**การบันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน**

**การตอนกิ่งมะนาว**

1.ชื่อ**ภูมิปัญญา ที่ทำการบันทึก** คือ **การตอนกิ่งมะนาว**

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางเสาร์แก้ว มามะ

ที่อยู่ 38/1 หมู่ที่ 2 ตำบลมูโนะ

อำเภอสุไหงโก-ลก จังหวัดนราธิวาส อายุ 54 ปี

โทร.090-7177182

**2.ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

 ทำอาชีพการเกษตรมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน เป็นชาวบ้านธรรมดา ไม่มีความรู้ด้านใดพิเศษ จนได้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานสำนักงานเกษตร สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ และอื่น ๆ จนทดลองทุกอย่างที่ได้รับการอบรมมา สนใจและตั้งใจมากคือการตอนกิ่งมะนาว

**3.จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

 มะนาวเป็นพืชชนิดผล มีรสเปรี้ยว เป็นสารให้รสชาติเปรี้ยว เหมาะสำหรับการปรุงอาหาร ทำแกง เช่น แกงเหลือง ต้มยำ ยำต่าง ๆ น้ำพริก ผัดเปรี้ยวหวาน และมีสรรพคุณทางยาสมุนไพร มาแต่โบราณ อาหารส่วนมากใช้มะนาว นิยมแบบสด น้ำคั้น และช่วงฤดูกาลมะนาวแพงสูงสุด ระหว่างเดือนเมษายน

**4. กระบวนการผลิต**

  **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

1.ดินร่วน

2.ขุยมะพร้าว

3.มูลสัตว์แห้งรดน้ำให้ชุ่ม

4.เชือกพลาสติก/เชือกฟาง

5.มีดตอนกิ่ง (มีดพับ)

6. ถุงร้อน/ผ้าร่ม ขนาด 3x5 นิ้ว

 4**.2 ขั้นตอนการผลิต**

1. เลือกกิ่งแม่พันธ์ขนาดเล็กว่านิ้วชี้ ลักษณะกิ่งสมบูรณ์

2. นำมีดควั่นกิ่ง ให้เป็นรูปตัวไอ (II) ปิดหัวท้าย รอบกิ่งที่จะตอน ลอกเปลือก ถึงแก่นกระพี้

3. นำขุยมะพร้าวมาหุ้มมูลสัตว์ ดินร่วน

4.ห่อด้วยผ้าร่มพลาสติก และมัดส่วนหัว และท้าย ให้ที่เราตอนอยู่ตรงกลาง

5.ใช้ระบบน้ำหยด รอ 15 วันตัดกิ่งตอนเอาไปเพาะชำลงกระถางหรือดินตามความเหมาะสม ต้องการต่อไป

**5 เทคนิค/เคล็ดลับ**

 การตอนกิ่งมะนาว การคัดเลือกกิ่งพันธ์ สายพันธ์ ตระกูลแป้น...จะให้ผลดก ทนโรค การนำวัตถุดิบอื่นมาทดแทนได้ เช่น นำหลอดกาแฟ มาหุ้มกิ่งที่ต้องการตอน นอกจากนี้ยังสามารถตอนกิ่งผลไม้ชนิดอื่นได้ด้วย เช่นมะละกอ มะม่วง ส้มโอ เป็นต้น

 ขุยมะพร้าว ต้องผ่านการแช่น้ำเกิน 1 สัปดาห์ เพื่อให้ได้ความเหมาะสมในการนำมาใช้

 มูลสัตว์ แห้งนำไปแช่น้ำสัก 2 สัปดาห์ ตาก ให้แห้ง ทุบให้ละเอียดก่อนนำมาใช้