

การทำเห็ดดอง

ส่วนผสม:

เห็ดฟาง 1 ก.ก

เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ

น้ำ 4 ถ้วย

วิธีทำ:

1. ล้างเห็ด เช็ดโคนที่สกปรกออก ถ้าเห็ดดองใหญ่เกินไป ให้หั่น 2 หรือ 3 ตามสมควร
2. ลวกเห็ดในน้ำเดือดแล้วจึงบรรจุลงขวด บรรจุเห็ดอย่าให้หลวมหรือแน่นจนเกินไป เว้นที่ข้างบนไว้ประมาณ 1/2 นิ้ว
3. ผสมน้ำกับเกลือ ตั้งไฟต้มพอเดือด ตักน้ำเกลือขณะที่น้ำเกลือกำลังร้อน ๆ ใส่วขวดที่บรรจุเห็ดอยู่ให้ท่วมเห็ดพอดี
4. ไล่ฟองอากาศที่อยู่ในขวดออก แล้วปิดฝาขวดให้สนิท เก็บไว้ 1 คืน วันรุ่งขึ้นเทน้ำออกอุ่น ปล่อยให้เย็นจึงเทน้ำใส่ขวดเห็ดทุก ๆ 2 วัน ควรเทน้ำออกจากขวดอุ่น แล้วเทใส่ใหม่จะทำให้เก็บเห็ดไว้ได้นาน

การทำหัวไชโป๊หวาน

ส่วนผสม:

- หัวไชเท้า 10 หัว
- เกลือป่น 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ 1 ถ้วย
- น้ำปลา 1 ถ้วย
- น้ำ 1 ถ้วย

วิธีทำ:

1. ล้างหัวไชเท้าให้สะอาด ปอกเปลือกและตัดหัวออก เคล้ากับเกลือ 2 ช้อนโต๊ะ หมักทิ้งไว้ 1 คืน วันรุ่งขึ้นบีบน้ำออก แล้วผึ่งแดดให้แห้ง
2. ต้มน้ำตาล น้ำปลา เกลือที่เหลือ และน้ำ พอเดือดชิมดูให้มีรสเค็ม กรองด้วยผ้าขาวบาง ทิ้งไว้ให้เย็น
3. เรียงหัวไชเท้าลงในขวดโหล หรือในหม้อเคลือบ เทส่วนผสมข้อ 2 ที่เย็นแล้ว ใส่ลงไป แห่ทิ้งไว้
4. วันรุ่งขึ้นเทน้ำออก นำไปอุ่นให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเทใส่หัวไชเท้า ทำแบบนี้ 3-4 วัน น้ำจะงวดลงมาก นาน ๆ นำไปอุ่นสักครั้ง ถ้าต้องการทำแห้ง นำหัวไชเท้าไปผึ่งแดดให้แห้ง

