



ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำขนมลูกจันทน์ (ขนมเม็ดขนุน)
องค์การบริหารส่วนตำบลพระขาว
อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

เจ้าของเรื่อง : นางสาววย มะพลับ อยู่บ้านเลขที่ ๑๐๗/๑ ม.๒ ต.พระขาว อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา

เป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการทำขนมลูกจันทน์ (ขนมเม็ดขนุน) เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ จนถึงปัจจุบัน เป็นอาหารหวานเลี้ยงพระ เลี้ยงแขกในงานมงคลสมรส งานอุปสมบท งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญวันเกิด เพราะเม็ดขนุน มีความหมายที่ดีในพิธีการต่าง ๆ จะทำให้ชีวิตมีความมั่นคงเกื้อหนุนจุลเจือ เจริญรุ่งเรืองมีบุญหนุนนำ จะให้ชีวิตประสบความสำเร็จ ร่ำรวย ซื่อก็กเป็นมงคล รสชาติหอมมันอร่อย น่ารับประทาน และเป็นที่ยื่นชอบของคนทุกเพศทุกวัย ซึ่งปัจจุบันได้มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างรายได้อีกด้วย

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. ถั่วเขียวซีกกะเทาะเปลือก
๒. เนื้อมะพร้าวทึนทึก
๓. น้ำตาลทราย
๔. ไข่เป็ด
๕. น้ำมะพร้าว



ขั้นตอนการผลิต

๑. นำถั่วเขียวซีกกะเทาะแล้วชวบน้ำทิ้ง ๒ - ๓ ครั้ง นำมาตั้งเตาต้มให้สุก
๒. นำมะพร้าวทึนทึกที่ซูดแล้วใส่กระทะกวนน้ำตาลทราย ใส่เนื้อมะพร้าว ใส่ถั่วเขียวที่ต้มแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
๓. ตั้งกระทะกวนไปเรื่อยๆ จนเหนียวแห้งพอเหมาะโดยการหยิบมาปั้นเป็นเม็ด ดูว่าใช้ได้ ตักออก ใส่หม้อไว้ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
๔. เมื่อถั่วเย็นนำมาปั้นให้เป็นลักษณะเม็ดขนุนเรียงใส่ถาดผึ่งไว้ให้เม็ดขนุนแห้งหมาด ๆ
๕. ตอกไข่เป็ดใส่กะละมัง ใช้มือปลิ้นเอาไข่ขาวออกเอาเฉพาะไข่แดง ลงใส่หม้อมีผ้าขาวบางกรองให้ไข่แดงไม่มีไข่ขาวปนติดอยู่ เพื่อให้ผิวเม็ดขนุนเนียนละเอียดสวยงาม
๖. นำไข่แดงที่ได้แบ่งใส่ภาชนะ นำเม็ดขนุนที่ปั้นจนแห้งหมาดใส่ลงในภาชนะที่ใส่ไข่แดง ดับไฟให้น้ำเชื่อมนี้จึงชุปเม็ดขนุนใส่ลงในกระทะทองจนเต็ม
๗. เร่งไฟให้แรงจนเดือดพล่าน นำน้ำเย็นใส่ลงไปพอประมาณ (เพื่อให้ผิวไข่แดงรอบเม็ดเป็นเงางาม) ปล่อยให้เดือดอีกครั้ง ปิดไฟแล้วใช้ตะแกรงตักออก ลงแช่ในน้ำลอม (น้ำเชื่อมหวานอ่อนๆ) เพื่อให้ความหวานลดลง แช่ไว้สักครู่จึงตักออกใส่ถาดผึ่งให้เย็น



เทคนิค/เคล็ดลับ

๑. มะพร้าวที่ใช้กวนเป็นมะพร้าวทึนทึกจะทำให้เหนียวหนึบอร่อย
๒. น้ำมะพร้าวใส่ไปด้วยเวลากวนจะทำให้เม็ดขนุนมีความหอมยิ่งขึ้น
๓. มะพร้าวที่ใช้กวนถ้าเป็นมะพร้าวน้ำหอมจะยิ่งเหนียวนุ่ม หอม อร่อยมากยิ่งขึ้น

