



เรื่อง ขนมดอกดิน



รายละเอียด

"ขนมดอกดิน" ซึ่งเป็นขนมที่นิยมทำเพื่อรับประทานเป็นของว่างของหวานกันมาตั้งแต่โบราณ โดยใช้ดอกดิน ซึ่งเป็นดอกไม้ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ มาเป็นส่วนผสมในการทำขนมชนิดนี้

ดอกดินเป็นดอกไม้ที่เกิดขึ้นตามภูเขาในช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม ชาวบ้านจะขึ้นไปเก็บดอกดินบนภูเขา จากนั้นจะนำดอกดินที่ได้ มาล้างน้ำเพื่อทำความสะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปใส่ถุง ถุงละ 1 กิโลกรัม แล้วนำไปแช่ในช่องฟรีซ เพื่อใช้ความเย็นเก็บรักษาคุณภาพไว้สำหรับทำขนม เนื่องจากดอกดินเป็นดอกไม้ที่มีกลิ่นหอม และเมื่อเก็บรักษาไว้นาน ความหอมก็ยังอยู่ ชาวบ้านจึงนิยมนำมาทำเป็นขนม สำหรับวิธีการทำได้ปรับสูตรจากดั้งเดิมของบรรพบุรุษ เดิมทีจะไม่ใส่กะทิ แต่สูตรของขนมนี้จะใส่กะทิ เพื่อให้ขนมมีความหอม ความนุ่ม และความมัน

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. ดอกดิน (บานแล้วทั้งต้นทั้งดอก) 100 กรัม



2. หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง
3. เกลือป่น ครึ่งช้อนชา
4. แป้งข้าวเหนียวชนิดผง 1 ถ้วยตวง
5. กะทิ 2 ถ้วยตวง
6. น้ำตาลปีบ

วิธีทำ

วิธีการทำขนมดอกดินนั้น เริ่มจากนำดอกดินที่แช่ช่องฟรีซ มาแช่น้ำละลายน้ำแข็ง จากนั้นนำดอกดิน 500 กรัม ไปปั่นเข้ากับกะทิ 1 ถ้วยใหญ่ ซึ่งหากเป็นกะทิสด จะยิ่งทำให้ขนมมีรสชาติดี เมื่อบั่นจนเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว นำมาเทใส่ภาชนะขนาดกว้าง จากนั้นใส่เกลือครึ่งช้อนโต๊ะ ตามด้วยน้ำตาลปีบ 1 กิโลกรัม ใช้ตะกร้อคนจนส่วนผสมทั้งหมดรวมเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเทแป้งข้าวเหนียวจำนวน 1 กิโลกรัม ลงไป และใช้ตะกร้อคนจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วหมักทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง เมื่อครบเวลาแล้ว นำกระทงใบตองที่เตรียมไว้ วางเรียงในชั้นซึ่งหนึ่งหยอดน้ำมันพืชใส่กระทงใบตอง แล้วจึงหยอดแป้งที่เตรียมไว้ลงไป ในกระทง โรยหน้าขนมด้วยมะพร้าวทึนทึก จากนั้นนำไปนึ่งบนเตาโดยใช้ไฟแรง ใช้เวลาในการนึ่งประมาณ 25 นาที เมื่อขนมสุกจะมีกลิ่นหอมของขนมดอกดินจะลอยขึ้นมากับไอน้ำ ชวนให้น่ารับประทาน และเนื้อขนมในขณะนี้สุกใหม่ ๆ จะมีความเหนียวนุ่ม ให้รสชาติหวานมัน

คำสำคัญ : ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food7.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1115&code_db=610008&code_type=01