



# ไข่เค็มน้ำผึ้งสูตรเด็ด จากฉะเชิงเทรา

สวัสดีค่ะ พบกันอีกแล้วนะคะพบกับฉบับนี้มีสิ่งดีๆ มาฝากทุกท่านอีกแล้วละคะ

ท่านใดที่เลี้ยงเป็ดหรือมีญาติเลี้ยงเป็ด ขยับเข้ามาใกล้ๆ ล้อมวงกันเข้ามา เรามีเทคนิคในการทำไข่(เป็ด) ให้เป็นเงินเป็นทอง มาบอกเล่าให้ฟัง

สืบเนื่องจากการที่เราได้ไปตระเวนข่าวที่จังหวัดฉะเชิงเทราแล้วก็แวะไปชิมไข่เค็มน้ำผึ้งของศาสนิกท่านหนึ่งที่จังหวัดปราจีนบุรีด้วย ก็เลยมีสูตรเด็ดๆ ในการทำไข่เค็มที่ไม่ซ้ำแบบใครมาฝากไปละคะ

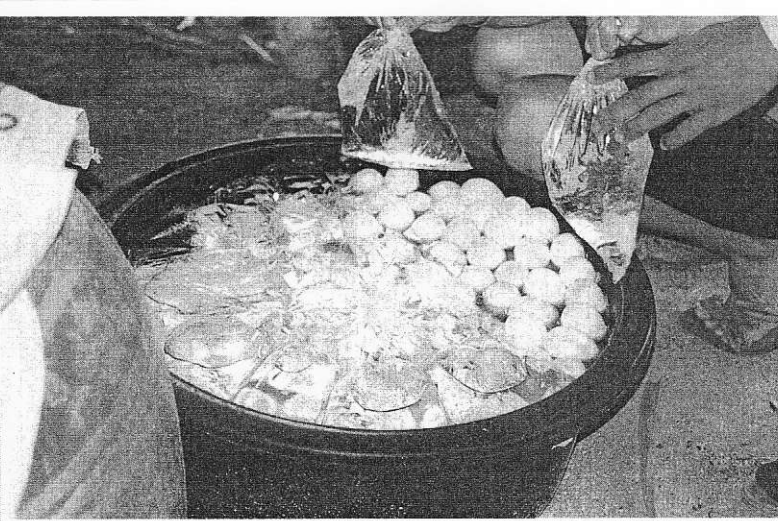
แต่ขอแนะนำให้ทุกท่านรู้จักกับเจ้าของสูตรเด็ด “สูตรไข่เค็มน้ำผึ้ง” ก่อนนะคะ ท่านผู้นี้ก็คือ คุณปทุมพร ชมแพง อยู่บ้านเลขที่ 133 หมู่ 11 ต.บ้านพระ อ.เมือง จ.ปราจีนบุรี โทร. 02-272-5362

คุณปทุมพรบอกว่า “เดิมทีนั้นเลี้ยงเป็ดอยู่ก่อนแล้วไม่มากเท่าไร โดยทำอาหาร



ให้กินเองแล้วก็ขายไข่สดๆ แต่ถูกแม่ค้ากดราคามากไม่คุ้มกับต้นทุนที่ลงแรงไป ก็คิดหาทางว่าจะทำอะไรดีกับไข่ที่มีอยู่ ก็เกิดไอเดียขึ้นมาว่าน่าจะทำไข่เค็มดู แต่ไข่เค็มตามตลาดทั่วไป ดูจะไม่แปลกและราคาก็ต่ำ จึงเกิดแนวความคิดจะทำอะไรที่แปลกแหวกแนวดูบ้างแล้ว

สวรรคบนต้นพิภพ น.ค. 44 69



คุณเปี่ยมพร และสามีผู้ช่วยทำเกษตร

น้ำผึ้ง 500 กรัม

**ขั้นตอนการทำ**

1. นำน้ำมาต้มใส่เกลือและน้ำผึ้งลงไป ต้มจนเกลือละลาย ทิ้งไว้ให้เย็น
2. เรียงไข่บนภาชนะที่จะดอง อาจจะ เป็นกะละมังพลาสติกก็ได้หรือขวดโหล ถ้าไม่มีแนะนำให้อึ่งถุงพลาสติกกรองก่อน ก็ได้ เรียงไข่ลงไปให้หมด
3. เทน้ำที่ต้มแล้วลงไปให้ท่วมไข่ ไข่ไม่ ใ้จืดไม่ให้อึ่งลอย หรือใช้อึ่งพลาสติก ใส่แล้วมัดปากให้แน่นวางทับไข่อีกที กันไม่ให้จืดลอย

4. ดองไว้ 10 วันเป็นอย่างน้อย

**วิธีรับประทาน**

-หากต้องการรับประทานเป็นไข่ดาวที่ รสชาติกำลังดีดองแค่ 10 วัน

-หากต้องการรสจัดหน่อยดองไม่ต่ำกว่า 15 วัน นำมาต้มก็จะได้รับรสชาติที่กลมกล่อม กำลังดี

-หากต้องการให้ได้ไข่เค็มที่เข้มข้นรับ รับประทานดองไม่ต่ำกว่า 30 วัน แล้วนำมาต้ม ง่าย ๆ กับวิธีทำไข่เค็มน้ำผึ้ง มาถึงตอนนี้ท้อง เริ่มร้องจ๊อก ๆ มีข้าวสวยร้อน ๆ กับไข่เค็มน้ำผึ้ง ดาวสุก ๆ สักฟอง สองฟอง คงจะอร่อยไม่เบา นะเนี่ย อยู่ไม่ได้แล้ว แดงไม่ต้องขอลาทำนุผู้ อ่านไปเพียงเท่านี้ จะแอบย่องไปหลังครัวจัด การกับไข่เค็มน้ำผึ้งก่อนที่จะหิวจนตาลายไป กว่านี้นะคะ ไว้พบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ก็เหมือนกับพระจัดที่ทำให้ฉันได้รับการชี้แนะ จากอาจารย์ที่สอนการจัดดอกไม้ที่กรุงเทพฯ เชียงไค ได้กรุณาให้สูตรมา แล้วก็มาดัดแปลง จากของเดิมนิดหน่อยค่ะ

ขั้นตอนก็ไม่มีอะไรยุ่งยากมากนักเพียง แต่ขอแนะนำว่าการล้างทำความสะอาดไข่เปิด ควรจะล้างด้วยน้ำชาข้าวหมัก EM ก่อน ไข่ จะสะอาดมาก และน้ำที่ดองไข่ก็ไม่เสียเร็ว กลิ่นคาวก็ไม่มี

**วิธีการทำ**

ไข่เปิดล้างด้วยน้ำชาข้าวหมัก EM 100 ฟอง

- เกลือเม็ด 2 กิโลกรัม
- น้ำสะอาด 4 กิโลกรัม