



**ปลุกกุหลาบมอญอินทรีย์ แปรรูปเป็นซากุหลาบ**  
**เพิ่มมูลค่าสินค้า ขายได้ก.ก.ละ 3-4 พันบาท**

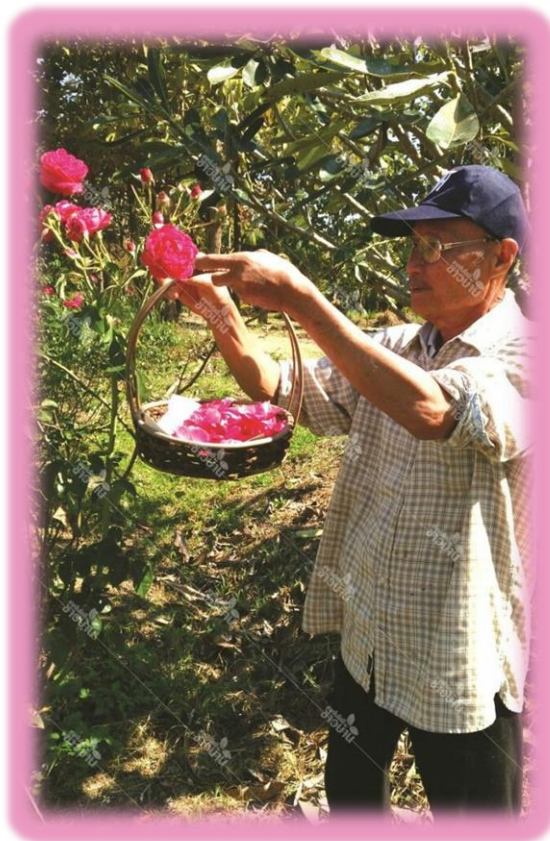


ที่มา	เทคโนโลยีเกษตร
ผู้เขียน	แพรจาร์ ไซวงษ์แก้ว
เผยแพร่	วันอาทิตย์ที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2564

แปลงปลุกกุหลาบอินทรีย์แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ อยู่ห่างจากกาดทุ่งฟ้าบด หรือกาดวัว เป็นตลาดวันเสาร์ที่ใหญ่ที่สุดในเชียงใหม่ ที่นี้มีขายทุกอย่าง แค่เดินเข้าซอยไปประมาณกิโลเมตรกว่าๆ ก็พบกับสวนกุหลาบซ่อนอยู่ตรงนี้จริงๆ สันป่าตอง ไม่ได้มีแค่ข้าวเหนียวสันป่าตองเท่านั้น แต่มีกุหลาบสันป่าตองด้วย



กุหลาบมอญสีแดง สีชมพู กลิ่นหอมชื่นใจที่สุด กลิ่นหอม สะอาด จากกุหลาบเป็นอย่างไรเอง “ถ้าพี่รู้ว่ามีส่วนกุหลาบอินทรีย์อยู่ตรงนี้พี่มานานแล้ว พี่คิดว่าเป็นสวนกุหลาบธรรมดา” เมื่อมาเจอสวนกุหลาบ โชคดีได้พบเจ้าของสวนด้วย ลุงเสรี (ประเสริฐ สมโณ) ที่เพิ่งเก็บกุหลาบเสร็จใหม่ๆ นั่งชมกุหลาบแล้วก็คุยกับ ลุงเสรี เจ้าของสวนกุหลาบอินทรีย์ เปลี่ยนจากไร่นาเป็นสวนเกษตรอินทรีย์





ตอนแรกก็ปลูก มะลิ จำปา จำปี กุหลาบ ปลูกกล้วย ลูกสาวเอาดอกกุหลาบมาทำเป็นชาขาย sarana rose ส่งไปทั่ว ตอนนี่เขาเป็นอาจารย์อยู่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ภาควิชาพืชศาสตร์ พิษสวน ดร. สรณะ สมโน... มีที่มาที่ไปอย่างนี้ ลุงเสรีฐ กล่าวยิ้มๆ ซึ่มือไปรอบ

“พื้นที่ปลูกกุหลาบตอนนี้เหลือแค่นี้ เมื่อก่อนปลูกเยอะ เต็มพื้นที่นี้เลย ตอนแรกก็ปลูก มะลิ จำปา จำปี กุหลาบ ปลูกกล้วย เมื่อก่อนปลูกมากกว่านี้ แต่จ้างคนไม่คุ้ม เหลือแค่นี้เอาแค่อบายใจ ไม่ไปไหนก็ลงสวนทุกวัน นอกจากไปงานสังคมบ้าง”

### กุหลาบมอญ เหมาะสำหรับการทำชา

ที่นี้ปลูกกุหลาบมอญต้นใหญ่ ดอกขนาดกลาง สีแดงสด มีชมพูเล็กน้อย เมื่อเก็บดอกจะเด็ดด้วยมือ แค่ติดก้านดอกเท่านั้น ส่วนก้านนั้นค่อยตากแต่งเอาภายหลัง เก็บวันเว้นวัน เพื่อเอาไปทำชากุหลาบด้วยวิธีอบ มีโรงงานอบ “ของดี ตรงเกษตรเป็นส่วนสำคัญ ช่วยให้สดชื่นไม่แก่เร็ว” ลุงว่า “ไม่แก่เร็ว อ้าว! น่าสนใจ” เพื่อนที่ยินอยู่ใกล้ๆ อุทานออกมาคำแรกและเริ่มสนใจทันที ผู้หญิงใครก็ไม่อยากแก่เร็ว



## ประโยชน์ของชากุหลาบ

ประโยชน์ของชากุหลาบนั้นมีเยอะมากเท่าที่ฉันไปค้นเพิ่มเติมมาได้ มีดังนี้

บำรุงหัวใจ แก้อาการอ่อนเพลีย

ช่วยลดคอเลสเตอรอล ลดระดับความดันในเลือด ลดความเสี่ยงเรื่องเส้นเลือดหัวใจอุดตัน มีวิตามินซีสูง ปรับสมดุลในร่างกาย ชะล้างสารพิษ ต้มต่อเนื่องทำให้ดูอ่อนเยาว์ขึ้น ดอกแห้ง กลีบก็เป็นยาระบายอ่อนๆ ด้วย

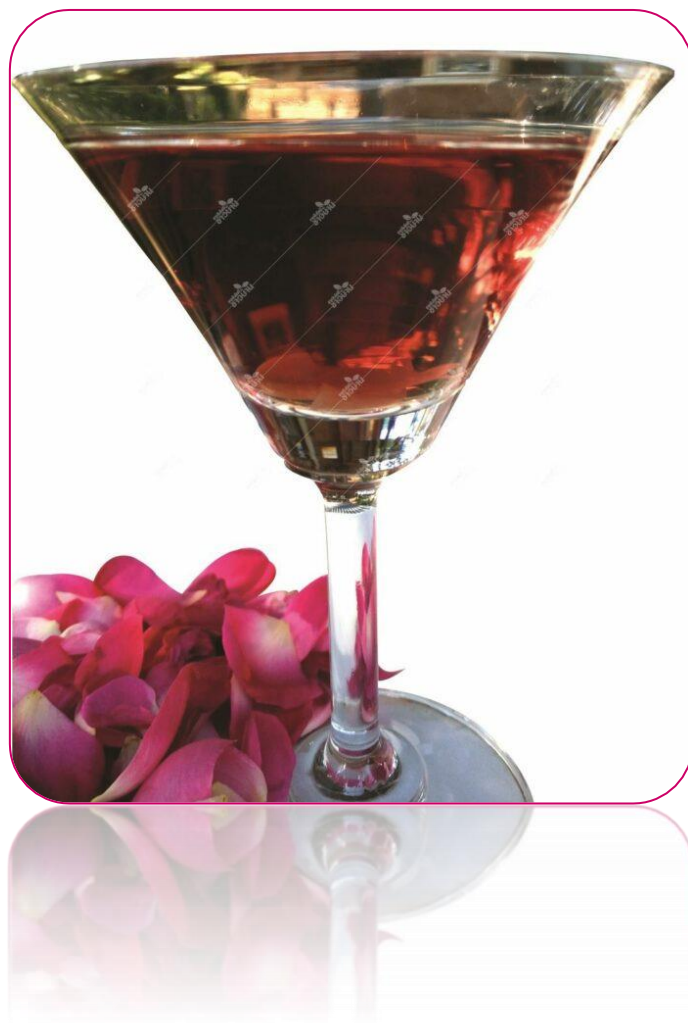
โอ!...มหาศาสตร์อย่างนี้ ต้องเอาไปทำชาสักกิโล ลุงใจดีชวนไปเก็บทันใด ฉันรู้สึกอยากปลูกกุหลาบมอญ เพื่อทำชาขึ้นมาทันทีทันใด ยิ่งรู้ว่า ชากุหลาบราคากิโลละสามถึงสี่พันบาท ยังมีแรงบันดาลใจ นอกจากได้ขาย แล้วดีต่อสุขภาพ ถ้าปลูกเองกินเองเราจะได้กินตั้งใจ

การทำชากุหลาบตากแห้ง มีคำถามว่า ถ้าไม่มีที่อบแล้วจะทำอย่างไร มีหนทางค่ะ ไปสืบเสาะแสวงหา มาแล้วบอกต่อเลย ตากแดดอ่อนๆ อย่าให้โดนแดดแรง ตากสักแปดถึงสิบชั่วโมง แล้วเก็บไว้ในที่อากาศเข้าไม่ได้ อีกวิธีหนึ่งใส่ผ้าตาข่ายแบบผ้าขาวบาง ผูกปากถุงแล้วห้อยไว้ไม่ต้องให้ถูกแดด เอาไว้ในที่ซึ่งกลิ่นอื่นเข้าไปรบกวนไม่ได้ ไม่อย่างนั้นเราจะได้กลิ่นอื่นๆ เข้าไปด้วย กลับมาจากสวนลุงเสรีรัฐ ได้กุหลาบมาถาดหนึ่ง ลองทำทั้งสองวิธี ใส่ถาดตากแดดอ่อนแปดชั่วโมง กับใส่ผ้าตาข่ายเล็กๆ แบบผ้าขาวบางห้อยไว้ สองสามดอก ต่อหนึ่งถุง ปรากฏว่าแบบห้อยผ้าขาวบางห้อยจะได้กลิ่นหอมกว่า จึงคิดว่าจะทำแบบนี้ต่อไปละ

## วิธีทำน้ำชากุหลาบ

หรือจะใช้วิธีต้มน้ำมาดื่มแบบสดๆ ก็ได้เหมือนกัน วิธีการไม่ยุ่งยากอะไร เอากลีบดอกล้างน้ำให้ฝุ่นออกไปก่อนสักนิด น้ำสะอาดใส่หม้อสะอาดที่ไม่มีกลิ่นแฉะใดๆ ใช้หม้อเฉพาะทำน้ำกุหลาบไม่ปนกับอย่างอื่น ใบเล็กๆ ก็ได้ ฉนั้นเคยเห็นที่ร้านสายหมอกกับดอกไม้ เขาใช้หม้อดินใบเล็กๆ ใส่น้ำกับกลีบกุหลาบลงไป เปิดไฟให้เบาที่สุด และก็รอคอยเมื่อดอกไม้คลายสีออกหมดได้น้ำสีสวยแล้วก็เอามาดื่มได้ค่ะ

เอาละจบเรื่องกุหลาบสวยกินได้ ทำขายก็ได้ด้วย เป็นอาชีพทำของสวยๆ หอมๆ



ที่มา : [https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article\\_173694](https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_173694)