

ของว่างชาววัง รูปสวยรสชาติ

ชวนคุณมาค้นตำรับชาววัง ประดิษฐ์ประดอยของว่างรูปสวย 4 สูตร
กับ **คุณยศพิชา ศชาชีวะ** อาจารย์จากโรงเรียนแม่บ้านทันสมัย
พบกันที่ลานคนกรุงแดง **มิวเซียมสยาม**

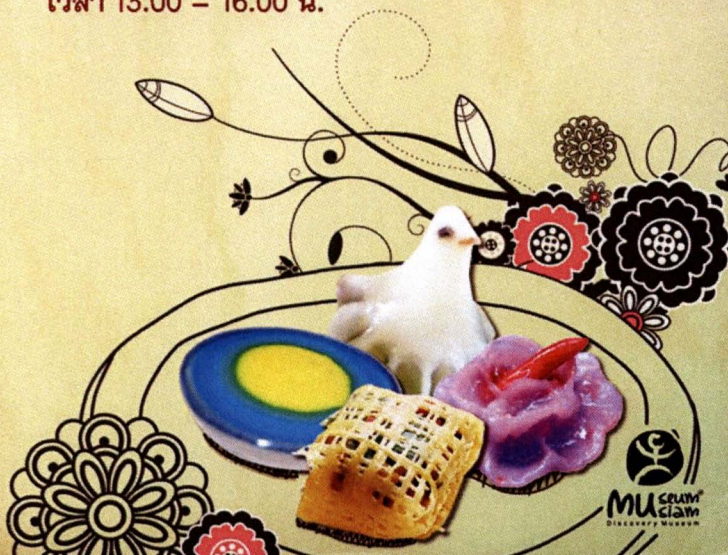
เสาร์ที่ 21 และ 28 พฤษภาคม 2554

◆ ซ่อม่วง + ขนมจีบไทย

อาทิตย์ที่ 22 และ 29 พฤษภาคม 2554

◆ บุหลันต้นเมฆ + ห่อหมก

เวลา 13.00 – 16.00 น.



ผู้เป็นเลิศแห่งศิลปะการทำอาหาร

ในอดีต “วัง” เป็นแหล่งรวมผู้มีความรู้ความสามารถในศาสตร์ต่างๆ เปรียบได้กับวิทยาลัยโดยเฉพาะงานฝีมือประดิษฐ์ละเอียดอ่อน งานครัวและการจัดสำรับกับข้าว นับเป็นแขนงเอกที่เปิดโอกาสให้ ชาววังได้อวดประชันฝีมือ ไม่ว่าจะอาหารจานคาวหวานล้วนแต่เป็น สำรับที่มีความวิจิตร ทั้งกลิ่นกรุ่น รูปสวยและรสอร่อย สะท้อนถึง ความพิถีพิถันและความสามารถเฉพาะตัวของสตรีชาววังจนเป็น เอกลักษณ์ ซึ่งได้รับการยกย่องถึงความเป็นเลิศ ดังปรากฏใน ภาพยนตร์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2

ซอม่วงเหมาะมีรส

คิดสี่สไบคลุม

หอมปรากฏกลโกสุม

หุ้มหอม่วงดวงพุดตาน...

น้อยหน่า นำเมล็ดออก

มือใครไหนจักทัน

ปล่อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์

เทียบเทียบที่ฝีมือนาง...



ขนมขอม่วง



อุปกรณ์พื้นฐาน คือ กระทะทองเหลือง
กระทะอลูมิเนียม ไม้พาย ลังถึง แร่ง แหนบหนีบขนม

สูตรนี้ทำได้ 30 - 40 ชิ้น

ส่วนผสมแป้ง

ส่วนผสมไส้

แป้งข้าวเจ้า	100 กรัม	เนื้อไก่สับ	110	กรัม	
แป้งมัน	2	ซอญโด้ะ	1	ซอญโด้ะ	
แป้งท้า	1	ซอญโด้ะ	1	ซอญชา	
ยายม่อม		น้ำปลา	2 ½	ซอญชา	
น้ำเปล่า	1	ถ้วย	หัวหอมใหญ่สับ	¼	ถ้วย
น้ำมะนาว	½	ซอญชา	น้ำตาลปีบ	3	ซอญโด้ะ
สีผสมอาหารสีม่วง		ถ้วย	ถั่วลิสงคั่วบด	½	ถ้วย

วิธีทำแป้ง

1. ผสมแป้งทั้งหมดให้เข้ากัน ค่อยๆใส่น้ำทีละน้อย นวดจนแป้งนิ่ม แล้วจึงใส่ที่เหลือนจนหมด
2. ผสมสีม่วงเล็กน้อยกับแป้ง ตั้งไฟกวนแป้งจนสุก แบ่งเป็นก้อนกลมๆ เส้นผ่าศูนย์กลาง $\frac{3}{4}$ นิ้ว แผ่แป้งให้เป็นแผ่นกลม ตักใส่ใส่หุ้มให้มิด แล้วใช้แหนบหนีบแป้งให้เป็นกลีบ เรียงในลังถึง พรมน้ำเล็กน้อย นำไปนึ่งในน้ำเดือด 10 นาที จัดเรียงใส่จานให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ

วิธีทำไส้

1. โขลก รากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด
2. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่ น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ ใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม แล้วใส่ไก่ลงไปผัดให้สุกตามด้วยหอมหัวใหญ่สับ ปรงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ ผัดพอแห้ง จากนั้นใส่ถั่วลิสงคั่วบด ผัดให้เข้ากัน ตักใส่จาน พักไว้

หมายเหตุ ขนมห่อม่วงสูตรโบราณเป็นไส้หวานที่ใช้พักเชื่อม
มันหมูแข็ง ต้ม งาคั่ว ถั่วลิสงคั่วบด เกลือป่น คนให้เข้ากัน

ขนมหีบไทย-ขนมอบั่นลิบ



ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งข้าวเหนียว	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมัน	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	2	ถ้วย

ส่วนผสมไส้

เนื้อปลาช่อนโขลก	110	กรัม
รากผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	1	ช้อนชา
ข่าเผาโขลก	1/4	ช้อนชา
หัวหอมใหญ่สับ	1	ถ้วย
เกลือป่น	น้ำตาลทราย	น้ำมัน

สูตรนี้ทำได้ 30 - 40 ชิ้น

วิธีทำแป้ง

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำมันและน้ำทีละน้อยจนจนแป้งนิ่มแล้วใส่น้ำที่เหลือจนหมด
2. นำไปตั้งไฟกวนจนแป้งสุกขึ้น ใส่ ดักใส่ภาชนะ ทิ้งไว้จนอุ่น
3. แบ่งแป้งเป็นก้อนกลมขนาดหัวแม่มือ แผ่แป้งให้เป็นแผ่นกลม ตักใส่ใส่ หุ้มให้มิด ใช้แหวนหีบแป้งให้เป็นเกลียว เรียงในลังถึง พรมน้ำเล็กน้อยใช้เวลาหนึ่ง 10 นาที รับประทานกับผักกาดหอม ผักชี

วิธีทำไส้

1. โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียดแล้วนำลงผัดกับน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ จนกลิ่นหอมจากนั้น ใส่ปลา หอมใหญ่ลงไปผัดและปรุงรส

หมายเหตุ

ขนมปั้นสิบใช้แป้งและไส้เดียวกัน แต่ใช้มือจับจับบิดริมเป็นเกลียว

บุหลันดั้นเมฆ

บุหลันดั้นเมฆ เป็นขนมที่มีผู้คิดประดิษฐ์ขึ้น
ในสมัยหลัง และตั้งชื่อล้อกับเพลงบุหลัน
ลอยเลื่อนที่รัชกาลที่ 2 ทรงพระราชนิพนธ์



ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม
แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ
แป้งท้าว 1 ช้อนโต๊ะ
ยายม่อม
น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย
กลางกะทิ 1 ถ้วย
เกลือ ¼ ช้อนชา
กลิ่นดอกมะลิ 2 หยด
สีผสมอาหารสีฟ้า

ส่วนผสมไส้

ไข่แดงของไข่ไก่ 5 ฟอง
น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ ¼ ช้อนชา
สีผสมอาหารสีส้ม 2 หยด
กลิ่นดอกมะลิ 2 หยด
(ผสมทั้งหมดให้เข้ากัน)

สูตรนี้ทำได้ 30 - 40 ชิ้น

วิธีทำแป้ง

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกันแล้วใส่น้ำตาลทราย ค่อยๆ ใส่กะทิ
จนจับเป็นก้อนใส่น้ำตาลละลายจึงใส่น้ำกะทิที่เหลือ ใส่สีผสมอาหาร
กลิ่นดอกมะลิ คนให้เข้ากัน