

น้ำหมักจากผลไม้รสเปรี้ยว

น้ำหมักจากผลไม้รสเปรี้ยวนี้มีคุณสมบัติเด่นคือมีความเป็นกรดสูงใช้สำหรับการทำความสะอาดในรูปแบบต่างๆได้ดี ผลไม้รสเปรี้ยวที่นิยมนำมาหมัก เช่น มะกรูด มะนาว มะเฟือง สับปะรด ส้มป่อย นำผลไม้ใดมาหมักก็จะเรียกชื่อน้ำหมักตามผลไม้ชนิดนั้นๆ ถ้านำมาใช้ในการทำความสะอาดร่างกาย ทำสบู่ ยาสระผม ผสมน้ำอาบ ก็เลือกใช้วัตถุดิบที่คุณภาพดี แต่ถ้าจะใช้เพื่อการซักล้างแบบช่วยลดโลกร้อนก็ควรเลือกวัตถุดิบที่คนส่วนใหญ่เขาทิ้งแล้ว(แต่ไม่เน่าเสีย ไม่สกปรก) เช่น เนื้อมะกรูดที่นำผิวไปทำพริกแกงแล้ว(ขอได้จากร้านที่ทำพริกแกงขาย) ผลมะเฟืองที่สุกงอมหรือถูกแมลงเจาะทำลายแล้วร่วงเกลื่อนอยู่ใต้ต้น เปลือกส้มหรือเปลือกมะนาวที่คั้นน้ำไปใช้แล้ว เปลือกสับปะรด เปลือกส้มโอ(ขอได้จากแม่ค้า) ซึ่งน้ำที่ได้จากหมักผลไม้รสเปรี้ยวนี้นี้จะมีฤทธิ์เป็นกรดจัด มีค่า pH ประมาณ ๓ - ๓.๕ กรดที่ได้นี้มีคุณสมบัติช่วยสลายไขมันหรือขจัดคราบสกปรกต่างๆได้ดีและจะมีกลิ่นหอมของผลไม้หรือกลิ่นน้ำมันหอมระเหยที่อยู่ในเปลือกของผลไม้ นอกจากนี้ยังมีสรรพคุณอื่นๆตามชนิดของผลไม้ที่นำมาหมัก

นอกจากนี้ จุลินทรีย์กลุ่มสร้างสาร(EM)ที่อยู่ในน้ำหมักชีวภาพ จะไปช่วยยับยั้งการทำงานของจุลินทรีย์กลุ่มทำลาย ทำให้ช่วยลดปัญหาต่างๆในชีวิตประจำวันที่เกิดจากเชื้อโรคได้ด้วย แถมประหยัดเงินไม่ต้องซื้อของใช้ ไม่ต้องเสียค่ากำจัดขยะ ประหยัดแรงงานและเวลาในการทำความสะอาด และน้ำที่จากการซักล้างต่างๆจะทำลายสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าน้ำที่ซักล้างด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ทำจากสารเคมี

- | | |
|--|---------|
| ส่วนผสม ๑. ผลไม้รสเปรี้ยว(แก่จัดหรือสุก-ใช้ทั้งเปลือก) | ๓ กก. |
| ๒. น้ำตาลทรายธรรมชาติ | ๑ กก. |
| ๓. น้ำสะอาด | ๑๐ ลิตร |
| ๔. หัวเชื้อจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ(EM) ชนิดน้ำ ปริมาณเล็กน้อย | |

การหมักผลไม้บางชนิดไม่ต้องใช้หัวเชื้อจุลินทรีย์ก็ได้ เช่น มะเฟืองสุก สับปะรดสุกงอมทั้งเปลือก เปลือกสับปะรด มะกรูด องุ่น เพราะผลไม้พวกนี้จะมีจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ(EM)อยู่ในตัวเองแล้ว

ถ้าไม่มีหัวเชื้อจุลินทรีย์EM จะใช้นมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ต(มีจุลินทรีย์แลคโตบาซิลลัส ๑ ชนิด) แบ่งข้าวหมาก ๑ ก้อน หรือน้ำดองผัก-ผลไม้ที่กลั่นดี ๑/๒ แก้วแทนได้

วิธีทำ

ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำสะอาดในถังพลาสติก คนให้น้ำตาลละลาย จากนั้นหั่นผลไม้ตามขวางให้เป็นชิ้นเล็กๆใส่ลงในถังที่ละลายน้ำตาลไว้ ควรเลือกใช้ถังขนาดที่เมื่อใส่วัตถุดิบทั้งหมดแล้วเหลือที่อากาศเพียงเล็กน้อย(เหลือที่ประมาณ ๑ ใน ๑๐ ส่วน) แล้วปิดฝาถังให้สนิท หมักไว้ประมาณ ๑-๓ เดือน ขึ้นอยู่กับว่าจะนำน้ำหมักนั้นมาใช้ประโยชน์อะไร การหมักในระยะ ๑-๒ สัปดาห์แรกจะเกิดฟองอากาศขึ้นมาจำนวนมาก มีฝ้าสีขาวขึ้นที่ผิวด้านบนน้ำหมัก และมีกลิ่นหอมคล้ายไวน์ นั่นถือว่าการหมักได้ผลดี

แต่ถ้าที่ผิวหน้ามีราสีดำขึ้นและมีกลิ่นเหม็นเน่า แสดงว่าเกิดการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ตัวร้ายไม่ควรนำไปใช้งาน ถ้านำไปเททิ้งที่ใดที่นั้นก็จะมีกลิ่นเหม็นเน่ามากไปนานเลย กลิ่นเหมือนส้วมแตก ถ้าเทบนลานปูนซีเมนต์ที่ถูกแสงแดดจัดๆส่องตลอดวันก็จะหายเหม็นเร็วขึ้นหน่อย แต่ก็มีบางคนนำไปใช้กำจัดวัชพืชโดยใช้

ชนิดเข้มข้นฉีดพ่นไปบนใบพืช พืชจะแห้งเหี่ยวเฉาตาย แต่ขอบอกว่า"เหม็นมาก"และเหม็นนานกว่าจะหาย และเมื่อพืชตายแล้วต้องฉีดพ่นซ้ำด้วยEMเพื่อปรับสภาพแวดล้อมให้ฟื้นกลับคืนมา



น้ำหมักชีวภาพที่ดี

ภาพบนซ้าย

เชื้อราเป็นปุยสีขาวบนผิวน้ำน้ำหมักชีวภาพมะกรูด

ภาพบนขวา

แผ่นวุ้นสีน้ำตาลบนผิวน้ำน้ำหมักชีวภาพมะเฟือง

ภาพล่างขวา

ชั้นแผ่นวุ้นที่เกิดในน้ำหมักชีวภาพมะเฟือง

(หมักนาน 1 ปี)

ถ้าจะนำน้ำหมักชีวภาพไปใช้งานโดยตรงเพื่อทำความสะอาดและใช้ประโยชน์จากการทำงานของจุลินทรีย์กลุ่มสร้างสรรค์(เช่น นำไปถูพื้น ล้างพื้น โดยไม่นำไปผสมในผลิตภัณฑ์)ก็ต้องหมักนานถึง ๓ เดือน เริ่มนำมาใช้งานได้หลังจากหมัก ๑-๒ สัปดาห์หรือเห็นฟองจำนวนมากผุดขึ้นมาจากน้ำหมัก แสดงว่าจุลินทรีย์ชนิดดีกำลังทำงานอย่างเต็มที่

แต่ถ้าจะนำน้ำหมักฯไปผสมเพื่อทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือน(ทำสบู่ น้ำยาสระผม น้ำยาซักผ้า น้ำยาล้างจาน)จะต้องหมักไว้อย่างน้อย ๓ เดือน เพื่อให้กระบวนการหมักสิ้นสุดอย่างสมบูรณ์ หากหมักไม่ถึง ๓ เดือน กระบวนการหมักยังดำเนินต่อไป เมื่อผสมเป็นผลิตภัณฑ์แล้วเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ระยะหนึ่งจะทำให้กลิ่นของผลิตภัณฑ์เปลี่ยนไปไม่น่าใช้ (จะมีกลิ่นคล้ายผลไม้ดอง)

น้ำหมักผลไม้บางสูตรโดยเฉพาะที่จะใช้กับผิว เช่น น้ำหมักชีวภาพมะเฟือง(ที่จะใช้ทำโลชั่นมะเฟืองหรือ โทนนอร์มะเฟือง) ต้องหมักนานถึง ๑ ปี เพื่อให้กรดอินทรีย์แตกตัวเป็นอนุภาคที่เล็กที่สุด ซึ่งมีหลายคนบอกว่าเมื่อใช้แล้วจะให้ผลดีกว่าน้ำหมักที่หมักในระยะเวลาสั้นๆ

น้ำหมักชีวภาพจากผลไม้รสเปรี้ยวสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้หลายอย่าง เช่น

- ใช้ล้างผักผลไม้

นำน้ำหมักชีวภาพผสมน้ำ (อัตรา๑ส่วน ต่อน้ำสะอาด ๒๐ ส่วน) ใช้ล้างผักผลไม้ แล้วแช่ไว้ประมาณ

๑๕ นาที จะช่วยล้างสารพิษตกค้างในผักผลไม้ ช่วยให้ผักกรอบขึ้น สดชื่น และยืดอายุการเก็บรักษา(แต่ถ้าแช่ นานเกินไป ผักจะเน่าเร็ว)

- ใช้ฉู่พื้น

นำน้ำหมักชีวภาพผสมน้ำ (อัตรา ส่วน ต่อน้ำสะอาด ๕๐ ส่วน) ใช้ทำความสะอาดเช็ดฉู่พื้น จะสลาย คราบสกปรกได้ดี พื้นสะอาด คราบสกปรกจะไม่เกาะพื้นง่าย ห้องจะไม่มีกลิ่นเหม็นอับ

- ใช้ผสมกับน้ำเช็ดกระจก

นำน้ำหมักชีวภาพผสมน้ำ (อัตรา ๑ส่วน ต่อน้ำสะอาด ๕๐ ส่วน) จะสลายคราบสกปรกได้ดี กระจก จะใสสะอาดเงางาม ผุ่นผงไม่เกาะง่าย และการทำความสะอาดกระจกครั้งต่อไปจะง่ายขึ้น

- ใช้ผสมกับน้ำทำความสะอาดห้องน้ำและเครื่องสุขภัณฑ์

นำน้ำหมักชีวภาพผสมน้ำ (อัตรา ๑ส่วน ต่อน้ำสะอาด ๒๐ ส่วน) จะสลายคราบสกปรกได้ดี เครื่อง สุภัณฑ์จะสะอาด เงางาม คราบสกปรกไม่เกาะง่าย และการทำความสะอาดครั้งต่อไปจะง่ายขึ้น

- ใช้เป็นส่วนผสมในน้ำยาล้างผ้า(๑๐ %) หรือผสมกับน้ำซักผ้าโดยตรง(อัตรา ๑ส่วน ต่อน้ำสะอาด ๕ ส่วน)

แช่ผ้าไว้อย่างน้อย ๓๐ นาที ผ้าจะสะอาดขึ้น ถึงแม้ว่าจะแช่ผ้าทิ้งไว้นานข้ามคืน น้ำที่แช่ผ้าจะไม่มี กลิ่นเหม็นเน่าเหมือนกับการใช้ผงซักฟอกทั่วไป ผ้าที่แห้งแล้วจะไม่มีกลิ่นอับ เสื้อผ้าที่ใส่แล้วจะมีกลิ่นเหม็น น้อย

- ใช้ผสมกับน้ำสำหรับล้างจานที่ไม่มีคราบไขมัน

(อัตรา ๑ส่วน ต่อน้ำสะอาด ๒๐ ส่วน) ล้างภาชนะให้สะอาดได้ง่ายขึ้น กำจัดเชื้อโรคและเชื้อรา

- ใช้เป็นส่วนผสมในน้ำยาล้างจาน(๑๐ %) จะช่วยสลายคราบสกปรกและไขมันได้ดีขึ้น ล้างภาชนะให้ สะอาดได้ง่ายขึ้น ช่วยดับกลิ่นคาว กำจัดเชื้อโรคและเชื้อรา

- ใช้เป็นส่วนผสมในยาสระผม ครีมนวดผม

ใช้น้ำหมักชีวภาพผสมในยาสระผมหรือครีมนวดผม(๑๐ %) จะทำให้ผมสะอาด นุ่มสลวย ช่วยลดหรือ ยับยั้งการเกิดรังแค

- ใช้เป็นส่วนผสมในสบู่เหลวอาบน้ำ

ใช้น้ำหมักชีวภาพผสมในสบู่อาบน้ำ(๓-๕ %) จะทำให้ผิวสะอาดชุ่มชื้น ไม่แห้งกร้าน ช่วยลดสิว ลด ฝ้า ลดกลิ่นตัว ช่วยบำบัดรักษาโรคผิวหนังบางชนิด

สรรพคุณเด่นของน้ำหมักผลไม้เปรี้ยวแต่ละชนิด

- น้ำหมักชีวภาพเนื้อมะกรูด(ใช้ผิวไปทำน้ำพริกแกงแล้ว)ใช้สำหรับซักผ้า ล้างจาน ล้างสุขภัณฑ์ ฉู่พื้น เช็ดกระจก ล้างห้องน้ำ มีคุณสมบัติ สลายไขมันและคราบสกปรกโดยทั่วไปได้ดี มีกลิ่นหอมของมะกรูด

- น้ำหมักชีวภาพมะกรูดทั้งลูก(ทั้งเนื้อทั้งเปลือก) นิยมใช้ผสมในน้ำยาสระผม มีคุณสมบัติ สลายไขมัน และคราบสกปรกบนหนังศีรษะได้ดีและบำรุงเส้นผมให้เงางาม ลดรังแค มีกลิ่นหอมของมะกรูดมาก

- น้ำหมักชีวภาพมะเฟือง มีคุณสมบัติเด่นคือ เมื่อใช้ผสมในสบู่หรือผสมน้ำสำหรับล้างหน้า อาบน้ำ คราบไครบนผิวหนังจะอ่อนตัวและหลุดออกง่ายขึ้น จะช่วยขจัดเซลล์ผิวเก่าได้ดี ช่วยลดสิว ทำให้ผิ วางลง ช่วยกระชับรูขุมขน ลดกลิ่นตัว

- น้ำหมักชีวภาพผักส้มป่อย มีคุณสมบัติเด่นคือ เมื่อใช้ผสมน้ำล้างหน้า อาบน้ำ จะช่วยทำให้ผิวนุ่ม ชุ่ม ชื่น เมื่อใช้ผสมในครีมนวดผม มีคุณสมบัติ บำรุงเส้นผมให้นุ่มสลวย

- น้ำหมักชีวภาพพลูมะคำดีควาย มีคุณสมบัติเด่นคือ เมื่อใช้ผสมน้ำล้างหน้า อาบน้ำ จะช่วยลดผดผื่น คัน บรรเทากลากเกลื้อน เมื่อผสมในน้ำยาสระผม มีคุณสมบัติ ช่วยลดรังแค รักษาอาการคันตุ