



เรื่อง น้ำพริกข่าแม่สอด



รายละเอียด

น้ำพริกข่าแม่สอด เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวอำเภอแม่สอด ซึ่งนิยมทำรับประทานในครัวเรือน กินคู่กับชะอมหนึ่ง หรือเนื้อย่าง เนื่องจากในพื้นที่อำเภอแม่สอด เป็นอำเภอชายแดนที่มีพื้นที่ติดกับประเทศเมียนมา มีอาหารทะเล กุ้งแห้งนำเข้าจากประเทศเมียนมา ราคาถูก ชาวอำเภอแม่สอดสามารถเลือกซื้อกุ้งแห้งได้ง่ายในตลาดสดอำเภอแม่สอด (ตลาดพาเจริญ) ซึ่งจะมีชาวเมียนมานำกุ้งแห้ง ปลาแห้งมาจำหน่ายจำนวนมาก ชาวบ้านจึงได้นำกุ้งแห้งมาประกอบอาหารหลากหลายชนิด อาทิ น้ำพริกกุ้ง ซึ่งเป็นอาหารขึ้นชื่อของชาวอำเภอแม่สอดอีกด้วย และได้นำข่ามาโขลกเข้ากับน้ำพริกกุ้ง ทำให้เกิดกลิ่นหอมรับประทานยิ่งขึ้น จึงได้พัฒนานำมาเป็นน้ำพริกข่าสูตรเด็ดของอำเภอแม่สอดอีกหนึ่งเมนูซึ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก และบรรจุในแพ็คเกจสวยงาม เพื่อจำหน่ายอีกด้วย

ส่วนประกอบ

1. พริกแห้ง



2. ช่าแก
3. กุ้งแห้ง
4. มะขามเปียก
5. หัวหอม
6. กระเทียม
7. กะปิ

วิธีทำ

การเตรียมเครื่องปรุง

1. นำช่ามาหั่นแฉ่งบาง ๆ
2. นำกุ้งแห้งแช่น้ำให้นิ่มพอโขลกได้
3. ปอกหัวหอม หั่นชิ้นเล็ก
4. มะขามเปียกแช่น้ำ

การทำน้ำพริกช่า

นำช่า กุ้งแห้ง หัวหอม กระเทียม พริกแห้ง มาโขลก รวมกันให้ละเอียด คั้นน้ำมะขาม เอาน้ำแต่น้ำ ตั้งกระทะไฟอ่อนเคี่ยวน้ำมะขาม กับกะปิเข้าด้วยกัน นำส่วนผสมที่โขลกมาลงมาคั่วกับน้ำมะขามและกะปิจนแห้ง ร่อนเย็น นำใส่ภาชนะสำหรับเก็บไว้รับประทานได้ หรือตักใส่ถ้วยกินกับผักชะอมหนึ่ง ช้าวเหนียว เป็นอาหารพื้นถิ่น บางคนชอบเปรี้ยวก็จะเติมมะนาวเพิ่มได้

คำสำคัญ : น้ำพริกช่า แม่สอด

ที่มา : <http://m-culture.in.th/album/197006/น้ำพริกช่าแม่สอด>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2025-12-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2353&code_db=610008&code_type=TK007