



คู่มือการปฐมวัย ฉบับ

ร้านน้ำมะลิก็ก๊าก



นางสาวพิมพ์ทอง บุรพธานินทร์
นิสิตชั้นปีที่ ๔ รุ่นที่ ๒๘ สาขาวิชาวรรณกรรมสำหรับเด็ก
คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ร้านน้ำมะลิก็ก๊าก

สร้างสรรค์ผลงาน: พิมพ์ทอง บุรพธานินทร์
สื่อของเล่นผ้าเพื่อพัฒนากล้ามเนื้อมัดเล็ก สำหรับเด็กปฐมวัย ๔-๖ ปี

ต้นฉบับวรรณกรรมสำหรับเด็กนิพนธ์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗
ผลงานสร้างสรรค์ในรายวิชา วด ๔๕๑ วรรณกรรมสำหรับเด็กนิพนธ์

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวรรณกรรมสำหรับเด็ก

ศูนย์การศึกษาระดับปริญญาตรี คณะมนุษยศาสตร์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อาจารย์ที่ปรึกษา: อ. ดร.ธัญญา พิทยาพิทักษ์

ขอขอบพระคุณ: อ. อัจฉรา ประดิษฐ์

ผศ. รพีพร (ณ กลาง) คงสมบูรณ์

อ. อนุสรณ์ ดีไหว้

อ. ดร. พิษญา นิลรุ่งรัตน

สารบัญ



โอมเพี้ยง! แม่มดชวนคุย

หน้า

โอมเพี้ยง! แม่มดชวนคุย

๕

แนะนำโซนร้านน้ำมะลิก็ก๊าก

๕-๖

แนะนำอุปกรณ์ในร้าน

๗-๘

ชวนหนู...รู้จักสมุนไพรไทย

๙-๑๐

เมื่อสมุนไพรแยกร่างด้วยการ...

๑๑-๑๒

ของโรยหน้าสุดหรรษา

๑๓

ก่อนน้ำสมุนไพร

๑๔

วิธีปรุงน้ำมะลิก็ก๊าก

๑๕-๑๗

เมนูร้านน้ำมะลิก็ก๊าก

๑๘-๒๐

วิธีการและจัดเก็บกระป๋

๒๑-๒๗

บรรณานุกรม

๒๘

สวัสดีผู้อ่านที่น่ารัก ร้านน้ำมะลิก็ก๊ากพร้อมเปิดให้บริการทุกท่านแล้ว~
สิ่งที่จะได้อ่านต่อไปนี้เป็นคู่มือสอนการเล่นเบื้องต้นพร้อมสอดแทรกเกร็ดน่ารู้เกี่ยวกับสมุนไพรไทย เพื่อให้แม่มดน้อยทั้งหลายรู้จักสมุนไพรชนิดต่าง ๆ ทำให้เล่นได้อย่างสนุกสนานมากยิ่งขึ้น

แต่ร้านน้ำมะลิก็ก๊ากไม่ได้มีสูตรตายตัวหรอกนะ เจ้าของร้านคนปัจจุบัน
เนรมิตร้านน้ำแห่งนี้ขึ้นมาด้วยใจที่อยากให้เด็กทุกคนได้ลองเล่นสนุกเป็นแม่มดปรุง
ยาขายน้ำสมุนไพรไทยและเรียนรู้ผ่านการเล่น

น้ำสมุนไพรไทยมีคุณประโยชน์มากมายและใกล้ตัวเราว่าที่คิด แม่มดอยาก
เชิญชวนว่าเมื่อได้เล่นแล้วลองพักเหนื่อยไปหาน้ำสมุนไพรมาชิมให้ชื่นใจหรือลองหา
วิธีน้ำสมุนไพรมาประยุกต์ใช้ในรูปแบบอื่น ๆ

ก่อนจากลา กัน แม่มดอยากขอบคุณผู้เล่นทุกท่านที่มาเยี่ยมเยือน ขอขอบคุณแม่
ที่คอยช่วยเหลือและสอนตักต้อน ขอขอบคุณอาจารย์ที่ปรึกษาและคณาจารย์ทุกท่านที่
คอยชี้แนะเสมอมา สุดท้ายอยากขอบคุณตัวเองที่สร้างสรรค์ผลงานชิ้นนี้ขึ้นมาและ
แบกตัวเองมาจนจบปี 4

พิมพ์ทอง บุรพธานินทร์

แนะนำ โซนร้านน้ำมะลิที่กักกีย



๑. บริเวณนั่งเล่นและปฐะยา

๒. อุปกรณ์เครื่องใช้และเตาไปแม่ยัด

๓. สลุนไประไทยชนิดต่าง ๆ

๔-๕. สลุนไประไทยเป็นชิ้นและชิ้นแล้ว

๖. ของกินโรยหน้า

๗. ก้อนน้ำสลุนไประ

๘. บริเวณลูกค้านั่งรอ



ก่อนเล่นอย่าลืมสวมหมวก
และถือคาถาด้วยนะจ๊ะ

อุปกรณ์



หม้อยาแม่หมด



ครกบดสมุนไพร



ที่เคียบ



เชี่ยน



มีด



ช้อนคน



แก้วน้ำหลากสี



ขันน้ำ



พิเศษ !!

ตะกร้าน้อย
สำหรับเลือกสมุนไพร
และของโรยหน้า

ชวนหนู...รู้จักสมุนไพรไทย



๑. ขี้เหล็ก

๒. กล้วย

๓. มะขาม

๔. พริก

๕. มะขาม

๖. มะขาม

๗. มะขาม

๘. ดอกกุหลาบ

มะตูม



ดอกเก๊กฮวยเหลือง



ดอกเก๊กฮวยขาว



ดอกอัญชัน



ดอกกระเจียว



ดอกมะลิ



เมื่อสมุนไพรแยกร่างด้วยการ...

หั่น



ขิง



หั่นเป็นแว่น



ลูกมะนาว



ผ่าครึ่ง



ได้เป็นสองซีก
พร้อมบีบเป็นน้ำมะนาว



ว่านหางจระเข้



ว่านหางจระเข้หั่นเป็นชิ้น

เด็ด



ดอกกุหลาบ



กลีบกุหลาบ



ตะไคร้



ตะไคร้ซอย

แกะ



ใบเตย



ใบเตยหั่นชิ้น



มะขาม



แกะเนื้อออกจากเปลือกมะขาม



เนื้อมะขาม

ของร้อยน้ำสุดหรรษา



ซ่าพร้อมสามสี



ฝอยทอง



วุ้นห้ำสี



เยลลี่หมีหลากหลายสีสีน



เกล็ดดาวบิกชี

ก้อนน้ำสุมุนไพร

~ ดีมีแล้วมีคุณค่าประโยชน์มากมาย ~

น้ำอัญชัน



แก้อาการตาปราง ตาขี้ขี้

น้ำมะขาม



แก้อาการท้องผูก

น้ำกระเจียว



ช่วยขับเสมหะทำให้ชุ่มคอ

น้ำใบเตย



ช่วยบำรุงสมองและประสาท ทำให้ร่างกายสดชื่น

น้ำเก็กฮวย



แก้ร้อนในและดับร้อน

น้ำจิง



ช่วยขับลมเสียดท้อง

น้ำใบบัวบก



แก้ร้อนในและแก้อาการอ่อนเพลีย

น้ำมะนาว



บรรเทาอาการไอและกำจัดความคั่งค้างจากเสมหะ

น้ำว่านหางจระเข้



บำรุงหัวใจ ลดน้ำตาลในเลือด

น้ำมะตูม



ช่วยคลายความร้อน ปรับสมดุลในร่างกาย

น้ำตะไคร้



ลดความเครียด ขับสารพิษออกจากร่างกาย

วิธีป้อนน้ำมะลิที่ง่ายๆ

๑.



ใช้ไม้ค้ำารายมณตร์
โอมมะลิที่ง่ายๆ ไปจงดี!

๒.



อุ้งเตาซัก ๑๐ วินาที

๓.



ระหว่งรอเตาอุ้งก็ไปเลือกสุมมะลิที่อยากนำมาป้อนน้ำ

๔.



นำสุมมะลิรอบในเตา
ตำให้น้ำจากดอกอัญชันออกมา

๕.



นำอัญชันใส่เตาเพื่อต้ม

๖.



รอต้มสักครู่

๗.



นำอัญชันออกมาแล้วคนให้เข้ากัน

๘.



เมื่อต้มเสร็จให้บีบสุมมะลิรอบออกมา

๙.



นำก้อนน้ำอัญชันจัดใส่แก้วน้ำ

๑๐.



หั่นมะนาว

๑๑.



ป้อนมะนาวเบ้าเพื่อความอร่อย

๑๒.



เลือกขอรอยหน้า

๑๓.



จัดแต่งใส่แก้วน้ำให้เรียบร้อย

๑๔.



นำสมุนไพรและของบร้อมเสิร์ฟ
และอย่าลืมทำของดาตา " โอมะลิกกิกกีย "
เพื่อเพิ่มความอร่อยให้กับคนที่มาชิมด้วยนะ

เมนู ร้านน้ำมะลิกกิกกีย

๑
เลือกน้ำ
สมุนไพร



๒
เลือกของ
โรยหน้า

๓
เลือก
แก้วน้ำ



+

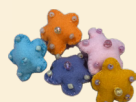


=

น้ำอัญชันถ้วยฟ้า



+



=

น้ำมะขามโรยเกล็ดดาวบิกชี



+



=

น้ำว่านหางจระเข้
ใส่ข่าหรือสามสี

เมนู ร้านน้ำมะลิที่ก๊าก๊วย



+



=

น้ำกระเจียวใส่เยลลี่หมี



+



=

น้ำใบบัวบกใส่วุ้นหาวส์



+



=

น้ำใบเตยโรยฝอยทอง



+



=

น้ำมะตูมใส่เกล็ดดาวบิกชี



+



=

น้ำเก๊กฮวยใส่วุ้นหาวส์



+

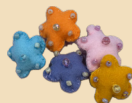


=

น้ำตะไคร้ใส่ชาพร้อมสามสี



+



=

น้ำขมิ้นใส่เกล็ดดาวบิกชี



+



=

น้ำมะนาวจัดจาดใส่เยลลี่หมี

** เมนูของาร้านน้ำมะลิที่ก๊าก๊วย จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแบบอย่างเท่านั้น **

ผู้เล่านสามารถสร้างสรรค์เมนูใหม่ได้ตามใจชอบ

วิธีการและจัดเก็บกระเป๋า

วิธีการเล่น



กระเป๋าแมวเหมียว
บรรจุตุ๊กตุนาโตะไทยนานาบรรจุ



ผูกกระเป๋าด้านข้าง



เริ่มแกะตีนตุ๊กแก
ที่อยู่ด้านหลังทั้งสองข้าง



จากนั้นแกะตีนตุ๊กแก
ที่อยู่ด้านบนทั้งสองข้าง



ผูกกระเป๋าด้านบน



ผูกกระเป๋าด้านหลัง



แกะกระดุมจากมุมซ้าย



แกะกระดุมจากมุมขวา



เกาะกระดุมจากถุงขนม



เกาะออกมาทั่วทั้งหมดแล้วจะ
แขวนจาวไปกับปิ่น



การออกมาเรียบร้อย
จากกล่องกลายเป็นผ้าปูเตียงที่สำหรับเล่นขายน้ำ



การด้านยาวออกมา



ส่วนถุงด้านบนมีแผ่นสามชั้นซ้อนกัน
เริ่มบดจากด้านขวา



บล็อกเนื้อเปิดด้านซ้ายมือ



นำอุปกรณ์มาจัดวางให้เรียบร้อย
ถ้าจะนำมาลิกก็ยกขึ้นพร้อมเปิดให้บริการแล้ว

วิธีการจัดเก็บ



นำอุปกรณ์ทั้งหมด
มาเก็บไว้ตรงนี้ที่ลิ้นชักที่มีรูปไป



นับจากด้านซ้ายเข้ามาตรงกลาง



เริ่มนับจากมุมบน



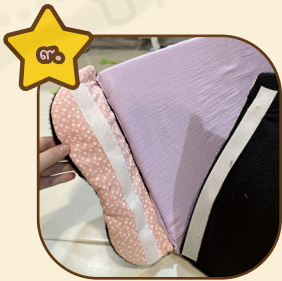
นับจากด้านขวาซ้าย
เข้ามาตรงกลาง



จากนั้นนำของที่ซ่อนกันเสร็จเรียบร้อยแล้ว
ตั้งขึ้นมาจะเป็นด้านหน้าของกระเป๋า



นำแผ่นด้านข้างตั้งขึ้นแล้ว
ประกอบติดตีนตุ๊กแกเข้ากับด้านบน



นำแผ่นด้านข้างประกอบติดเข้ากับด้านหลัง



นำด้านยาวนับตั้งขึ้นมาและ
นับลงไปจะกลายเป็นผ้าด้านบน



ประกอบติดข้างบนเสร็จเรียบร้อยแล้ว
จะเริ่มเป็นทรงกล่อง



ประกอบติดด้านหลังเรียบร้อยแล้ว



๑๑. ติดกระดุมจากถุงผ้าหน้า
เพื่อให้กล่องมีความแข็งแรงเบ้มากขึ้น



๑๒. ติดกระดุมจากถุงผ้าซ้ายและขวา
เพื่อให้กล่องมีความแข็งแรงเบ้มากขึ้น



จากผ้าประปรังกลายเป็นกล่องแววดำ
พร้อมมีหูจับด้านบนให้ถือพกพาไปเล่นที่ไหนก็ได้

บรรณานุกรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาวิทยาเขตสมุทรสงคราม. (2564). น้ำสมุนไพรไทย เครื่องดื่มรสอร่อยได้ประโยชน์. สืบค้นเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2568, จาก <https://skm.ssru.ac.th/en/news/view/616219161487959664>

ศรีวิการ์ สันติสุข. (2568). 10 สูตรน้ำสมุนไพรขึ้นใจต้านภัยร้าย. สืบค้นเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2568, จาก https://krua.co/food_story/10-herbal-drink-recipe

สิสร. (2563). แนะนำ 6 เครื่องดื่มสมุนไพรไทย ประโยชน์มากมาย อร่อยง่ายใกล้ตัว. สืบค้นเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2568, จาก <https://www.seasunzone.com/บทความสุขภาพ/เครื่องดื่มสมุนไพรไทย/>

Daycation. (2568). ทำไมนวนเสร็จต้องดื่มน้ำสมุนไพร? สืบค้นเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2568, จาก <https://relaxstationthailand.com/herbtea/>