

เรื่อง กระจยาสารท



รายละเอียด

กระจยาสารท เป็นขนมหวานที่รู้จักกันกว้างขวางในชุมชน กระจย หมายถึง เครื่อง สิ่งของ เครื่องกิน สารท หมายถึง เทศกาลทำบุญในวันสิ้นเดือนสิบ โดยการนำพืชพรรณธัญญาหารที่แรกเก็บเกี่ยวมาได้ มาปรุงเป็นขนมและอาหาร กิจกรรมการกวนกระจยาสารท เป็นกิจกรรมหนึ่งที่คนในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วม โดยนิยมทำในงานบุญเดือน ๑๐ ในอดีต ทุกบ้านจะกวนกระจยาสารทเอง ไม่มีจำหน่าย แต่ในปัจจุบัน มีการทำจำหน่าย ความนิยมในการกวน กระจยาสารทจึงค่อยๆลดลง จนเมื่อมีการกระตุ้นและประชาสัมพันธ์อย่างกว้างขวางจากเทศบาลเมืองกำแพงเพชร

และจังหวัดกำแพงเพชร ให้เป็นงานประจำปี เพื่อกระตุ้นให้เกิดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว กิจกรรมการกวน กระจยาสารทจึงถูกรื้อฟื้นขึ้นมาอีกครั้ง

ส่วนผสม

1. ข้าวตอก
2. ถั่วลิสง
3. งาขาวคั่ว
4. ข้าวเม่า
5. แปะแซ
6. น้ำตาลปีบ
7. กะทิ

วิธีปรุง

1. นำถั่วลิสง งา ข้าวเม่า มาคั่วให้สุกพอประมาณ แล้วพักไว้
2. นำกะทิมาเคี่ยวกับน้ำตาลปีบ จนน้ำตาลละลาย จากนั้นใส่แปะแซลงไปผสม เคี่ยวให้ส่วนผสมทั้งหมด เข้าด้วยกัน หรือจนเหนียวขึ้นเป็นยางมะตูม
3. ใส่ถั่วลิสง ข้าวตอก ข้าวเม่า งาขาวที่คั่วเตรียมไว้ลงไปผสมในน้ำกะทิ เคี่ยวไปเรื่อยๆโดยใช้ไฟอ่อน ประมาณ30 นาที
4. ตักใส่ภาตสี่เหลี่ยม พักไว้พออุ่น ตัดเป็นสี่เหลี่ยม พักไว้ให้เย็น

ภาพโดย : <http://www.thaitambon.com/shop/0722613291>

คำสำคัญ : กระจยาสารท

ที่มา : <http://www.thaitambon.com/shop/0722613291>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทวีสิงห์

วันที่ : 2017-02-26

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=576&code_db=610008&code_type=01