

สวัสดีค่ะ สำหรับภาพต่อไปนะคะ เป็นภาพที่น่าสนใจมากๆ

เพราะว่าเป็นภาพเกี่ยวกับการทำอาหารนะ

แล้วก็ทุกคนก็สามารถเอาไปทำตามได้ด้วยแล้วก็อร่อยมากๆ แล้วก็ง่ายมากๆ ด้วยนะคะ

ภาพนี้นะ เราก็จะพูดถึงเกี่ยวกับภาพการทำน้ำพริกใช้ไหมคะ ทำน้ำพริก

ในภาพเราตั้งชื่อว่าน้ำพริกปลาทุละกันนะคะ ก็สำหรับภาพนี้ก็จะมีทั้งหมดสิบเอ็ดย่อๆ

ด้วยกันนะคะ

โดยเรามาเริ่มจากภาพที่หนึ่งกันก่อนนะคะ ภาพที่หนึ่ง ภาพที่หนึ่งเราเห็นผู้หญิงคนหนึ่งนะ

ที่มีลักษณะค่อนข้างอวบๆ นิดหนึ่ง ใส่เสื้อยืดแขนสั้นนะ สีขาวแล้วก็ใส่ผ้ากันเปื้อนด้วย

เวลาเราทำอาหารเราก็ควรที่จะใส่ผ้ากันเปื้อนด้วยใช้ไหมคะ

ไม่ั้นเดี๋ยวมันจะไปเปื้อนเสื้อผ้าของเราะ แล้วมันจะซักออกยากนะคะ

ก็เขาใส่ผ้ากันเปื้อนสีฟ้า นะคะ ที่อยู่ใส่ด้านนอกของเสื้อ เสื้อยืด นะคะ แล้วก็ผู้หญิงคนนี้ก็มีผม

รวบผม นะคะ เป็นผมจุกขึ้นไปหัวนะ ที่กลางหัวเป็นผมสีดำ นะคะ

ก็ผู้หญิงคนนี้ยืนอยู่ที่หน้าโต๊ะตัวหนึ่งนะ แล้วก็บนโต๊ะก็จะเห็นเป็นวัตถุดิบนะ

ที่ใช้สำหรับการทำน้ำพริกนั่นเอง นะคะ บนโต๊ะเราก็จะเห็นมีหอม นะ หอม

เรียกว่าหอมหัวเล็ก นะคะ หอมหัวเล็ก หอมแดงอะไรอย่างงี้ก็ได้ นะ เป็นหอมอีกชนิดหนึ่ง นะคะ

ที่เป็นวัตถุดิบหลักเลยในการทำน้ำพริก นะคะ หอมแดง แล้วก็กระเทียมเนี่ย เป็นวัตถุดิบหลักเลย

แล้วก็ที่สำคัญพริกด้วย นะคะ ผู้หญิงคนนี้กำลังปอกหอมอยู่นะ

เพราะว่าตรงบริเวณเปลือกนอกเนี่ย มันกินไม่ได้ใช้ไหม

มันเป็นส่วนที่แข็งแล้วก็ปอกเอาเฉพาะส่วนที่แบบเป็นส่วนที่ใช้ได้นะคะ

เป็นเนื้อด้านในของมันนะ ก็ปอกเปลือกออก นะคะ ด้านนอกนะ

แล้วก็บนโต๊ะเราก็จะเห็นมีกระเทียม นะ อยู่หนึ่งหัวนะ แล้วก็กระเทียมถูก

มันถูกแยกออกมาใช้ไหม เราจะเห็นมีกลีบกระเทียมอยู่สองกลีบ นะคะ

แยกออกมาตัวกระเทียมเนี่ย ที่เปลือกของมันก็จะเห็นสีขาวนะ ลักษณะคล้ายๆ

เหมือนกระดาษเลยนะ บางๆ ที่หุ้มอยู่นะคะ ส่วนเนื้อด้านในมันเนี่ย ก็จะเป็นสีขาว นะคะ

สีขาวนวลๆ เป็นเนื้อกระเทียม นะคะ ในภาพเราก็เห็นมีหอมแดงอยู่สี่หัว นะคะ

แล้วมีกระเทียมอยู่หนึ่งหัวนะ ที่มีที่มันแยกออกมาเป็นสองกลีบ นะคะ

มีตัวกระเทียมหลอดกระเด็นออกมาอยู่สองกลีบ นะคะ

ภาพที่สองค่ะ ภาพที่สอง วัตถุดิบหลักที่ขาดไม่ได้อันนี้อีกอย่างหนึ่งในการทำน้ำพริกก็คือ พริกชี้ฟ้าใหม่พริกแดงอะไรอย่างเงี้ย พริกเผ็ดๆ นะ ในภาพเราก็เห็นเป็นพริกชี้ฟ้า นะ เราเรียกพริกชี้ฟ้าก็ได้พริกชี้ฟ้าสีแดงนะคะ ภาพนี้เนี่ย มันแบ่งเป็นสอง สองภาพย่อยชี้ฟ้าใหม่คะ เราดูที่ภาพแรกก่อนด้านซ้ายนะคะ ก็จะเห็นชี้ฟ้าใหม่คะ ส่วนพริกเนี่ย จะมีเขาเรียกว่าส่วนประกอบอยู่สองส่วนนะคะ ส่วนหัวพริกแล้วก็ส่วนตัวพริกนะคะ ตัวหัวพริกเนี่ย ก็คือกินไม่ได้นะคะ มันเป็นส่วนที่มาจากลำต้นของมันนะคะ แต่ว่ามันต้องมีอยู่ติดไว้ชี้ฟ้าใหม่คะ เพื่อคงความสดของพริกเอาไว้ นะคะ ในภาพเราก็เห็นหัวพริกนะ หัวพริกก็จะเป็นสีเขียวๆ นะ เป็นแบบสีเขียวสดเลยนะคะ แล้วตัวพริกเนี่ย ก็จะเป็นพริกเม็ดสีแดงสดนะคะ ในภาพเราเห็นพริกอยู่สามเม็ดชี้ฟ้าใหม่คะ ก็ที่วางอยู่บนโต๊ะแล้วสองเม็ดคือเม็ดหนึ่งเด็ดหัวพริกออกไปแล้วส่วนอีกเม็ดหนึ่งเนี่ย ยังไม่ได้เด็ดนะคะ ขอเพิ่มเทคนิคอีกนิดหนึ่งนะคะ ในการเลือกซื้อพริกชี้ฟ้าใหม่เวลาเราเลือกซื้อพริกเราก็ต้องดูที่บริเวณหัวด้วย หัวของพริก ก็คือว่าถ้ามีสีเขียวสดแสดงว่าพริกเนี่ยใหม่อยู่ชี้ฟ้าใหม่ เอามากินแล้วมันแบบเป็นพริกสดพริกใหม่อะนะคะ แต่ถ้าเกิดตรงหัวมันเนี่ย มันแบบสีดำๆ สีน้ำตาลอะไรอย่างเงี้ยชี้ฟ้าใหม่ เวลาเราหยิบมาเนี่ย มันก็เหมือนมันหลุดออกมาง่ายโดยที่เราแทบไม่ดึงออกมาเลย อันเนี่ยก็คือพริกเก่า นะ ก็คือไม่ควรซื้อแบบ มันเก่าชี้ฟ้าใหม่เวลาเราซื้อกับข้าวซื้อวัตถุดิบเนี่ย เราก็ควรที่จะซื้อแบบสดๆ นะคะ อย่างพริกนี้ก็เช่นกันซื้อแบบหัวเขียวๆ นะคะ มันจะได้สดใหม่แล้วก็อร่อยด้วยๆ อ่าหลังจากเด็ดหัวพริกเสร็จแล้วชี้ฟ้าใหม่คะ ในภาพเดิมนะ ภาพเบอร์สองภาพด้านขวานะ เราก็ต้องทำการช่วยนะ เหมือนกับว่าช่วยหันพริกนิดหนึ่งนะ หันครึ่งอะ หันครึ่ง เวลาซึ่งเวลาเราทำขั้นตอนต่อไปเนี่ย มันก็จะได้ช่วยแบบว่าง่ายขึ้นประหยัดเวลานะคะ ก็หันครึ่งหันพริกครึ่งหนึ่งนะคะ โดยในภาพเนี่ย ก็จะเห็นมีดนะ มีดยาวเลย มีดยาว มีดแหลมๆ นะคะ ก็ใช้มือจับพริกนะคะ แล้วก็เอามีดเนี่ย หันลงไปนะคะ ในภาพเราก็เห็นพริกถูกหันออกไปเป็นครึ่งนะคะ ครึ่งพริก

ภาพที่สามค่ะ ภาพที่สาม หลังจากที่ได้อัตถุติบหมดแล้วใช้ไหมคะ ก็ เมื่อกี้เราก็ไม่ได้พูดนะคะ ก็จริงๆ แล้วต้องหัน ต้องหันทั้งหมดใช้ไหม หันทั้งหมดแล้วก็หันทั้งกระเทียมด้วย เพราะว่าถ้ามันเป็นหัวใหญ่ๆ เกินไปเนี่ย เวลาเราเอาไปคั่วเนี่ย มันจะสุกมันจะไม่สุกนะคะ ด้านในมันจะไม่สุก ดังนั้นเราก็ควรจะหันให้เป็นชิ้นเล็กๆ หน่อยนะคะ

ภาพที่สาม หลังจากที่เราหันวัตถุดิบหมดแล้วใช้ไหมคะ ก็จะมีพริกมีหอมมีกระเทียมใช้ไหมคะ แล้วก็เอาลงไปคั่วในกระทะนะคะ โดยที่เราไม่ต้องใส่น้ำมันแต่ใช้ไฟอ่อนๆ นะ ลักษณะใช้ไฟอ่อนๆ ซึ่งถ้าเป็นสมัยก่อนนะคะ เขาก็จะเอาไปเผาใช้ไหมเอาไปปิ้งกับเตา ซึ่งปัจจุบันมันทำได้ยากนะคะ เราก็เลยเอามาคั่วที่กระทะแทนนะคะ โดยสัดส่วนก็คือว่าพริกควรจะตองเยอะนิดหน่อยนะ เยอะกว่านิดหนึ่ง เยอะกว่าหอมแล้วก็กระเทียมนะคะ ก็เอาไปคั่วเอาไปคั่วในกระทะนะคะ ก็ในกระทะนั้นะ ก็จะเป็นกระทะทรงแบบ ทรงใหญ่ๆ ที่มีตุ่ดลึกลงไปนะคะ แล้วมีด้ามจับนะคะ แล้วเราก็จะเห็นตะหลิวแล้วก็มีความนะคะ ก็เอาตะหลิวเนี่ย ช่วยเขาเรียกว่าช่วยเขี่ย ช่วยขยับ ช่วยคั่ว ช่วยคนอยู่ในกระทะด้วย เพื่อที่ให้พริกกับกระเทียมเนี่ย มันกับหอมเนี่ย มันก็จะได้สุกเท่าๆ กันสุกทั่วๆ กันนะคะ โดยหลักการก็คือต้องใช้ไฟอ่อนๆ นะ เพราะว่าถ้าใช้ไฟแรงเนี่ย มันจะทำให้ไหม้ ไหม้เร็วนะ แล้วเวลาเราเอาไปทำกับข้าวเนี่ย มันจะมีกลิ่นไหม้ มันกินแล้วมันจะไม่อร่อยนะคะ ในภาพเราก็จะเห็นไฟอ่อนๆ นะ มีไฟมีแก๊สมีไฟอยู่ใช้ไหมคะ แล้วก็มีความขึ้นมาแล้วเราก็ค่อยๆ คั่วเข้าไปนะคะ

ภาพที่สี่ค่ะ ภาพที่สี่ เราจะสังเกตได้ยังไงว่ามันใช้ได้แล้วใช้ไหม
เราก็สังเกตจากลักษณะแล้วเหมือนในภาพเลยคือว่า ตัวพริกตัวหอมแล้วก็ตัวกระเทียมเนี่ย มันจะต้องมีลักษณะสุกแล้วก็คือมีผิวสีน้ำตาลนะ เป็นผิวสีน้ำตาลแล้วก็ดูแล้วแบบนิ่มลงนะ นิ่มลงกว่าเดิม เพราะว่าของเดิมมันจะแบบสดๆ เขาเรียกว่าอะไรอะ ป่องๆ ใช้ไหมคะ พอเราไปโดนไฟแล้วมันก็จะแบบนิ่มลงแบนลงนะ แล้วมันก็จะเปลี่ยนเป็นสี เป็นสีน้ำตาลนะคะ ก็ดูว่าให้ได้สุกทั่วๆ กันแล้วนะคะ แล้วก็พอแล้วนะ ก็คั่ว คั่วจนแค่แบบว่าสุก ไม่ต้องให้กับไหม้ไม่ต้องดำนะ เอาแค่แบบพอเป็นสีน้ำตาลพอนะคะ

ภาพที่ห้าคะ ภาพที่ห้าก็หลังจากเรียบร้อยแล้วใช้ใหม่คะ ก็เราก็ต้องเตรียมครกนะ ครกกับสาก
ในภาพเราก็จะเห็นมันแบ่งมันสองชั้นตอนย่อยๆ นะคะ ภาพที่ห้าภาพซ้ายเราก็จะเห็นครกนะ
มีครกแล้วก็มีสากนะคะ ครกเนี่ย ก็จะเป็นแบบครกหินนะ ครกหินแล้วก็ตัวถังก็จะมีฐานนะ
เป็นลักษณะเหมือนคล้ายๆ แจกันหรือว่าอะไรอย่างเงี้ยนะ แล้วก็มันจะมีฐานที่หนักๆ
อยู่ด้านล่างแล้วก็ตัวครกนะคะ อยู่ด้านบนนะ ตัวครกเนี่ย ข้างในเนี่ย
มันก็จะลึกใช้ใหม่มันไว้สำหรับใส่ ใส่วัตถุดิบอะไรที่เราต้องการนะคะ แล้วมีสากนะ
มีสากไว้สำหรับตำนะคะ เอาไว้สำหรับตำในครกนะคะ ก็ในภาพเราก็จะเห็นการเทใช้ใหม่
เทพวกพริกกระเทียมหอมที่สุกแล้วนะคะ เทใส่ในครกนะคะ ก็กำลังร่อนๆ
อยู่เลยก็เอามาเทใส่ในครกเลยนะคะ ส่วนภาพที่ห้าคะ ด้านขวานะ
เราก็จะเห็นผู้หญิงคนนั้นใช้ใหม่คะ ใช้มืออะ ใช้มือข้างหนึ่งเนี่ย จับสากใช้ใหม่คะ
จับสากแล้วก็ตำอันนี้เรียกการตำใช้ใหม่คะ ตำก็คืออย่างเงี้ยคะ ยกมือขึ้นยกมือลงนะ ตำแรงๆ
นะคะ ตำก็คือเขย่าๆ แล้วก็ตำ ตำลงไปนะคะ โดยที่พริกเนี่ย มันมีความเผ็ดร้อนใช้ใหม่คะ
ดังนั้นเราก็ควรที่จะหาอะไรมาบังที่บริเวณปากครกนะ
เพราะว่าถ้าเราตำแล้วมันกระเด็นออกมาเข้าหน้าโดนเสื้อผ้าหรือว่าเข้าตาเราเนี่ย
มันเป็นอันตรายได้ดังนั้นก็เอามืออะ ใช้มือข้างหนึ่งเนี่ย ปิดไว้นะคะ แล้วก็อีกข้างหนึ่งเนี่ย ตำ
ตำพริกไปด้วยแล้วมืออีกหนึ่งก็ปิดไว้ไปด้วยนะคะ แล้วก็ตำๆๆ ตำจนกว่ามันจะละเอียดนะคะ
ก็ตำพริกให้ละเอียด ในภาพเนี่ยก็ตำจนมันเข้าเนื้อกันใช้ใหม่
เข้าเนื้อเป็นสีส้มเป็นสีแดงเป็นสีของพริกนะคะ ตำให้ละเอียด

ภาพที่หกคะ ภาพที่หกเป็นขั้นที่เราต้องมาเตรียมปลาใช้ใหม่เป็นปลาทอดนะคะ
ในขั้นตอนนี้เราจะใช้ปลาทอด ซึ่งจริงๆ แล้วเนี่ย มันก็ใช้ปลาได้หลายอย่างนะ เช่น ปลาทุ
ปลานิล ปลาทับทิม จะใช้ปลาแซลมอน อะไรอย่างเงี้ยก็ได้นะ
แล้วแต่ที่ว่าเรามีวัตถุดิบอะไรนะคะ ก็ในภาพเนี่ย เอาแบบหาง่ายๆ เลยนะ
ที่ประเทศไทยก็คือเป็นปลาทูนะ แล้วก็ซึ่งราคาถูกด้วยนะคะ แล้วก็เอามาทอด ทอดในกระทะ
ก็การทอดก็ เราก็ต้องมีน้ำมันใช้ใหม่ใส่น้ำมันให้น้ำมันร้อนนะคะ
ในกระทะแล้วก็เอาปลาลงไปทอดนะคะ ในภาพเราจะเห็นปลาทั้งตัวนะ
ถูกทอดอยู่ในกระทะนะคะ ทอดให้สุกนะคะ โดยการกลับปลาไปซ้ายขวานะ
กลับไปกลับมาจนคะ ให้ปลามันสุก

ภาพที่เจ็ดคะ ภาพที่เจ็ดนี้ก็จะ เป็นขั้นตอนที่ยาวหน่อยนะคะ เราก็จะมีทั้งหมดสี่ขั้นตอนย่อยๆ ในภาพที่เจ็ด เราเริ่มจากภาพแรกก่อนที่อยู่ด้านซ้ายสุดนะ หลังจากที่เรารู้ปลาแล้วใช้ไหมคะ เราก็เอาปลาไปใส่จานก่อนเอามาใส่ แล้ว ตอนแรกมันอาจจะร้อนนะ รอให้มันเย็นนิดหนึ่ง เพราะว่าเราต้องใช้มือด้วย เพราะว่าถ้าใช้ช้อนมันอาจจะไม่สะดวก เพราะว่ามันจะมีส่วนก้างส่วนอะไรนะ ที่ว่าเราต้องดึงออกนะคะ ภาพแรกของภาพที่เจ็ดนะ ด้านซ้ายเราก็ ครกนะคะ ที่เรามีตำพริกไว้เรียบร้อยแล้วเนี่ย เราก็มาเพิ่มปลาเข้าไปนะ เป็นการเหมือนกับ ถ้าเกิดว่าบางคนเนี่ย อาจจะกินแต่พริกก็ได้ใช้ไหม แต่ว่ามันอาจจะเผ็ดเกินนะคะ เราก็สามารถลดความเผ็ดโดยการเพิ่มเนื้อปลาลงไปนะ ก็คือใส่ปลาทอดลงไปโดยการ แล้วก็แกะเนื้อปลานะคะ แกะมาเฉพาะเนื้อใช้ไหม ส่วนตัวก้างเราก็ดึงออก เพราะว่าเวลากินเนี่ย มันจะติดคอเราได้นะคะ เราก็แกะมาเฉพาะเนื้อปลานะคะ ดึงลอกออกมานะ แล้วก็เอามาใส่ในครกนะคะ ที่เรารับพริกเตรียมไว้แล้วนะคะ เอามาใส่ นะคะ ในภาพเราก็เห็นว่าเขาบีบมาแล้วอยู่สองชิ้นใช้ไหมคะ เอามาใส่ๆ ซึ่งจริงๆ แล้วไม่ต้องใส่ทั้งหมดก็ได้ใช้ไหมคะ อาจจะใส่ครึ่งหนึ่ง หรือว่าจะใส่ทั้งหมดก็ได้ ถ้าต้องการความเผ็ดน้อยก็ใส่ปลาเยอะๆ ถ้าต้องการเผ็ดมากๆ ก็ใส่ปลาน้อยๆ นะคะ ขั้นที่สองนะคะ ขั้นที่สอง ก็หลังจากที่ใส่ปลาเสร็จแล้วก็ตำใช้ไหมคะ ตำให้มันผสมกันให้มันเข้ากันนะคะ มันจะได้มีความเขาเรียกว่ามีความเผ็ดเท่าๆ กันนะ เนื้อปลาจะได้ไปคลุกไปผสมอยู่เท่าๆ กัน ทั่วๆ กันนะ ก็ตำ ก็ลักษณะเหมือนเดิม ก็คือว่า ต้องเอามือข้างหนึ่งบีบเอาไว้ใช้ไหมที่ปากครกแล้วก็อีกข้างหนึ่งก็ตำๆ ไปเรื่อยๆ เพื่อไม่ให้พริกหรือว่าเนื้อปลาเนี่ย มันกระเด็นออกมาใช้ไหมคะ เพราะว่าเวลาตำเยอะๆ เนี่ย มันอาจจะแบบปลิ้นออกมาจนครกได้เราต้องใช้มือของเราเนี่ย ในการช่วยนะ ช่วยบังคับตัวน้ำพริกของเราให้มันอยู่ในครกนะคะ ก็ตำๆ จนมันละเอียด จนมันเข้ากันใช้ไหมคะ ส่วนภาพที่สาม เมื่อได้เสร็จแล้วใช้ไหม ภาพที่สามในภาพย่อยของเบอร์เจ็ดนี้ นะคะ ก็เราก็จะเริ่มปรุงรสนะคะ เริ่มปรุงรส ซึ่งถ้าเกิดว่าขาดเค็มใช้ไหมขาดเค็มเราก็ใส่น้ำปลาแล้วก็เติมน้ำปลาลงไปนะคะ ในรูปนะคะ ก็จะเป็นน้ำปลาขวดที่อยู่ในขวดพลาสติกนะคะ แล้วก็ใส่น้ำปลาเนี่ย จะเป็นสีน้ำตาลเข้มนะคะ ก็ปรุงนะคะ ปรุงรสนะคะ โดยใส่น้ำปลาลงไปในครกเลยนะคะ ใส่ลงไปนะคะ ซึ่งน้ำพริกเนี่ย

รสชาติเนี่ย ก็จะต้องมีลักษณะที่ มีรสชาติเค็มแล้วก็รสชาติเปรี้ยวระเคะ ในภาพที่เจ็ด
แล้วก็ภาพสุดท้ายของภาพที่เจ็ดนะคะ เราก็จะเพิ่มมะนาวลงไป โดยเราใช้มะนาวสดนะคะ
เราก็บีบมะนาวลงไปนะคะ มะนาวเนี่ย ในภาพก็เห็นว่าเห็นเป็นครึ่งลูกนะคะ แล้วก็บีบนะคะ
เราก็จะเห็นน้ำมะนาวเนี่ย ลงมาที่กลางครกเลยนะคะ เราก็ใส่น้ำปลาใส่มะนาวลงไป

ภาพที่แปดคะ ภาพที่แปด จริงๆ แล้วถ้าต้องการให้รสกลมกล่อมขึ้นนะคะ
ก็จะต้องมีการเติมน้ำตาลลงไปนิดหน่อยนะคะ เติมนิดเดียวไม่ต้องเยอะ เพราะน้ำพริกเนี่ย
จะไม่ได้มีรสชาติหวานนะคะ จริงๆ แล้วจะมีรสชาติเค็มแล้วก็เปรี้ยวเป็นหลัก
เราใส่น้ำตาลลงไปเพื่อให้รสชาติมันกลมกล่อมชนิดหนึ่งนะ ใส่นิดเดียวในภาพนี้
ภาพที่แปด เราก็จะเห็นนะคะ เขาเนี่ย ตักน้ำตาลนะ ใสในช้อนสี่ฟ้าใช่ไหมคะ
แล้วก็เอามาใส่ในครกนะคะ โดยน้ำตาลเนี่ย มันจะมีเนื้อละเอียดนะ คล้ายๆ ทราบสีขาวๆ นะ
ก็ใส่ลงไปที่มีรสชาติหวานนะคะ แล้วภาพที่แปดนะคะ ที่เป็นภาพด้านขวานะคะ
หลังจากใส่เครื่องปรุงหมดแล้วใช่ไหมคะ เราก็ต้องคนนะ คนให้มันเข้ากันนะคะ
ผสมให้มันเข้ากัน หรือจริงๆ แล้วเราสามารถใส่ครกในการช่วยก็ได้แต่ไม่ได้แบบว่าตำนะ
ในการช่วยขยี้ ขยี้ให้มันเข้ากันก็ได้นะคะ หรือว่าใช้ช้อนก็ได้ถ้าเกิดว่ามันเหนียวนะคะ
มันเหนียวเราก็ใช้ช้อนคนก็ได้นะ ก็คนๆ ให้มันเข้ากันนะคะ คนแล้วหมุนไปทางเดียวกันนะคะ
ใช้ช้อนใส่เข้าไปในครกแล้วก็หมุนนะคะ หมุนเป็นตามรูปลูกศรนะคะ หมุนๆ ไป
คนไปให้เข้ากัน

ภาพที่เก้าคะ ภาพที่เก้า หลังจากที่เราปรุงเสร็จแล้วใช่ไหมคะ ก็เป็นขั้นตอนการชิมนะ
ผู้หญิงคนนี้ใช่ไหมคะสำเร็จแล้วนะ เป็นผู้หญิงคนเดิมที่ใส่เสื้อยืดแขนสั้นนะ สีขาว
แล้วก็มีส่วนที่เหมือนสีฟ้าด้วยนะ ก็ที่มัดผมจุกใช่ไหมคะ ที่รวบผมขึ้นไปบนหัว
ก็กำลังใช้ช้อนนะคะ แล้วก็ตักน้ำพริกแล้วก็ชิมนะ หน้าตาดูแบบว่า ใจพอลแล้ว
รสชาติอร่อยแล้วนะคะ พอลแล้วไม่ปรุงอะไรเพิ่มแล้วฉันชอบรสชาตินี้นะคะ ก็หน้าตาพึงพอใจ
ก็ชิมเสร็จแล้วก็คิดว่าโอเค

ภาพที่สิบคะ ภาพที่สิบ หลังจากที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วใช่ไหมคะ
โอเคเรียบร้อยแล้วก็เตรียมถ้วยนะ ถ้วยของเราเนี่ย จะเป็นถ้วยก้นลึกนะ เป็นสี่เหลี่ยมในภาพนะคะ
เราเห็นถ้วยก้นลึกนะคะ แล้วก็ผู้หญิงคนนี้ก็จับครกนะคะ แล้วก็ค่อยๆ ตัก ตักตัวน้ำพริกนะคะ
ที่ตำเสร็จแล้วเนี่ย เอาใส่ถ้วยนะคะ โดยใช้ช้อนเนี่ย ใช้ช้อนตักออกมาจากครกนะคะ
แล้วก็เรื่อยๆ ลงไปในถ้วยนะคะ ตักใส่ถ้วยสี่เหลี่ยมนะคะ ที่เป็นถ้วยก้นลึกนะคะ

ภาพที่สิบเอ็ดคะ เป็นภาพสุดท้ายที่เราจะพูดกัน ก็คือ
หลังจากที่น้ำพริกเสร็จเรียบร้อยแล้วใช่ไหมคะ เราก็ เป็นขั้นตอนที่เราจะต้องรับประทานนะคะ
หรือว่าจะกินนั่นเองนะคะ โดยน้ำพริกเนี่ย ถ้าจะกินให้อร่อยก็ต้องกินกับผักสดนะ
หรือว่าเป็นผักต้มก็ได้นะคะ อาจจะเป็นแตงกวา ผักกาดขาว อาจจะเป็นกะหล่ำปลี มะเขือ
หรืออะไรก็ได้นะคะ ที่ทุกคนชอบทุกคนอยากกินอะไรยังเงี้ย แล้วแต่คนชอบนะคะ
ซึ่งที่ประเทศไทยก็จะมีผักมากมายหลายอย่างนะคะ ให้เลือกกินนะคะ
ก็ในภาพนี้เราก็จะเห็นถ้วยน้ำพริกนะคะ หนึ่งถ้วยนะคะ ใหญ่ๆ นะคะ
แล้วก็ มีแตงกวาอยู่สามลูกนะ ที่วางอยู่ข้างๆ แล้วก็ด้านหลังนะคะ
เราก็จะเห็นเป็นถ้วยข้าวสวยนะคะ ร้อนๆ เลยกใหม่ๆ นะคะ
ซึ่งมันกินแล้วมันเข้ากันมากรรสชาติมันเข้ากันได้ดีนะคะ

สำหรับเรื่องการตำน้ำพริกปลาทูนี่ก็จบเพียงเท่านั้นนะคะ หวังว่าทุกคนจะได้ไอเดียนะ
เอาไปทำกินเองบ้างนะคะ เอาไปลองทำกินเองบ้างซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพด้วยนะ
เพราะว่าไม่มีน้ำมันไม่อะไรเลยนะคะ ก็แล้วเจอกันใหม่นะคะ ในโอกาสต่อไปนะคะ สวัสดีคะ