

ชื่อภูมิปัญญา การทำน้ำตาลมะพร้าว



การทำน้ำตาลมะพร้าวต้องเลือกพันธุ์มะพร้าวที่มีคุณภาพเหมาะสมจะทำน้ำตาลได้แก่ พันธุ์แทงบ้อง พันธุ์สาริชา พันธุ์สายบัว และพันธุ์ทะเลบัว

ขั้นตอน/วิธีการทำ

๑. ขึ้นน้ำตาลใสจากยอดมะพร้าวนำมาเทใส่ป้ากรองใส่กระทะเอาพะยอมออก
๒. กวนน้ำตาล ๑ กระทะใช้น้ำตาลใส ๒ ป้าเคี่ยวนาน ๑ ชม.ยกลงนำมากวนต่อจนเหนียวขึ้นเป็นน้ำตาล
๓. ตักใส่พิมพ์แบบต่างๆตามชอบ และเก็บในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มิดชิด เนื่องจากสินค้าน้ำตาลป๊อบลดสารพิษไม่ใส่สารกันบูดและคุณสมบัติพิเศษไม่เจือปนน้ำตาลทราย เราจึงควรเก็บในตู้เย็น หากไม่อย่างได้น้ำตาลและๆ สีคล้ำๆ ดังนั้นการเก็บมันใน ถุงซีลสุญญากาศ จึงเป็นเรื่องที่เหมาะสม

ภูมิปัญญาที่มีประโยชน์ทางการเกษตร

ทำให้เกษตรกรปลูกมะพร้าวมีรายได้เพิ่มขึ้น ผู้บริโภคปลอดภัยจากสารกันบูดส่วนผสมของน้ำตาลที่ไม่ปลอดภัย มีประโยชน์ในการดำรงชีวิตในแนวทางที่สอดคล้องกับธรรมชาติและวิถีชีวิตชาวบ้านจังหวัดสมุทรสงคราม

ที่มา : นายลำดวน จันทร์เพ็ง

บ้านเลขที่ ๓๔ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลกระดังงา อำเภอบางคนที

จังหวัดสมุทรสงคราม

รหัสไปรษณีย์ ๗๕๑๒๐ มือถือ ๐๘๕ - ๑๗๘๗๕๑๔

ผู้รวบรวม : ทศนีย์ ทองเดช นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

เครดิตภาพจาก <https://www.thairath.co.th/content/1071667>

