

ฐานที่ 7

ฐานคนมีน้ำยา



NAME EDITORIAL

โดย ครูจอย

ฐานที่ 7 ฐานคนมีน้ำยา โดย ครูจอย

หลักสูตร

วิทยาการจิตอาสาพัฒนาชุมชนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

วิธีการเรียนรู้

ใช้วิธีการบรรยายสาธิตและปฏิบัติพร้อมกัน 40 นาที แล้วให้ทุกคนในกลุ่มสี่ ได้ลงมือปฏิบัติจนได้น้ำยาสระผมสูตรมะกรูด

จุดเด่น

ใช้วิธีบรรยายแบบสนุกสนาน มีลูกเล่นในการบรรยาย

มีการตั้งคำถาม พร้อมแจกรางวัลเป็น แชมพู คนละ 1 ขวด



วันนี้ จะมาฝึกปฏิบัติการทำแชมพู 2 แบบ คือ ทำน้ำมะกรูดไว้สระผม และทำแชมพูหมัก จากวัสดุที่หาซื้อได้ตามร้านที่มีวัสดุแชมพูโดยเฉพาะ



แชมพูมะกรูด 100 %

ผิวมะกรูด → มีน้ำมัน
 ใต้ผิวมะกรูด มีสีเทา) → มีสาร “แทนนิน”
 น้ำมะกรูด (มีรสเปรี้ยว)

คุณสมบัติ ทำให้ผมลื่น นุ่ม
 คุณสมบัติ ป้องกันรังแค คันศีรษะ
 คุณสมบัติ ช่วยทำความสะอาดหนังศีรษะ

การทำแยมพุดมกรุด 100 %

ขั้นตอนการทำ

1. นำมกรุดมาปิ้งไฟ (อ่อนๆ)
2. ผ่าเป็นชิ้นเล็กๆ แกะเอาเมล็ดออก
3. นำเนื้อมกรุด ๑ ส่วน ผสมกับน้ำสะอาด ๑ ส่วน นำมาปั่นรวมกัน
4. นำเนื้อมกรุดที่ปั่นแล้วมาคั้นด้วยผ้าขาวบาง จะได้เนื้อมกรุดเข้มข้น
5. นำมาอุ่นบนเสไฟฟ้าพอเป็นไอ
6. ปล่องให้เย็น นำไปสระผม เก็บรักษาในตู้เย็น

แยมพุดมกรุด

ส่วนผสม

- | | |
|----------------------------|-----------|
| 1. หัวเชื้อแยมพุด | 1400 กรัม |
| 2. สารให้ความหนืด (SME 29) | 60 กรัม |
| 3. น้ำสมุนไพร | 400 กรัม |
| 4. น้ำสะอาด | 100 กรัม |
| 5. เกลือผง (ผงขี้เถ้า) | 30 กรัม |
| 6. สารกันเสีย | 2 ซีซี |
| 7. น้ำหอม | 10 ซีซี |

วิธีทำ

1. นำสมุนไพรต้มกับน้ำให้เดือด กรองกากออก พักไว้ให้เย็น
2. นำเกลือ (ผงขี้เถ้า) มาละลายในน้ำสะอาดที่เตรียมไว้
3. เท SME 29 ใส่ในน้ำสมุนไพรที่เตรียมไว้แล้วคนให้เข้ากัน
4. นำ SME 29 ที่ผสมกับน้ำสมุนไพรเรียบร้อยแล้วเทลงไปในหัวเชื้อแยมพุดแล้วคนให้เข้ากัน
5. เติมน้ำหอมและสารกันเสีย แล้วค่อยๆ ปรับความข้นด้วยน้ำเกลือ
6. บรรจุภาชนะ



แยมพุดมกรุดสมุนไพร

ส่วนผสม (๒ ลิตร)

๑. หัวเชื้อแยมพุด	๑,๔๐๐ กรัม
๒. สารให้ความหนืดแยมขี้เถ้า (SME 29)	๕๐ ซีซี
๓. น้ำสมุนไพร	๔๐๐ กรัม
๔. น้ำสะอาด	๑๐๐ กรัม
๕. เกลือ (ผงขี้เถ้า)	๓๐ กรัม
๖. สารกันเสีย	๒ ซีซี
๗. น้ำหอม	๑๐ ซีซี

วิธีการทำ :

๑. นำสมุนไพรต้มกับน้ำให้เดือด กรองกากออก พักไว้ให้เย็น
๒. นำเกลือ (ผงขี้เถ้า) มาละลายในน้ำสะอาดที่เตรียมไว้
๓. เท SME 29 ใส่ในน้ำสมุนไพร กรนให้เข้ากัน
๔. เติมหหัวเชื้อแยมพุดลงไป กรนให้เข้ากัน
๕. เติมสารกันเสียและน้ำหอม แล้วค่อยๆ ใส่เกลือ เพื่อปรับความข้น
๖. นำใส่บรรจุภาชนะ

- เครื่องมือ**
- 1 พลมะกรุดอ่อน
 - 2 เครื่องปั่น
 - 3 เตาแก๊ส สำหรับย่างพลมะกรุด
 - 4 ผ้าขาวบาง
 - 5 ชุดทำขนมพุง (มีขายตามท้องตลาดหรือติดต่อ ครูเหม้ม)
 - 6 กาละมัง , ไม้คน

สภาพแวดล้อม อยู่ในสถานที่จริง ได้ฝึกปฏิบัติจริง แบบ on the Jop training

เงื่อนไขเวลา 45 นาที เนื่องจากเวลาในการเรียนรู้มีจำกัดหรือเวลาน้อย ทำให้วิทยากรหรือครูจะต้องใช้วิธีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้



The image features an abstract graphic design with flowing, organic shapes in teal and orange. A white area with a fine dotted pattern is positioned in the upper left. A vertical white band on the left side creates a sense of depth, resembling a page fold. The text 'NAME EDITORIAL' is centered at the bottom in a dark teal, sans-serif font.

NAME EDITORIAL