

จिरายู แพททองคำ. (2566, สิงหาคม), Better Butter! ทำไม “เนยนิวซีแลนด์” จึงเป็นเนยชั้นนำของโลก? : Gourmet & Cuisine : 277 : 88-89

“เนย” เป็นวัตถุดิบหลักที่ผสมผสานในอาหารหวานหลากหลายเมนู แล้วยังใช้ประโยชน์ได้สารพัดอย่าง ไม่ว่าจะปาดขนมปัง อบเบเกอรี่ หรือเพิ่มความเข้มข้นให้ตัวซอส ดังนั้นเนยจึงเป็นอีกหนึ่งหัวใจสำคัญที่สามารถส่งเสริมรสชาติของอาหารได้ มาเจาะลึก ณ ดินแดนทางซีกโลกใต้ “นิวซีแลนด์” หนึ่งในประเทศผู้ผลิตเนยอันดับต้นของโลก กับทุกๆ ขั้นตอนที่ทำให้เนยของนิวซีแลนด์นั้นมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร

เกษตรกรในนิวซีแลนด์เลี้ยงควัวในฟาร์มแบบธรรมชาติ ท่ามกลางทุ่งหญ้าเปิดโล่งที่มีอากาศบริสุทธิ์ และให้วัวกินหญ้าสดใหม่ไม่น้อยกว่า 350 วันต่อปี จึงเป็นเหตุผลสำคัญเลยที่เดียวที่ทำให้วัวในนิวซีแลนด์ สามารถผลิตไขมันที่มีคุณภาพดี อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งยังมีสารอาหาร ต่างๆ เช่น เบตา-แคโรทีน วิตามินเอ และวิตามินดีมากกว่าวัวที่เลี้ยงด้วยธัญพืช เมื่อนำนมที่มีคุณภาพสูงมาผลิตเป็นเนย จึงทำให้เนยจากนิวซีแลนด์มีสีเหลืองทองเป็นเอกลักษณ์โดยไม่จำเป็นต้องใส่สาร หรือวัตถุเจือปนอื่นๆ รวมทั้งฮอร์โมนการเจริญเติบโต (BST)

เนยแท้นั้นไม่มีอะไรมากไปกว่าความเรียบง่าย เพราะทำมาจากครีมที่ได้จากนม แต่รสสัมผัสที่ได้จากธรรมชาตินั้นยากที่จะเลียนแบบ อีกทั้งเนยยังละลายในอุณหภูมิร่างกายปกติ จึงให้สัมผัสกลมกล่อมอยู่ในปาก กระจายรสชาติและกลิ่นของเนย เพิ่มความฉ่ำฟูให้กับขนมอบ รวมทั้งเสริมความเข้มข้นให้ตัวซอสได้อย่างที่ไขมันหรือเนยเทียมไม่สามารถทำได้

ปัจจุบันนี้เนยนิวซีแลนด์มีหลากหลายประเภทเพื่อตอบสนองการใช้งานรูปแบบต่างๆ เช่น แองเคอร์ เนยสด รสจืดและเค็ม สีเหลืองนวลจากครีมสดให้รสชาติครีมนมที่เหมาะสมกับการอบเบเกอรี่ หรือปาดกินคู่กับขนมปัง แองเคอร์ เนยเค็ม ชนิดกระป๋อง เนยสดผ่านการสเตอริไลซ์ สามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง 10-25°C ได้นานถึง 18 เดือนโดยไม่ต้องใส่ตู้เย็น ซึ่งให้รสชาติ ครีมนมเหมือนกัน แต่โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมชัดเจนและเนื้อสัมผัสคงตัวดี ใช้อบเบเกอรี่ได้ หลายชนิดทั้งเค้กเนยสด คุกกี้เนยสด ขนมปังเนยสด หรือกินคู่กับแพนเค้กหรือโทสต์



อังกาบดอย. (2566, สิงหาคม), เกรวิลเลีย ไม้ประดับฟอร์มเท่ ดอกสวยหลากสี : บ้านและสวน : 118-119

ใครกำลังมองหาไม้ประดับสวนที่ให้ความรู้สึกมอแล้ว อ่อนหวาน สบายตา เกรวิลเลีย หรือที่ในบ้านเราเรียกกันว่า สนเกรวิลเลีย เป็นอีกตัวเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ โดยเฉพาะ การนำมาใช้จัดสวนในพื้นที่กว้างหรือใช้เป็น ไม้ประธานในสวน ขนาดเล็ก ไม่เพียงให้ใบละเอียดดูแล้วรู้สึกพลิ้วไหวเท่านั้น ผู้ปลูกยังสามารถตัดแต่งทรงพุ่มได้ตามต้องการด้วย

แนะนำให้รู้จักกับสนเกรวิลเลีย พรรณไม้ดอกสวย ถิ่นกำเนิดจากหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก ซึ่งปลูกเลี้ยงในเมืองไทยนานนับสิบปี มีทั้งที่เป็นไม้ต้น ไม้พุ่ม และไม้รอเลื้อย เปลือกต้น สีน้ำตาลปนเทา ใบเดี่ยวเรียงสลับ ขอบใบหยักเว้าลึกตามแนว เส้นใบย่อยคล้ายใบประกอบจึงเป็นริ้ว ยอดอ่อนมีขนปกคลุม เมื่ออายุมากขึ้นขนจะน้อยลง แผ่นใบน้อยลง ใบมีสีเขียว

สนเกรวิลเลียมีจุดเด่นเรื่องความหลากหลายของสายพันธุ์ ซึ่งมีฟอร์มและใบแตกต่างกันไป ตั้งแต่สีเขียว สีเขียวอมเทา สีเงินจนถึงเกือบขาว สามารถออกดอกได้ตลอดปี มีหลายสีให้เลือกปลูก ทั้งสีขาว สีขาวอมเหลือง สีเหลือง สีส้ม สีแดง สีชมพู และสีม่วง ดอกออกเป็นช่อกระจุกทรง กระบอกที่ชอกใบใกล้ปลายยอด โดยทยอยบานจากโคนไปยังปลายช่อ ก้านเกสรเพศเมียยาว เมื่อเริ่มบานจะโค้งงอลงจากปลายวงกลีบรวม ออกดอกครั้งละหลายช่อ แต่ละช่อบานอยู่ได้นานหลายเดือน

เกรวิลเลีย ค่อนข้างโตไว เจริญเติบโตได้ดีในดินร่วน ต้องการน้ำปานกลาง แสงแดดตลอดวัน ทนแล้งได้ดี หากต้องการปลูกตามแนวรั้วควรใช้ระยะปลูก 3 - 5 เมตร และห่างจากกำแพงไม่น้อยกว่า 1 เมตร ในเมืองไทย มีเพียงสีขาวถึงขาวอมเหลืองที่เป็นไม้พุ่ม รอเลื้อย และสีชมพูที่เป็น ไม้พุ่ม ปัจจุบันมีผู้นำพันธุ์ใหม่ เข้ามาปลูกมากขึ้นทั้งต้นที่ได้จากกิ่งตอนและการเสียบยอดซึ่งอิลเวอร์โวกเป็นต้นต่อ

## บ้านและสวน

