

เรื่องเล่าจากเกษตรกร
หัวข้อเรื่อง การทำกล้วยม้วน

นางศิลา วงษ์ละคร สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโครงการสายใยรักแห่งครอบครัว เล่าว่า การทำกล้วยม้วนของกลุ่มฯ ใช้กล้วยน้ำว้า ซึ่งมีอยู่มากในพื้นที่ตำบลบ้านโปร่ง โดยรับซื้อมาจากเกษตรกรในราคาหวีละ 4-5 บาท โดยจะเลือกกล้วยน้ำว้าที่แก่จัด ดูจากลักษณะผลของกล้วยมีขนาดใหญ่ และไม่มีเหลี่ยมจะได้กล้วยที่แก่และเหมาะกับการทำกล้วยม้วน และควรเลือกกล้วยที่มีไส้เหลือง หรือพันธุ์มะลิอ่อนจะได้ผลิตภัณฑ์กล้วยม้วนที่สวยงามรับประทาน

นางทองแดง นานจันทร์ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโครงการสายใยรักแห่งครอบครัว เล่าว่าถ้าต้องการให้กล้วยที่ปอกเปลือกไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลให้แช่กล้วยในน้ำที่ผสมเกลือเล็กน้อยจะทำให้กล้วยไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล นำขึ้นจากน้ำทิ้งให้สะเด็ดน้ำนำมาผานเป็นแผ่นบางๆม้วน เรียงใส่ถาด คลุมด้วยผ้าขาวบางเพื่อป้องกันไม่ให้กล้วยผิวของกล้วยที่ม้วนแห้ง เพราะกล้วยที่ทอดจะกระด้าง

นางสุชีรา พานพุ่ม ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโครงการสายใยรักแห่งครอบครัว เล่าว่า ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยม้วน ใช้กล้วยน้ำว้าม้วนทอด 1 กิโล น้ำตาลทราย 3 ชีด น้ำ 6 ชีด เนย 1 ช้อน เกลือ นิดหน่อย นำส่วนผสมน้ำตาล น้ำ เกลือ และเนย ตั้งไฟให้เดือดทิ้งไว้ให้เย็นและนำไปคลุกเคล้ากับกล้วยม้วนที่ทอดแล้ว โดยค่อยๆเทส่วนผสมน้ำเชื่อมที่ละน้อยจนหมด และปิดฝาหมั่นกลับกล้วยม้วนเพื่อให้ น้ำเชื่อมซึมเข้ากล้วยม้วนให้ทั่ว ทิ้งไว้จนน้ำเชื่อมแห้งแล้วจึงนำไปทอดจนเหลืองจับด้วยกระดาษซับมันจนแห้ง บรรจุใส่ถุงพลาสติกเพื่อป้องกันไม่ให้อากาศเข้าจะทำให้กับไว้ได้นาน ส่วนขั้นตอนการทอดให้แยกน้ำมันออกเป็น 2 กระทะ กระทะแรกให้ทอดกล้วยครั้งที่ 1 เรียกว่าทอดจืด กระทะที่ 2 ทอดกล้วยที่แช่น้ำเชื่อม เรียกว่าทอดหวาน จะได้ผลิตภัณฑ์กล้วยม้วนที่มีสีสวย