



## โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช

โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์ จากพันธุกรรมพืช ระหว่างวันที่ 6 – 8 มีนาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และศึกษาดูงาน ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มท่องเที่ยวเชิงเกษตรคลองมหาสวัสดิ์ (บ้านศาลาดิน) จ.นครปฐม

วัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้ในการศึกษาค้นคว้า วิจัย และรวบรวมข้อมูลพืชสมุนไพร ในการนำมาพัฒนา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถอุปโภคหรือบริโภค อีกทั้งส่งเสริมการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืชให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

### กิจกรรมแบ่งออกเป็น 3 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ฟังบรรยาย หัวข้อ “การพึ่งพาเกษตรด้วยการยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง” และฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์

วันจันทร์ที่ 6 มีนาคม 2566 กิจกรรมอบรมฟังบรรยาย ณ ห้องประชุมโซติเวซ อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อบรมบรรยาย เรื่อง การพึ่งพาการเกษตรด้วยการยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง โดยวิทยากร นายยวง เขียวนิล ปราชญ์ชาวบ้าน



วันอังคารที่ 7 มีนาคม 2566 ศึกษาดูงานวิสาหกิจชุมชน กลุ่มท่องเที่ยวเชิงเกษตรคลองมหาสวัสดิ์ (บ้านศาลาดิน) จังหวัดนครปฐม



วันพุธที่ 8 มีนาคม 2566 ฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธุ์พืชสูงงานคหกรรมศาสตร์  
จำนวน 3 หัวข้อ หัวข้อที่ 1 หัวข้อ “เมี่ยงส้มโอ” หัวข้อที่ 2 “ซอกุหลาบใบเตยหอม” หัวข้อที่ 3 “กระเป่าพุดกษา”  
หัวข้อที่ 1 หัวข้อ “เมี่ยงส้มโอ”



หัวข้อที่ 2 “ซอกุหลาบใบเตยหอม”





### หัวข้อที่ 3 “กระเป๋าทฤษฎี”



นำเสนอผลงานการบูรณาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธุ์พืชสู่งานคหกรรมศาสตร์ จาก ทั้ง 5 สาขาวิชา ดังนี้ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า นำเสนอหัวข้อ Natural colorants & the art of coloring from naturally สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นำเสนอหัวข้อ ไข่เค็ม DIY สาขาวิชา อุตสาหกรรมการบริการอาหาร นำเสนอผลงานหัวข้อ Mango Salsa, Salted Egg Mousse, Mango Panna Cotta สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นำเสนอหัวข้อ โฮยาซินธ์ ผักสามดาว สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร นำเสนอหัวข้อ ข้าวเกรียบไข่เค็ม



## วัตถุดิบ

- มะม่วงมหาชนก มะม่วงศรีสยาม และมะม่วงแก้ว  
ไขมัน
- มะเขือเทศ 2-3 ลูก
- ใบสาระแหน่ 5 ใบ
- น้ำเลม่อน 1 ช้อนโต๊ะ
- หอมแดง 1 ลูก
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- ข้าวตังธัญพืช

## วิธีทำ

1. ปอกเปลือกมะม่วงทั้ง 3 ชนิด หลังจากนั้นนำมา  
หั่นเป็นลูกเต๋า สับหอมแขก และใบสาระแหน่ หั่น  
มะเขือเทศเป็นลูกเต๋า
2. นำทุกอย่างใส่ลงในถ้วยผสม
3. ปั่นร่วนด้วยน้ำเลม่อน เกลือ หลังจากนั้นเคล้า  
อย่างเบามือ
4. เสิร์ฟคู่กับข้าวตังธัญพืชจากบ้านศาลาดิน

## Salted Egg Mousse



## วัตถุดิบ

- วิปปิ้งครีม
- คุกกี้ครีม
- ไข่เค็ม
- เกลือ พริกไทย
- เจลาติน
- แผ่นปอเปี๊ยะเวียดนาม
- ข้าวตังหน้าหมูหยองพริกเผา

## วิธีทำ

1. นำแผ่นปอเปี๊ยะเวียดนามมาตัดให้มีขนาดพอดี จากนั้น  
นำลงไปทอด ใช้ตะหลิวกดเพื่อให้ได้รูปทรงคล้ายถ้วย
2. นำเจลาตินมาแช่น้ำเย็น
3. นำคุกกี้ครีมตีกับไข่เค็มปั่นร่วนด้วยเกลือ พริกไทย  
จากนั้นนำไปปั่นจนเนื้อละเอียด
4. ตีวิปปิ้งครีมให้ตั้งยอดอ่อนๆ จากนั้นนำเจลาตินที่นุ่มแล้ว  
มาใส่ลงไป
5. นำไข่เค็มที่ปั่นจนเนื้อละเอียดผสมลงกับตัววิปปิ้งครีม  
หลังจากนั้นค่อยๆ ตะล่อมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
6. นำไปพักในตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
7. นำมูสมาบีบลงบนแผ่นปอเปี๊ยะเวียดนามที่ทอดไว้แล้ว
8. ตกแต่งจานให้สวยงาม

## Mango Panna Cotta



### วัตถุดิบ

- มะม่วงศรีสยาม
- กล้วยตาก
- วิปป์ครีม
- นมสด
- น้ำตาล
- เจลาติน
- บรันที้
- เลม่อน
- น้ำผึ้ง

### วิธีทำ

#### ตัวพานาคอตต้า

1. นำนมสดมาตั้งไฟกับน้ำตาลจนกว่าน้ำตาลจะละลาย จากนั้นพักให้อุณหภูมิลดลงและใส่แผ่นเจลาตินลงไป
2. ตีวิปป์ครีมให้ตั้งยอด
3. จากนั้นนำนมสดที่ทำไว้มาผสมให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วย และนำไปแช่ตู้เย็นให้เซตตัว

#### ตัวซอสมะม่วง

1. นำมะม่วงมาหั่นเป็นชิ้นจากนั้นนำไปต้มกับน้ำตาลทรายเคี่ยวจนเนื้อมะม่วงละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
2. นำกล้วยตากและมะม่วงศรีสยามหั่นเป็นเต๋า ใส่บรันที้ 1 ช้อนชา น้ำเลม่อน 3 ช้อนชา และน้ำผึ้ง 2 ช้อนชา
3. นำทุกองค์ประกอบมาจัดเรียงลงจานและตกแต่งให้สวยงาม



## ไฮยาซินท์ ผักสามหาว

**ไฮยาซินท์ ผักสามหาว**

**วัสดุ-อุปกรณ์**

- ผักคตบขวา
- ดอกกรัก
- ไม้แหลมและไม้กลัด
- กระดาษจากใบมะพร้าว
- ดอกไม้แซม
- กระดาษห่อ
- โบว์ผ้า

**ขั้นตอนการทำ**

1. ตัดก้านผักคตบขวา ยาวประมาณ 10 ซม.
2. นำไม้กลัดเสียบกลางดอกกรักเตรียมไว้
3. นำไม้แหลมเสียบเข้ากับก้านผักคตบขวาที่ตัดไว้
4. นำดอกกรักที่เสียบไม้แล้วปักลงในก้านของผักคตบขวา โดยปักไล่ระดับขึ้นจากบนลงล่าง 5-6 แถว จนเป็นดอกไฮยาซินท์
5. จากนั้นนำดอกไฮยาซินท์ที่เสร็จแล้วมาทำซ้อ แซมด้วยดอกไม้แซม
6. จากนั้นห่อด้วยกระดาษห่อและกระดาษจากใบมะพร้าวติดด้วยโบว์ผ้า

**ไฮยาซินท์ ผักสามหาว**

## ข้าวเกรียบไข่เค็ม



### วัตถุดิบ

ไข่แดงเค็ม 250 กรัม ไข่ขาวเค็ม 250 กรัม  
 แป้งมัน 450 กรัม  
 พริกไทยดำป่น 1 ช้อนโต๊ะพูนๆ  
 น้ำร้อนหรือน้ำอุ่นจัด 130 กรัม

### วิธีทำ

1. นำไข่เค็มตีผสม แยกไข่แดงและไข่ขาว
2. เทไข่เค็มปั่นใส่ชามผสม ตามด้วยแป้งมัน พริกไทยป่น จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. จากนั้นตามด้วยน้ำอุ่น ค่อยๆ เทลงไป ชยำเรื่อยๆ จนแป้งจับตัว
4. จากนั้นนำแป้งมาคลึงให้เป็นเส้นยาว วางบนกระดาษฟรอย ม้วนปิดให้เรียบร้อย และนำไปนึ่งในน้ำเดือดจัดประมาณ 40 นาที หรือจนกว่าจะสุก จากนั้นพักให้เย็น นำไปแช่ตู้เย็นอีกหนึ่งคืน
5. นำมาตัดเป็นแผ่นบางๆ วางบนกระดาษ แล้วนำไปตากในแดดจัดประมาณ 2 แดดให้ข้าวเกรียบแห้งจัด
6. เสร็จแล้วนำไปทอด จัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศตามชอบ