

# น้ำพริกกล้วยดิบ

## Raw banana chili paste

ประเภทของอาหาร : อาหารคาว

ชนิดกล้วยที่นำมาปรุง : กล้วยน้ำว้า

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง : ผล

ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของอาหาร/  
พื้นที่ที่ผลิตอาหาร

น้ำพริก มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยคำว่า "น้ำพริก" มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมี ดอกแค มะเขือยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่างๆ เช่น ปลา กุ้ง คนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ และดับกลิ่นคาวต่างๆ น้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สำหรับน้ำพริกแบบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงส่วนผสมนั้น เกิดขึ้นเพราะอาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบ หรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริกขึ้นเพื่อรวบรวมส่วนผสมต่างๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ในจำนวนมากในปัจจุบันได้มีการนำน้ำพริกชนิดต่างๆ มาดัดแปลงเป็นอาหารหลากหลายประเภท รวมถึงนำมาผัดกับข้าว เช่น ข้าวผัดน้ำพริกนรก ข้าวผัดน้ำพริกปลาทุ เป็นต้น



### วัตถุดิบ/ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้าดิบซอยบาง	1	ลูก
เนื้อกุ้งทะเลต้มสุก	1/2	ถ้วย
น้ำต้มกุ้ง	1/2;	ถ้วย
พริกขี้หนู	6	เม็ด
พริกขี้ฟ้าแดงและเขียวหั่นหยาบรวม	4	เม็ด
หอมเล็ก	8	หัว
กระเทียมไทย	30	กลีบ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาวสำหรับแช่กล้วยเพื่อไม่ให้ดำ		



ผักสดรับประทานกับน้ำพริก อาทิ มะเขือ แตงกวา ผักชี ขมิ้นขาว

## วิธีทำ/ขั้นตอนการผลิต



1. แช่วุ้นวุ้นดิบที่ซอຍแล้วในน้ำมะนาวเพื่อไม่ให้ดำ เตรียมไว้
2. คั่วพริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า หอมเล็ก และกระเทียมในกระทะด้วยไฟอ่อนพอมีกลิ่นหอมปิดไฟ ยกลง นำมาโขลกกับกุ้งต้มให้ละเอียด ตักวุ้นวุ้นดิบขึ้นจากน้ำมะนาว พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาโขลกรวมกันให้ละเอียดเข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลและน้ำมะนาวที่เหลือหม้อยกขึ้นตั้งไฟอีกครั้งเพื่อให้ก้วยสุก พอเดือดปิดไฟยกลง ตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสด

