สรุปองค์ความรู้จากการดำเนินการโครงการส่งเสริมการเกษตร ปี 2552

องค์ความรู้จากโครงการ

☐ โครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

☑ โครงการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

☐ โครงการศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชน

แหล่งที่มาขององค์ความรู้

ชื่อ นางวงเดือน นามสกุล เจริญพร

ที่อยู่ 35/1 หมู่ 2 ต.เกาะกูด อ. เกาะกูด จ. ตราด

ชื่อผู้รวบรวมองค์ความรู้ ชื่อ นางสาวเพ็ญพักตร์ นามสกุล ลาภเจริญกิจสกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

สังกัด สำนักงานเกษตรอำเภอเกาะกูด

****

การทำกะปิจากกุ้งเคย

อำเภอเกาะกูด มีภูมิประเทศเป็นเกาะล้อมรอบด้วยทะเล อาชีพดั้งเดิมของชาวบ้านได้แก่ การทำประมงชายฝั่ง ผลผลิตที่สำคัญได้แก่ ปลา กุ้ง หมึก ปู ในบางฤดูกาลจับสัตว์น้ำได้ เป็นจำนวนมาก จึงก่อเกิดให้มีการแปรรูปเป็นปลาเค็ม กุ้งแห้ง หมึกแห้ง รวมทั้งการทำกะปิ ซึ่งปลาเค็มและกะปิของเกาะกูดมีรสชาติเป็นเลิศไม่เป็นรองที่ใด การทำกะปินอกจากเป็นการแปรรูปกุ้งเคย ซึ่งมีเป็นจำนวนมากและมักไม่นิยมนำไปประกอบอาหารขณะยังเป็นตัวสดๆ เนื่องจากมีขนาดเล็กมากให้เกิดประโยชน์เพิ่มมูลค่าแล้ว ยังเป็นการถนอมอาหารให้สามารถเก็บไว้ได้นาน และยังเป็นเครื่องปรุงรสที่อาหารไทยจะขาดมิได้อีกด้วย

สำหรับกุ้งเคยนั้นเป็นสัตว์เศรษฐกิจซึ่งได้จากธรรมชาติ ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์ คนไทยใช้กุ้งเคย ทำกะปิหรือกุ้งแห้งมาช้านาน กุ้งเคยจัดเป็นครัสเตเชียนขนาดเล็ก รูปร่างคล้ายกุ้ง แต่ตัวเล็กกว่า และไม่มีกรีแหลม ๆ ที่บริเวณหัว เหมือนกุ้ง ตัวสีขาวใส มีตาสีดำ มีขนาดยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่มอาศัยอยู่ตามบริเวณรากไม้ตามป่าชายเลน เช่น ต้น โกงกาง แสม ลำพู และกุ้งเคยที่ใช้ทำกะปิ มี 2 ชนิด คือ เคยละเอียด กับเคยหยาบ ต่างกันตรงขนาดเล็กใหญ่กว่ากัน

เคยละเอียดมีลักษณะนุ่มและตัว เล็กกว่า กุ้งเคยเป็นสัตว์เศรษฐกิจซึ่งได้จากธรรมชาติ ให้คุณค่าทางโภช

นาการสูง มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์ ที่สำคัญเคยคือตัวชี้วัดอย่างหนึ่งถึงความสมบูรณ์ของระบบนิเวศ แถบป่าชายเลน หากมีเคยในปริมาณมากจนสามารถนำมาผลิตเป็นกะปีเพื่อการจำหน่ายของชุมชนได้อย่าง เป็นกอบเป็นกำก็ย่อมที่จะแสดงว่าพื้นที่แห่งนี้มีความสมบูรณ์ทางระบบนิเวศเพิ่มขึ้น

ส่วนผสมในการทำกะปี

1. กุ้งเคยสด 100 กิโลกรัม
2. เกลือ 13 – 15 กิโลกรัม

ส่วนผสมนี้สามารถได้กะปี 45 – 47 กิโลกรัม

วิธีการทำกะปี

1. ได้กุ้งเคยมาแล้วทำความสะอาดคัดเลือกสิ่งปลอมปนออกให้หมด จากนั้นนำไปตากแดดจัดๆ สักหนึ่งแดดให้พอหมาดๆ
2. ผสมกุ้งเคยกับเกลือตามอัตราส่วนข้างต้น คลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้ 1 คืน
3. นำมาตากแดดในตอนเช้าถึงบ่าย
4. นำกุ้งเคยที่ตากแห้งมาตำให้ละเอียด
5. นำไปอัดใส่โอ่ง หมักไว้ประมาณ 3 เดือน กะปีจะมีรสชาติดี สีสวย และมีกลิ่นหอม จึงนำมาบริโภคหรือใส่ภาชนะที่สะอาด และปิดสนิทจำหน่ายได้