

เรื่อง ขนมเรไร

รายละเอียด

เป็นขนมหวานพื้นบ้าน ที่รู้จักกันดี เครื่องปรุงสำคัญประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วยตวง แป้งท้าวยายม่อม ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำดอกไม้ ¼ ถ้วยตวง หัวกะทิกรองแล้ว ½ ถ้วยตวง มะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นละเอียด ๑/๓ ถ้วยตวง รากถั่วบุบพอแตก ¼ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย ¼ ถ้วยตวง เกลือป่น ½ ช้อนชา สีธรรมชาติ เช่น สีฟ้าคั้นจากน้ำผสมดอกอัญชัน สีเหลืองคั้นจากน้ำต้มกลีบดอกคำฝอย และสีม่วงคั้นจากลูกผักปรั่งสุก พิมพ์ขนมเรไร

วิธีปรุง เริ่มจากผสมแป้งข้าวเจ้าเข้ากับแป้งท้าวยายม่อมในกระทะทองเหลือง ค่อยๆเติมน้ำทีละน้อย นวดให้เข้ากัน จนแป้งมีลักษณะเหนียวหรืออย่างน้อยประมาณ ๒๐ นาที หากต้องการให้เส้นขนมมีสีสวย ให้เติมน้ำสีในขั้นตอนนี้ แล้วเติมน้ำส่วนที่เหลือจนหมด ยกขึ้นตั้งไฟ กวนไปเรื่อยๆจนแป้งสุกจับตัวกันเป็นก้อน ล่อนจากกระทะ จึงยกลง พักไว้จนเย็น นวดต่อจนแป้งมีความเหนียวนุ่ม แบ่งแป้งออกเป็นก้อนๆ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ½ เซนติเมตร เอาผ้าขาวบางชุมน้ำคลุมไว้ไม่ให้แห้ง แล้วจึงนำแป้งแต่ละก้อน วางลงในเครื่องปั้นเส้น บีบออกมาเป็นเส้นเล็กๆทีละก้อน เชี่ยววางไว้ในรังถึง ปล่อยให้ผ้าขาวบางชุบน้ำ บนไฟแรงจนสุกหรือประมาณ ๓-๔ นาที ชะโลมด้วยหัวกะทิ แล้วแช่ใส่จานพักไว้ ผสมงาคั่ว น้ำตาลทราย และเกลือเข้าด้วยกัน เวลาจะรับประทาน ให้จัดเส้นขนมเรไรใส่จาน โรยด้วยมะพร้าวทึนทึก ราดด้วยหัวกะทิที่ตั้งไฟแล้ว น้ำตาล เกลือและงาขาวคั่ว

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-wang-khang>

คำสำคัญ : ขนมเรไร

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-wang-khang>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=646&code_db=610008&code_type=01