



วิธีการทำไวน์น้ำผึ้ง

น้ำผึ้งเป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเป็นที่นิยมใช้ประโยชน์ทั้งในรูปของการรับประทาน การนำมาใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง ใช้เป็นตัวยาในตำรับยาสมุนไพรต่าง ๆ ส่วนได้รับการกล่าวขานกันอย่างแพร่หลายถึงคุณประโยชน์นานับประการของน้ำผึ้ง ผลิตภัณฑ์จากน้ำผึ้งที่น่าสนใจอีกชนิดหนึ่งคือไวน์น้ำผึ้ง (Mead wine) เป็นการประยุกต์ใช้ประโยชน์ของน้ำผึ้งที่มีปริมาณน้ำตาลสูงมาใช้ในการทำเครื่องดื่ม โดยทั่วไปปริมาณน้ำตาลในน้ำผึ้งประกอบด้วยกลูโคสประมาณ 30% และฟรุคโตสอีกร้อยละ 40 การนำน้ำผึ้งมาทำเป็นไวน์สามารถทำได้โดยนำน้ำผึ้ง 1 ลิตร ผสมกับน้ำสะอาด 5 ลิตร ทำการต้มเดือดนาน 30 นาที ในขณะที่ต้มให้ทำการช้อนฟองที่เกิดขึ้นบริเวณผิวหน้าของเหลวทิ้งให้หมด จากนั้นจึงเติมขิงหั่นละเอียด และผิวส้มฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ลงไปอย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ ต้มต่ออีก 20 นาที จากนั้นจึงถ่ายลงในภาชนะแก้วปากแคบ รอจนเย็นจึงทำการตกเชื้อยีสต์ผงเติมลงไป 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝาภาชนะด้วยสาลี่อัดให้แน่น ทิ้งไว้ 5-7 วัน จะเกิดการแยกชั้นระหว่างส่วนของเหลวใสและตะกอน ใช้สายยางทำกาลักน้ำถ่ายเฉพาะของเหลวส่วนที่ใส บรรจุลงในขวดแก้วที่ผ่านการต้มฆ่าเชื้อแล้วปิดฝาให้สนิท นำไปเก็บไว้ในตู้เย็นประมาณ 1 อาทิตย์ก็สามารถนำมาดื่มได้ ไวน์น้ำผึ้งที่ได้จะมีความหอม และหวาน มีสรรพคุณช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิตได้เป็นอย่างดี หากท่านเปลี่ยนจากขิงและผิวส้มเป็นผลไม้ชนิดต่าง ๆ จะเรียกชื่อว่า Melomei หรือ Mulsum หากใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรชนิดอื่นมาผสมกับน้ำผึ้งแล้วหมักจะได้เป็นไวน์น้ำผึ้งสมุนไพร (metheglin).

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่