

ศึกษาทดลองการนำใบบัวในอุทยานฯ มาย้อมสีจากพืชเพื่อนำไปทำสิ่งประดิษฐ์ เช่น กล่องของขวัญ

การทำใบบัวหลวงอัดแห้ง

วัตถุดิบและอุปกรณ์

- สีย้อมกก
- กลีเซอรินน้ำ
- กระดาษ
- ไม้อัดหรือกระดาษขานอ้อย



วิธีการทำ

- คัดแยกใบบัว เลือกใบที่มีขนาดเท่ากัน ล้างให้สะอาด
- นำสีย้อมกก 1 ของละลายด้วยน้ำร้อน คนให้ละลายดีแล้วเติมน้ำอีกจนครบประมาณ 8 – 10 ลิตร
- นำใบบัวหลวงที่เตรียมไว้ลงย้อมโดยเพิ่มความร้อนขึ้นเรื่อยๆ จนเดือด ประมาณ 30 – 45 นาที
- เมื่อถึงเวลาเอาขึ้นมาล้างให้แห้งประมาณ 10 – 15 นาที เพื่อให้สีติดทนและได้สีที่สวยงาม
- นำใบบัวที่ย้อมสีแล้ว แช่กลีเซอรินที่มีความเข้มข้นอัตราส่วน 1:3 ใช้เวลา 3 วัน
- เมื่อครบกำหนด นำใบบัวหลวงที่แช่กลีเซอรินมาอัด หรือทับด้วยกระดาษขานอ้อย
- ตากแห้งด้วยแสงแดด หรือตู้อบลมร้อน



ผลการศึกษาการใช้ประโยชน์ จากบัวในอุทยานฯ

จากการศึกษาการใช้ประโยชน์จากบัวในอุทยานฯ โดยมี
การศึกษาการใช้ประโยชน์จากบัวได้ทดลองนำส่วนต่างๆ ของบัวสาย
(Water Lily) และบัวหลวง (Nelumbo) มาศึกษาวิจัย ได้แก่

1. ศึกษาทดลองทำสบู่ก่อนจากกลีบดอกบัวแดงผสมสมุนไพร
ใบบัวบก พบว่า สบู่ก่อนจากกลีบดอกบัวแดงผสมสมุนไพรใบบัวบก
กลีบดอกบัวแดงสามารถนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งสารสกัดจาก
กลีบดอกบัวแดงมีสรรพคุณ บำรุงผิวหน้า ลดสิว รื้อรอย จึงนำมาผลิต
เป็นสบู่ก้อน แต่เนื่องจากสบู่มีเนื้อที่แข็ง มีฟองคงทนอยู่นาน แต่ทำ
ให้ผิวแห้งจึงนำมาผสมสมุนไพรใบบัวบก ซึ่งมีสรรพคุณทำให้ผิวเต่งตึง
ได้ ผิวกระจ่างใส จึงทำให้สบู่ก้อนมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ศึกษาทดลองการทำขนมเค้กสายบัวเพื่อเป็นอาหารว่างของ
อุทยานฯ โดยสรุปจากแบบสอบถามความพึงพอใจ พบว่า หัวข้อเป็น
การใช้ประโยชน์จากบัวในอุทยานฯ อยู่ในเกณฑ์ความพึงพอใจมาก
ที่สุดหัวข้อรู้สึกเป็นประสบการณ์ใหม่และความพึงพอใจในรสชาติ
สีและกลิ่น รวมทั้งเนื้อสัมผัสของขนม อยู่ในเกณฑ์ความพึงพอใจมาก
และหัวข้อควรจะได้มีการสนับสนุนเป็นอาหารว่างของอุทยานฯ ได้
ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

3. ศึกษาทดลองการนำใบบัวในอุทยานฯ มาย้อมสีจากพืชเพื่อ
นำไปทำสิ่งประดิษฐ์ เช่น กล่องของขวัญพบว่า ใบบัวหลวงมีลักษณะ
ที่เหนียว สามารถใช้ห่อของ ห่ออาหารได้ ใบบัวที่อัดแห้งแล้วสามารถ
นำมาใช้ทดแทนกระดาษโดยการต้ม ย้อมสีใบบัว แล้วแช่กลีเซอรินน้ำ
จึงเหมาะสมในการนำมาทำเป็นสิ่งประดิษฐ์ต่างๆ โดยปัจจุบันอุทยานฯ
ได้เปิดคอร์สปฏิบัติการระยะสั้น (workshop) ให้แก่ผู้สนใจ



โครงการศึกษาวิจัยการใช้ประโยชน์จากบัว ในอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

ปีงบประมาณ 2565

จัดทำโดย

กลุ่มวิจัยและพัฒนา อุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร
1281 ค่ายพระรามหก ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120
โทรศัพท์: 032-508-352 โทรสาร: 032-508-396
Email: siep@sirindhornpark.or.th
Website: www.sirindhornpark.or.th

การศึกษาการใช้ประโยชน์จากบัว



กลุ่มวิจัยและพัฒนา อุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร ได้จัดทำโครงการศึกษาวิจัยการใช้ประโยชน์จากบัวในอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใน ปีงบประมาณ 2565 ได้ทดลองนำส่วนต่างๆ ของบัวสาย (Water Lily) และบัวหลวง (Nelumbo) มาศึกษาวิจัย อาทิ การทำอาหารว่างจากสายบัว การทำสบู่จากกลีบดอกบัวสาย การทำสบู่จากเกสรดอกบัวหลวง การทำสิ่งประดิษฐ์จากใบบัวอัดแห้งย้อมสี เป็นต้น กลุ่มวิจัยและพัฒนาจะได้นำผลของการศึกษาวิจัยการใช้ประโยชน์จากบัวที่ได้มาต่อยอดและประยุกต์จัดทำเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ และเป็นองค์ความรู้เพื่อเผยแพร่แก่ผู้ที่สนใจต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาวิจัยการใช้ประโยชน์จากบัวในอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร นำไปสู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์
2. เพื่อก่อให้เกิดองค์ความรู้ ที่สามารถเผยแพร่ให้แก่ผู้ที่สนใจ นำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

ศึกษาทดลองการทำสบู่ก้อน จากกลีบดอกบัวสายผสมสมุนไพรใบบัวบก

วัตถุดิบและอุปกรณ์

- กลีบดอกบัวแดง 30 กรัม
- ใบบัวบก 20 กรัม
- กลีเซอรีนใส 500 กรัม
- น้ำมันหอมระเหย 3 ซีซี
- แอลกอฮอล์
- หม้อสองชั้น (โดยใช้หม้อเล็กและหม้อใหญ่)
- แม่พิมพ์สบู่



วิธีการทำ

- นำกลีบดอกบัวแดงไปปั่นกับน้ำร้อน แล้วกรอง
- นำใบบัวบกไปปั่นกับน้ำร้อน แล้วกรอง
- นำหม้อขนาดใหญ่กว่าใส่น้ำสะอาดขึ้นตั้งไฟ เมื่อน้ำเดือดแล้วให้ใช้หม้อเล็กที่เตรียมไว้ใส่กลีเซอรีนลงไป จากนั้นเอาขึ้นลอยบนน้ำเดือดเพื่อทำการละลาย ในส่วนของขนาดหม้อต้องกะเอาตามปริมาณสบู่ที่ต้องการทำและความถนัดของผู้ใช้
- เมื่อวัตถุดิบละลายแล้ว เติมน้ำมันหอมระเหยและใบบัวบก และน้ำหอมระเหยลง
- นำแอลกอฮอล์ในขวดสเปรย์แล้วฉีดพรมแม่พิมพ์ให้ทั่ว เพื่อให้แอลกอฮอล์ไล่ฟองอากาศในสบู่ แม่พิมพ์ควรใช้เป็นแม่พิมพ์สำหรับทำสบู่โดยเฉพาะก็ได้ หรือหากใครต้องการความแตกต่างจะใช้แม่พิมพ์อื่น
- หยอดสบู่ลงแม่พิมพ์แล้วฉีดพรมแอลกอฮอล์บนผิวหน้าสบู่อีกครั้ง เพื่อลดการเกิดฟอง ควรฉีดในขณะที่ยังเป็นน้ำไม่เซ็ดตัว จากนั้นทิ้งรอประมาณ 2 – 3 ชั่วโมงให้สบู่แห้งสนิท



ศึกษาทดลองการทำขนมเค้กสายบัว เพื่อเป็นอาหารว่างของอุทยานฯ

วัตถุดิบและอุปกรณ์

- แป้งเค้ก 200 กรัม
- แป้งเนกประสงค์ 50 กรัม
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- ผงฟู 1 ช้อนชา
- เบกกิ้งโซดา ½ ช้อนชา
- ไข่ไก่ 2 ฟอง
- น้ำตาลทรายแดง 250 กรัม
- สายบัว 250 กรัม

วิธีการทำ

- นำสายบัวมาแช่ในน้ำสะอาด และใส่เกลือลงไป ขยำให้ทุกอย่างเข้ากัน แช่ทิ้งไว้ประมาณ 10 – 15 นาที
- แช่เสร็จแล้วนำสายบัวที่แช่ไว้มาล้างน้ำให้สะอาด หรือหมตรสเค็ม บีบให้แห้งเพื่อเอายางและน้ำออก พักไว้สะเด็ดน้ำ
- ร่อนส่วนผสมของแป้ง แป้ง เนก แป้ง เบกกิ้งโซดาและผงฟูลงในส่วนผสมของเหลวที่เราเตรียมไว้ และใส่สายบัว แล้วคนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- ตักใส่พิมพ์ความสูงประมาณ ¼ ของพิมพ์ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที เมื่อเค้กสุกดีจึงนำมาพักไว้ให้เย็น แล้วค่อยจัดเสิร์ฟ

