

# ชวนน้องๆ เรียนรู้เรื่องเผ็ดๆ ของพริก เพราะ “พริก ...เป็นได้มากกว่าพริก”

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

**พริกมีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ นักโบราณคดีค้นพบพริกในหลุมศพของชาวเปรูยุคก่อนประวัติศาสตร์ ราว 6,500 ปีก่อนคริสต์ศักราช และคาดว่าชาวพื้นเมืองอเมริกาใต้เริ่มปลูกพริกเป็นพืชสวนครัวเมื่อราว 6,000 ปีก่อน พริกจึงเป็นเครื่องเทศที่เก่าแก่ที่สุดชนิดหนึ่งของโลก**



นอกจากนี้ “พริก” เป็นพืชเกษตร ที่สร้างรายได้ เชื่อมโยงระดับคุณภาพชีวิตตั้งแต่พื้นที่ชุมชนเล็ก ๆ ไปจนถึงชั้นการส่งออก สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย ปัจจุบันประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกพริกไม่น้อยกว่า 474,717 ไร่ ต่อปี ซึ่งพื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดนครราชสีมา ถือเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ จังหวัดชัยภูมิ ซึ่งมีพื้นที่การปลูกพริกราว 53,463 ไร่ โดยมีประเทศคู่ค้าที่สำคัญ คือ สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย อังกฤษ ฟิลิปปินส์ และญี่ปุ่น

ทั้งนี้ ผลพวงจากการผลิตดังกล่าว ทำให้เงินสะพัดในธุรกิจพริกไม่น้อยกว่า 1,000 ล้านบาทต่อปี

ในโลกยุคปัจจุบันงานวิจัยได้มีส่วนทำให้พริกไม่ได้เป็นเพียงแค่สินค้าทางการเกษตรที่ส่งผลสดหรือตากแห้งจำหน่ายเพียงเท่านั้น แต่ยังมีกรนำพริกมาวิจัยเพื่อพัฒนาต่อยอดมูลค่าให้สูงขึ้น และเท่าทันต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดได้อีกทางหนึ่ง

พริก ไม่ได้มีแต่ความเผ็ดอย่างเดียว แต่เรื่องเผ็ดๆ ของพริก ยังมีความสำคัญที่เชื่อมโยงสังคมในทุกมิติเข้าด้วยกัน อีกด้วย น้องๆ คนไหนที่อยากรู้ “สิ่งทีมากกว่าความเผ็ดร้อนของพริก” ในจานอาหาร สามารถมาเรียนรู้เรื่องราวต่างๆ ของพริก ได้จากนิทรรศการ “เรื่องเผ็ดๆ ของพริก” ซึ่งจัดโดย อุทยานการเรียนรู้ TK park ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เพื่อเปิดโลกการเรียนรู้เรื่องของพริกผ่านองค์ความรู้ทุกมิติ เช่น ประวัติศาสตร์พริกของโลกและของไทย, การเกษตร, วัฒนธรรมการกิน, พริกกับโภชนาการ, วิทยาศาสตร์, การเพิ่มมูลค่าของพริกผ่านงานวิจัยไทย 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 ที่ได้ นำเมล็ดพริกชนิดต่าง 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](http://www.tkpark.or.th)