

ทำมะนาวดองหวาน - เค็ม

เงินลงทุน

ประมาณ 1,500 - 2,000 บาท (โถ้งประมาณ 350 บาท)

รายได้

2,300 บาท/มะนาว 700 ลูก

วัสดุ/อุปกรณ์

โถ้งมังกร เต้าและถังแก๊ส หม้อ

วิธีทำมะนาวเค็ม

1. ตัดมะนาวให้มีขนาดเดียวกัน ห้ามล้างน้ำโดยเด็ดขาด เพราะมะนาวจะเน่า ใส่มะนาวลงในโถ้งมังกรใบใหญ่ หรือเล็กแล้วแต่จำนวนมะนาว เรียงมะนาวลงไป 2-3 ชั้น ให้รอยเกลือ 1 ชั้น โถ้งมังกรขนาดใหญ่ ๆ นี้ จะใส่ มะนาวขนาดจัมโบ้ได้ประมาณ 700 ลูก ใส่เกลือประมาณ 3 ชั้น หากเป็น โถ้งมังกรขนาดเล็กใช้เกลือ ประมาณ 50 กิโลกรัม โถ้งขนาดใหญ่ใช้เกลือประมาณ 100 กิโลกรัม
2. ใช้ไม้ไผ่สานขัดไปมา ปิดหน้ามะนาวไว้ เพื่อไม่ให้มะนาวลอยขึ้นมา หากมะนาวลอยพ่นน้ำออกมา มะนาวจะเน่าเสียได้
3. ใช้ถุงพลาสติกปิดปากโถ้งไว้ให้สนิท
4. เก็บไว้ในที่ร่ม 15 วัน นำมะนาวขึ้นมาล้างน้ำสะอาด 1 ครั้ง แล้วนำไปใส่ลังถึงนึ่งนาน 15 นาที โดยช่วงแรก เร่งไฟแรงก่อน แล้วหรีเป็นไฟกลาง เปิดดูจะเห็นว่าลูกมะนาวมีไอน้ำเกาะ แล้วหรีไฟอ่อนพอสมควร เพื่อขับ ไอน้ำออก ลูกมะนาวจะบวมเป่ง ดูไม่มีน้ำเกาะที่ลูกมะนาวก็ใช้ได้
5. นำไปตากแดดในกระดัง 1 วัน แล้วนำมะนาวมาแช่น้ำธรรมดาทิ้งไว้ประมาณ 12 ชั่วโมง จึงนำไปนึ่งอีก ตากแดดแล้วแช่น้ำ ทำอย่างนี้จนครบ 4 ครั้ง ก็คือ 4 วัน
6. นำมะนาวที่ฝึงลมแห้งแล้วบรรจุขวด ใส่น้ำเกลือเข้าไปให้ท่วมมะนาว ทิ้งไว้ประมาณ 15 วัน เพื่อแช่มะนาวให้ อิ่มตัวในน้ำเกลือ ก็นำไปจำหน่ายได้

วิธีทำมะนาวหวาน

ดองมะนาวเหมือนมะนาวเค็มทุกประการ เมื่อตากมะนาวครั้งสุดท้ายแล้วนำมะนาวมะนาวไปเชื่อม มะนาวจัมโบ้ 250 ลูก ใส่น้ำตาล 15 กิโลกรัม โดยแบ่งน้ำตาลเป็น 3 ส่วน ใช้ไฟกลางในครั้งแรกก่อนจะหรีเป็นไฟ อ่อน เชื่อมนาน 1 ชั่วโมง จึงเติมน้ำตาลส่วนที่ 2 เชื่อมต่ออีกสักกระยะหนึ่ง แล้วเติมน้ำตาลส่วนที่ 3 เพื่อให้ น้ำตาล ค่อย ๆ เข้าเนื้อมะนาว ขณะที่เชื่อมจะใช้ตะเกียบแทงลูกมะนาวให้น้ำเชื่อมเข้าไปในเนื้อทั่วถึง ปล่อยไว้ให้เย็นแล้วก็ สามารถบรรจุขวดแก้วขายต่อไปได้



แบบ - มรดกของกรมช่าง

กรมช่าง

(กรมช่าง กรมช่าง) กรมช่าง - กรมช่าง กรมช่าง

กรมช่าง

กรมช่าง กรมช่าง กรมช่าง

กรมช่าง กรมช่าง

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ร้านขายของชำ มินิมาร์ก ร้านอาหาร

ข้อแนะนำ

1. ควรซื้อมะนาวในช่วงที่มะนาวมีราคาถูก
2. การดองมะนาวต้องดองในอ่างมังกรเท่านั้น ห้ามใช้อ่างปูนซีเมนต์เพราะมะนาวและเกลือจะไปกัดปูนซีเมนต์ ทำให้เราเจ็บปวดหากเข้าไปโดยไม่รู้อันตรายต่อร่างกาย
3. เกลือที่ใช้ดองมะนาว ต้องใช้เกลือทะเลเท่านั้น เพราะมีความเค็มมาก หากใช้เกลือสินเธาว์ มะนาวจะเน่าเสีย เนื่องจากมีความเค็มไม่พอ

