

ชื่อมะกรูด

Citrus hystrix

วงศ์

Rutaceae

ลักษณะทางนิเวศวิทยา

มีถิ่นกำเนิดในประเทศลาว อินโดนีเซีย มาเลเซีย และไทย ใบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก เป็นไม้เนื้อแข็ง ลำต้นและกิ่งมีหนามยาวเล็กน้อย ใบเป็นใบประกอบชนิดลดรูป มีใบย่อย 1 ใบ เรียงสลับ รูปไข่ คือมีลักษณะคล้ายกับใบไม้ 2 ใบ ต่อกันอยู่ คอดกึ่งที่กลางใบเป็น ตอน ๆ มีก้านแผ่ออกใหญ่เท่ากับแผ่นใบ ทำให้เห็นใบเป็น 2 ตอน กว้าง 2.5 - 4 เซนติเมตร ยาว 4 - 7 เซนติเมตร ใบสีเขียวแก่พื้นผิวใบเรียบกลี้ยง เป็นมัน ค่อนข้างหนา มีกลิ่นหอมมากเพราะ มีต่อมน้ำมันอยู่ โดยใบด้านบนสีเขียว ใต้ใบสีอ่อน ดอกออกเป็นกระจุก 3 - 5 ดอก กลีบดอกสีขาว เกสรสีเหลือง ร่วงง่าย มีกลิ่นหอม มีผลสีเขียวเข้มคล้ายมะนาวผิวเปลือกนออกขรุขระ ขั้วหิวท้ายของ ผลเป็นจุก ผลมีต่อมน้ำมันกระจายอยู่ที่ผิว (hesperidium) ผลอ่อนมีเป็นสีเขียวแก่ เมื่อผลสุกจะ เปลี่ยนเป็นสีเหลืองสด พันธุ์ที่มีผลเล็ก ผิวจะขรุขระน้อยกว่าและไม่มีจุกที่ขั้ว ภายในมีเมล็ดจำนวนมาก ๆ

การขยายพันธุ์

การขยายพันธุ์มะกรูดมีด้วยกันหลายวิธีเช่นเดียวกับมะนาวหรือพืชต้นแข็งอื่นๆ แต่วิธีการแต่ละวิธีนั้น มีข้อดีข้อด้อยแตกต่างกันออกไป ซึ่งวิธีใดจะได้รับความนิยมนั้นจะขึ้นอยู่กับลักษณะทางกายภาพหรือ องค์ประกอบอื่นๆที่เกี่ยวข้อง โดยหลักการทั่วไปการขยายพันธุ์มะกรูดที่สามารถทำได้นั้นก็คล้ายกับ มะนาวเช่น การตอน การเสียบยอด การปักชำ การเพาะจากเมล็ด เป็นต้น

สรรพคุณทางยา

เป็นยาบำรุงหัวใจ ขับลมในลำไส้ แก้แสบท้องจุกเสียด กระตุ้นพิษ แก้ฝีภายในและแก้เสมหะเป็นพิษ ช่วยบำรุงผมให้เงางามแก้อาการผมร่วง



แหล่งอ้างอิงข้อมูลและภาพ

<https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A1%E0%B8%B0%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%B9%E0%B8%94>

<http://www.thaigoodview.com/node/210910>

<https://decor.mthai.com/garden/48713.html>



โครงการปรับปรุงและพัฒนาแหล่งเรียนรู้

โรงเรียนวัดเวฬุวัน สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาปทุมธานี เขต 1





มะกรูด กลิ่นหอม พร้อมมากรสพคุณ

สูตรทำมะกรูดแปรรูป

ส่วนผสม

- มะกรูด 20 ลูก
- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
- สีผสมอาหารสีเขียว
- มะนาว 1 ลูก
- น้ำเปล่า 1 ลิตร

วิธีทำ

- 1 : ปอกผิวมะกรูด
 กรีดเป็นแนวยาวรอบพบลีๆ 8 กลีบ
 คว้านเนื้อและเม็ดออก ล้างน้ำเปล่า
 แช่น้ำปูน 30 นาที
- 2 : ละลายน้ำเชื่อม
 ละลายน้ำตาลกับน้ำเปล่าใส่กะละมังเคลือบ ต้มไฟเคี่ยวน้ำตาลให้เหนียวเล็กน้อย
 ใส่มะกรูด เชื่อมจนเนื้อมะกรูดใส
- 3 : เติบสีสับให้สวยงาม
 ใส่สีผสมอาหารสีเขียวเชื่อม ให้สีเขียวเข้าเนื้อมะกรูด
 เชื่อมได้ที่แล้วบับมะนาวใส่ แล้วเชื่อมต่ออีก 5 นาที
 นำแช่เย็นให้เย็นแล้ว เสริฟ



แหล่งอ้างอิงข้อมูลและภาพ
<https://ath-erbth.com/2019/11/29/%E0%B8%A1%E0%B8%B0%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%B9%E0%B8%94/>
<https://www.wongnai.com/recipes/preserved-kaffir-lime>



โครงการปรับปรุงและพัฒนาแหล่งเรียนรู้

โรงเรียนวัดเวฬุวัน สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาปทุมธานี เขต 1

