

ไวน์กระชายดำ



ไวน์กระชายดำนี้เกิดจากการรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านบ้านโนนสว่างที่ว่างงานแล้วรวมตัวกันก่อตั้งโรงผลิตไวน์จากกระชายดำซึ่งกระชายดำก็เป็นพืชที่ปลูกกันมากในท้องถิ่นและเป็นการใช้เวลาว่างในระหว่างพักการทำนาและเป็นการสร้างรายได้เสริมอีกด้วย

การปลูกกระชายดำ

1. วิธีการปลูก เตรียมดินโดยการไถตะไถแปร ย่อยดินให้ละเอียด ยกแปลงปลูกกว้าง 1.0-1.5 เมตร ความยาวขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของพื้นที่ ยกสันร่องสูงประมาณ 30 เซนติเมตร

2. ใส่ปุ๋ยคอกเก่า อัตรา 200 กิโลกรัม ต่อไร่ คลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. นำหัวพันธุ์ที่แห้งสนิทดีปลูกลงดิน ถุดปลูกที่ดีที่สุดคือ ถุดฝน ระยะเวลาหัวพันธุ์จะพ้นระยะพักตัว ตั้งแต่ปลายเดือนเมษายน เป็นต้นไป ระยะปลูกใช้ 30x30 หรือ 40x40 เซนติเมตร ปลูกด้วยการฝังลงดินต้น ๆ กลบดินบาง ๆ หากไม่มีฝนตกควรให้น้ำพอชื้นอย่าให้แฉะแล้วจึงคลุมแปลงด้วยฟางข้าว

อย่าลืมว่าพืชชนิดนี้ไม่ชอบแสงแดดจ้า ควรทำหลังคาพรางแสงด้วยซาแรนสีดำ หรือทางมะพร้าว หากต้องการให้คุณภาพดีไม่ควรใส่ปุ๋ยเคมีทุกสูตร จนย่างเข้าปลายเดือนพฤศจิกายน ใบจะเริ่มแห้งเหี่ยว ขณะเดียวกันหัวจะเริ่มแก่และเก็บเกี่ยวได้ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ไปจนถึงเดือนมีนาคม โดยใช้จอบหรือเสียมขุดแฉะขึ้นจากดินเบา ๆ นำมาฝั้ลงม ทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ประโยชน์ต่อไป



การทำไวน์กระชายดำ

เครื่องปรุง :

กระชายดำ 1 กก. / น้ำสะอาด / น้ำตาลทราย / กรดมะนาว / สาร KMS DAP และเชื้อยีสต์

วิธีทำ :

1. ล้างและหั่นกระชายดำ ตัดส่วนที่ไม่ดีทิ้งไป
2. เติมน้ำสะอาด 12 เท้า
3. เติมน้ำตาลทรายเพื่อเพิ่มความหวาน วัดปริมาณที่ 21 - 22 บริกซ์ (Brix) ด้วยเครื่องวัดความหวานของผลไม้ทั่วไป
4. เติมกรดมะนาว 2 กรัม / ลิตร
5. นำไปต้มให้เดือด 4-5 นาที แล้วทำให้เย็น
6. อาจจะเติม KMS 150 มิลลิกรัม / ลิตร และ DAP 0.5 - 1.0 กรัม / ลิตร และเติมเชื้อยีสต์
7. หมักที่ 20 - 21 องศาเซลเซียส ทิ้งไว้ประมาณ 4 - 5 สัปดาห์
8. ก่าจัดตะกอน เพื่อให้ไวน์ใส
9. กรองและก่าจัดเชื้อจุลินทรีย์และความขุ่นอีกครั้ง
10. เติม KMS ประมาณ 80 มิลลิกรัม / ลิตร
11. บรรจุขวดที่สะอาดปิดฝาให้แน่น และเก็บไว้ในที่เย็น

หมายเหตุ :

ขั้นตอนที่ 6 อาจจะไม่ต้องทำก็ได้ ส่วนสาร KMS และ DAP สามารถสอบถามได้ที่กรมวิชาการเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) เป็นต้น

ส่วนกระชายดำก็โลกริมละ 200 - 350 บาท แหล่งปลูกส่วนใหญ่อยู่ภาคเหนือ เพราะกระชายดำปลูกได้บนพื้นที่สูงหรือบนเขา ผู้ที่สนใจจะทำไวน์ผลไม้อย่างถูกวิธีสามารถสอบถามได้ที่ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ (วท.) โทร 0-2579-1121-30 .

คุณประโยชน์ ดื่มเพื่อบำรุงสุขภาพ

อายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บได้นานตลอดไป

วิธีการเก็บรักษา 1. เก็บไว้ในสถานที่ที่มีอุณหภูมิ 10-18 องศาเซลเซียส 2. เก็บไว้ในตู้เย็น

การแปรรูปกระชายดำ

ฤดูการปลูกที่เหมาะสม ควรปลูกในเดือนมีนาคม-พฤษภาคม การเก็บเกี่ยวจะปล่อยให้ต้นแห้งตายก่อนถึงทำการเก็บหัว จะเป็นช่วงประมาณเดือนธันวาคมถึงมกราคม เมื่อเก็บหัวมาแล้ว จะนำมาแปรรูปเป็นชากระชายดำผงบริสุทธิ์ ของแท้ที่ไม่ผสมอะไรเลย และอีกสูตรหนึ่งจะเป็นกระชายดำผสมน้ำตาล สำหรับคนที่ชอบออกรสหวาน ส่วนคุณภาพและราคาเท่ากัน การแปรรูปเป็นผงเพื่อให้มีความสะดวกในการนำมาบริโภค ขั้นตอนในการทำกระชายผง มีดังนี้ คัดเลือกหัวกระชายดำ มาทำความสะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ จากนั้นนำกระชายดำมาบดให้ละเอียด หากต้องการเป็นกระชายดำบริสุทธิ์ ไม่ผสมอะไรก็จะผึ่งให้แห้ง บรรจุซอง ถ้าต้องการรสหวานบ้างให้นำกระชายดำที่บดแล้ว มาผสมกับน้ำตาล กรองด้วยกระชอนและกรองด้วยผ้าขาวบาง 2 ครั้ง นำมาใส่กระทะตั้งไฟเติมน้ำตาล คนให้เดือด สังเกตจนเห็นว่า น้ำตาลทรายเริ่มจับกันเป็นเกล็ด พอเห็นว่า ส่วนผสมจับกันเป็นเกล็ดได้ที่แล้ว จึงนำมาใส่ตะแกรงร่อน พอร่อนเสร็จแล้วจึงนำมาบรรจุขวด ปิดฝาและฉลากส่งจำหน่าย

สิ่งที่น่าสนใจเรียนรู้

- 1. การปลูกกระชายดำ**
- 2. การทำไวน์กระชายดำ**
- 3. การแปรรูปกระชายดำ**
- 4. การประกอบอาชีพเสริม**

สถานที่ตั้ง : บ้านโนนสว่าง หมู่ที่ 8 ต.นามาลา อ.นาแห้ว จ.เลย 42170
เบอร์โทร : 042-819285 , 089-5730275

วันเวลาให้บริการ : เปิดให้บริการ ทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08.00 -16.00 น

ผู้รับบริการ : เปิดให้บริการความรู้แก่ประชาชนทุกเพศทุกวัย

ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง : จากตัวเมืองเลย – อ.ด่านซ้าย ค่าโดยสาร 60 บาท
จาก อ.ด่านซ้าย - โรงไวน์กระชายดำ ค่าโดยสาร 25 บาท

ระยะทาง : การเดินทางใช้ทางหลวงหมายเลข 2113 (ด่านซ้าย-นาแห้ว) จากเมืองเลย - โรงไวน์กระชายดำ ระยะทาง 103 ก.ม.