



ประวัติ

นางส้มเกลี้ยง สามสูงเนิน

ภูมิปัญญาสาขาแปรรูปผลิตภัณฑ์

(น้ำพริกปลาร้าบอง)



โดย

องค์การบริหารส่วนตำบลบึงกลาง

อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา

## ทะเบียนรายชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> สาขาเกษตรกรรม          | <input type="checkbox"/> สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม |
| <input type="checkbox"/> สาขาการแพทย์แผนไทย     | <input type="checkbox"/> สาขากองทุนธุรกิจชุมชน     |
| <input type="checkbox"/> สาขาศิลปกรรม           | <input type="checkbox"/> สาขาศาสนาและประเพณีไทย    |
| <input type="checkbox"/> สาขาภาษาและวรรณกรรม    | <input type="checkbox"/> สาขาดนตรีและนาฏศิลป์      |
| <input type="checkbox"/> สาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ |  |

### ประวัติส่วนตัว

ชื่อ-นามสกุล.....นางสัมพันธ์ สามสูงเนิน.....อายุ.....วันเกิด.....  
ที่อยู่.....215.....บ้าน.....นาใหญ่.....หมู่ที่.....2.....  
ตำบล.....นากลาง.....อำเภอ.....สูงเนิน.....จังหวัด.....นครราชสีมา.....  
เบอร์โทรศัพท์.....  
การศึกษา.....  
อาชีพปัจจุบัน.....เกษตรกร.....

### ความเป็นมาเกี่ยวกับภูมิปัญญา

ปลาร้า เป็นอาหารคู่ครัวของคนอีสาน ซึ่งคนภาคอื่น ๆ ก็ติดใจในรสชาติของปลาร้า เพราะนำมาปรุงกับอาหารชนิดไหนก็ แซ่บ ได้ทุกเมนู โดยเฉพาะ “น้ำพริก” เมนูที่ได้รับความนิยมอยู่เสมอ กับอาชีพทำน้ำพริกขาย ก็ยังใช้เป็นช่องทางทำกินได้เสมอ เพียงแค่ปรับปรุงทำรสชาติให้ถูกปากกลุ่มลูกค้า ที่สำคัญต้องเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย

“เมื่อปลาร้าเป็นของคู่ครัวคนไทย ก็คิดว่าถ้าทำน้ำพริกปลาร้าขายยังไงก็ขายได้ โดยใช้เวลาเตรียมวัตถุดิบและของอยู่ประมาณ 1 สัปดาห์ โดยใช้สูตรที่ตัวเองและครอบครัวชอบกินคือปลาร้าทรงเครื่องแบบสุก ทำออกขายในตลาดน้ำละแวกบ้าน ก็ขายได้ในระดับหนึ่ง เพราะคนจะชอบน้ำพริกปลาร้าแนวดิบ ๆ มากกว่านางสัมพันธ์ จึงปรึกษากับลูกๆว่าในเมื่อเดินหน้าแล้วต้องลุยต่อ อยากจะทำให้ทุกคนรู้จักน้ำพริกปลาร้าของ

### อัตลักษณ์ / จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

- ลักษณะที่โดดเด่นเป็นน้ำพริกสมุนไพร

### กระบวนการ / ขั้นตอน

1. นำปลาร้ามาห่อใบตองย่างหรือกริวในกระทะให้หอม

2. เสร็จแล้วนำปลาร้ามาล้างให้ละเอียดแล้วพักไว้
3. นำข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเทียม และ หอมแดงมาหั่นและนำไปคั่วให้หอมแล้วนำมาโขลกให้ละเอียด
4. ใส่ปลาร้าที่ล้างแล้วใส่ลงไปโขลกเข้าด้วยกัน
5. ปั่นรสด้วยน้ำปลา หรือน้ำปลาร้า น้ำตาลทราย และ น้ำมะขามเปียก ชิมรสตามชอบ
6. โรยด้วยใบมะกรูดหั่นฝอยเพื่อความหอมอีกนิด

#### ผลงานดีเด่น

- จัดแสดงและจำหน่ายในงานประเพณี "กินเขาคั่ว ของดีอำเภอสุงเนิน" เป็นประจำทุกปี
- จัดจำหน่ายอำเภอเคลื่อนที่
- จัดนิทรรศการและจำหน่ายที่ ห้างสรรพสินค้า Terminal 21

#### แนวคิดและความคาดหวัง

เป็นการนำเอาปลาร้าที่รับประทานประจำนำมาแปรรูปอาหารทำให้คนรู้จัก



