

เรื่อง ขนมข้าวตอก



รายละเอียด

ขนมข้าวตอก

ขนมข้าวตอก เป็นอีกหนึ่งของดีที่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ นิยมซื้อติดมือไปเป็นของฝาก ด้วยรสชาติที่หวานหอม ถูกใจคน มีราคาไม่แพง นิยมรับประทานเป็นของว่างพร้อมกับกาแฟ เป็นหนึ่งในสินค้ายอดนิยม ที่สร้างชื่อเสียงและทำรายได้ให้แก่ชาวจังหวัดนครชุมน นครชุม...เรียกได้ว่าถ้ามานครชุมแล้ว หากยังไม่ได้ลิ้มชิมรสขนมข้าวตอกตัด อาจถือได้ว่ายังไม่ถึงนครชุม... ข้าวตอกตัด หรือข้าวตอก มีส่วนผสมหลักสำคัญอยู่สามอย่างก็คือ ข้าวเปลือกข้าวเหนียว น้ำตาลปี๊บ และน้ำกะทิ โดยนำข้าวเปลือกข้าวเหนียว ไปคั่วให้แตกเป็นข้าวตอก จากนั้นจึงเก็บแกลบออกให้หมดให้เหลือแต่ข้าวตอก แล้วนำข้าวตอกที่ได้ไปตำให้ละเอียดพอประมาณ จากนั้นนำข้าวตอกที่ ตำแล้วมาร่อนเพื่อแยกข้าวตอกออกเป็นสามส่วน คือ ข้าวตอกขนาดโต ที่จะนำไปผสมกับกะทิ ข้าวตอกขนาดกลางสำหรับโรยบนแม่พิมพ์ และข้าวตอกขนาดเล็ก ที่มีเนื้อละเอียดสุด จะนำไปโรยหน้าขนมเพื่อให้ขนมดูน่าทาน ปัจจุบันคุณยายประภาศรี เอกปาน อยู่บ้านปากคลองใต้ หมู่ที่ 3 ตำบลนครชุม ได้สอนวิธีการทำข้าวตอกตัดให้แก่ลูกหลาน เพื่อมิให้ขนมโบราณอย่างข้าวตอกตัดนครชุมสูญหายไป “ขนมข้าวตอก” ขนม

ไทยชนิดนี้เป็นที่รู้จักของผู้คนที่ได้มาเที่ยวเมืองนครชุม ด้วยรสชาติหวานและมีกลิ่นหอม เวลาเคี้ยวจะรู้สึกถึงความนุ่มๆ หนึบๆ จึงทำให้ขนมชื่อไทยชนิดนี้เป็นที่ชื่นชอบของผู้คนมากมายที่ได้ลองลิ้มชิมรส และได้กลายมาเป็นของฝากขึ้นชื่อ อีกชนิดหนึ่งของจังหวัดกำแพงเพชร



แหล่งที่มาของข้อมูล

<http://www.sadoodta.com/content>

คำสำคัญ : ขนม ข้าวตอก

ที่มา : 62 หมู่.3

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวี

วันที่ : 2017-02-02

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=12&code_db=DB0004&code_type=K0001