

## การทำน้ำสกัดชีวภาพจากผักผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว

### วัสดุอุปกรณ์

1. มะกรูดแก่ 3 กิโลกรัม หรือ ผักผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว
2. น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม
3. น้ำเปล่า 10 ลิตร



### ขั้นตอน / วิธีการทำ

1. นำผลไม้มาล้างให้สะอาด หั่นมะกรูดตามขวางหรือเป็นแว่น
2. ใส่ตาลทรายแดง และน้ำลงไปในถังหมักคนให้ละลาย
3. ใส่มะกรูดที่หั่นแล้วลงในถังหมัก ปิดฝาให้สนิท หมักไว้ 3 เดือน จึงนำมาใช้ได้

### วัสดุอุปกรณ์

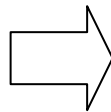
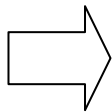
## การทำน้ำยาเอนกประสงค์

1. หัวเขื่อน้ำยา N70 (Texapon N70) มีชื่อทางเคมีว่า Sodium Laurylether 1 กิโลกรัม
2. น้ำสกัดชีวภาพที่มีรสเปรี้ยว (หมัก 3 เดือน)
3. เกลือ หรือ ผงซัก
4. น้ำสะอาด 8 กิโลกรัม

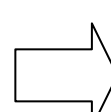
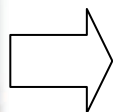
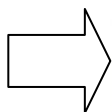


### ขั้นตอน / วิธีการทำ

1. เตรียมน้ำเกลือ โดยตมน้ำเกลือ 1 กิโลกรัมต่อน้ำ 2.5 ลิตร พอเกลือละลาย กรองเอาแต่น้ำสะอาดเติมน้ำที่เหลือลงอีกให้ครบ
2. นำ N70 จำนวน 1 กิโลกรัม ใส่ถังกันเรียบ ต่อย ๆ รินน้ำที่ผสมเกลือแล้วลงไป ใช้พายกวนไปทางเดียวกันตลอดในทิศทางใดทิศทางหนึ่งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดฟองมาก จนมีเนื้อครีม



3. จากนั้นค่อย ๆ เทน้ำสกัดชีวภาพจากผักผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวลงในถังระหว่างที่กวน คนให้เข้ากันจนเป็นสีขาวนวล
4. ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 6 ชั่วโมง ก่อนนำไปใช้งาน (หรือทิ้งไว้ 1 คืน)



ประโยชน์ของน้ำยาเอนกประสงค์ : ใช้ล้างจาน , ใช้ซักผ้า , ใช้ชะล้างทำความสะอาดอื่น ๆ