



ขนมพ่น/ม้อ

สูตรบ้าน





ขนมพุด/น้ำพุด

ขนมพื้นเมืองอยู่คู่กับคนเชียงใหม่มา
ช้านาน ขนมเป็นของกินเล่นหรืออาหารว่าง
ส่วนใหญ่ทำมาจากแป้ง น้ำตาล ไข่
มะพร้าวและวัตถุดิบตามฤดูกาล มีวิธีการทำ
ทั้งการนึ่ง อบ ต้ม ทอด ผลมดลูกเต้าตาม
รสชาติของขนมแต่ละชนิด มีสูตรเฉพาะหรือ
วิธีการทำที่แตกต่างกันออกไป

นางฉ้วนาน พระสมวงศ์



ชาวบ้านต้นจันทน์ ตำบลหนองจ่อม อำเภอสนทราย จังหวัดเชียงใหม่ ทำงานมานานกว่า 30 ปี ส่วนใหญ่จะทำงานหน้าไหม้ นมเปียกปูน นมชั้น นมเผือก นมกล้วย นมถั่ว นมแตงไทย นมสาคุ ซึ่งเป็นสูตรลับเฉพาะของครอบครัวที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษซึ่งตนเป็นรุ่นที่ 3 ปกติจะเริ่มทำงานตั้งแต่บ่ายโมงจนถึงเย็น ทุกวันจะทำงานวันละ 15-20 ถาด ถ้าเป็นถาดจะขายในราคา 250-300 บาท ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและส่วนผสม และขายปลีกชิ้นละ 10 บาท ตอนเช้าประมาณตี 5 จะนำไปขายที่ตลาดสดบ้านแม่โจ้ ตำบลหนองหาร อำเภอสนทราย จังหวัดเชียงใหม่



สูตรการทำขนมแชะ/แชะ

วัตถุดิบ

แป้งข้าวเจ้า	ครึ่งกิโล
น้ำตาล	ครึ่งกิโล
กะทิ	ครึ่งกิโล
เกลือป่น	1 ช้อนชา
ใบเตย	8-10 ใบ

วิธีการทำ

- ต้มกะทิจนเดือดใส่แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เกลือป่น คนให้เข้ากัน
- นำไปใส่ถาดขนาด 12x12 นิ้ว แล้วเอาไปนึ่ง 1 ชั่วโมง
- นำเอาไปคนในภาชนะอีกครั้งหนึ่ง แล้วเอาไปใส่ในถาดขนาด 12x12 นิ้ว
- นำเอาห้วกะทิทาด้านหลังของขนมให้ทั่ว
- นำเอาไปวางไว้ที่เตา เอาสังกะสีมาวางไว้ด้านบนของขนมให้มีระยะห่างประมาณ 2 นิ้ว
- จากนั้นสูบลมไฟโดยใช้กะลามะพร้าวและเปลือกมะพร้าวให้มีความร้อนที่สม่ำเสมอ รดขนมหน้าใหม่เหลืองพองาม ยกออกจากเตา
- พักทิ้งไว้จนหายร้อน ตัดเป็นชิ้นพองาม



สูตรการทำขนมแชง/ทย

วัตถุดิบ

แป้งข้าวเจ้า	ครึ่งกิโล	/	แตงไทย	ครึ่งลูก
น้ำตาล	ครึ่งกิโล	/	กะทิ	ครึ่งกิโล
เกลือป่น	1 ช้อนชา			
ใบเตย	8-10 ใบ			

วิธีการทำ

- ต้มกะทิจนเดือดใส่แป้งข้าวเจ้า แตงไทย น้ำตาล เกลือป่น คนให้เข้ากัน
- นำใส่ถาดขนาด 12x12 นิ้ว แล้วเอาไปนึ่ง 1 ชั่วโมง
- นำเอาไปคนในภาชนะอีกครั้งหนึ่ง แล้วเอาไปใส่ในถาดขนาด 12x12 นิ้ว
- พักทิ้งไว้จนหายร้อน ตัดเป็นชิ้นพองาม



ขนมพื้นเมือง สูตรป้าบาน

ขนมพื้นเมือง
คู่กับคนเชียงใหม่มาช้านาน

ขนมพื้นเมืองนอกจากจะเป็น
อาหารว่างแล้ว คนพื้นเมืองยังนิยมนำ
ไปทำบุญใส่บาตรวันพระและวันสำคัญ
ทางศาสนา ประเพณีต่างๆ ถวายทาน
जनजाव ถวายศาลเจ้าที่ ใช้ประกอบ
พิธีกรรมเลี้ยงผีหอเลื้อวัด หอเลื้อบ้าน
เลี้ยงผีปู่ย่า เป็นต้น แต่น่าเสียดายที่คุณ
รุ่นใหม่ไม่ค่อยนิยมกินขนมพื้นเมืองกัน
เพราะตามความทันสมัยของสังคม
ปัจจุบัน ขนมบรรจุภัณฑ์หลากหลาย
นานาชนิดเลือกซื้อได้อย่างเต็มที่และ
เป็นที่ชื่นชอบของคนรุ่นใหม่ ได้เข้ามา
แทนที่ขนมพื้นเมือง ดังนั้นเราจึงควรที่
จะปลูกฝังให้เด็กเยาวชนได้ช่วยกัน
อนุรักษ์ส่งเสริมขนมพื้นเมืองให้ดำรง
อยู่คู่กับสังคมเราตลอดไป

