

การแปรรูป

๑. การผลิตเส้นใยดาหลา

ดาหลาหนึ่งกอมีต้นประมาณ ๗-๑๕ ต้น ต้นดาหลาหนึ่งต้นสูงประมาณ ๓-๔ เมตร หากเกษตรกรทุกๆ รายตัดต้นดาหลาทิ้ง จะมีวัสดุเหลือใช้จากการเกษตรเป็นจำนวนมาก ดังนั้นหากสามารถนำต้นดาหลามาแปรรูปเป็นเส้นใยเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทอผ้าได้ เกษตรกรก็จะมีรายได้เพิ่มต่อครอบครัวมากยิ่งขึ้น รวมทั้งเป็นการช่วยลดปัญหาในเรื่องการเผาทำลายต้นดาหลา ลดการสร้างมลภาวะที่เกิดจากการเผาทำลายต้นดาหลาอีกทาง



ขั้นตอนและวิธีการผลิตเส้นใยดาหลา

๑. เลือกตัดต้นดาหลาที่มีอายุต้นตั้งแต่ ๖-๘ เดือน ขึ้นไป



๒. ฝาดต้นดาหลา แยกส่วน เปลือก กาบนอก และแกนใน ของลำต้น



๓. ชั่งน้ำหนักลำต้นดาหลาน้ำหนัก ๑๐ ก.ก. นำมาหมักสกัดในสารสกัดเส้นใยพีซีปริมาณ ๑๒ ลิตรแช่หมักสกัดในถังหมักสกัดขนาดบรรจุ ๖๐ ลิตร ระยะเวลาหมักสกัดประมาณ ๖ วัน ขึ้นไป ขึ้นกับสภาพของลำต้นดาหลาว่ามีความหนามากน้อยแค่ไหน



๔. นำต้นดาหลาที่ผ่านการหมักสกัดจนอ่อนนุ่มแล้วมาเข้าเครื่องรีดเหลือเฉพาะเส้นใยจากต้นดาหลา



๕. ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วบีบน้ำออกจากเส้นใยดาหลา



๖. ผึ่งแดดให้แห้ง



***หมายเหตุ**

ทั้งนี้หากทำการสกัดเส้นใยดาหลาจากส่วนวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรอื่นๆ ของดาหลาได้แก่ส่วนของใบ และส่วนของก้านดอกดาหลา จะมีขั้นตอนในการสกัดเส้นใยแตกต่างกันในบางขั้นตอน

๒. น้ำดอกดาหลา

น้ำดอกดาหลาเป็นเครื่องดื่มสีแดง รสหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอม ใช้ดื่มแก้กระหายคลายร้อน
ประโยชน์ของน้ำดอกดาหลา ดื่มแก้กระหาย คลายร้อน ชุ่มคอ ชื่นใจ



วัตถุดิบที่ใช้

๑. ดอกดาหลา ๒. น้ำต้มสุก ๓. น้ำตาลทราย

ขั้นตอนในการผลิต

๑. นำดอกดาหลามาแกะกลีบดอก พร้อมล้างน้ำให้สะอาด



๒. นำกลีบดอกที่แกะแล้วไปต้มจนเดือดประมาณ ๑๕ นาที แล้วกรองด้วยผ้าสะอาด



๓. นำน้ำที่ผ่านการกรองแล้วไปตั้งไฟอีกครั้ง ใส่น้ำตาลทรายจนกระทั่งเดือด แล้วยกลงทิ้งไว้จนเย็น
๔. นำน้ำดอกดาหลากรอกใส่ขวดวางจำหน่ายได้ทันที



๕. ผสมน้ำแข็งหรือแช่ตู้เย็นใช้ดื่มได้ทันที



น้ำพริกดาหลา

ส่วนผสม

๑. ดอกดาหลา
๒. หน่อดอกดาหลา
๓. กุ้งแห้ง
๔. มะนาว
๕. พริกแห้งเม็ดใหญ่
๖. หอมแดง
๗. กระเทียม
๘. กะปิ
๙. น้ำตาลปีบ
๑๐. น้ำปลา

วิธีทำ

๑. นำพริกแห้งเม็ดใหญ่ หน่อดอกดาหลา กลีบดอกดาหลา กะปิ ไปย่างไฟให้หอม
๒. นำกระเทียมกับหอมแดงไปคั่วในกระทะให้หอม
๓. นำส่วนผสมทั้งหมดโขลกรวมกันให้ละเอียด จากนั้นใส่กุ้งแห้ง แล้วโขลกอีกครั้งปรุงรสด้วยมะนาว น้ำตาลปีบ และน้ำปลา รับประทานกับผักสดหรือผักลวก



