

การจัดการองค์ความรู้ (KM)

การทำไข่เค็มดินสอพอง

การทำไข่เค็มดินสอพอง แบบพอกดินสอพอง

วัตถุดิบ

- | | | |
|-----------------|-----|------|
| 1. ไข่เป็ด | 100 | ฟอง |
| 2. เกลือไอโอดีน | 1 | ส่วน |
| 3. ดินสอพอง | 3 | ส่วน |
| 4. น้ำสะอาด | 2 | ส่วน |
| 5. แกลบดำ | | |



วิธีทำ

1. นำไข่เป็ดมาเช็ดหรือล้างให้สะอาด
2. นำดินสอพอง 2 ส่วน ผสมกับเกลือไอโอดีน 1 ส่วน และน้ำคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. นำไข่เป็ดลงไปชุบให้ติดแป้งดินสอพองทั่วทั้งฟอง
4. นำไปคลุกเคล้าในแกลบดำ
5. ใส่ถุงพลาสติกปิดให้มิดชิดไม่ให้อากาศเข้า รอคอบ 7 วัน จึงนำมาทอด หรือ 15 วันจึงนำไปต้มเป็นไข่เค็มรับประทาน



จัดทำโดย

นางสาวนลินี กิตติวัฒนากุล
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
สำนักงานเกษตรอำเภอเสนาไห้

การจัดการองค์ความรู้ (KM)

การทำน้ำยาเอนกประสงค์จากน้ำหมักมะกรูด

วัตถุดิบ

น้ำหมักมะกรูด (น้ำเปรี้ยว) หมักในถังพลาสติกมีฝาปิดในที่ร่ม นาน 3 เดือน

มะกรูดสดหั่นแว่นหรือหั่นสี่ส่วน	3	ส่วน
น้ำตาลทรายแดง	1	ส่วน
น้ำสะอาด	10	ส่วน
น้ำต่าง หมักในถังพลาสติกมีฝาปิดในที่ร่ม	นาน 7	วันขึ้นไป



ซีอิ๊ว	1	ส่วน
น้ำสะอาด	5	ส่วน

น้ำเกลือ

เกลือป่น	1	ส่วน
น้ำสะอาด	5	ส่วน



วัสดุ - อุปกรณ์

- | | | |
|-----------------------|---|------|
| 1. N70 | 1 | ส่วน |
| 2. น้ำเกลือ | 5 | ส่วน |
| 3. น้ำต่าง | 5 | ส่วน |
| 4. น้ำเปรี้ยว | 5 | ส่วน |
| 5. ถังพลาสติกกันเรียบ | 1 | ใบ |
| 6. ไม้พาย | | |



วิธีทำ

1. นำN70 1 ส่วนใส่ลงในถังพลาสติกกันเรียบ
2. ใช้ไม้พายคนไปในทิศทางเดียวกันจนกว่าN70จะเปลี่ยนจากลักษณะใสจนเป็นครีมขาว
3. ค่อยๆเติมน้ำเกลือ น้ำต่าง น้ำเปรี้ยว จนกว่าจะหมด
4. รอจนฟองยุบ กรอกใส่ขวดแล้วเก็บไว้ใช้

จัดทำโดย นางสาวนลินี กิตติวัฒนากุล
 นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
 สำนักงานเกษตรอำเภอเสนาใต้