

บันทึกการเล่าเรื่อง
เรื่อง ขนมถ้วยน้ำตาลมะพร้าว
วันที่ 29-30 พฤศจิกายน 2562
ณ แหล่งศิลปวัฒนธรรม บางกระเจ้า จังหวัดสมุทรปราการ

ผู้เล่า	รายละเอียดของเรื่อง	สรุปความรู้ที่ได้
นายอทิวัด รอดคลองตัน	<p>การทำขนมถ้วยน้ำตาลมะพร้าว นักศึกษาได้เรียนรู้การทำขนมถ้วยที่เป็นขนมขึ้นชื่อของชุมชนบางกระเจ้า ที่ใช้น้ำตาลมะพร้าว กะทิ และใบเตย จากวัสดุที่มีในท้องถิ่น โดยได้เรียนรู้เทคนิคและวิธีการทำ พร้อมทั้งได้ลงมือทำและชิมรสชาติของขนมถ้วยที่มีความหวาน และร้อนๆ</p> <p>ส่วนผสม หน้าขนม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย 2. น้ำตาลมะพร้าว 1/2 ถ้วย 3. เกลือป่น 1 ช้อนชา 4. หัวกะทิ 2 ถ้วย <p>ส่วนผสม ตัวขนม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 3/4 ถ้วย 2. น้ำตาลมะพร้าว 230 กรัม 3. แป้งมันสำปะหลัง 1/4 ถ้วย 4. แป้งท้าวยายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ 5. น้ำใบเตย 1+1/4 ถ้วย 6. หางกะทิ 1/2 ถ้วย <p>อุปกรณ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ถ้วยขนมถ้วย (หรือถ้วยทนความร้อนสำหรับหนึ่ง) 2. ชุดนี้้ง <p>ขั้นตอนการทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ทำหน้าขนมโดยผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือป่น และหัวกะทิเข้าด้วยกัน ใช้มือขยำส่วนผสมจนเข้ากันและไม่เป็นเม็ด จากนั้นนำไปกรองผ่านตะแกรง เติร์ยมไว้ 2. ทำตัวขนมโดยผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าว แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม น้ำใบเตย และหางกะทิเข้าด้วยกัน ใช้มือขยำส่วนผสมจนเข้ากันจนน้ำตาลมะพร้าวละลายหมด จากนั้นนำไปกรองผ่านตะแกรง เติร์ยมไว้ 3. นำถ้วยขนมไปนึ่งประมาณ 5 นาที (ป้องกันไม่ให้ขนมติดถ้วย) 4. เทส่วนผสมตัวขนมลงไปนึ่ง (ให้เกินครึ่งถ้วยเล็กน้อย) จากนั้นปิดฝานึ่งประมาณ 5 นาที พอครบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ได้ขนมหวานที่ใช้วัตถุดิบจากพื้นบ้านมาเป็นส่วนประกอบและนำทานมากขึ้น 2. สามารถเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในชุมชนได้ 3. ได้เพิ่มความรู้และฝึกทักษะในการทำขนมไทย 4. ได้เพิ่มมูลค่าให้กับผลไม้ พืชพันธุ์พื้นบ้านให้มีราคาที่สูงขึ้นได้ 5. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

เวลา ยกลงจากเตา พักทิ้งไว้ประมาณ 1-2 นาที
5. เทส่วนผสมหน้ากะทิลงไปจนเต็มถ้วย นำไปนึ่งต่อ
อีกประมาณ 6-7 นาทีจนขนมสุก ยกลงจากเตา พัก
ทิ้งไว้จนเย็นประมาณ 10 นาที
6. ค่อย ๆ ใช้ไม้พายหรือไม้ไอศกรีมแซ่มน้ำแคะขนม
ออกจากถ้วย จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

