กิจกรรม Workshop:

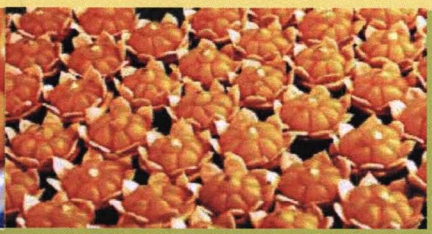
ลูกชุบ

"ขนมไทย ตำรับเทศ"

เติมความสดใสรับปีใหม่ไทย **มิวเซียมสยาม**
ชวนสนุกและค้นหาสูตรลับการทำขนมลูกชุบหลายรูปหลากสีกับ
คุณสินีนาฏ ประเสริฐภักดี เจ้าของร้าน "บ้านลูกชุบ"

วันที่ **6 - 7 - 8 เมษายน** 2555 เวลา **13.00 - 16.00** น.
ลงทะเบียนพร้อมชำระค่ากิจกรรมหน้าห้องตึกเก่าเล่าเรื่อง

Museum Siam



ขนมไทย

ขนมไทยแท้ๆนั้น มีส่วนประกอบหลัก 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว นำมาคลุกเคล้าและดัดแปลงด้วยวิธีต่างๆ เช่น ต้ม นึ่ง ทอด จี่ และผิงจนได้ขนมไทยหลายชนิด อย่างไรก็ตามในสมัยโบราณคนไทยไม่ได้ทำขนมรับประทานกันทุกวัน แต่จะทำเฉพาะโอกาสงานสำคัญเท่านั้น ขนมไทยที่นิยมสำหรับเลี้ยงแขกเป็นขนมที่ทานคู่กับน้ำกะทิ เช่น ขนมสี่ถ้วย ซึ่งหมายถึง เม็ดแมงลัก ลอดช่อง บัวลอยและข้าวเหนียวน้ำวุ้น หากเป็นงานมงคลต่างๆ มักทำขนมที่มีสีสันสวยงามและมีชื่อสื่อถึงความเป็นมงคล เช่น ขนมชั้น ขนมจ่ามงกุฎ ขนมกง ขนมสามเกลอ และขนมปุยฝ้าย

ขนมไทยตำรับเทศ

ขนมไทยได้เริ่มเปลี่ยนหน้าตาไปเมื่อมีไข่ไก่ได้เข้ามาเป็นส่วนผสมใหม่ ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากการทำขนมแบบโปรตุเกส สันนิษฐานว่าเริ่มขึ้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยท้าวทองกีบม้า หรือ มารี กีมาร์ เดอ ปีนา (Marie Guimar de Pinha) เชื้อสายโปรตุเกส-ญี่ปุ่น-เบงกอล ภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ที่ได้คิดค้นขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนผสม เช่น ขนมฝอยทอง โดยมี “Fios de Ovas” เป็นขนมต้นตำรับ ส่วนขนมบ้าบิ่น หรือ ขนมไบเบิ้ล มีต้นตำรับจาก “ Queijadas de Coimbra” ที่ใช้เนยแข็ง แต่ไทยใช้มะพร้าวแทน เป็นต้น

นอกจากนี้ ลูกชุบ ยังเป็นขนมที่มีต้นตำรับจากขนมประจำถิ่นของแคว้นอัลการ์วิ(Algarve) ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของประเทศโปรตุเกส เรียกว่า มาซซะไปยซ์ (Massapaes) ซึ่งใช้เม็ดอัลมอนด์เป็นส่วนผสมหลัก นำมาบดละเอียดกวนกับน้ำตาลและน้ำมันมะกอก ปั้นเป็นรูปต่างๆสำหรับประดับหน้าเค้ก แต่คนไทยประยุกต์ใช้ถั่วเขียวแทนเม็ดอัลมอนด์ นิยมทำภายในวังเพื่อรับประทานและมอบให้เด็กๆในเทศกาลสำคัญ

วิธีทำขนมลูกชุบ

อุปกรณ์

- กระทะทองเหลือง/เทฟล่อน
- กรรไกร
- ไม้จิ้มฟัน
- จานสี
- พู่กัน
- ผ้าขาวบาง
- เครื่องปั่นผลไม้
- แผ่นโฟม

ขั้นตอนการเตรียมถั่ว

ส่วนผสม

- ถั่วเขียวกะเทาะเปลือก	1 กิโลกรัม
- น้ำตาลทรายขาว	1 กิโลกรัม
- กะทิ	1 กิโลกรัม
- เทียนอบ	1 เล่ม
- น้ำเปล่า	
- สีผสมอาหาร	

วิธีทำ

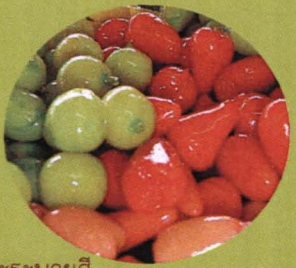
- แช่ถั่วเขียวกะเทาะเปลือกในน้ำทิ้งไว้ 2 ชั่วโมงก่อน แล้วจึงล้างให้สะอาด
- นำถั่วที่ล้างแล้วมาต้มกับหางกะทิด้วยไฟอ่อน ๆ จนเปื่อย
- บดหรือปั่นถั่วให้ละเอียด
- ใส่ถั่วลงในกระทะกวนให้งวดก่อนแล้วค่อยๆ เติมน้ำตาลทีละน้อย เมื่อถั่วแห้งดีแล้วจึงใส่หัวกะทิแล้วกวนต่อจนได้ที่
- อบด้วยควันเทียนตามตำรับขนมไทย 2 - 3 ครั้ง
- นวดถั่วจนเนื้อเนียน
- ปั้นขึ้นรูปตามต้องการ
- พักถั่วทิ้งไว้ให้ขนมอยู่ตัว

ขั้นตอนการเตรียมวุ้น

ส่วนผสม

- ผงวุ้น	100 กรัม
- น้ำ	3 ลิตร
- น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม

วิธีทำ



- ต้มน้ำให้ร้อนแล้วค่อยใส่ผงวุ้น ลงไปเคี่ยวต่อจนกระทั่งเดือด แล้วจึงใส่น้ำตาล
- กรองวุ้นด้วยผ้าขาวบางให้สะอาด
- นำขนมลูกชุบที่ปั้นไว้แล้วมาเสียบไม้และระบายสี
- ชุบขนมในหม้อที่ตั้งวุ้นด้วยไฟอ่อน ๆ 3-4 ครั้ง
- หลังจากนั้นถอดขนมลูกชุบออกจากไม้เสียบ ตกแต่งด้วยกิ่งใบ ให้สวยงามตามความเหมาะสมและจัดวางในภาชนะตามต้องการ

ที่มา

คลังปัญญาไทย. 2555. ขนมไทย. (ออนไลน์) แหล่งที่มา: http://www.panyathai.or.th/wiki/index.php/. 2 เม.ย. 2555.

ภูมิปัญญาไทยในท้องถิ่นจังหวัดอุทัยธานี. 2555. ลูกชุบน้ำจอม. (ออนไลน์) แหล่งที่มา: http://202.143.169.20/utw/lookchoop61/page5.html. 3 เม.ย. 2555

สินีนาฏ ประเสริฐภักดี. สัมภาษณ์, 26 มีนาคม 2555.