

กิจกรรม Workshop:

ขนมไทย
เครื่องทรงราชา
นามว่า

“จ๋ามงกุฏ”



“งามจริงจ๋ามงกุฏใส่ชื่อจุฬามงกุฏทอง เรียมร่ำคำนี้ปกป้องสะอ้าน้องนั้นเคยยล”

มิวเซียมสยามชวนคุณมาสร้างสรรค์ขนมไทยด้วยตัวของคุณเอง
กับ อาจารย์กนิษฐา ด้สุวรรณวัฒนา วิทยากรสอนทำขนมบ้านเลขที่ 5

วันเสาร์-อาทิตย์ที่ 11, 12, 18, 19 พฤษภาคม 2556

เวลา 13.00 - 16.30 น.

ลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์จำหน่ายบัตรมิวเซียมสยาม

สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ



MUSEUM
DISCOVERY MUSEUM

ขนมไทย



มีเอกลักษณ์ที่ความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ
วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม ซึ่ง
คนไทยสมัยโบราณจะทำขนมเฉพาะวันสำคัญหรือประเพณี เช่น
งานแต่งงาน ทำขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ขนมไทยดั้งเดิมจะมี
ส่วนผสม คือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็น
ส่วนประกอบนั้น ได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกสในสมัยอยุธยา
โดยมีการสืบทอดการทำขนมมาเรื่อยๆจากรุ่นสู่รุ่นด้วยวิธีจดจำ
จนกระทั่ง สมัยรัชกาลที่ 5 มีการพิมพ์ตำราอาหารและขนมไทย
เป็นลายลักษณ์อักษรเล่มแรกออกเผยแพร่ คือ “แม่ครัวหัวป่าก์”

จ๋ามงกุฏ



จ๋ามงกุฏเป็นขนมไทยโบราณ
ที่หารับประทาน ได้ยากเพราะ
ใช้เวลาในการทำนาน สมัย
โบราณจัดเป็นขนมในราชสำนัก
เป็นเครื่องเสวยสำหรับถวาย
พระเจ้าแผ่นดิน ดังพระราชนิพนธ์
กาพย์เห่ ชมเครื่องคาวหวานใน

รัชกาลที่ 2 กล่าวถึงขนม จ๋ามงกุฏว่า “งามจริงจ๋ามงกุฏใส่ชื่อจุ
มงกุฏทองเรียบร่ำคำนี้ปองสะอึ้น้องนั้นเคยยล”

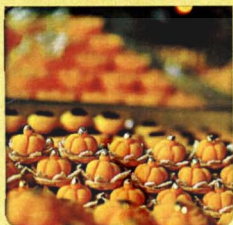


ส่วนจ๋ามงกุฏที่ทุกคนเรียกกัน
ในปัจจุบัน ชื่อที่ถูกตัดคือ
ทองเอกกระจิงหรือดาราทอง
เพราะหน้าตาเหมือนเครื่องหมาย
ดาราในเครื่องราชอิสริยาภรณ์

และคล้ายมงกุฎฝรั่ง เลยเรียกผิดๆกันมา ซึ่งที่แท้จริงเป็นขนมที่
เกิดขึ้นในสมัยสมัย ร.7 เป็นขนมที่ชนะการประกวดในงานฉลอง
ปีใหม่สมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม



ทองเอกกระจิ่งหรือดาราทอง



อุปกรณ์

- กะทะทองเหลือง
- ถ้วยตะไล
- ที่นวดแป้ง
- ดูปบนม

ส่วนผสม

- เมล็ดแตงโมแกะเปลือกแล้ว 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
- น้ำลอยดอกไม้สด 1 ถ้วย
- แป้งสาลี 1 ถ้วย
- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) 3 ฟอง

ส่วนผสมตัวแป้ง

- แป้งสาลี 1 ถ้วย
- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) 5 ฟอง
- น้ำตาลทราย 3 ถ้วย
- หัวกะทิ 2 ถ้วย
- ทองคำเปลวสำหรับปิดหน้าขนม

สำนักงานพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

วิธีทำ

- นำน้ำตาลทรายผสมกับน้ำลอยดอกไม้นวดใสในกระทะทองเหลือง แล้วยกขึ้นตั้งไฟ เมื่อเดือดดีแล้วให้ยกลงมารอง จากนั้นนำขึ้นตั้งไฟต่ออีกประมาณ 5 นาที
- นำเม็สด่างโมไปคั่วในกระทะทองเหลือง จากนั้นใช้มือหยิบ เม็ดด่างโมจุ่มลงในน้ำเชื่อม ปล่อยให้น้ำตาลแห้งทำเช่นนี้จน น้ำตาลเกาะเป็นหนามติดเม็ดด่างโม เก็บใส่ภาชนะปิดให้มิดชิด
- จากนั้นนำแป้งกับไข่แดงมานวดให้เข้ากัน เติมน้ำเล็กน้อย
- นวดจนนิ่มมือแล้วนำแป้งมาคายเป็นแผ่นบางๆ กดให้กลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 ซม. แล้วใส่ในถ้วยตะไลใช้มือกดเบาๆ ให้เป็นรูปก้นถ้วยตะไล นำไปอบให้สุกเหลืองนวล แล้วพักไว้
- ปั้นแป้งทองเอกกลมๆ วางตรงกลาง ใช้มีดปลายแหลมให้ผ่าเป็น 6 พูเหมือนผลมะยม และปั้นแป้งเป็นก้อนกลมเล็กๆ เท่าเม็ดถั่วเขียว วางบนยอดขนมที่ผ่าไว้ แล้วใช้ทองคำเปลวติดบนส่วนยอดให้เหมือนมงกุฎ

สถาบันพิพิธภัณฑการเรียนรู้แห่งชาติ



ขนมจำมงกุฏ



ส่วนผสม

- | | | |
|----------------------------------|-------|----------|
| - แป้งข้าวเจ้า (ผง) | 1 | ถ้วย |
| - แป้งถั่ว | 2 1/2 | ช้อนโต๊ะ |
| - น้ำตาลทราย | 2 3/4 | ถ้วย |
| - กะทิ | 4 | ถ้วย |
| - ถั่วลิสงคั่วหั่นชิ้นเล็กและบาง | 1/4 | ถ้วย |
| - ใบตองสำหรับห่อ | | |

วิธีทำ

- นวดแป้งทั้ง 2 ชนิดรวมกัน ใส่กะทิ 2 ถ้วย ลงทีละน้อย นวดไปเรื่อยๆ อย่างน้อย 20 นาที พักแป้งไว้อีก 30 นาที
- ผสมน้ำตาลทรายกับกะทิ 2 ถ้วย ที่เหลือ ตั้งไฟ คนให้ละลาย
- ผสมแป้ง (ข้อ 1) กับน้ำเชื่อม (ข้อ 2) ลงในกระทะทองเหลือง ยกขึ้นตั้งไฟกลาง กวนไปมาจนข้นเป็นเงา เมื่อแป้งข้นลดไฟให้อ่อนลง กวนต่อไปจนแป้งเริ่มรวมตัวกันเป็นก้อนใส่ถั่วลิสงที่หั่นไว้ กวนให้ถั่วลิสงกระจายตัวในแป้งอย่างสม่ำเสมอ เมื่อแป้งล่อนจากกระทะ จึงยกกระทะลงจากเตา
- ตักแป้งเป็นก้อนพอดีคำ ห่อด้วยใบตอง รีดให้ขยายตองแนบ เข้าหากันเป็นทรงปลายแหลม กลัดด้วยไม้กลัดเล็กๆ

ประเภทของขนมไทย

กวน

คือ การนำอาหารมาผสมให้เป็นเนื้อเดียวกันจนข้นและเหนียว เป็นเนื้อเดียวกัน

นึ่ง

คือ การให้ความร้อนขึ้นกับ อาหารที่ต้องการทำให้สุกโดยใช้ อุปกรณ์สำหรับนึ่ง เช่น ขนม ปุยฝ้าย ขนมชั้น เป็นต้น

เครื่องไข

เป็นขนมที่มีไขเป็นส่วนประกอบหลัก มีน้ำตาลและแบ่งเป็นส่วน ประกอบรอง ทำให้สุกด้วยวิธีการต้ม เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เป็นต้น

เชื่อม

การเชื่อมส่วนใหญ่จะทำกับผลไม้ โดยการนำผลไม้ต้มในน้ำเชื่อม จนกระทั่งผลไม้มีลักษณะนุ่มและขึ้นเงา

ต้ม

การทำอาหารให้สุกโดยวิธีการต้ม จะใช้น้ำหรือของเหลวปริมาณมาก เป็นตัวกลางนำความร้อนโดย ใส่อาหารที่จะทำให้สุกลงในของเหลวนั้นได้แก่ น้ำกะทิ นม เป็นต้น

ขนมไทยความหมายดี



ขนมหวานของไทย มีรสชาติหวาน และกลิ่นหอมที่ได้จากเทียนอบ มีรูปลักษณะสวยงาม น่ารับประทาน เหมาะกับการมอบเป็นของขวัญในโอกาสต่างๆ ซึ่งขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีความหมายที่ดีแฝงอยู่ เช่น

- ขนมจ่ามงกุฏ การยกย่องกันอย่างสูง
- ขนมชั้น ความเจริญเป็นขั้นที่สูงขึ้นๆ
- ขนมถ้วยฟู ความเจริญฟูเฟื่อง
- ขนมทองเอก ชีวิตที่เป็นหนึ่งตลอดกาล
- ขนมทองพลุ ความเจริญ มีชื่อเสียงโด่งดัง เหมือนพลุ
- ขนมเสน่ห์จันทร์ มีเสน่ห์ดึงดูดดวงจันทร์วันเพ็ญ
- ขนมตาล ชีวิตที่หวานราบรื่น
- ขนมมะพร้าวแก้ว ที่สื่อถึงแก้วอันประเสริฐ หรือข้าวเหนียวแก้ว
- ขนมลูกชุบ ความน่ารักน่าเอ็นดู ซึ่งมักจะเป็นผู้ใหญ่ให้ผู้น้อย

สถาบันพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ

ที่มา

<http://www.isaansmile.com>

<http://topicstock.pantip.com>

<http://th.wikipedia.org>