

เหลือกิน เหลือใช้



การทำขอสมะม่วง

หน้าเกษตร เดลินิวส์ สดใส ใจโลกว่า เดิม เพิ่มคอลัมน์นี้เพื่อเอาใจเกษตรกรกับคนที่ว่างงาน และไม่ยอมว่างงาน...ผลิตผลทางการเกษตรใดที่คุณเหลือกิน...เหลือใช้ อย่างทิ้ง! นำมาแปรรูปเสียใหม่ เพื่อเก็บไว้บริโภคหรือเก็บไว้ใช้ได้นานขึ้น ใครหัวหมอ คิดค้นดี ๆ ทำให้ถูกสุขลักษณะ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ก็



สามารถทำขายเป็นรายได้เสริม หรือถ้าติดตลาดก็อาจจะ เป็นรายได้หลักได้อย่างสบาย ตอนนี้มีมะม่วงล้นตลาด ราคาถูกเสียจนเกษตรกรน้ำตาตกใน จะทิ้งก็เสียดาย ไม่เป็นไร ! ฉบับนี้เรามีวิธีการแปรรูปมะม่วงแบบใหม่มาฝาก ไม่ใช่มะม่วงกวน แต่เป็นการทำ ขอสมะม่วง

ส่วนผสมในการผลิตขอสมะม่วง 1 กิโลกรัม ประกอบด้วย

เนื้อมะม่วงบดละเอียด 200 กรัม - พริกชี้ฟ้าแดงคอง 200 กรัม น้ำตาลทราย 250 กรัม - เกลือ 50 กรัม กระเทียมคอง 40 กรัม - น้ำส้มสายชูกลั่น 5% 280 กรัม

การเตรียมเนื้อมะม่วงบดละเอียด

1. เลือกมะม่วงสุกเหลืองทั้งลูก
2. ล้างน้ำให้สะอาด ลวกในน้ำเดือด 10 นาที
3. แยกเนื้อมะม่วงออกจากเปลือกและเมล็ด
4. นำไปปั่นด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้า
5. กรองผ่านตะแกรง จะได้เนื้อมะม่วงบดละเอียด

การเตรียมพริกชี้ฟ้าแดงคอง และกระเทียมคอง

1. เลือกพริกชี้ฟ้าสุกแดงทั้งเม็ด ตัดก้านทิ้ง
2. แกะเปลือกกระเทียมกลีบสมบูรณ์
3. นำพริกและกระเทียมตามข้อ 1 และ 2 ล้างน้ำให้สะอาด
4. นำไปนึ่ง 5 นาที ด้วยไอน้ำเดือด
5. คองพริก และกระเทียม แยกกันในขวดปากกว้างด้วยน้ำส้มสายชู นาน 20 วัน

ขั้นตอนการผลิตขอสมะม่วง

1. ตีปั่นกระเทียมคอง, พริกชี้ฟ้าคอง, เกลือ, น้ำตาล และน้ำส้มสายชู ด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้า
2. กรองแยกกากผ่านตะแกรง
3. ผสมเนื้อมะม่วงบดละเอียดกับส่วนผสมในข้อ 2 เข้าด้วยกัน
4. ต้มที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที
5. บรรจุร้อนในขวดแก้วที่ลวกฆ่าเชื้อแล้ว
6. เก็บในอุณหภูมิห้อง พร้อมบริโภคเป็นเครื่องจิ้ม

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีสีแดงส้ม รสหวาน เค็มเปรี้ยว และเผ็ดเล็กน้อย เนื้อขอสมีรสชาติละเอียดแน่น และมีความคงตัวดี ไม่มีกลิ่นเฉพาะของมะม่วงออกมาในผลิตภัณฑ์นี้ แต่จะมีกลิ่นเฉพาะของส่วนผสม ต่าง ๆ เช่น พริกคอง กระเทียมคอง น้ำส้มสายชู หากใครสนใจอยากลองทำดู ก็สามารถติดต่อในรายละเอียดได้ที่ กลุ่มงานวิจัยการแปรรูปผลิตผลฯ กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตรได้ในเวลาราชการ !

“ไทรรัตน์”