



ข้าวคั่วบ

ขนมที่คู่กันกับข้าวแคบก็คือข้าวคั่วบ ข้าวคั่วบก็คือข้าวเกรียบว่าวของภาคกลางนั่นเอง วิธีการในการทำข้าวคั่วบนั้นยุ่งยากพอสมควร และต้องใช้ผู้ที่ชำนาญมาทำ จึงจะได้ข้าว คั่วบที่มีคุณภาพดี เวลาผิงไฟแล้วจะได้ข้าวคั่วบ ที่ขยายตัวเป็นแผ่นใหญ่สวย

ข้าวแคบจะมีรสชาติเค็มๆ แต่ข้าว คั่วบนั้นจะมีรสชาติดหวาน ผู้ใหญ่มักจะห้ามไม่ให้กินข้าวคั่วบมากเกินไปเพราะจะทำให้เจ็บลิ้นได้

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียวนึ่งสุก
๒. น้ำตาลปี๊ป
๓. น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช
๔. ไข่แดงต้มสุก
๕. หัวกะทิ

อุปกรณ์

๑. ใบตองหรือแผ่นรองสำหรับตั้งข้าวคั่วบ

วิธีทำ

๑. ต้มข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ โดยใช้ครกมอญ ตำจนข้าวเหนียวละเอียดเป็นแป้งเหนียว ใช้เวลาประมาณ 20 นาที



๒. ใส่น้ำตาลปี๊ปเคี้ยวผสมกะทิลงในครกมอญ ตำต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน



๓. ต้มไข่ไก่ให้สุก เลือกเฉพาะไข่แดง มาชยี่ผสมกับน้ำมันพืชเพื่อใช้ทาหม้อและอุปกรณ์ในการทำข้าวคั่วบ



๔. นำแผ่นพลาสติกตัดเป็นวงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 6 นิ้ว หีบแป้งประมาณหัวนิ้วโป้ง กดให้แบน คลึงแป้งให้เป็นวงกลมด้วยกระบองไม้ คว่ำแผ่นแป้งลงบนแผ่นพลาสติกใหญ่



5. นำไปตากแดดให้แห้งประมาณ 1 ชั่วโมง



6. กลับด้านแป้ง และตากบนไม้ไผ่สาน อีก 1 ชั่วโมง



7. แกะแป้งออก พักไว้ให้เย็น นำมาเรียงซ้อนกันบรรจุในกระติก โดยใช้ใบตองรองด้านล่าง และปิดคลุมด้านบน เก็บไว้เป็นเวลา 1 คืน



8. นำแผ่นข้าวควบย่างกับเตาถ่าน



การผิงข้าวควบจะแตกต่างจากไปจากการผิงข้าวควบ กล่าวคือจะต้อง ใช้ไม้ไผ่ สานขัดและขนาดใหญ่พอที่จะวางพาดบนเตาไฟได้ โดยเตาไฟ นั้นอาจจะก่ออิฐสี่ด้านสูงประมาณหนึ่งศอกแล้วก่อไฟข้างใน โดยจะต้องคุมความร้อนของถ่านให้ได้ความร้อนที่เหมาะสม เพราะถ้าหาก ไฟร้อนน้อยไปข้าวควบก็จะไม่ขยายตัวเท่าที่ควร และหากไฟแรง เกินไปก็จะทำให้ข้าวควบนั้นไหม้เสียก่อน



“ลานวัฒนธรรมตำบลห้วยซ้อ”

ประจำปี ๒๕๖4

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖4

ณ วัดเก็ยงเหนือ

โดย กองการศึกษาเทศบาลตำบลห้วยซ้อ

