

ชื่อผลิตภัณฑ์

ขนมปั้นขลิบไส้ปูนา

องค์ความรู้การทำขนมปั้นขลิบไส้ปูนา

ปูนาเป็นปูน้ำจืดที่มีบทบาทสำคัญในระบบนิเวศ สามารถกินอาหารได้เกือบทุกชนิด ตั้งแต่สารอินทรีย์ในดินจนกระทั่งพืชหรือสัตว์ที่มีชีวิตและตายแล้ว ด้วยเหตุนี้ปูนาจึงมีส่วนช่วยทำให้ระบบนิเวศเกิดความสมบูรณ์ นอกจากความสำคัญด้านระบบนิเวศแล้ว ปูนามีรสชาติดี มีเอกลักษณ์ กลมกลืนกับวิธีการทานของคนอีสานและคนเหนือได้อย่างแนบแน่น แต่ปัจจุบันได้แพร่หลายไปทั่วทุกภูมิภาค ปูนาจึงจัดได้ว่าเป็นแหล่งอาหารโปรตีนราคาถูก สามารถจับหรือแสวงหาจากธรรมชาติ ไม่ต้องซื้อหา นอกจากนำไปเผา ต้ม นึ่ง ทอด ปัจจุบันมีการแปรรูปของปูนาที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายชนิด เพื่อง่ายต่อการบริโภค

ขนมปั้นขลิบไส้ปูนา เกิดจากการต่อยอดที่ชุมชนได้เลี้ยงปูนา แล้วเกิดความคิดที่จะนำปูนาที่เลี้ยงมาแปรรูปเพื่อให้บริโภคง่ายขึ้น สะดวกต่อการทาน และสามารถสร้างรายได้ได้อีกช่องทาง และผนวกกับการนำวิถีชาวบ้านมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์จึงได้คิดค้นเป็นสูตรของ **ขนมปั้นขลิบไส้ปูนา** เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารว่าง ที่มีส่วนผสมของไส้ที่ทำมาจากปูนา เป็นสัตว์เศรษฐกิจที่อยู่ในวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ที่มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นแหล่งอาหารโปรตีนราคาถูกที่หาได้จากธรรมชาติ ไม่ต้องซื้อ เพื่อให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น และเป็นการใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น จึงพัฒนาสูตรขนมปั้นขลิบไส้ปูนา โดยจะใช้มันปูนาและเนื้อปูนานำมาเป็นส่วนประกอบหลัก ผ่านการปรุงแต่งให้เกิดรสชาติ ไม่แต่งกลิ่น และไม่ใส่วัตถุกันเสีย เป็นอาหารว่างที่สามารถรับประทานคู่กับน้ำชาหรือน้ำสมุนไพร

ถึงแม้ตั้งแต่ปัจจุบันมีการพัฒนาสูตรไส้ของขนมปั้นขลิบที่หลากหลาย แต่สูตรไส้ปูนา เป็นการพัฒนาสูตรที่ใช้คุณค่าการใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ตามท้องถิ่น มาทำเป็นขนมปั้นขลิบไส้ปูนาที่มีคุณค่าทางสารอาหาร เป็นอาหารว่างที่สามารถรับประทานได้เองที่บ้านหรือเป็นอาชีพสร้างรายได้ต่อไป

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

ขนมปั้นขลิบไส้ปูนาตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย มันปูนา เนื้อปูนาเป็นวัตถุดิบที่สด สะอาด ผ่านการทำให้ปราศจากเชื้อ มันฝรั่ง ปรุงรสชาติด้วย น้ำตาลทราย ผงกะหรี่ และเกลือป่น สูตรไส้ปูนา มีรสชาติและความหอมของมันปู เนื้อปูนาที่ผสมกันเป็นเนื้อเดียวกัน และกลิ่นของเครื่องเทศ โดยวัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ของปูนาให้มีความหลากหลายและความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างอาชีพและรายได้

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ขนมปั้นขลิบไส้ปูนา ประกอบด้วย

-มันปูนา	200	กรัม
-เนื้อปูนา	500	กรัม
-มันฝรั่ง	500	กรัม

-น้ำตาลทราย	75	กรัม
-ผงกะหรี่	30	กรัม
-เกลือป่น	15	กรัม

กรรมวิธีการผลิตขนมปั้นขลิบไส้ปูนา มีขั้นตอนดังนี้

1. นำปูนามาแยกจากกระดองปู แล้วแคะมันปูที่ติดอยู่กับกระดองเก็บไว้ จะได้มันปูนา 200 กรัม ส่วนที่เหลือ คือ เนื้ออกปูและกล้ามเนื้อปูให้นำมาตำให้ละเอียด จากนั้นนำปูที่ตำได้มาผสมน้ำคั้นและปีบน้ำออก ทำซ้ำกัน 2-3 ครั้ง จะได้เนื้อปู แล้วนำไปตั้งไฟให้เดือด เมื่อเดือดแล้วปิดไฟ นำกระชอนช้อนเอาเฉพาะเนื้อปูออกมา 500 กรัม แล้วผึ่งเนื้อปูให้แห้ง
2. ตั้งกะทะคั่วเนื้อปูและมันปูให้แห้ง
3. นำมันฝรั่ง 500 กรัม มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
4. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงผัดในกะทะใช้น้ำมันพืชประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ จากนั้นนำมันฝรั่งลงไปผัดให้สุกแล้วจึงนำมันปูและเนื้อปูลงผัดให้เข้ากัน จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย 75 กรัม เกลือป่น 15 กรัม และผงกะหรี่ 30 กรัม คนให้เข้ากันผัดจนแห้ง ทิ้งไว้ให้เย็น
5. นำไส้ปูนาที่แห้งแล้ว มาปั้นเป็นลูกกลมๆ เพื่อเตรียมห่อกับแป้งที่ได้ผสมไว้แล้วให้ได้พอดีคำ