

สาระการเรียนรู้ (สอดแทรกด้านคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณ/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง)
ดอกไม้ พืชผักสำหรับตกแต่ง

ปัจจุบันมีการนำดอกไม้มาใช้ประกอบทั้งอาหารคาวและอาหารหวานเพิ่มมากขึ้น โดยในประเทศไทยนิยมนำมาทำยำ ชุบแป้งทอด ทำแกง และต้มเป็นชาดื่ม ในขณะที่ต่างประเทศนั้นนิยมนำมาทานเป็นสลัด ทำลูกอม คูกี้ และเค้ก นอกจากนี้คุณประโยชน์ในดอกไม้แล้ว การใช้ดอกไม้มาตกแต่งอาหารก็ช่วยเพิ่มสีสันให้กับอาหารได้มากเลยทีเดียว

 <p>ชื่อ: ดาวเรือง Marigold ชื่อวิทยาศาสตร์: Tagetes spp. ประเภท: ไม้ล้มลุกปีเดียว ขยายพันธุ์: เพาะเมล็ด การใช้งานและอื่น ๆ: นิยมใช้เป็นอาหารไก่จะช่วยทำให้ไข่ไก่สีสวยขึ้น หรือเก็บใบมาตากแห้งแล้วชงเป็นชาดื่มได้ แต่ไม่ควรทานใบสด</p>	 <p>ชื่อ: ดาหลา Torch ginger ชื่อวิทยาศาสตร์: Etlingera elatior (Jack) R.M.Sm. ประเภท: ไม้ล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน ขยายพันธุ์: แยกหน่อ แยกเหง้า ปักชำหน่อแก่ การใช้งานและอื่น ๆ: ปลูกเป็นไม้ประดับ ดอกสามารถทานได้ นิยมนำมาทำข้าวย่ำ</p>
 <p>ชื่อ: บลูฮาวาย Blue Hawaii ชื่อวิทยาศาสตร์: Otacanthus caeruleus Lindl. ประเภท: ไม้ล้มลุกอายุหลายปี ขยายพันธุ์: ปักชำกิ่ง การใช้งานและอื่น ๆ: นิยมปลูกเป็นไม้กระถาง ปลูกลงแปลงริมทางเดิน และนำมาทำสลัดโรลดอกไม้ทานได้</p>	 <p>ชื่อ: เก๊กฮวย Chrysanthemum ชื่อวิทยาศาสตร์: Chrysanthemum indicum Linn. ขยายพันธุ์: ปักชำ ทว่านเมล็ด การใช้งานและอื่น ๆ: นิยมปลูกเป็นไม้กระถาง และนำไปตากแห้งต้มดื่มเป็นน้ำเก๊กฮวย นิยมทานดอกสีขาวมากกว่าสีเหลือง</p>



ชื่อ: เวอร์บีนา Verbena

ชื่อวิทยาศาสตร์: Verbena x hybrid Groent. & Ruempl.

ประเภท: ไม้ดอกอายุหลายปี ขยายพันธุ์: ปักชำกิ่ง
เพาะเมล็ดโดยกลบเมล็ดบาง ๆ วางภาชนะเพาะในที่
มืด เมล็ดจะงอกใน 10 – 20 วัน หลังเพาะ 3 เดือนจึง
ออกดอก

การใช้งานและอื่น ๆ: เวอร์บีนาเป็นพืชสมุนไพรนิยม
นำไปสกัดเป็นยา นอกจากนี้ยังสามารถนำมาใส่ร่วมกับ
ผักสลัดอื่นๆ หรือซุบแป็งทอดก็ทานได้เช่นกัน

การออกแบบเครื่องดื่มจะพยายามดูให้มันมีความต่างของแต่ละแก้ว ทั้งรูปทรงของแก้วกับน้ำแต่ละแบบให้
มันลงตัว ดูความเหมาะสมของน้ำแต่ละชนิด รวมทั้งปริมาณน้ำที่เราคำนวณมาจากสูตรด้วยว่ามันเหมาะกับแก้วไซส์
ไหน แล้วค่อยหารูปทรง ส่วนตกแต่งขึ้นอยู่กับสีของน้ำแต่ก็ไม่ตายตัวสามารถปรับเปลี่ยนตามวัตถุดิบที่มีได้ พอ
เปลี่ยนแก้ว ดอกไม้ อาจจะต้องเปลี่ยนด้วย



อย่างโกโก้เราเอาใบมินต์เข้าไปปั่นเป็นโกโก้มินท์ หรือเครื่องดื่มพวกชาอาจจะใส่สมุนไพร เช่น ไธม์ ออริกา
โน มินท์ก็เข้ากันดี ดอกกุหลาบนำมาปั่นกับลั่นจี่ก็จะได้ความหอมของลั่นจี่และกุหลาบ ตัดด้วยเกลือนิดนึ่ง แนะนำ
ว่าพืชที่นำมาใช้ถ้าปลูกเองได้ดีที่สุด หรือซื้อจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัย

น้ำสีชมพูก็เน้นดอกชมพู หรือม่วงได้ ถ้าจะให้ดูหวานก็เลือกสีพาสเทล แต่หากต้องการให้ดูตัดกันก็ใส่สีอื่นเข้าไป ขึ้นอยู่กับว่าอยากให้ออกมาเป็นโทนไหน ดอกเล็กดอกใหญ่ใช้ได้หมด ส่วนใหญ่ใช้ดอกไม้กินได้ เช่น ทาร์รากอน พวงชมพู อัญชัน ดอกมินต์

