เรื่อง ขนมข้าวตอก

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

ขนมข้าวตอก

ขนมข้าวตอก เป็นอีกหนึ่งของดีที่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ นิยมซื้อติดมือไปเป็นของฝากด้วยรสชาติที่หวานหอม ถูกใจ ราคาไม่แพง นิยมรับประทานเป็นของว่างพร้อมกับกาแฟ เป็นหนึ่งในสินค้ายอดนิยม ที่สร้างชื่อเสียงและทำรายได้ให้แก่ชาวชุมชน นครชุม...เรียกได้ว่าถ้ามานครชุมแล้ว หากยังไม่ได้ลิ้มชิมรสขนมข้าวตอกตัด อาจถือได้ว่ายังมาไม่ถึงนครชุม... ข้าวตอกตัด หรือข้าวตอก มีส่วนผสมหลักสำคัญอยู่สามอย่างก็คือ ข้าวเปลือกข้าวเหนียว น้ำตาลปี๊บ และน้ำกะทิ โดยนำข้าวเปลือกข้าวเหนียว ไปคั่วให้แตกเป็นข้าวตอก จากนั้นจึงเก็บแกลบออกให้หมดให้เหลือแต่ข้าวตอก แล้วนำข้าวตอกที่ได้ไปตำให้ละเอียดพอประมาณ จากนั้นนำข้าว

ตอกที่ ตำแล้วมาร่อนเพื่อแยกข้าวตอกออกเป็นสามส่วน คือ ข้าวตอกขนาดโต ที่จะนำไปผสมกับกะทิ ข้าวตอกขนาดกลางสำหรับโรยบนแม่พิมพ์ และข้าวตอกขนาดเล็ก ที่มีเนื้อละเอียดสุด จะนำไปโรยหน้าขนมเพื่อให้ขนมดูน่าทาน

ปัจจุบันคุณยายประภาศรี เอกปาน อยู่บ้านปากคลองใต้ หมู่ที่ 3 ตำบลนครชุม ได้สอนวิธีการทำข้าวตอกตัดให้แก่ลูกหลาน เพื่อมิให้ขนมโบราณอย่างข้าวตอกตัดนครชุมสูญหายไป “ขนมข้าวตอก” ขนมไทยชนิดนี้เป็นที่รู้จักของผู้คนที่ได้มาเที่ยวเมืองนครชุม ด้วยรสชาติหวานและมีกลิ่นหอม เวลาเคี้ยวจะรู้สึกถึงความนุ่มๆ หนึบๆ จึงทำให้ขนมชื่อไทยชนิดนี้เป็นที่ชื่นชอบของผู้คนมากมายที่ได้ลองลิ้มชิมรส และได้กลายมาเป็นของฝากขึ้นชื่ออีกชนิดหนึ่งของจังหวัดกำแพงเพชร

ภาพโดย : http://www.sadoodta.com/content

คำสำคัญ : ข้าวตอก

ที่มา : http://www.sadoodta.com/content

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=566&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology