

ชวนน้องๆ เรียนรู้เรื่องเผ็ดๆ ของพริก เพราะ “พริก ...เป็นได้มากกว่าพริก”

เอ่ยถึง “พริก” สิ่งแรกที่ต่องนึกถึงก็คือ ความเผ็ดร้อน ไม่ว่าจะพริกเล็ก พริกใหญ่ พริกหยวก พริกชี้หู ต่างกันก็ แต่สีสัน รูปทรง กับระดับตริกิรความร้อนเท่านั้น และพริกก็เป็นส่วนประกอบสำคัญในสำหรับอาหารไทยสารพัดเมนู จนนับไม่ถ้วน จนทำให้คิดว่า พริกเป็นพืชท้องถิ่นของไทย แต่ความจริงแล้วพริกมาไกลกว่าที่เราคิดมาก

พริกมีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ นักโบราณคดีค้นพบพริกในหลุมศพของชาวเปรูยุคก่อนประวัติศาสตร์ ราว 6,500 ปีก่อนคริสต์ศักราช และคาดว่าชาวพื้นเมืองอเมริกาใต้เริ่มปลูกพริกเป็นพืชสวนครัว เมื่อราว 6,000 ปีก่อน พริกจึงเป็นเครื่องเทศที่เก่าแก่ที่สุดชนิดหนึ่งของโลก



นอกจากนี้ “พริก” เป็นพืชเกษตร ที่สร้างรายได้ เชื่อมโยงระดับคุณภาพชีวิตตั้งแต่พื้นที่ชุมชนเล็ก ๆ ไปจนถึงชั้น การส่งออก สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย ปัจจุบันประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกพริกไม่น้อยกว่า 474,717 ไร่ ต่อปี ซึ่งพื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดนครราชสีมา ถือเป็นอันดับ หนึ่ง รองลงมาคือ จังหวัดชัยภูมิ ซึ่งมีพื้นที่การปลูกพริกราว 53,463 ไร่ โดยมีประเทศคู่ค้าที่สำคัญ คือ สหรัฐ อเมริกา ออสเตรเลีย อังกฤษ ฟิลิปปินส์ และญี่ปุ่น

ทั้งนี้ ผลพวงจากการผลิตดังกล่าว ทำให้เงินสะพัดในธุรกิจพริกไม่น้อยกว่า 1,000 ล้านบาทต่อปี

ในโลกยุคปัจจุบันงานวิจัยได้มีส่วนทำให้พริกไม่ได้เป็นเพียงแค่สินค้าทางการเกษตรที่ส่งผลสดหรือตากแห้งจำหน่าย เพียงเท่านั้น แต่ยังมีกรนำพริกมาวิจัยเพื่อพัฒนาต่อยอดมูลค่าให้สูงขึ้น และเท่าทันต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มทางการ ตลาดได้อีกทางหนึ่ง

พริก ไม่ได้มีแต่ความเผ็ดอย่างเดียว แต่เรื่องเผ็ดๆ ของพริก ยังมีความสำคัญที่เชื่อมโยงสังคมในทุกมิติเข้าด้วยกัน อีกด้วย น้องๆ คนไหนที่อยากรู้ “สิ่งทีมากกว่าความเผ็ดร้อนของพริก” ในจานอาหาร สามารถมาเรียนรู้เรื่องราว ต่างๆ ของพริก ได้จากนิทรรศการ “เรื่องเผ็ดๆ ของพริก” ซึ่งจัดโดย อุทยานการเรียนรู้ TK park ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เพื่อเปิดโลกการเรียนรู้เรื่องของพริกผ่านองค์ความรู้ทุกมิติ เช่น ประวัติศาสตร์ พริกของโลกและของไทย, การเกษตร, วัฒนธรรมการกิน, พริกกับโภชนาการ, วิทยาศาสตร์, การเพิ่มมูลค่าของพริก ผ่านงานวิจัยไทย เช่น ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์กำจัดศัตรูพืช ผลิตภัณฑ์แก้ง่วง และผลิตภัณฑ์ยา ฯลฯ

ภายในงานนิทรรศการ จะมีการจัดแสดงในรูปแบบสวนพริก ละลานตากับความหลากหลายของพันธุ์พริกหลากสาย

พันธุ์ ทั้งพริกขี้หนูเล็ก พริกขี้หนูใหญ่ พริกใหญ่ พริกหวานหรือพริกยักษ์ พริกหยวก และพริกประดับ ร่วมเรียนรู้ ส่วนประกอบที่สำคัญของพริกจากโมเดลพริกขนาดใหญ่ (ป้องกันอาการแพ้) และ Shopping พริกสายพันธุ์ต่าง ๆ เพื่อให้ได้คุณค่าตามโภชนาการที่วิทยากรกำหนด พร้อมแจกเมล็ดพันธุ์พริกเพื่อนำไปทดลองปลูกต่อไป

พร้อมสัมผัสฐานกิจกรรม “น้ำพริก” เมนูเด็ด...เผ็ดอย่างไทย” ชวนน้องๆ เรียนรู้ถึงความหลากหลายของน้ำพริกไทยทั้ง 4 ภาค ที่ได้นำมาเม็ดพริกชนิดต่าง ๆ มาเป็นส่วนผสมหลักในการรังสรรค์เมนูรสเด็ดขึ้นมา พร้อมลงมือ ทูบ โขลก ตำ พริกชนิดต่าง ๆ

เมื่อเผ็ดแล้วก็ต้องมา แก่เผ็ดกับ ฐานกิจกรรมต่อไปที่จะมาให้ความรู้ว่า การแก่เผ็ดทำได้อย่างไรและน้ำเย็น แก่เผ็ดได้จริงหรือไม่ สุดท้ายมารู้จัก “พริก ... เป็นมากกว่าพริก” เชื่อหรือไม่ว่าปัจจุบันพริกสามารถสกัด พัฒนาให้เป็นยา สเปร์ย ยาอม ยาอม ไอศกรีม ฯลฯ ได้อีกด้วย

จากสถิติคนไทยบริโภคพริกประมาณ 1 กิโลกรัม/คน/ปี จนกล่าวได้ว่าพริกอยู่ในชีวิตประจำวันของคนไทยอย่าง ช้านานจนแทบแยกไม่ออก พริกเป็นส่วนประกอบหนึ่งที่สำคัญในอาหารที่ทำให้อาหารไทยมีเอกลักษณ์ในเรื่องความ เผ็ดร้อน แล้วรู้หรือไม่ว่าพริกที่เรารับประทานกันนั้นมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร นอกจากนี้พริกยังมีความสำคัญ ทางเศรษฐกิจของประเทศอีกด้วย

มาร่วมเรียนรู้ถึงความสำคัญและประโยชน์ของพริก รวมทั้งร่วมสนุกสนานไปกับกิจกรรมต่างๆ ภายในนิทรรศการ “เรื่องเผ็ดๆ ของพริก” ได้ในวันเสาร์ที่ 6 - อาทิตย์ที่ 7 กรกฎาคม 2556 เวลา 11.00 - 17.00 น. บริเวณลานสานฝัน อุทยานการเรียนรู้ TK park ชั้น 8 Dazzle Zone ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์

ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.tkpark.or.th