

แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำน้ำตาลโตนด

โรงเรียนบ้านนากาหลง



คำนำ

ภูมิปัญญา (Wisdom) หมายถึง องค์ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถของคนในท้องถิ่นที่ได้จากการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน มีลักษณะเป็นองค์รวม และมีคุณค่าทางวัฒนธรรม

ภูมิปัญญา เป็นพื้นฐานการประกอบอาชีพและเป็นรากฐานการพัฒนาที่เริ่มจากการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเอง การพัฒนาเพื่อการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน และการพัฒนาที่เกิดจากการผสมผสานองค์ความรู้สากลบนฐานภูมิปัญญาเดิม เพื่อเกิดเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่เหมาะสมกับยุคสมัย

ภูมิปัญญา เป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าและความดีงามที่หล่อเลี้ยงชีวิตและวิถีชุมชนให้อยู่ร่วมกับธรรมชาติและสภาวะแวดล้อมได้อย่างกลมกลืนและสมดุล

ดังนั้น ภูมิปัญญาจึงมีคุณค่าไม่เพียงแต่ต่อท้องถิ่นและผู้คนเท่านั้น แต่ยังเอื้อประโยชน์อย่างใหญ่หลวงต่อการวางแผนพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนและมั่นคงตลอดไป

โรงเรียนบ้านนากาหลงจึงได้จัดทำหน่วยการเรียนรู้บูรณาการขึ้น เพื่อให้นักเรียนได้ศึกษาและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนของตนเอง

โรงเรียนบ้านนากาหลง

สารบัญ

	หน้า
ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำน้ำตาลโตนด	๑
รายชื่อครัวเรือนที่ทำน้ำตาลโตนด	๓
อุปกรณ์ในการทำน้ำตาลโตนด	๔
ขั้นตอนการทำน้ำตาลโตนด	๕
ภาคผนวก	๗

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำน้ำตาลโตนด

“บ้านป้อม ศิริมาศ สุโขทัย” เป็นท้องถิ่นแห่งวิถีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำตาล และมีชื่อเสียงเรื่องน้ำตาลโตนดตั้งแต่อดีตจนเป็นอาชีพ ในปัจจุบัน การทำตาลเพื่อเก็บน้ำตาลโตนดจากต้น ผู้ทำตาลโดยเฉพาะคนขึ้นตาลต้องมีความรู้ความชำนาญ ตั้งแต่การจำแนกเพศตาลและส่วนต่าง ๆ ของช่อดอกตาล และขั้นตอนการเก็บน้ำตาลที่ซับซ้อน พิถีพิถัน นอกจากนี้เทคนิค วิธีทำตาล การดูแลรักษาสภาพของตาลระหว่างกระบวนการทำตาล ชนิดผลผลิตจากน้ำตาลโตนดสด คนที่ทำตาลมานานและมีอายุมากกว่า ๕๐ ปี

“ตาลโตนด” เป็นพืชที่ขึ้นได้ในดินทุกชนิด มีความทนต่อฤดูแล้ง ทนน้ำท่วมขัง แต่ไม่ชอบดินที่เป็นกรดจัด สามารถปลูกแซมตามคันนาได้ หรือในแปลงพื้นที่การเกษตร เนื่องจากรากของตาลโตนดจะหยั่งลงลึกทำให้ไม่แย่งอาหารกับนาข้าว และรักษาพื้นดินได้ดี เป็นทั้งร่มเงายามหลบแสงแดดร้อน มักพบเห็นตามคันนามาตั้งแต่อดีตเป็นจำนวนมาก ปัจจุบันก็เริ่มทยอยลดลง จากการเพิ่มพื้นที่และปรับเปลี่ยนที่ดินมาเป็นรูปแบบธุรกิจ ตามยุคสมัย

การขึ้นตาล คือการปีนไต่ขึ้นไปบนต้นตาล โดยเหยียบบตาแงงลำไม้ไผ่ที่พาดผูกติดกับต้นตาลเป็นบันไดที่จะไต่ขึ้นสู่ยอดตาล ลำไม้ไผ่สำหรับเหยียบขึ้นลงต้นตาลต่างบันได นิยมใช้ลำไม้ไผ่ป่าซึ่งมีความเหนียว ผู้ที่ขึ้นตาลไปเก็บน้ำตาลสดบนต้นหรือเก็บเอาผลโตนดลงมาเรียกกันว่า คนขึ้นตาล การขึ้นเก็บน้ำตาลจะทำแค่ประมาณ ๕ เดือนต่อปีตามฤดูกาลตาลโตนด (มกราคม - พฤษภาคม) หรือต่อไปอีกสักเดือนกว่าๆ หากมีตาลบางต้นที่ออกปลีหรือทะเลยล่าช้ากว่าทั่วไปซึ่ง กลางฤดูฝนใกล้หมดฤดูตาล อีกทั้งฝนตกทำให้ขึ้นตาลยาก ช่วงนี้ชาวบ้านจึงไม่ค่อยขึ้นตาลกันแล้ว

การรองน้ำตาล หลังจากปาดปลีและทะเลยตาลแล้วจะนำกระบอกลำไม้ไผ่ซึ่งทำเป็นภาชนะเรียกว่ากระบอกลำตาลไปสวมผูกไว้กับปลีหรือทะเลยเพื่อรองน้ำตาลโตนดที่ไหลหยดออกมา น้ำตาลโตนดสดๆ ที่รองได้จากต้นเรียกกันว่า น้ำตาลสด ก่อนนำกระบอกลำตาลไปรองน้ำตาลทุกครั้งจะต้องล้างทำความสะอาดกระบอกลำและนำไปวางคว่ำร่มควัน บนเตาให้กระบอกลำแห้งและใช้ความร้อนฆ่าเชื้อโรค เพื่อให้น้ำตาลรองไว้ไม่เสียง่าย กลิ่นของควันไฟที่ติด กระบอกลำยังทำให้น้ำตาลใสในกระบอกลำหอม

การขึ้นต้นไปรองน้ำตาลจะทำในตอนเช้าและตอนช่วงระหว่างบ่ายถึงเย็นของแต่ละวัน โดยแขวนกระบอกลำรองน้ำตาลทิ้งไว้แล้วมาเก็บภายหลัง น้ำตาลสดที่เก็บลงมาจากกระบอกลำแต่ละช่วงเวลาจะมีชื่อเรียกเฉพาะว่า “น้ำตาลเช้า” และ “น้ำตาลเที่ยง” คำว่า น้ำตาลเช้า เรียกน้ำตาลสดที่เก็บจากกระบอกลำจากต้นในตอนรุ่งเช้า บางคนอาจไปเก็บตั้งแต่ตีห้า เป็นน้ำตาลที่รองค้างคืนไว้ตั้งแต่ช่วงบ่ายหรือเย็นของอีกวัน ส่วนน้ำตาลเที่ยง เรียกน้ำตาลใสที่เก็บจากกระบอกลำจากต้นในตอนบ่าย (ช่วงหลังบ่ายสองโมง) หรือตอนเย็น เป็นน้ำตาลที่รองไว้ในตอนเช้าของวันเดียวกัน กล่าวกันในหมู่คนทำตาลว่าน้ำตาลเที่ยงหอมกว่าน้ำตาลเช้า เนื่องจากระยะเวลาที่รองทิ้งไว้บนต้นจนเก็บกระบอกลำน้อยกว่าน้ำตาลเช้า น้ำตาลสดจึงไม่มีบูด

การเคี่ยวตาล น้ำตาลสดที่เก็บจากกระบอกลำจะนำไปต้มในกระทะตั้งไฟเพื่อให้งวดจนได้น้ำตาลโตนดเหลวข้น เรียก กระบวนการนี้ว่า เคี่ยวตาล แต่หากต้มแค่ให้น้ำตาลสดเดือดเพื่อไม่ให้น้ำตาลเสียแล้วตักใส่ภาชนะไว้แค่ ชั้นนี้จะเรียกว่า ต้มน้ำตาลสด การเคี่ยวตาลจะใช้กระทะใบบัวขนาดใหญ่ตั้งบนเตาเรียกว่า เตาเคี่ยวตาล มีลักษณะเป็นเตาทางที่มี ช่องบรรจุกระทะ ๒-๓ ลูกต่อเตา

ชาวบ้านที่ทำตาลโตนดโดยเฉพาะคนขึ้นตาลมีภูมิรู้เรื่องตาลโตนดเป็นอย่างมาก ทั้งด้านลักษณะทั่วไปของต้นตาลและการเก็บเกี่ยวผลผลิตจากตาลไปใช้ คำหรือชื่อเรียกที่พวกเขาพูดถึงเกี่ยวกับตาลหรือการทำตาล

การจำแนกและให้ความหมายต่อสิ่งเหล่านั้น นำมาให้เข้าใจองค์ความรู้ท้องถิ่นเรื่องตาลโตนด และเห็นถึงความรู้ที่ผู้ ทำตาลมีอย่างลุ่มลึกหรือละเอียดเป็น ขั้นตอนการเก็บน้ำตาลที่มีความพิถีพิถัน ซึ่งสะท้อนผ่านจำนวน คำที่มีเรียกถึงส่วนต่าง ๆ แทบทุกส่วนของปลีและทะลายตาลตั้งแต่เริ่มแทงช่อออกจากยอดตาล การจำแนก ลักษณะ รวมทั้งหลายหลากชื่อเรียกถึงเทคนิควิธีที่กระทำกับปลีและทะลายตาลเพื่อกระตุ้นให้น้ำตาลออกมา ชาวบ้านที่ทำตาลโตนดไม่เพียงแต่รู้จักลักษณะทั่วไปของตาล และการใช้ประโยชน์จากตาล พวกเขายังรู้จักขั้นตอนเพื่อให้คงอยู่ไว้ใช้ประโยชน์ได้เรื่อยไป

ตาลโตนดเป็นพืชที่สร้างอาหารได้หลากหลาย มีประโยชน์จากความหวานของธรรมชาติ เป็นทั้งขนมของหวาน ผลไม้ และของคาว ในต้นเดียวกัน จุดเด่นของน้ำตาลโตนด จัดเป็นน้ำตาลเพื่อสุขภาพ ยอดนิยมของฝากในท้องถิ่นและคนทั่วไป น้ำตาลโตนด ถือเป็นน้ำตาลที่ดีที่สุดชนิดหนึ่ง เนื่องจากเป็นน้ำตาลที่มี ค่า Glycemic Index(GI) ต่ำ ค่า GI เป็นค่าที่บอกผลกระทบของอาหารที่บริโภคต่อน้ำตาลในกระแสเลือด ซึ่งหากสูง หมายถึงอาหารที่บริโภค ทำให้น้ำตาลในกระแสเลือดสูง ซึ่งไม่ดีต่อผู้ป่วยเบาหวาน หรือแม้แต่คนปกติ อีกทั้งยังมี วิตามินและแร่ธาตุอื่น ๆ เช่น วิตามิน บี โดยเฉพาะ B๑๒ ในปริมาณสูง แร่ธาตุ เช่น เหล็ก โพแทสเซียม แมกนีเซียม และธาตุอาหารอื่น ๆ อีกมากมาย ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

นอกจากจะดีต่อสุขภาพแล้ว น้ำตาลโตนด ก็ยังมีรสชาติอร่อย เพิ่มรสชาติของอาหาร เครื่องดื่ม ทั้งชา กาแฟ หรือขนมต่าง ๆ ให้อร่อย หอมหวานกลมกล่อมมากขึ้นอีกด้วย สนใจเรียนรู้หรือเข้าชมการทำน้ำตาลโตนด ซื่อเป็นของฝากจากสุโขทัย ภูมิปัญญาของชาวอำเภอศรีรีมาศ ได้ที่ หมู่ ๘ บ้านโคกกระเซียง ตำบลบ้านป้อม อำเภอศรีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย คุณเจี๊ยบ (เจ้าของผลิตภัณฑ์) สอบถามข้อมูลและสั่งจองได้ที่ โทร ๐๘๙-๗๐๓๒๒๘๑

ซึ่งโรงเรียนบ้านนาเกาหลีตั้งอยู่ที่ หมู่ ๘ บ้านโคกกระเซียง ตำบลบ้านป้อม อำเภอศรีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการทำน้ำตาลโตนดที่มีอยู่ในพื้นที่ จึงสำรวจแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนดและจัดทำหน่วยการเรียนรู้บูรณาการขึ้น เพื่อให้นักเรียนได้ศึกษาและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนของตนเอง

รายชื่อครัวเรือนที่ทำน้ำตาลโตนด บ้านโคกกระเชียง ม.๘ ตำบลบ้านป้อม

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	บ้านเลขที่	จำนวนเตา	ความสามารถในการเฉาะ ลอนตาลได้
๑.	นายสมพงษ์ อยู่ทุ่ง	๓๒/๑	๑	๑.นายสมพงษ์ อยู่ทุ่ง ๒.นางลำพันธ์ อยู่ทุ่ง
๒.	นายวิวัฒน์ เทพา	๓๕	๒	๑.นายวิวัฒน์ เทพา ๒.นางจันทิรา เทพา
๓.	นายสน อิมบู	๘๔	๑	๑.นายสน อิมบู ๒.นางกันตนา อิมบู
๔.	นายแอบ ชาวทุ่ง	๔๑	๒	๑.นายแอบ ชาวทุ่ง
๕.	นายยอดรัก หลองทุ่ง	๕๒/๑	๑	๑.นายยอดรัก หลองทุ่ง ๒.นายชมภู หลองทุ่ง
๖.	นายสุเทพ เอี่ยมทุ่ง	๒๘	๒	๑.นายสุเทพ เอี่ยมทุ่ง ๒.นายอาทิตย์ เอี่ยมทุ่ง
๗.	นายน้อง อ่อนบุญ	๕๑๒	๒	๑.นายน้อง อ่อนบุญ
๘.	นายชัยณรงค์ อ่อนบุญ	๕	๒	๑.นายชัยณรงค์ อ่อนบุญ ๒.นางบัวลอย ศรีอารามย์
๙.	นายตี๋ อิมบู	๔๐	๒	๑.นายตี๋ อิมบู ๒.นายวินัย อิมบู
๑๐.	นายไฉน เกตุอ่อน	๔๔	๒	๑.นายไฉน เกตุอ่อน
๑๑.	นายประเสริฐ ทองเอี่ยม	๖๒	-	๑.นายประเสริฐ ทองเอี่ยม
๑๒.	นายพิเชษ อยู่ทุ่ง	๒๙/๑	-	๑.นายพิเชษ อยู่ทุ่ง
๑๓.	นายจาร เกตุอ่อน	๔๒/๑	๒	๑.นายจาร เกตุอ่อน ๒.นายบุญธรรม เกตุอ่อน
๑๔.	นายสมพงษ์ อยู่ทุ่ง	๓๐	๒	๑.นายสมพงษ์ อยู่ทุ่ง ๒.นายสมชาย อยู่ทุ่ง ๓.นายจำเนียร อยู่ทุ่ง
๑๕.	นายสมคิด ทองทุ่ง	๑๔	๑	๑.นายสมคิด ทองทุ่ง
๑๖.	นายเรอ จันท์ทุ่ง	๑๙๓	๒	๑.นายเรอ จันท์ทุ่ง ๒.นายณัฐพงษ์ จันท์ทุ่ง
๑๗.	นายสนับ จีบผึ้ง	๒๗/๑	๒	๑.นายสนับ จีบผึ้ง
๑๘.	นายณัฐวร ทองเพชร	๕๕	-	๑.นายณัฐวร ทองเพชร
๑๙.	นายวันไร บุตรนุช	๓๒/๒	๒	๑.นายวันไร บุตรนุช
๒๐.	นายเรียม กล่อมผ่อง	๕๓	๒	
๒๑.	นางแตงกวย อิมชา	๔๗	-	๑.นางแตงกวย อิมชา
๒๒.	นายสุรินทร์ เกตุอ่อน	๕๗	-	๑.นายสุรินทร์ เกตุอ่อน
	รวม		๓๐	๓๓

อุปกรณ์ในการทำน้ำตาลโตนด

๑. มีดตาล
๒. เชือกหรือเข็มขัดหนังสำหรับเหน็บมีด
๓. กระบอกลไม้ไผ่ใส่น้ำตาล
๔. พะอง
๕. ไม้คาบ (ตัวผู้ ตัวเมีย)
๖. เต้า จะก่อด้วยอิฐฉาบด้วยดินเหนียว ขนาดของเต้าขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลสดที่ได้
๗. กระทะเหล็ก เป็นกระทะขนาดใหญ่
๘. เครื่องกรองน้ำตาล
๙. ไม้พะยอม
๑๐. ไม้กระหนวน ไม้กระแทกน้ำตาล
๑๑. อุปกรณ์อื่น ๆ เช่น ถ้วยดินสำหรับใส่น้ำตาล (แบบพิมพ์) กระบวยตักน้ำตาล ไม้พายสำหรับเคี้ยวน้ำตาล



ขั้นตอนการทำน้ำตาลโตนด

๑) การพาดตาล คือการนำไม้พะองไปมัดติดกับต้นตาล

๒) การนวดตาล

ต้นตาลตัวผู้ ได้น้ำตาลจากวงตาล ใช้ไม้คาบขนาดที่วงตาล โดยนวดจากโคนไปหาปลาย หรือจากปลายไปหาโคน ตัดวงตาลทิ้งให้เหลือเพียงต้นละ ๒ วง

ต้นตาลตัวเมีย ได้น้ำตาลจากผลตาลอ่อน ใช้ไม้คาบขนาดไปตามช่องของผลตาลอ่อน โดยนวดจากโคนไปหาปลาย หรือจากปลายไปหาโคนเช่นเดียวกับตาลตัวผู้ วันแรกให้นวดเพียงเบาๆ และนวดให้แรงขึ้นตามลำดับจนกว่าจะได้ที่

๓) การปาดตาล

จะต้องนวดให้ได้ที่แล้ว ประมาณ ๓ - ๗ วัน ให้นำกระบอกลูใส่ น้ำแข่งวงตาลที่นวดแล้วให้มิดวงเป็นเวลา ๒ วัน ๑ คั้น คนทำตาลจะต้องขึ้นไปปาดตาลทุกวัน วันละ ๑ แวน ความหนาของแวนเท่ากับ ๑ ซม. มิด เมื่อเห็นว่าน้ำตาลเริ่มไหลดีจึงนำกระบอกรองน้ำตาล

น้ำตาลโตนด เป็นน้ำตาลที่ได้จากต้นตาลโตนด ซึ่งในกรณีที่ปาดต้นตาลตัวผู้จะได้จากวงตาล โดยใช้มีดตาลปาดตรงบริเวณปลายวง เพื่อให้น้ำตาลไหลซึมออกมา ในกรณีที่ปาดต้นตาลตัวเมียให้ใช้ไม้คาบขนาดระหว่างลูกประมาณ ๓ วัน แล้วใช้มีดปาดตาลปาดตรงบริเวณปลายจั่นหรือวง ถ้ามีน้ำตาลไหลออกมาก็แสดงว่าใช้ได้

เลือกต้นตาลโตนดที่ออกวง เมื่อเลือกได้แล้วก็จะป็นขึ้นไปเก็บน้ำตาล โดยใช้ไม้คาบขนาดที่ไว้ประมาณ ๗ วัน แล้วจึงใช้มีดปาดน้ำตาล การนวดและปาดน้ำตาลทุกวัน เพื่อไม่ให้น้ำตาลแห้ง ตาลตัวผู้จะมีวง ซึ่งเมื่อใช้ไม้คาบขนาดแล้วจะต้องแช่น้ำตาลไว้ในน้ำ เพื่อเป็นการล่อน้ำตาลให้ออกการปาดน้ำตาลจะปาดทุกวันจนกว่าวงตาลจะหมดก็จะถือว่าน้ำตาลจะหมดไปด้วย แต่ถ้าหากน้ำตาลหมดไปแล้วแต่วงตาลยังมีอยู่ก็จะเลิกขึ้นต้นตาลโตนดต้นนี้

๔) การรองตาล

การทำความสะอาดกระบอกรองน้ำตาล

หลังจากเทน้ำตาลออกจากกระบอกรองตาลแล้ว จะทำความสะอาดโดยใช้น้ำสะอาดหลายๆแล้วเททิ้งไป หลังจากนั้น นำไปปรนโดยวางครอบรูตาประมาณ ๓๐ นาที ระวังอย่าให้ไฟแรงเกินไป จะทำให้กระบอกรองตาลแตกได้ บางท้องที่อาจจะใช้น้ำร้อนเทลวกกระบอกรองก็ได้ สาเหตุที่ไม่ใช้สารเคมีทำความสะอาดกระบอกรองตาล เนื่องจากว่าถ้าใช้สารเคมีแล้วจะทำให้น้ำตาลหตุได้ (น้ำตาลที่ได้จะน้อยกว่าปกติ) และน้ำตาลที่ได้จะมีกลิ่นของสารเคมีปนได้

กระบอกรองน้ำตาลต้องผ่านการรมควันให้เรียบร้อย ใส่ไม้พะยอมไว้กั้นกระบอกรอง เพื่อไม่ให้น้ำตาลมีรสเปรี้ยว นำไปผูกติดกับวงตาล ในช่วงเวลาบ่าย หรือเย็น ทิ้งไว้จนถึงรุ่งเช้า (เช้ามิด) คนทำตาลจึงไปเก็บกระบอกรองน้ำตาลลงมา

นำกระบอกรองไม้ไผ่ที่จะไปรองน้ำตาลสดมารวมควัน เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อ แล้วนำมาร้อยเชือก เพื่อใช้แขวนกระบอกรอง แล้วก็ใส่ไม้พะยอมใส่ในกระบอกรองครั้งฟ้ามือเพื่อป้องกันน้ำตาลสดที่รองไว้มีรสเปรี้ยว

๕) การเคี้ยวตาล

๕.๑ นำน้ำตาลในข้อ ๔ เเทลงในกระทะใบบัว ใช้กระชอนและผ้าขาวบางกรองเอาสิ่งปนเปื้อน และไม่พะยอมออกเคี้ยวน้ำตาลประมาณ ๑ ชั่วโมง ใช้ไฟอ่อน ปานกลาง หรือไฟแรง ตามความเหมาะสม ขณะเคี้ยวตาลต้องหมั่นคนน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้น้ำตาลติดก้นกระทะไหม้ หรือล้นออก เคี้ยวจนได้ที่ เรียกว่า “ปุด” จึงยกลงจากเตา

เมื่อได้น้ำตาลสดแล้ว นำน้ำตาลสดที่ได้กรองเอาไม่พะยอมออกด้วยผ้าขาวบาง นำไปเคี้ยวให้เดือด ถ้าจำหน่ายในรูปแบบน้ำตาลสด ก็เคี้ยวพอน้ำตาลเดือด (ประมาณ ๑๐๐ เซลเซียส) บรรจุขวดเพื่อจำหน่ายต่อไป หรือถ้าทำเป็นน้ำตาลชั้น หรือน้ำตาลปึก ก็เคี้ยวต่อไปอีกประมาณ ๒ - ๓ ชั่วโมง จนน้ำตาลแก่ (ชั้น แดง พู) ฟองจะรวมกันก็ยกลงจากเตาคนให้เข้ากันโดยใช้ไม้กระหนวนกระแทก ตักใส่ถ้วยดิน (แบบพิมพ์) น้ำตาลปึกที่รองด้วยผ้าขาว ตั้งทิ้งไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง นำไปจำหน่ายได้

๕.๒ ใช้ไม้กระหนวน กระแทกน้ำตาล จนกว่าน้ำตาลจะมีความข้นหนืด

๕.๓ ใช้ไม้กระหนวนกวนน้ำตาลอีก เพื่อช่วยให้น้ำตาล สีเหลืองนวล และแห้ง

๕.๔ ใช้ภาชนะตักน้ำตาลนำไปหยอดบนถ้วยดิน (เมื่อน้ำตาลที่ได้จากการเคี้ยวได้ที่แล้ว นำไปเทลงบนแบบพิมพ์ในการทำน้ำตาล แล้วก็รอจนกว่าน้ำตาลที่เทจะจับตัวกัน เมื่อน้ำตาลจับตัวกันแล้วก็สามารถนำน้ำตาลโตนดออกจากแม่พิมพ์ได้เลย แล้วนำมาบรรจุเพื่อส่งขายหรือนำมาปรุงอาหารหรือรับประทาน

ภาคผนวก



