



วัตถุดิบในท้องถิ่น

ลักษณะทั่วไปของฟักทอง

ฟักทองเป็นพืชผักที่มีลำต้นทอดและเลื้อยไปตามพื้นดิน เช่นเดียวกับแตงโม มีดอกสีเหลือง ทั้งตัวผู้และตัวเมียจะแยกกันแต่อยู่ในต้นเดียวกัน ดังนั้น จึงต้องการช่วยผสมเกสร โดยวิธีธรรมชาติ เช่น ลมพัด หรือมีแมลงผสมเกสร หรือผู้ปลูกช่วยผสมเกสรเพื่อการติดผล

เป็นไม้เถาอ่อน มีขนสากมือ มีหนวดสำหรับเกี่ยวพันทอดไปตามพื้นดิน จึงต้องการเนื้อที่ปลูกมากกว่าพืชผักอื่นๆ เป็นพืชใบเลี้ยงคู่ที่มีอายุปีเดียว (ฤดูเดียว) เมื่อให้ผลแล้วก็ตายไป

ดอก
ดอกฟักทอง เป็นดอกแบบแยกเพศของดอกเพศผู้ และดอกเพศเมีย แต่อยู่ในต้นเดียวกัน ดอกแทงออกตามง่ามใบ และยอดของเถา กลีบเลี้ยงมีสีเขียว แบ่งเป็น 5 แฉกติดกัน



ประโยชน์ของฟักทอง

1. เนื้อฟักทองนิยมใช้ประกอบอาหารทั้งคาว และหวาน
2. ยอดอ่อนฟักทอง และดอกฟักทอง ใช้ลวกเป็นผักกินกับน้ำพริก เช่น แกงอ่อม แกงเลียง
3. เมล็ดฟักทอง นำมาทำความสะอาด และตากแห้งกินเนื้อเมล็ดเป็นอาหารหรือของว่าง
4. เมล็ดฟักทองนำมาสกัดสารสำหรับใช้เป็นยาถ่าย



นางเจี๊ยะรอย๊ะ มะระะ รหัส 571501321081