

รายงานการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น

เรื่อง “ข้าวหลามหม้อข้าวหม้อแกงลิง”



จัดทำโดย

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวิทยาศาสตร์ชุมชนที่ ๖

สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่๖ (อุดรธานี) กรมป่าไม้

หม้อข้าวหม้อแกงลิง

ชื่ออังกฤษ Nepenthes (นีเพนเธส)

ชื่อสามัญ tropical pitcher plants หรือ monkey cups



หม้อข้าวหม้อแกงลิงเป็นพืชตระกูลพืชกินสัตว์มีมากกว่า 120 ชนิด และยังไม่รวมลูกผสมที่เป็นไม้เลื้อยจากโลกเก่าที่ขึ้นในเขตร้อนชื้น

กระจายพันธุ์ของหม้อข้าวหม้อแกงลิง

ตั้งแต่ตอนใต้ของจีน อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปิน ทางตะวันตกของมาดากัสการ์ เซเชลส์ ตอนใต้ของออสเตรเลีย นิวแคลิโดเนีย ตอนเหนือของอินเดียและศรีลังกา พบพืชชนิดนี้มากใน เกาะบอร์เนียว และ เกาะสุมาตรา ส่วนมากนั้นหม้อข้าวหม้อแกงลิงเป็นพืชที่ขึ้นตามที่ลุ่มเขตร้อนชื้น แต่ในระยะหลังๆมานี้หม้อข้าวหม้อแกงลิงชนิดใหม่ มักพบตามภูเขาที่มีอากาศร้อนตอนกลางวัน และ หนาวตอนกลางคืน

” ชื่อหม้อข้าวหม้อแกงลิง นั้นมาจากข้อเท็จจริงที่ว่าลิงมาดื่มน้ำฝนจากหม้อของพืชชนิดนี้ ”

มีการค้นพบหม้อข้าวหม้อแกงลิงชนิดใหม่ๆ ตลอดคริสต์ศตวรรษที่ 19 นับว่าเป็นรุ่งเรืองของหม้อข้าวหม้อแกงลิงแต่แล้วความนิยมนี้ก็กลับลดลงในช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 ก่อนจะหายไปเพราะสงครามโลกครั้งที่สองเวลาผ่านไปความสนใจในการปลูกเลี้ยงและการศึกษาในหม้อข้าวหม้อแกงลิงได้กลับมาอีกครั้ง เป็นเพราะผลงานของนักพฤกษศาสตร์ชาวญี่ปุ่น



หม้อข้าวหม้อแกงลิงในประเทศไทย

ในประเทศไทยพบว่าหม้อข้าวหม้อแกงลิงมีการกระจายพันธุ์ตั้งแต่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, ภาคกลาง, ภาคตะวันออก และภาคใต้

หม้อข้าวหม้อแกงลิงที่ถูkBันทึกว่าพบในประเทศไทย

1. *Nepenthes anamensis*



2. *Nepenthes ampullaria*



3. *Nepenthes globosa*



4. *Nepenthes gracilis*



5. *Nepenthes mirabilis*



6. *Nepenthes sanguinea*



7. *Nepenthes smilesii*



8. *Nepenthes thorelii*



วิธีเลี้ยงหม้อข้าวหม้อแกงลิง การเลี้ยงหม้อข้าวหม้อแกงลิง



หม้อข้าวหม้อแกงลิงจะมีหลากหลายสายพันธุ์ แต่ก็มีเคล็ดลับง่ายๆ 3 ประการ

1. ชนิดพันธุ์

ก่อนการเลี้ยงเราควรดูเรื่องชนิดและพันธุ์ของหม้อข้าวหม้อแกงลิงว่าเหมาะสมกับสถานที่เลี้ยงหรือการเลี้ยงของเราหรือไม่

Nepenthes Miranda เป็นไม้ลูกผสมจากนอก แต่ชอบอากาศแบบบ้านเรา เลี้ยงง่าย โตเร็ว สีสังดงามมาก ขนาดหม้อเท่าขวดน้ำอัดลม หม้อยังอยู่ยาวนานหลายเดือน

Nepenthes Ventrata ลูกผสมจากนอกเช่นกัน ชอบอากาศหนาวสักนิดนึง แล้วมันจะแดงฉูดฉาด ลูกดกคุ้มค่ามาก ราคาก็ไม่แพง ทนแดดทนฝน

Nepenthes mirabilis ชุมพร ไม้ไทยที่มีชื่อเสียงระดับโลก ให้ลูกผสมที่งามน่าทึ่ง เลี้ยงง่าย โตเร็วมาก เหมาะที่จะใช้ฝึกฝน ชอบแดด

2. เครื่องปลูก

หม้อข้าวหม้อแกงลิงที่อยู่ในธรรมชาติ กับหม้อข้าวหม้อแกงลิงที่อยู่ในกระถางจะใช้เครื่องปลูกต่างกัน ห้ามปลูกด้วยดิน เครื่องปลูกที่นี้โอได้ทดลองและเห็นว่าดีที่สุดคือ

พีทมอส 5 ส่วน เพอร์ไลต์ 1 ส่วน แกลบดำ 1 ส่วน

มะพร้าวสับเล็ก 3 ส่วน เปลือกถั่ว 3 ส่วน

อาจจะเติมส่วนของหินภูเขาไฟไปบ้างประมาณ 3 ส่วนจะช่วยให้เครื่องปลูกโปร่งขึ้น

พีทมอสอาจใช้ขุยมะพร้าวแทนได้ เพอร์ไลต์ใช้แกลบสดแทนได้ครับ



3. สภาพแวดล้อมต่างๆ

ทั้งในเรื่องแสง ความชื้น อุณหภูมิ อาหาร/ปุ๋ย การให้น้ำ สิ่งเหล่านี้เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการเลี้ยงหม้อข้าวหม้อแกงลิง

การขยายพันธุ์

1. การเพาะเมล็ด

ให้โรยบนสแฟกนัมมอสส์ที่เปียกชื้นหรือบนวัสดุปลูกอื่นๆที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว เช่น ขุยมะพร้าว, พีทมอสส์ ฯลฯ หลังฝักแตกออกให้รีบเพาะเมล็ดเพราะอัตรางอกจะลดลงเรื่อยๆเมื่อเก็บไว้นานเข้าส่วนผสม 50:50 ที่ใช้ในการปลูกกล้วยไม้เช่นมอสส์กับเพอร์ไลต์ เป็นส่วนผสมที่เหมาะสมที่สุดในการเพาะเมล็ด เมล็ดจะใช้เวลาประมาณ 2 เดือนในการงอกเป็นต้นอ่อน และหลังจากนั้น 2 ปีหรือมากกว่านั้นจึงจะให้ดอก

2. การปักชำ

ให้ทำปักชำในสแฟกนัมมอสส์ ถ้าความชื้นและแสงพอเพียงต้นไม้จะงอกรากใน 1-2 เดือนและจะเริ่มให้หม้อใน 6 เดือน

3. การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

ในปัจจุบันเป็นการเพาะเลี้ยงในเชิงการค้าซึ่งได้ช่วยลดจำนวนต้นไม้ที่ถูกเก็บออกจากป่ามาขายได้เป็นอย่างดี แต่อย่างไรก็ดี พืชหายากจำนวนมากยังถูกเก็บออกมาขาย เป็นเพราะราคาที่แพงของมัน หม้อข้าวหม้อแกงลิงถูกรายชื่อพืชที่ถูกคุกคามหรือเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ของไซเตสในบัญชี 1 และ 2 ” หม้อข้าวหม้อแกงลิงบางชนิดสามารถปลูกเลี้ยงได้ในเรือนกระจก ”



รูปร่างลักษณะของหม้อข้าวหม้อแกงลิง

หม้อข้าวหม้อแกงลิงเป็นไม้เลื้อย มีระบบรากที่ตื้น / สั้น สูงได้หลายเมตร ลำต้นนั้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตรหรือ หนากว่านั้น จากลำต้นไปยังก้านใบมีลักษณะคล้ายใบหม้อระยะเริ่มแรกจะมีขนาดเล็กและค่อยๆโตขึ้นอย่างช้าๆจนเป็นกับดักทรงกลมหรือรูปหลอด ข้างในหม้อจะบรรจุไปด้วยของเหลวที่พืชสร้างขึ้น อาจจะมีลักษณะเป็นน้ำ

หรือน้ำเชื่อมใช้สำหรับให้เหยื่อจมน้ำตาย ในหม้อข้าว หม้อแกงลิงหลายชนิด ของเหลวจะบรรจุไปด้วยสารเหนียวที่ถูกผสมขึ้นเป็นสำคัญเพื่อใช้ย่อยแมลง ใน หม้อส่วนล่างของหม้อจะมีต่อมสำหรับดูดซึมสารอาหารจากเหยื่อที่จับได้บริเวณด้านบนจะมีผิวลื่นเป็นมันเพื่อใช้เพื่อป้องกันเหยื่อหนีรอดไปได้ทางเข้าของกับดักเป็นส่วนประกอบที่เรียกว่าเพอริสโตม จะลื่นและเต็มไปด้วยสีลื่นที่ดึงดูดเหยื่อเข้ามาและเสียหลักลื่นหล่นลงไปในหม้อฝาหม้อ ในหม้อข้าวหม้อแกงลิงหลายๆชนิดนั้นใช้ป้องกันมิให้น้ำฝนตกลงไปผสมกับของเหลวในหม้อ

หม้อข้าวหม้อแกงลิง แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่

Lowland เป็น กลุ่มที่เกิดในระดับความสูงต่ำกว่า 1,000 เมตรจากระดับน้ำทะเลลงมา หรือมีอุณหภูมิตอนกลางวัน ตั้งแต่ 80–95 °F หรือ 27–35 °C และกลางคืน ตั้งแต่ 70–80 °F หรือ 21–27 °C

Highland เป็น กลุ่มที่เกิดในระดับความสูงมากกว่า 1,000 เมตรจากระดับน้ำทะเลขึ้นไป หรือมีอุณหภูมิตอนกลางวัน ตั้งแต่ 70–85 °F หรือ 21–29 °C และกลางคืน ตั้งแต่ 50–65 °F หรือ 12–18 °C

หม้อข้าวหม้อแกงลิงจะสร้างหม้อขึ้นมา 2 ชนิด คือ

หม้อล่าง (Lower Pitcher) เป็นหม้อที่อยู่บริเวณโคนต้น มีขนาดใหญ่ สีลื่นสวยงาม

หม้อบน (Upper Pitcher) มีขนาดเล็ก ก้านหม้อจะลื่นแหลม รูปทรงของหม้อจะเปลี่ยนไป และสีลื่นจืดชืดกว่า



ลักษณะของหม้อล่าง (Lower Pitcher)

- มีสีลื่นจัดสดใส่ก้านใบ / สายดิ่ง หรือ สายหม้อ อยู่ฝั่งเดียวกับปีก

ปีก มีลักษณะกว้างใหญ่ ลักษณะของหม้อบน (Upper Pitcher)

- มีสีลื่นซีดจาง หรือน้อยลง ก้านใบ / สายดิ่ง หรือสายหม้อ อยู่คนละฝั่ง กับปีก

ปีก มีลักษณะลดสั้นลง หรือหายไป



เหยื่อของหม้อข้าวหม้อแกงลิงส่วนมากจะเป็นแมลง แต่บางชนิดที่มีหม้อขนาดใหญ่ บางครั้งเหยื่ออาจจะเป็นสัตว์มีกระดูกสันหลังขนาดเล็ก

วงศ์หม้อข้าวหม้อแกงลิง (NEPENTHACEAE (Pitcher-plants)



พืชอนุรักษ์บัญชีที่ 1

ชื่อไทย นิเพนธอส คาเซียนา

ชื่อสากล *Nepenthes khasiana*

ชื่อทางวิทยาศาสตร์ Indian pitcher plant

ชื่อไทย นิเพนธอส ราจาห์

ชื่อสากล *Nepenthes rajah*

ชื่อทางวิทยาศาสตร์ Kinabalu pitcher plant

พืชอนุรักษ์บัญชีที่ 2

ชื่อไทย นิเพนธอส สปีชีส์

ชื่อสากล *Nepenthes* spp.

ชื่อทางวิทยาศาสตร์ Pitcher-plants

การกินอาหารของหม้อข้าวหม้อแกงลิง

ทรงของต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิงนั้น มีทั้งยาวและสั้นตามลักษณะทางพันธุกรรม มีฝาปิด ซึ่งสามารถกั้นน้ำฝนได้ เป็นร่วมกับบังให้แมลงได้



ลักษณะของใบของต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิงเป็นกับดักรูปทรงกระบอกมีหน้าที่ดักจับแมลง

ลักษณะของกับดัก

มีฝาปิด ทำหน้าที่ ป้องกันน้ำย่อยในหม้อไม่ให้ฝนที่ตกลงมาไปเจือจางน้ำย่อยในกับดัก มี สารจำพวกซีผึ้งอยู่บริเวณผิวหนังภายในส่วนบน ทำหน้าที่ทำให้บริเวณนั้นลื่น แมลงที่มากินน้ำหวานจะตกไปได้ง่าย หม้อข้าวหม้อแกงลิงบางชนิดมีขนแหลมบริเวณปาก ทำหน้าที่เวลาแมลงตกลงไปในกับดัก แมลงจะไต่กลับขึ้นมาได้ยากเมื่อแมลงตกลงไปในกับดัก จะถูกย่อยด้วยน้ำย่อยที่ผลิตมาน้ำย่อยจะย่อยสารอาหารของเหยื่อและลำเลียงไปใช้ประโยชน์ ส่วนกากของเหยื่อที่ไม่สามารถย่อยได้จะถูกทิ้งไว้ที่ก้นของกับดัก หม้อข้าวหม้อแกงลิงแต่ละชนิดมีวิธีหลอกล่อเหยื่อที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น การสร้างน้ำหวาน ผลิตกลิ่น แมลงตัวเมียหรืออาจจะมีลีสั่นต่างๆที่สะดุดตา



ข้อบังคับการอนุรักษ์ต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิง

หม้อข้าวหม้อแกงลิงมีความเสี่ยงสูงที่จะสูญพันธุ์ เนื่องจากการเก็บมาขายหรือบุกรุกป่า ทั้งนี้ สหภาพนานาชาติเพื่อการอนุรักษ์ธรรมชาติและทรัพยากรธรรมชาติได้บรรจุ ต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิง ลงในบัญชีอนุรักษ์ของสัญญาไซเตส เนื่องจากประเทศไทยได้เป็นสมาชิก จึงได้กำหนดนโยบายต่างๆ ตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เรื่อง พืชอนุรักษ์ตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. 2518 ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2535 รายละเอียดที่เกี่ยวข้อง

ข้อบังคับ

1. ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าไป ส่งออก หรือนำผ่านพืชอนุรักษ์และซากของพืชอนุรักษ์ เว้นแต่ได้รับหนังสืออนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย (มาตรา 29 ตี)
2. ผู้ใดประสงค์จะขยายพันธุ์เทียมพืชอนุรักษ์เพื่อการค้า ให้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนสถานที่เพาะเลี้ยงพืชอนุรักษ์ต่อกรมวิชาการเกษตร (มาตรา 29 จัตวา)



การเพาะเมล็ดหม้อข้าวหม้อแกงลิง

วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับเพาะเมล็ดหม้อข้าวหม้อแกงลิง



1. กาบมะพร้าวสับ เบอร์ละเอียดสุด
2. ขุยมะพร้าว ร่อน ผงที่ละเอียด
3. ตระกร้าพลาสติก ขนาดตามเหมาะสม
4. ปุ๋ยออสโมคอส 14-14-14
5. ถูพลาสติกใส

วิธีทำ

- 1.เอากาบมะพร้าวสับมาใส่ร่อนกันตระกร้าให้หนาไม่ต่ำกว่า 2 เซนติเมตร เคลี่ยแล้วกดให้แน่นพอประมาณ
 - 2.หว่านปุ๋ยออสโมคอสร่อนกันพอประมาณ
 - 3.ใส่ขุยมะพร้าวทับลงไปไม่ต่ำกว่า 3 เซนติเมตร เคลี่ยให้เรียบใช้มือกดเบาๆแล้วรดน้ำ
 - 4.หว่านเมล็ดลงไป
 - 5.ใช้ถูพลาสติกใส สวมคลุมตะกร้าเพื่อเก็บความชื้น นำไปวางในที่ที่มีแสงสลัว (แสง 60 %) รอเมล็ดงอก (จะงอกช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับชนิดพันธุ์ ความสมบูรณ์ของเมล็ดที่ปลูกและสถานที่เพาะปลูก) เวลาเพาะเมล็ดอย่านำไปไว้ที่ร่มเพราะจะทำให้งอกช้ากว่าเดิมถอดถูพลาสติกที่คลุมอยู่ออกเมื่อเมล็ดงอกดีแล้ว
- ใช้ตะกร้าอีกใบที่มีขนาดเท่ากันมาคว่ำครอบไว้เพื่อ ลดแสง ป้องกันแมลง และป้องกันฝนที่ตกหลังจากนั้นเริ่มปรับให้ได้รับแสงมากขึ้น ต้นก็จะแข็งแรงขึ้นเมล็ดที่เพาะไว้อาจกินเวลาตั้งแต่3เดือนหรืออาจถึง1ปีกว่าจะเริ่มแยกได้ ขึ้นอยู่ที่ปัจจัยน้ำ แสง ชนิดพันธุ์

เทคนิคการปลูกเลี้ยงหม้อข้าวหม้อแกงลิงให้สวยงาม

ผู้คนส่วนใหญ่อาจจะคิดว่าการเลี้ยงต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิงเป็นเรื่องที่ ยาก แต่ความเป็นจริงถ้าเรารู้เทคนิคเพียงเล็กน้อยก็จะสามารถเลี้ยงต้นหม้อข้าว หม้อแกงลิงให้สวยงามได้

วัสดุที่ใช้ปลูกหม้อข้าวหม้อแกงลิง

หม้อข้าวหม้อแกงลิง เป็นต้นไม้ที่ชอบเครื่องปลูกที่มีลักษณะโปร่งๆ ถ่ายเทอากาศได้สะดวก มีความชื้น และไม่แฉะ ปกติจะใช้กาบมะพร้าวสับขนาดเล็กเราอาจใช้ขุยมะพร้าว, ทรายหยาบ, ใบก้ามปู, หินภูเขาไฟ หรือ หินพัมมิส , เวอร์มิคูไลท์ , เพอร์ไลต์ , สแฟกนัมมอสและ พีทมอส เป็นส่วนประกอบของเครื่องปลูกได้ โดยใช้ผสมกับกาบมะพร้าวสับ ในอัตราส่วน 3:1 (กาบมะพร้าว 3 ส่วน อื่นๆ 1 ส่วน)

กระถาง

กระถางที่เหมาะสมแก่การการเลี้ยงหม้อข้าวหม้อแกงลิง ควรจะใช้กระถางพลาสติก และไม่ควรรใช้กระถางดินเผาในการปลูกเลี้ยง

น้ำ

การให้น้ำหม้อข้าวหม้อแกงลิง รดน้ำวันละครั้งเดียว ตอนช่วงเช้า รดให้น้ำทะลุผ่านออกก้นกระถาง และหากจำเป็นต้องรดช่วงเย็น พยายามให้น้ำที่เกาะอยู่ตามต้นแห้งก่อนจะค่ำ

แสง

แสงเป็นปัจจัยสำคัญที่ให้หม้อข้าวหม้อแกงลิงเจริญเติบโตและออกหม้อ หม้อข้าวหม้อแกงลิงควรได้รับแสงอย่างน้อยครึ่งวัน การเจริญเติบโตอาจช้ากว่าต้น ที่ได้รับแสงเต็มวัน หม้อข้าวหม้อแกงลิงเป็น ต้นไม้ที่ชอบแสงมากๆ แต่ไม่ชอบแดดกลางแจ้งโดยตรง

ความชื้น

ความชื้นเป็นปัจจัยสำคัญทำให้หม้อข้าวหม้อแกงลิงออกหม้อ ถ้าความชื้นไม่เพียงพอปลายใบที่พัฒนาออกมาเป็นหม้อจะแห้ง ไม่เจริญเติบโตต่อ

ปุ๋ย และอาหารเสริม

เป็นสิ่งที่ไม่ค่อยจำเป็นมากสำหรับหม้อข้าวหม้อแกงลิง แต่ถ้าใส่จะทำให้เจริญเติบโตรวดเร็วขึ้น ใช้ปุ๋ยละลายช้าสูตรเสมอ 14-14-14, 16-16-16 หรือสูตรเร่งดอกก็ได้ ใส่ประมาณ 5-15 เม็ด ต่อกระถาง ใน 1 ปีควรใส่ปุ๋ยแค่ 2-4 ครั้ง

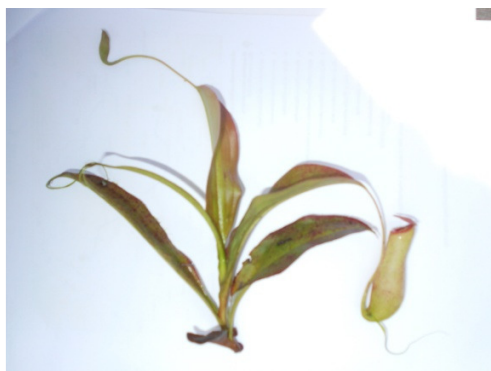
ลักษณะทางกายภาพ



ดอก



ลักษณะใบ



ลักษณะการเกิดกระเปาะ



ลักษณะกระเปาะ



ลักษณะการอาศัย ฟังฟังน้ำ

ขนมเหนียวหม้อข้าวหม้อแกงลิง

ขนมไทยที่แปลกใหม่ มีกลิ่นของข้าวเหนียวกะทิและหม้อข้าวหม้อแกงลิง

วัสดุ / ส่วนผสม

- | | | |
|-----------------------------|-----|----------|
| 1.ข้าวเหนียวขาว | 1 | กิโลกรัม |
| 2.มะพร้าวขูดหรือกะทิ | 1 | กิโลกรัม |
| 3.น้ำตาลทราย | 80 | กรัม |
| 4.เกลือป่น | 20 | กรัม |
| 5.เผือก | 150 | กรัม |
| 6.กล้วยดิบตำสุก | 150 | กรัม |
| 7.มันเทศสีเหลือง | 150 | กรัม |
| 8.กระเปาะหม้อข้าวหม้อแกงลิง | 120 | กระเปาะ |



อุปกรณ์

- 1.เตาแก๊สหรือเตาถ่าน
- 2.หม้อ
- 3.ลังถึง สำหรับนึ่ง
- 4.กะละมัง
- 5.ถาด
- 6.จาน
- 7.ช้อน
- 8.มีด เชียง
- 9.น้ำสะอาด



ขั้นตอนการทำขนมหม้อข้าวหม้อแกงลิง

1. แช่ข้าวเหนียวด้วยน้ำอุ่น 2 ชั่วโมง



2. สงขึ้นจากน้ำแบ่งออกเป็น ส่วนตามฉัณพีษที่มีอยู่ คลุกเคล้าให้เข้ากัน



3. กรอกใส่กระเปาะหม้อข้าวหม้อแกงลิงที่ล้างสะอาดแล้วประมาณ $\frac{3}{4}$ ของกระเปาะ



4. กรอกกะทิที่ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลแล้วลงไปจนเต็มกระเปาะ



5. นำขึ้นึ่งประมาณ 20 นาที ก็จะได้ขนมหม้อข้าวหม้อแกงลิงที่พร้อมรับประทาน



วิธีการรับประทาน

สามารถกินไปทั้งส่วนตัวกรวยและข้าวเหนียวภายใน หรือปอกเปลือกกินข้าวเหนียวเฉยๆเลยก็ได้



เคล็ดลับ

1. ข้าวเหนียวใช้ได้ทั้งข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ แช่ด้วยน้ำอุ่นนาน 2 ชั่วโมงก็ได้
2. กล้วยพืชต่างๆ หากไม่แช่น้ำธรรมดา จะแช่ด้วยน้ำอุ่นนาน 2 ชั่วโมงก็ได้
3. หากต้องการเพิ่มสีสันของข้าวเหนียว สามารถใส่สีที่ได้จากธรรมชาติลงในน้ำกะทิที่กรองลงไปก็ได้
4. สามารถ นำผลิตภัณฑ์อื่นที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาผสมลงในข้าวเหนียวได้อีก เช่น มันเทศ เผือก กล้วยสุก หรือจะใส่เนื้อสัตว์แทนกล้วยก็ได้ โดยเนื้อสัตว์นั้นต้องทำให้สุกเพื่อไม่ให้ เหม็นคาว
5. การรับประทาน ไม่ต้องปอกเอากระเปาะออก สามารถรับประทานได้ทั้งหมด



คุณค่าของหม้อข้าวหม้อแกงลิง

ข้าวเหนียวอุดมไปด้วยสารอาหารนานาชนิดที่เป็นประโยชน์ ต่อร่างกาย การบริโภคข้าวเหนียวจะทำให้อิ่มท้องได้นานมากกว่าข้าวเจ้า คุณค่าทางโภชนาการใน 100 กรัม ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 360 โปรตีน 7.4 วิตามินบี 1 0.30 ตามีนบี 2 0.12 แคลเซียม 21 ฟอสฟอรัส 243 ธาตุเหล็ก 3.4 โนอะซีน 5.0 แฝือก พลังงานพสานบำรุงสุขภาพ เพราะนอกจากจะมีคาร์โบไฮเดรต ซึ่งให้พลังงานแก่ร่างกาย เป็นส่วนประกอบหลักแล้ว ยังมีโปรตีน แร่ธาตุ และวิตามิน อยู่เกือบครบทุกชนิด (แม้จะมีในปริมาณไม่สูงมากนัก) แฝือกจึงเป็นอาหารที่เพิ่มพลังงาน และบำรุงสุขภาพไปพร้อมกัน มั่นเทศผู้อุดมด้วยเบต้าแคโรทีน

