**การรีดผักตบชวา**



เป็นการทำเส้นผักตบที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งแล้วมาทำให้เรียบแบนเพื่อง่ายต่อการจักสานเป็นรูปแบบผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยใช้เครื่องรีดซึ่งมีลูกกลิ้งทรงกระบอก 2 ลูก ชิดกัน กรณีที่ไม่มีเครื่องรีดใช้ริมโต๊ะโดยวิธีจับเส้นผักตบชวาทั้งสองมือจับปลายสองข้างแล้วแนบที่สันโต๊ะดึงไปดึงมาจนผักตบชวาแบนเรียบ • การเลียด เป็นการทำเส้นผักตบชวาที่ผ่านการรีดแล้วมาตัดขอบให้เส้นผักตบชวามีขนาดสม่ำเสมอ ได้ความกว้างของเส้นผักตบชวาตามต้องการเพื่อให้การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์สะดวกกและมีความสวยงามในกรณีที่ไม่มีเครื่องเลียดสามารถใช้มีดหรือกรรไกรตัดขอบเส้นผักตบชวาตามความยาวขนาดที่ต้องการ

**การตกแต่ง**

****

****

ในเมื่อได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบตามที่ต้องการแล้วจะต้องมีการตกแต่งให้มีความสวยงาม เช่น ลงน้ำยาเคลือบเงา ใส่สายสะพาย ใส่ลูกปัด ปุผ้า ใส่ซิป ตามความต้องการของลูกค้า หรือตามรูปแบบต่างๆ ที่ต้องการ



**เทศบาลตำบลกุดชมภู**

**อำเภอพิบูลมังสาหาร จังหวัดอุบลราชธานี**

**เครื่องจักสาน**

"***แสงแรกในสยาม พลังง้วนดิน ภูมิปัญญาสู่สังคมยั่งยืน"***



วันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562

ณ วิทยาลัยเทคนิคอุบลราธานี

..

**กองการศึกษา เทศบาลตำบลกุดชมภู**

**การทำเครื่องจักรสานจากผักตบชวา**

****

วัสดุที่ใช้ใน การผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา โดยปกติใช้ก้านใบของผักตบชวาที่มีขนาดและอายุพอเหมาะ การจัดเตรียมก้านผักตบชวาเพื่อจัดทำผลิตภัณฑ์แบบต่าง ๆ นั้น มีวิธีการที่คล้ายคลึงกัน มีข้อแตกต่างกันบ้างขึ้นอยู่กับรูปแบบ ของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการซึ่งมีขั้นตอนใหญ่ๆ5 ขั้นตอน คือ การทำให้แห้ง การย้อมสี การรีดผักตบชวา และการรมควัน

**การทำแห้ง**



1. การเลือกลำต้นควรเลือกลำต้นไม่อ่อนหรือไม่แก่ที่มีผิวไม่มีตำหนิหรือบิดงอมีขนาดความยาวประมาณ 80 - 100 เซนติเมตร   
 2. การตัดลำต้นควรตัดจากปลายโคนถึงใบได้ก้านยาวสำหรับการทำความสะอาด   
 3. นำผักตบชวาผ่าซีกภายหลังล้างทำความสะอาดแล้ว โดยแบ่ง เป็น 2 ส่วน ตามความยาวต้องผ่ากลางต้นจากโคนไปหาปลาย หรือตากเป็นก้านๆ   
4. การทำให้แห้งการตากแดด 5 - 7 วัน

**การอบป้องกันแมลงและการย้อมสี**

****

1. นำผักตบชวาที่ผ่านการตากแดดมาอบเพื่อป้องกันแมลง  
 2. การย้อมสีเพื่อให้วัสดุทำผลิตภัณฑ์ผักตบชวามีสีสันตามต้องการ สีที่ใช้เฉพาะผักตบชวา คือ สีเบสิค   
 3. ต้มน้ำให้เดือด และละลายสีลงไป   
 4. นำก้านผักตบชวาตากแห้งลงย้อมสี   
 5. ย้อมในน้ำเดือด 20 - 30 วินาที จากนั้นนำออกมาล้างน้ำสะอาด และนำไปตากให้แห้ง