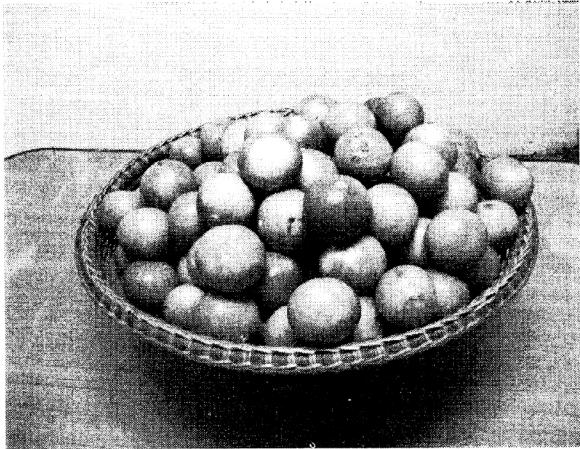


มะกรุด & มะนาว



ไม้ผลหลายๆ ชนิดในท้องถิ่น ประชาชนมักจะปลูกไว้ในบริเวณบ้าน หรือปลูกแซมกับแปลงพืชผักสวนครัว เพื่อเก็บผลใบยอด ดอก ใช้ในการปูรุ่งอาหาร เช่น มะกรุด มะนาว มะกอก มะรุม มะยม ฯลฯ ไม้ผลหรือไม้ยืนต้นเหล่านี้ นอกจากราชประโภช์เพื่อเป็นเครื่องปูรุ่ง แต่งกลิ่นอาหาร ให้ได้รสชาติที่อร่อยแล้ว ยังอุดมด้วยวิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ที่มี ประโยชน์ต่อร่างกาย อีกทั้งมีสรรพคุณทางสมุนไพร รับประทานแล้ว ส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกายอีกด้วย

ผลไม้พื้นๆ ที่รู้จักกันดีอย่างแพร่หลาย และนิยมรับประทานกันอยู่เสมอ เช่น มะกรุด มะนาว ผู้เขียนเชื่อว่ามีน้อยคนที่รู้ว่า ผลไม้เหล่านี้มีสารอะไรอยู่บ้าง และคิดว่า ผู้อ่านหลายคนท่านก็คงยังไม่ทราบ

มะกรุด (มะขุด มะขุน ส้มกรุด หรือมะหุด)

มะกรุดเป็นไม้ผลยืนต้นขนาดกลาง มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น เป็นไม้ผลที่มีประโยชน์มากมาย เช่น ใช้ใบเป็นเครื่องปูรุ่งแต่งกลิ่นอาหารประเภทต้มยำ

ทั้งหลายเพื่อดับกลิ่นคาว ใช้ผลแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้หลายชนิด เช่น แซมพู สารพmorphine น้ำยาล้างจาน เป็นส่วนประกอบใช้กับสมุนไพรตัวอื่นๆ

ประโยชน์ ส่วนที่นำมาใช้ทำยาคือ ผล ผิวของผล ใบ ราก

ส่วนประกอบ น้ำมะกรุด มีกรดซิตริกเป็นสารหลัก คาร์บอไฮเดรต เส้นใย โปรตีน แคลเซียม พอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ วิตามินบี 1, บี 2 ไนอะซิน วิตามินซี

สารสำคัญ ในผิวมีน้ำมันหอมระ夷 เบต้าไฟนีโนโลโนนีน ซิโตรเนลลัล

ผิวมะกรูด ผลแห้ง มีรสปร่าหอม
ร้อน มีสรรพคุณ แก้อาการลมหัวมีด
วิงเวียน บำรุงหัวใจ ขับลมในลำไส้ ขับระดู
ขับพยาธิ

ผล มีรสเบรี้ยว เป็นยาขับเสมหะ
แก้ไอ แก้ไข้ แก้ไอ้ภายนอก ใช้สรีระผื่น ทำให้
ผดกดกำ pena ไม่มีรังแค และไม่คันศีรษะ

ราก มีรสเย็นจัด แก้พิษภัยใน แก้
เสมหะ ปรุงกับยาด้วน แก้ลมจุกเสียด ถอน
พิษผิดสำแดง

ขนาดและวิธีใช้

แก้อาการหัวมีด วิงเวียน ปวดศีรษะ^{ใช้ผลมะกรูด หรือผิวมะกรูดสูตรดมขณะมี}
^{อาการเป็นลม ใช้ผลแห้ง หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ}
^{หรือบดเป็นผงผสมกับน้ำหอมหรือยาดมอื่น}
^{ตามแก้อาการเป็นลมหัวมีดได้}

แก้ลมวิงเวียน บำรุงหัวใจ ใช้ผิว
ผลสดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 1-2 หยิบมือ ชงกับ
น้ำเดือด คนให้เข้ากันทึ่งไว้ประมาณ 5 นาที
กรองเอาแต่น้ำดื่ม

เป็นยาขับเสมหะ แก้ไอ ใช้ผลมะกรูด
ผ่าซีก บีบเอาแต่น้ำ ผสมน้ำอุ่น เติมเกลือป่น
จิบลงคอทีละน้อยๆ จะช่วยให้คอโล่ง ช่วย
ระงับอาการไอเจ็บคอ

เป็นยาสรีระเพื่อกำจัดรังแค ผดกด
ใช้ผลมะกรูดผ่าซีก 3-5 ผล ผสมร่วมกับ
สมุนไพรอื่น ต้มกับน้ำ 5 ลิตร สรีระผื่น อาบ
อบ จะได้ทั้งสารน้ำมันหอมระ夷ที่อยู่บนผิว
และรสเบรี้ยวจากมะกรูดทำให้สรีระผื่นหรืออาบ
อบ สะอาดยิ่งขึ้น

มะนาว (ส้มมะนาว บักนา)

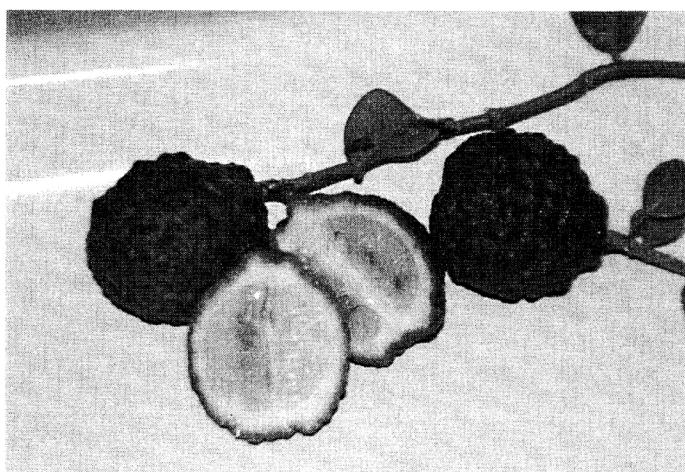
ไม้ผลในตระกูลส้มเป็นไม้พุ่มขนาด
กลาง อายุหลายปี นิยมปลูกโดยใช้กิ่งตอน
เป็นพืชที่มีเปลือกบางมีเยื่อน้อย เมื่อขยาย
พันธุ์โดยการตอนกิ่งรากจะออกเร็ว และเจริญ
เติบโตดี เป็นพืชไม้ผลที่ปลูกขึ้นได้ในพื้นที่
ลุ่ม มีน้ำพอเพียง สามารถปลูกขึ้นได้ทุกภาค
ของประเทศไทย เป็นพืชเศรษฐกิจที่สร้าง
รายได้ได้ตลอดปีอีกชนิดหนึ่ง

แม้ว่ามะนาวจะเป็นผลไม้ที่มีรส
เบรี้ยวจัด แต่ก็มีผู้คนนิยมบริโภคกันอย่าง
แพร่หลาย เนื่องจากมะนาวสามารถใช้ประ-
โยชน์ได้หลายอย่าง เช่น ใช้เป็นเครื่องปรุง
แต่งกลิ่น และรสอาหาร เครื่องดื่มน้ำมะนาว
และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น น้ำยา
ล้างจาน เครื่องสำอาง แซมพูสรีระผื่น ยาอม
รสมะนาวแก้ไอ เป็นต้น จึงถือได้ว่ามะนาว
เป็นผลไม้สารพัดประโยชน์เลยทีเดียว

คุณสมบัติทางยา

- รักษาอาการไอไข้หวัด เจ็บคอ เสียง
แหบแหบ ขับเสมหะ ใช้ผลมะนาวผ่าซีก บีบ
น้ำ ผสมเกลือป่น จิบ ทำให้ชุ่มคอ

- แก้โรคเลือดออกตามไรฟัน แก้
เหงือกบวม ลิ้นเป็นฝ้า รักษาภูมิแพ้



- แก้ปวดศีรษะ ลมวิงเวียน หน้ามืด
 - แก้กลากเกลื่อน ทิต หูด พุพอง
 - แก้ปวด ห้องอีด ห้องเพือ
 - เป็นยาเจริญอาหาร
- ฯลฯ

สารที่มีประโยชน์ในมะนาว

วิตามินซี กรดซิตริก เอชเปอร์รินดิน

วิตามินซี เป็นสารที่มีมากในมะนาว ช่วยให้หลอดเลือดแข็งแรง ช่วยทำให้การเจริญเติบโตของกระดูกและฟันเป็นปกติ ป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน รักษาโรคโลหิตจาง และการที่ได้รับสารวิตามินซีมากจะมีประโยชน์ช่วยขับสารพิษออกจากร่างกาย

กรดซิตริก มีฤทธิ์ในการลดไข้ แก้กระหายน้ำ ช่วยให้ร่างกายสดชื่น ไม่เกิดอาการเครียด และนอกจากนี้กรดซิตริกยังช่วยขับปัสสาวะ ถ่ายก้อนนิ่วในกระเพาะปัสสาวะ เป็นยาผัดสมานอย่างอ่อนๆ ลดอาการอักเสบ

ผลไม้ทั้งมะกรุดและมะนาว นอกจากใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารและยาสมุนไพร



สูตรน้ำยาล้างจาน EM

1. มะกรุด	20-40	ผล
2. หัวเชื้อ	1	ชุด (75บาท) (มีคุณสมบัติเป็นพองมีกลิ่นหอม)
3. เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
4. น้ำสะอาด	5	ลิตร
5. EM	20	ซีซี (2ฝา)

ได้แล้ว ยังมีประโยชน์ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์โดยใช้ EM ในการหมักสกัด ซึ่งจะได้สารออร์แกนิกที่มีคุณภาพ ใช้ประโยชน์ในการล้างถ้วย จาน ชาม หรือหมักทำแซมพู สาระมหัศจรรย์แน่น้ำยาต่างๆได้

วิธีทำ

ต้มผลมะกรุด 20-40 ผล ในน้ำสะอาด 5 ลิตร เดิมด้วยเกลือป่น ต้มให้น้ำเดือดพอประมาณ รอให้เย็นลงใส่ EM และหัวเชื้อ ผสมให้เข้ากัน หมักไว้ในภาชนะมีฝาปิด 7 วัน ครบทุกหนด กรองเอาแต่น้ำบริสุทธิ์ใช้ล้างจาน หรือจ馒头ได้

ใช้น้ำยาล้างจานที่มีส่วนผสมของ EM ส่งผลดีหลายอย่าง คือ เมื่อทิ้งน้ำล้างถ้วยจาน ลงไปตามท่อระบายน้ำทิ้ง ท่อไม่อุดตันและไม่เน่าเหม็น น้ำที่ไหลลงสู่แม่น้ำ ลำคลองก็จะสะอาด เพราะใน EM มีกลุ่มจุลินทรีย์ที่ช่วยนำบัดmolภาวะน้ำเน่าเสีย ส่งผลดีให้แม่น้ำใสสะอาด ไม่ตื้นเขิน

มะกรุด มะนาว จึงเป็นพืชสารพัดประโยชน์ที่ทุกบ้าน ทุกครอบครัวปลูกไว้เป็นอาหาร และยารักษาโรค เป็นไม้ผลที่ปลูกขึ้นได้ง่าย เจริญเติบโตเร็ว ใช้พื้นที่ปลูกไม่มาก ทรงพุ่มเล็ก ใช้กิ่งตอนปลูก อายุ 1 ปี ก็สามารถเก็บผลผลิตได้