



บทความส่งเสริมการเกษตร

สำนักงานเกษตรอำเภอสามชัย จังหวัดกาฬสินธุ์

ฉบับที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ 2565

“พริกภู” บ้านดานเม็ก ตำนาน หมากพริกสด หมากพริกแห้ง แลกข้าว



“บ้านดานเม็ก” ตั้งอยู่ที่ หมู่ 12 ตำบลสำราญ อำเภอสายชัย จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บริเวณยอดเขา พื้นที่ทำนามีน้อยผลผลิตข้าวไม่เพียงพอต่อการบริโภคของคนในหมู่บ้าน “หมากพริก” จึงเป็นสินค้าที่ถูกนำไปแลกเปลี่ยนเป็นข้าวกับหมู่บ้านอื่น



พริกขี้หนูสวน ปลูกบนเทือกเขาภูพานที่ระดับความสูงมากกว่า 300 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง และอาศัยน้ำฝนเพียงอย่างเดียวในการหล่อเลี้ยง จึงทำให้ พริกภูบ้านดานเม็ก มีกลิ่นหอมซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเฉพาะเมื่อนำไปทำพริกป่น

เคล็ดลับการเก็บ “พริก” ให้สดใหม่อยู่เสมอ

1. เลือกพริกเม็ดที่เหี่ยวหรือเผ่าทิ้ง ถัดขั้ว
2. ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง ห่อด้วยกระดาษ
3. นำไปเก็บในช่องแช่ผักของตู้เย็น

สามารถเก็บได้ไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์

กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกพริกบ้านดานเม็ก
ตำบลสำราญ อำเภอสายชัย จังหวัดกาฬสินธุ์
โทร. 080-0614851, 095-2146936