออก แล้วใส่น้ำปลาคลุกเคล้าให้น้ำปลาซึมเข้าสู่เนื้อปลา จนกว่าจะรู้สึกว่ามีรสเค็มที่ลิ้นมือ ให้พักทิ้งไว้ ๒๐ นาที นำมาเรียงบนกระดาษ แล้วตากแดด เป็นเวลา ๑ ชั่วโมง พอตากแดดได้ที่ นำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือภาชนะปิดสนิท

- เทคนิค หรือเคล็ดลับ หรือจุดเน้นสำคัญที่ทำให้องค์ความรู้ นั้น เกิดผลสำเร็จ

คุณชรินทร์ นั้น พลิกวิกฤติเป็นโอกาส! แก้ปลาหมอสีคางดำระบาด เจ้าของบ่อจับทำเมนูเด็ด หวังสร้างรายได้ให้ชาวบ้าน ผ่านวิสาหกิจชุมชน เปิดโอกาสสร้างรายได้ในเชิงการท่องเที่ยว

วัตถุดิบที่ใช้ตากปลานั้นก็คือ เกลือ ในการดองเค็ม เพราะจะช่วยป้องกันการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์หรือแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย การใช้ปลาที่สะอาด สดใหม่ นำมาผ่านการคลุกเคล้าเครื่องปรุงแล้วนำไปตากแห้ง แดดแรงๆ

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ ว่าที่ร้อยตรีศรุต หลบหลีกพาล ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอพระสมุทรเจดีย์ โทรศัพท์ ๐๘๖-๘๙๙-๘๙๗๕

### ภาพการดำเนินงานกิจกรรม

