

## เทคนิคการปลูกกล้วย ให้มีกลิ่นต่างๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างดี

นำเสนอเมื่อ : 2 ก.พ. 2559

คงเป็นเรื่องใหม่และน่าสนใจ ถ้ามีคนเดินเข้าไปในซูเปอร์มาร์เก็ต แล้วถามพนักงานขายว่า กล้วยไข่รสสตอร์เบอร์รี่ แล้วยังกล้วยน้ำว้า กลิ่นวนิลา อยู่ตรงไหนคะ ผมคนหนึ่งละถ้ายืนอยู่ไกลต้องเดินตามไปดู และขอซื้อไปทดลองกินดูสักหน่อย

จากธรรมชาติที่มีแต่เดิมๆ ต้องบอกว่าสมัยยุคปัจจุบันมีการค้นคว้าและพัฒนาไปได้ไกลมาก ไม่ว่าจะเป็นแบบภูมิปัญญาชาวบ้านที่ลองผิดลองถูก หรือเป็นวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ผลออกมาเป็นที่ยอมรับและน่าพอใจครับ ผมคิดว่าไม่มีอะไรเสียหายการใดทดลองทำถึงจะไม่สำเร็จเราก็อาจได้ค้นพบวิธีการใหม่ๆ เพิ่ม และอาจเป็นผลให้เกิดนวัตกรรมใหม่ๆ ขึ้นได้



ขอบคุณภาพจาก เกษตรศิลป์

เรามาทดลองทำกล้วย ผลไม้ไทยๆ ให้มีกลิ่นแบบ อินเตอร์

**ขั้นตอนที่ 1** คุณต้องมีต้นกล้วยที่กำลังจะออกปลี หรือออกดอก ก่อนนะครับ

**ขั้นตอนที่ 2** ใช้มีดปลายแหลม หรือของมีคม เจาะเข้าไปกลางลำต้น ให้ถึงแกนกลางของหวกกกล้วย ดึงหวกและชั้นส่วนที่ถูกเจาะออกมาข้างนอกครับ

**ขั้นตอนที่ 3** ใช้สาลี หรือฟองน้ำชุบน้ำหอมกลิ่นที่เราต้องการ ให้ชุ่มๆ จากนั้นยัดเข้าไปให้ถึงแกนหวกกกล้วย (กลิ่นปรุงแต่ง ควรเป็นเป็นกลิ่นที่ใช่ผสมอาหารนะครับ)

**ขั้นตอนที่ 4** ใช้กาบกล้วยที่เจาะออกปิดเข้าไปในตำแหน่งที่เจาะให้สนิท เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

เมื่อเวลากล้วยสุก เราก็จะได้กล้วยกลิ่นแปลกใหม่ ตามที่เราได้ปรุงแต่งขึ้น นับว่าเป็นแนวคิดและวิธีการที่แปลก สร้างความพิเศษและใหม่ให้กับผู้บริโภค และเป็นการสร้างสินค้าแบบง่ายๆ ให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น อย่างไม่ต้องสงสัย

ดูวิธีการทำกล้วย กลิ่นทุเรียน ขอขอบคุณผู้จัดทำวิดีโอ ที่ทำให้หลายๆ คนได้มีความรู้ และอาจได้รับโอกาสใหม่ๆ เพิ่มขึ้น

ศูนย์เรียนรู้บ้านเขากลม ตำบลหนองทะเล กระบี่ สอนวิธีทำกล้วยสารพัดกลิ่น สตรอเบอรี่ วนิลา  
ทำกล้วยออกกลางต้นตรงไหนก็ได้ ไม่ยาก

ที่มาวิดีโอจาก [YouTube](#)

ขอบคุณที่มาจาก [เกษตรศิลป์ เว็บไซต์ความรู้ แนวคิด และวิธีการสร้างผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรให้มีมูลค่าเพิ่ม](#)