

ทำกับได้

ทำกับได้

ไวน์กระชายดำ

ปัจจุบันการผลิตไวน์ผลไม้และสมุนไพรไทย ได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะหลังจากที่รัฐบาลอนุญาตให้

ประชาชนรวมกลุ่มกันผลิตสุราแช่ ซึ่งมีแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15% ได้มีชุมชนต่างๆ ผลิตไวน์ผลไม้และไวน์สมุนไพร ปรากฏตามสื่อและงานแสดงต่างๆ มากมาย นอกจากจะทำได้ดื่มเองและสร้างรายได้กับให้ชุมชนแล้ว ยังเป็นการเผยภูมิปัญญาไทยและผลไม้ไทยแก่ชาวต่างชาติ

"ทำกินได้ ทำขายรวย" ในตอนนี้ขอแนะนำการทำ "ไวน์กระชายดำ" ซึ่งกำลังเป็นที่นิยม เพราะกระชายดำเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณมหากาลบางคนเปรียบเป็น "โสมไทย" เพราะสรรพคุณคล้ายโสมเกาหลี ขณะที่บางคนพยายามบอกว่าเป็น "โสมกฐาไทย" หรือยาเพิ่มสมรรถนะทางเพศ ซึ่งจริงๆ แล้วไม่ถึงขนาดนั้นอยากให้เกิดว่าเป็นสมุนไพรที่เสริมสร้างสมรรถภาพร่างกายมากกว่า

เครื่องปรุง : กระชายดำ 1 กก. / น้ำสะอาด / น้ำตาลทราย / กรดมะนาว / สาร KMS DAP และเชื้อยีสต์

วิธีทำ : 1. ล้างและหั่นกระชายดำ ตัดส่วนที่ไม่ดีทิ้ง
2. เติมน้ำสะอาด 12 เท่า

3. เติมน้ำตาลทรายเพื่อเพิ่มความหวาน วัดปริมาณที่ 21 - 22 บริกซ์ (Brix) ด้วยเครื่องวัดความหวานของผลไม้ทั่วไป

4. เติมกรดมะนาว 2 กรัม / ลิตร

5. นำไปต้มให้เดือด 4-5 นาที แล้วทำให้เย็น

6. อาจเติม KMS 150 มิลลิกรัม / ลิตร และ DAP 0.5 - 1.0 กรัม / ลิตร และเติมเชื้อยีสต์

7. หมักที่ 20 - 21 องศาเซลเซียส ทิ้งไว้ประมาณ 4 - 5 สัปดาห์

8. กำจัดตะกอนเพื่อให้ไวน์ใส

9. กรองและกำจัดเชื้อจุลินทรีย์และความขุ่นอีกครั้ง

10. เติม KMS ประมาณ 80 มิลลิกรัม / ลิตร

11. บรรจุขวดที่สะอาดปิดฝาให้แน่น และเก็บไว้ในที่เย็น

หมายเหตุ : ขั้นตอนที่ 6 อาจจะไม่ต้องทำก็ได้ ส่วนสาร KMS และ

DAP สามารถสอบถามได้ที่กรมวิชาการเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) เป็นต้น ส่วนกระชายดำก็โลกริมละ 200 - 350 บาท แหล่งปลูกส่วนใหญ่อยู่ภาคเหนือ เพราะกระชายดำปลูกได้บนพื้นที่สูงหรือบนเขา

ผู้ที่สนใจจะทำไวน์ผลไม้อย่างถูกวิธี สามารถสอบถามได้ที่ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ (วท.) โทร. 0-2579-1121-30

