



สารพิมพ์ใหญ่

กรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ฉบับที่ ๒๘๐ ประจำปีกษแรก เดือน ตุลาคม ๒๕๒๒

การทำ ไข่เยี่ยวม้า

ห้องสมุดกรมวิทย์ฯ

ขณะนี้ผู้นิยมเลี้ยงเปิดกันเป็นจำนวนมาก ทำให้มีไข่เปิดขายในตลาดเพิ่มขึ้นและเมื่อเร็ว ๆ นี้ก็ได้มีข่าวว่า ราคาขายส่งไข่เปิดลดลง อันเป็นสาเหตุให้ผู้เลี้ยงเปิดขาดทุนดังนั้น ในฉบับนี้จะใคร่ขอนำวิธีการทำไข่เยี่ยวม้ามาเสนอ เพื่อให้ผู้เลี้ยงเปิดมาก ๆ สามารถนำไข่เปิดที่มีอยู่มาทำ เป็นการถนอมไข่เปิด และช่วยให้ขายไข่ได้ราคาดีด้วย

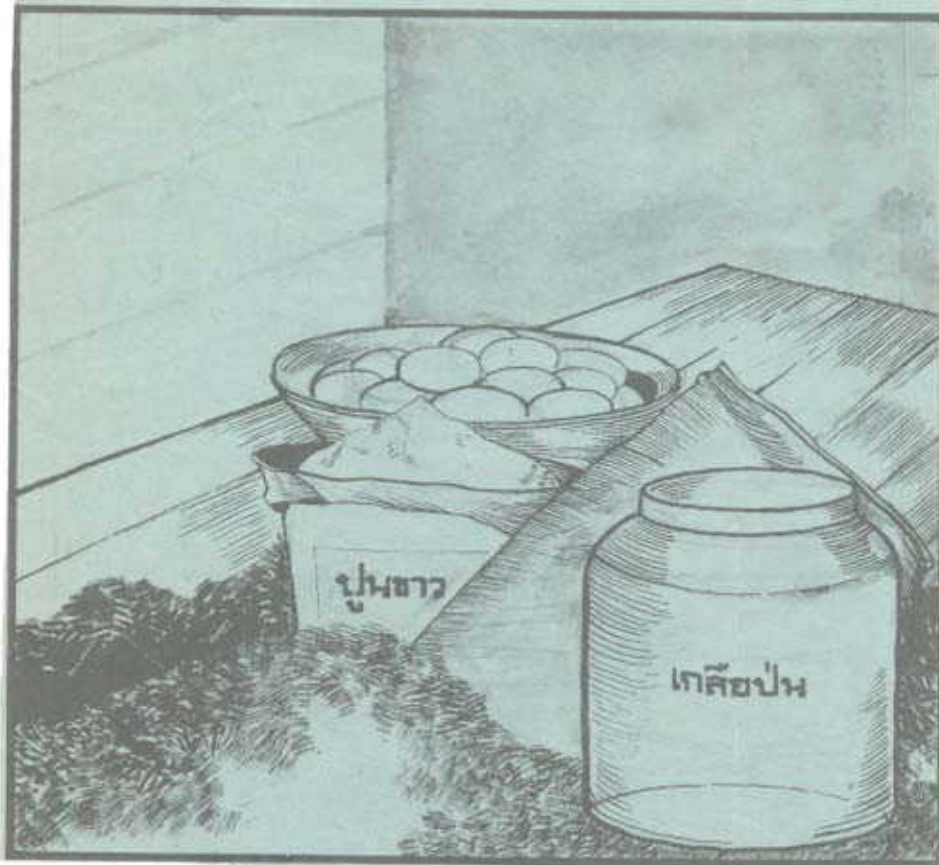
ส่วนประกอบ

- ๑. ไข่เปิด ๑๐๐ ฟอง
- ๒. โบชาสีดำ ๖๐๐ กรัม
- ๓. ปูนขาว ๒,๐๒๕ กรัม
- ๔. เกลือป่น ๒,๐๕๒ กรัม
- ๕. ไข่ไก่ของไม้ ๓-๕ ลิตร
(ไม้ที่ไม่เป็นพิษ)
- ๖. ปริมาณดินเหนียวกว่าใช้พอกไข่ได้ ๑๐๐ ฟอง
- ๗. แกลบมากพอที่จะใช้คลุกไข่ที่พอกแล้ว ๑๐๐ ฟอง
- ๘. น้ำเย็น

วิธีทำ

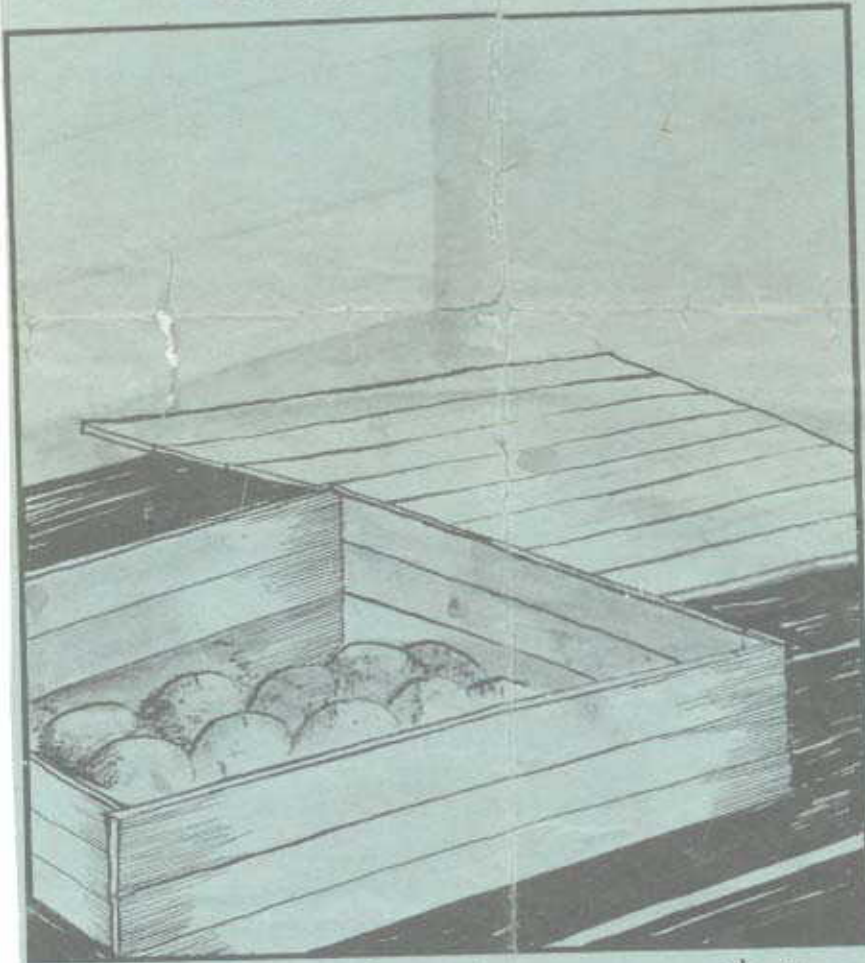
- ๑. ดินเหนียวผึ่งแดดให้แห้งแข็ง
- ๒. ล้างไข่ให้สะอาดแล้ววางเรียงผึ่งไว้ในร่มให้แห้งทั่วไป ถ้ามีเวลาพอจะใช้ผ้าเช็ดให้แห้งได้ก็จะดี
- ๓. ปั่นดินเหนียวที่แห้งแข็งดีแล้วให้ละเอียด

๔. ผสมดินเหนียวกับใบชาสีดำ ปูนขาว เกือบปั้น ชี้เท้า แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำทีละน้อย ๆ นวดจนดินเหนียวพอบั่นก้อนได้
๕. หมักดินที่ผสมได้ที่แล้วในภาชนะที่ไม่ทำให้เกิดสนิมและมีฝาปิดหมักไว้ ๑ คืน



๖. นำดินผสมที่หมักแล้ว ๑ คืน มาพอกไข่ให้รอบฟอง ใช้ดินหนาประมาณ ๑ ซม. เมื่อมีดรอบฟองเรียบร้อยแล้วนำลงคลุกเคลือบให้ทั่วฟอง
๗. จัดไข่ที่คลุกเรียบร้อยแล้วลงลังไม้หรือกระบะไม้ ปิดฝาให้สนิทเก็บไว้ในที่เย็น ๆ อุณหภูมิประมาณ ๒๕ องศาเซลเซียส
๘. เปิดลังไข่เยี่ยวม้าทุกวัน วันละ ๑

ครึ่ง แล้วกลับไข่ทุกฟองเพื่อมิให้
ไข่แดงเอียงไปข้างใดข้างหนึ่ง และ
ไข่จะไม่ติดเปลือกเมื่อปอก ทำให้



ไข่เยี่ยวม้ารับประทาน เมื่อจัดลง
จาน

๙. ปฏิบัติตามขั้นตอนในข้อ ๘ ไปประ-
มาณ ๔๕-๕๐ วัน ไข่เยี่ยวม้าใช้
รับประทานได้

หมายเหตุ

๑. ถ้าจะเก็บไว้นาน ๆ ต้องเก็บไว้ใน
อุณหภูมิเย็น ๆ ประมาณ ๒๕ องศา
หรือต่ำกว่า
๒. การจัดไข่เยี่ยวม้าขึ้น
โต๊ะต้องมีเครื่องเคียง เช่น ขิงดอง