เตาอบดิน

อ.โจน จันใด ผู้ที่ให้คำนิยามการดำเนินชีวิตว่า “มันต้องง่าย” เคยมาสอนการทำเตาดิน สำหรับอบพิซซ่าหรืออบขนมปัง ซึ่งเป็นเตาดินอย่างง่ายที่ใคร ๆ ก็ทำได้ ในกิจกรรมเอามื้อของโครงการฯ ในปี 4 (พ.ศ.2559) เพื่อสร้างศูนย์การเรียนรู้ “ป่าสักโมเดล” ที่ห้วยกระแทก หน่วยบัญชาการสงครามพิเศษ จ.ลพบุรี

การทำเตาดินและการอบพิซซ่าในครั้งนั้น ได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก

วัสดุ

- แผ่นหินหรือกระเบื้องทนไฟ สำหรับรองพื้น
- แผ่นสังกะสีนำมาม้วนแล้วมัดเป็นท่อ
- ดินเหนียว
- ทราย
- แกลบ
- กระดาษหนังสือพิมพ์
- น้ำ

วิธีทำ

1. ขุดหลุม เพื่อวางฐานเตา
2. ปูพื้นเตาด้วยวัสดุแข็งแผ่นเรียบ
3. ก่อกองทรายเป็นทรงโค้งมน (ทรงโค้งจะช่วยเก็บความร้อน ให้หมุนวนในเตาได้ดี)
4. พรมน้ำ ปิดกระดาษบนกองทราย
5. เอาดินเหนียวผสมแกลบ ผสมฟางโปะปิดทับให้แน่น ปั้นรูปทรงตามชอบใจ
6. ใส่ท่อเป็นปล่องระบายควัน
7. ทิ้งไว้ให้แห้ง 2-3 วัน แล้วรื้อกองทรายและกระดาษที่ทำเป็นแม่พิมพ์ออก
8. ทิ้งไว้อีก 2-3 สัปดาห์ ให้แห้งทั่วกัน ก็ใช้งานอบพิซซ่าหรืออบขนมปังได้เลย

ข้อมูลจาก อ.โจน จันใด ฐานธรรมธุรกิจ สันป่าตอง จ.เชียงใหม่