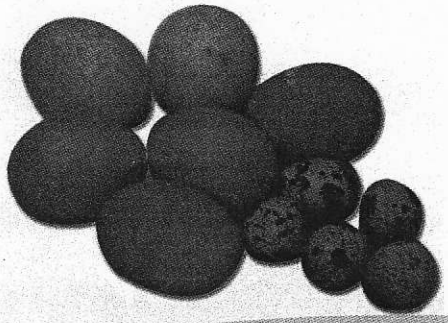
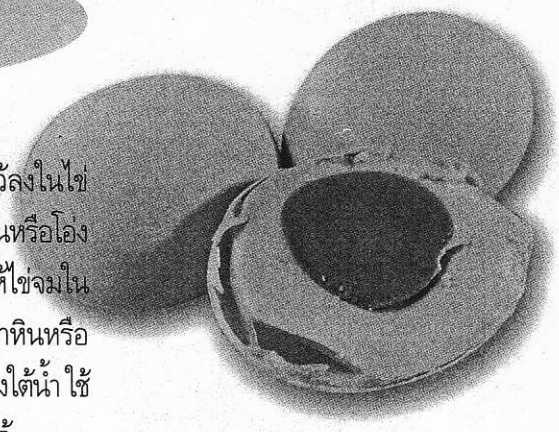


สารพัดไข่เค็ม

ไข่เค็ม (หมักด้วยน้ำเกลือ)



วัตถุดิบ

ไข่ 50 ฟอง (อาจใช้ไข่ไก่ก็ได้ แต่รสสู้ไข่เป็ดไม่ได้)
เกลือ 2 ถ้วย
น้ำ 8 ถ้วย

วิธีทำ

1.ต้มเกลือในน้ำจนละลายและเดือด กรองแล้วปล่อยให้เย็น

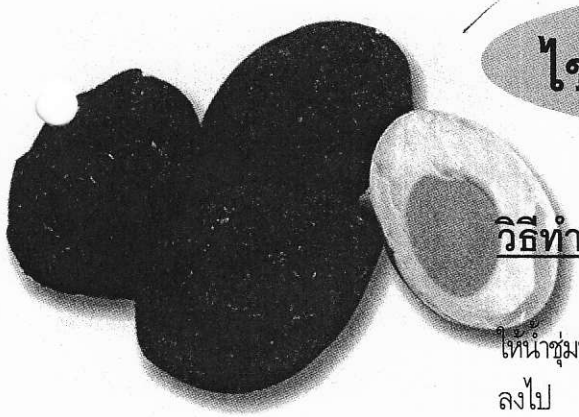
2.เทน้ำเกลือที่เตรียมไว้ลงในไข่ที่ล้างสะอาด แล้วใส่ไว้ในหม้อดินหรือโอ่ง

3.ใช้ไม้ไผ่สานขัดกันให้ไข่จมในน้ำเกลือ ถ้าน้ำหนักไม่พอต้องหาหินหรือของหนักทับข้างบน พอให้ไข่จมลงใต้น้ำ ใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำวางทับแทนก็ได้

4.เก็บไว้ประมาณ 15 – 25 วัน ก็ใช้ได้ (ไข่ที่เก็บไว้นานจะเค็มจัด แต่สีของไข่แดงจะแดงขึ้นกว่าที่ยังไม่ได้ที่และมีน้ำมันเวลาต้ม)

5.เวลาที่จะรับประทานจะต้มหรือทอดก็ได้ แต่จะทำเป็นไข่เจียวไม่ได้เพราะไข่แดงแข็ง

ไข่เค็ม (หมักด้วยดินขี้เถ้าแกลบ)



วัตถุดิบ

ไข่ตามจำนวนที่ต้องการ
เกลือ 1 ส่วน
ขี้เถ้าไม้ 4 ส่วน (หรือแกลบ)
ดินสะอาด 4 ส่วน

วิธีทำ

1.ผสมของทั้งสามสิ่งเข้าด้วยกัน ให้น้ำชุ่มพอควร ถ้าดินแห้งเกินไปให้เติมน้ำลงไป

2.หมักไว้จนเห็นว่าเกลือละลายเข้ากันดี จึงนำมาพอกไข่ให้หนาประมาณ 1/4 นิ้ว

3.เก็บไว้ในโอ่งหรือภาชนะที่จะป้องกันไม่ให้แห้งเร็ว และไม่ควรให้ถูกแดดด้วย เก็บไว้ประมาณ 20 วันก็ใช้ได้

4.เมื่อได้ที่แล้ว เวลาจะรับประทานให้นำมาแกะเอาดินออก ต้มจนสุก หรือจะใช้ทอดรับประทานก็ได้

หมายเหตุ

ไข่เค็มเมื่อต้มแล้วจะเก็บไว้ มักจะคลุกแป้งทำให้เก็บได้นานขึ้น

"สารพัดไข่เค็ม" เกษตรกรรมธรรมชาติ ฉ. 12 (2546) 62-64

ไข่ต้มดอง

วัตถุดิบ

ไข่เป็ด หรือไข่ไก่ หรือไข่นกกระทา จำนวนตามต้องการ

น้ำส้มผสมเครื่องเทศสำหรับดอง

วิธีทำ

1.ผสมน้ำส้มตามส่วนต่อไปนี้ น้ำส้ม 1 ถ้วย น้ำตาล 1/2 ถ้วย เกลือ 1 ช้อนชา เครื่องเทศ (ผงอบเชย ลูกจันทน์ โป๊กกั๊ก กานพลู อย่างละนิดหน่อย) ห่อในผ้าขาวบาง

2.ต้มไข่จนแข็ง วิธีที่ดีคือ ต้มในน้ำเย็นแล้วปล่อยให้เดือด แล้วยกลงจากเตาปล่อยให้แช่ไว้ในน้ำประมาณ 30 นาที ซึ่งเป็นวิธีต้มให้แข็ง แต่ไม่ทำให้ไข่แดงเปลี่ยนสี เพราะไข่แดงมักจะเปลี่ยนเป็นสีดำ เมื่อเราต้มในอุณหภูมิสูงๆ แช่ไข่ในน้ำเย็นแล้วปอกเปลือก

3.ต้มน้ำส้มที่ผสมให้เดือดสัก 10 นาที

4.นำไข่ที่ปอกเปลือกแล้วใส่ลงไปในน้ำส้มขณะยังเดือด แล้วต้มต่อไปอีก 5 นาที แล้วบรรจุขวด

5.นึ่งฆ่าเชื้อในน้ำเดือด 25 นาที ผนึกขวดให้สนิท

6.ไข่นี้ควรจะเก็บไว้สัก 1 อาทิตย์จึงรับประทาน เมื่อเปิดรับประทานแล้วและยังเหลืออีก และต้องการเก็บไว้ควรจะอุ่นน้ำส้มเสียทุกครั้งที่เปิด ถ้าเก็บในตู้เย็นไม่จำเป็นต้องอุ่น

หมายเหตุ

ไข่ดองนี้ใช้รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา ใบผักกาดหอม และมะเขือเทศ แบบสลัด ไม่ต้องใส่น้ำปรุง หรือรับประทานเปล่าๆ เป็นกับแกล้มก็ได้

ไข่เค็มนกกระทา

วัตถุดิบ

เกลือป่น 14 ช้อนโต๊ะ

ไข่นกกระทา 40 ฟอง (ไข่เป็ด 10 ฟอง)

น้ำ 4 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1.นำไข่นกกระทาหรือไข่เป็ดมาล้างให้สะอาด แล้วผึ่งให้แห้ง

2.นำมาใส่ในขวดโหล โดยเว้นช่องว่างไว้จากปากขวด 1/4 นิ้วฟุต

3.นำเกลือมาต้มกับน้ำพอเดือด ยกลงกรองแล้วทิ้งไว้ให้เย็น

4.เทน้ำใสในขวดโหลที่บรรจุไข่เอาไว้พอให้ท่วมไข่ แล้วใช้ตอกไม้ไผ่ขัดปากโหล เพื่อกันไม่ให้ไข่ลอย

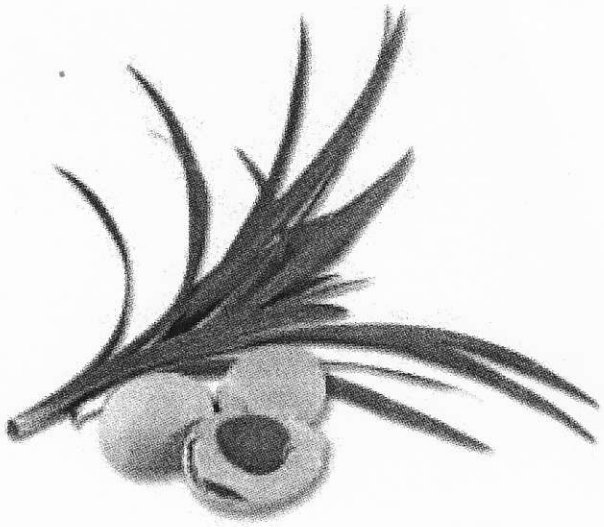
5.นำขวดโหลไปตั้งไว้ในที่ร่มไม่ถูกแดดประมาณ 2 สัปดาห์

6.เวลาจะรับประทานให้นำไข่มาต้มให้สุก หรือทำยำไข่เค็ม

หมายเหตุ

ความเค็มของไข่ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ไข่แช่อยู่ในน้ำเกลือ ถ้าต้องการไข่ที่เค็มขึ้นก็ให้ตั้งทิ้งไว้ 2 – 3 วัน หรือถ้าไข่ที่เปลือกร้าว น้ำเกลือจะซึมเข้าไปในเนื้อไข่ทำให้มีความเค็มมากว่าฟองอื่นๆ ไข่เค็มที่ต้มแล้วสามารถเก็บได้นานเป็นเดือน

ไข่เค็มใบเตย



เป็นวิธีการทำไข่เค็มอีกแบบหนึ่งที่ใช้น้ำสารสกัดใบเตยแทนน้ำเปล่า ไข่เค็มที่ได้จะหอมกลิ่นใบเตยไม่มีกลิ่นคาวของไข่ ไม่มีสีเขียวของใบเตย รสชาติของไข่เค็มอร่อยถูกปากถูกใจผู้บริโภคเป็นอย่างมาก

ส่วนผสม

1.น้ำสารสกัดใบเตย	10	ลิตร
2.เกลือ	3	กก.
3.ไข่เป็ด	150	ฟอง

วิธีทำ

1.นำไข่มาล้างทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง แต่ต้องระวังอย่าทำให้เปลือกไข่ร้าวหรือแตก

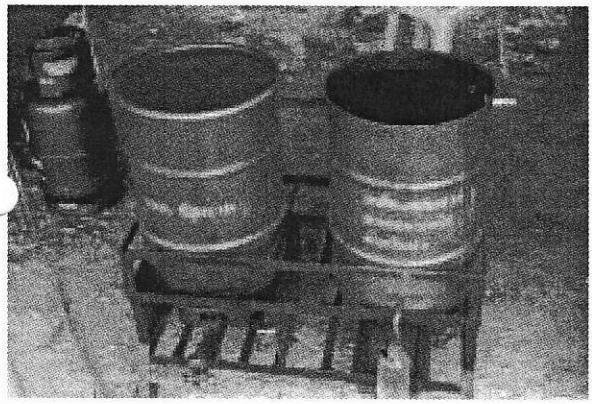
2.นำไข่มาใส่ลงในโหลแก้วโอ่งหรือไห โดยให้ไข่อยู่ต่ำจากปากภาชนะ ประมาณ 1-2 ซม.

3.นำเกลือไปต้มกับน้ำสารสกัดใบเตยพอเดือด(เกลือจะละลายหมดกลายเป็นน้ำเกลือ) ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

4.นำน้ำเกลือเทลงในภาชนะที่ใส่ไข่ให้ท่วมไข่ ไข่จะลอยขึ้นมาให้ใช้ไม้ไผ่ขัดกดไข่ให้จมอยู่ในน้ำกลือหรือใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำกดทับไข่ไว้ก็ได้

5.ตั้งภาชนะที่ใช้ดองไข่ไว้ในที่ร่มอย่าให้โดนแดด นาน 15-20 วัน ก็เอาไข่เค็มมาต้มให้สุกหรือทอดเป็นไข่ดาว ไว้รับประทานซึ่งจะได้ไข่เค็มใบเตยที่รสชาติไม่เหมือนใคร

6.ความเค็มของไข่นั้นขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่แช่ไข่อยู่ในน้ำเกลือ ไข่เค็มที่นำไปต้มแล้วสามารถเก็บต่อไปได้อีกประมาณ 1 เดือน



เครื่องกลั่นสารระเหย

วิธีการทำน้ำสกัดใบเตย

การทำน้ำสกัดใบเตย ถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญ น้ำสกัดใบเตยที่จะทำนี้จะมีลักษณะ ใสคล้ายกับน้ำเปล่า แต่จะมีกลิ่นหอมของใบเตยเป็นอย่างมาก กลิ่นเข้มข้นกว่าน้ำใบเตย ที่เราทำด้วยวิธีการต้มเคียวธรรมดา

วิธีการทำน้ำสกัดใบเตย ทำคล้ายกับการกลั่นเหล้า แต่เปลี่ยนจากข้าวมาเป็นใบเตยสดแทน

เครื่องที่ใช้สกัดน้ำใบเตยเราจะใช้ต้มเหล้าของชาวบ้านทั่วไปก็ได้ แต่ประสิทธิภาพน้อยกว่า "เครื่องกลั่นสารระเหยสมุนไพร" ที่พัฒนาขึ้นมาโดยอาจารย์สำเนา ฤทธิ์นุช แห่งวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท

โดยเครื่องกลั่นฯจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ถัง ซึ่งถังที่หนึ่งทำหน้าที่กลั่น ถังที่สองทำหน้าที่ควบแน่นโดยมีท่อทองแดงต่อจากถังที่หนึ่งมาขดเป็นวงอยู่ในถังที่สอง

เราจะสกัดน้ำใบเตยได้โดย นำใบเตยสดๆมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆหรือตำหรือทุบให้แตก ใส่ลงไปในถังที่หนึ่งให้เต็ม ใส่น้ำสะอาดลงไปให้ท่วม ปิดฝาให้สนิท ส่วนถังที่สองใส่น้ำเปล่าให้เต็ม ต่อจากนั้นเราทำการต้มถังที่หนึ่งให้น้ำเดือดเมื่อน้ำเดือดกลายเป็นไอน้ำก็จะพากลิ่นหอมของใบเตยออกมาด้วย ไอน้ำที่มีกลิ่นใบเตยจะไหลไปตามท่อทองแดงไปสู่ถังที่สองและจะควบแน่น กลายเป็นน้ำที่มีกลิ่นใบเตยหรือที่เราเรียกว่า "น้ำสกัดใบเตย" เป็นน้ำที่เราเอาไปทำไข่เค็มใบเตยหรือประโยชน์อื่นๆ ได้