

# เทคโนโลยีและภูมิปัญญาชาวบ้าน



## การแปรรูปมะนาว

โดย... สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร



การดองหรือแช่อิ่ม เป็นการช่วยยืดอายุของอาหาร ให้สามารถบริโภคได้นานมากยิ่งขึ้น อีกทั้ง ยังช่วยให้รสชาติอาหารมีความแตกต่างออกไปจากการบริโภคสด

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้ อุปกรณ์เครื่องมือที่สำคัญ

- ◆ โต๊ะปฏิบัติการสเตนเลส
- ◆ ถังสเตนเลสปากกว้าง
- ◆ เครื่องชั่ง
- ◆ ถังหมัก พลาสติก
- ◆ หม้อต้มสเตนเลส
- ◆ เครื่องวัดความดัน เครื่องวัดความหวาน

### มะนาวดองหวาน

#### วัสดุ/อุปกรณ์

มะนาวผิวเหลือง 25 ผล เกลือเม็ด 500 กรัม น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม น้ำเปล่า 10 ถ้วยตวง

#### ขั้นตอน/วิธีทำ

1. นำมะนาวมาล้างกับเกลือนานๆ จนหมดกลิ่นขุ่นแล้วนำไปล้างออกหลายๆ น้ำ จากนั้นลวก มะนาวด้วยน้ำเดือด 3 ครั้ง จึงนำมะนาวออกตากแดดไว้ 2 วัน
2. นำมะนาวที่ตากแดดแล้วไปนึ่งให้สุกด้วยไฟอ่อนแต่ไม่ไหม้มะนาวแตก (ประมาณ 15 นาที) แล้ว เรียงลงในขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว
3. ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำเปล่าเข้าด้วยกันแล้วเทใส่หม้อเคลือบยกขึ้นตั้งไฟให้เดือดสักครู่ จึงยกลงทิ้งไว้ให้เย็น และกรองให้สะอาดด้วยผ้าขาวบาง
4. ใส่ส่วนผสมน้ำเปล่าที่ต้มและกรองแล้วในขวดให้ท่วมมะนาว แล้วปิดฝาเก็บไว้ 1 เดือน

หรือ จนมะนาวน้ำดีจึงนำมารับประทานได้

### มะนาวดองเค็ม

#### วัสดุ/อุปกรณ์

มะนาว 10 ผล กระดาษทรายละเอียด 1 แผ่น น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง

#### ขั้นตอน/วิธีทำ

1. นำมะนาวมาฝนผิวด้วยกระดาษทรายให้หมดผิวสีเขียวเสร็จแล้วนำมาล้างให้สะอาดจนหมดทราย
2. เอามะนาวที่ล้างสะอาดแล้ว มาใส่ลังถึงนึ่งประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง ให้มะนาวสุก
3. นำมะนาวที่นึ่งเสร็จแล้ว มาเรียงบนตะแกรงนำไปตากแดดให้แห้ง (ประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง)
4. เทน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นของเกลือเค็มพอประมาณ ใส่หม้อเคลือบต้มให้เดือด แล้วยกลง ทิ้งให้เย็น
5. นำมะนาวที่ตากแดดแล้ว มาเรียงลงในขวดที่ฆ่าเชื้อแล้วรินน้ำเกลือที่ต้มแล้วลงไปให้ท่วม มะนาวปิดฝาให้แน่น เก็บไว้ประมาณ 2 เดือน ก็นำมารับประทานได้

