

ขนมด้วง

ขนมด้วงโบราณพื้นถิ่นใต้ ทำกินได้ง่าย เป็นขนมที่กินเล่นได้ รักแจกแบบคนใต้ หรือภาษากลางเรียกว่า ขนมเล็บมือนาง ขนมเล็บมือนาง จัดได้ว่าเป็นขนมไทยอีกหนึ่งชนิดที่เริ่มหาได้ยากในปัจจุบัน ขนมเล็บมือนาง เป็นขนมที่ทำจากแป้งกวนให้เป็นก้อน และนำมาปั้นเป็นเส้นกลมๆ ยาวๆ ปลายหัวท้ายแหลม ทำเป็น หลากหลายสี

ประวัติส่วนตัว



คุณทิวากร หมั่นกุล ชื่อเล่น ลุงกร อายุ 52 ปี มีบุตร 1 คน บ้านอยู่แถวๆ วัดถ้ำ

จบการศึกษา

ม.6

ประวัติการถ่ายทอดความรู้

ลุงได้ถ่ายทอดความรู้ที่ตลาดนัดวันอาทิตย์ของวัดคูหาภิมุขหรือวัดถ้ำ ตำบลหน้าถ้ำ อำเภอเมืองยะลา

ยะลา 95000

วัสดุในการทำ

แป้งข้าวเหนียว 1/2 กิโลกรัม



มะพร้าวทึกทึก (ไม่แก่)



น้ำมัน สำหรับทอด



น้ำตาลทราย



ขั้นตอนในการทำ

1. นำแป้งข้าวเหนียวละลายกับน้ำพอให้เหลวเล็กน้อย
2. นวดให้เข้ากันพักไว้ ข้าวเหนียวขาว 3. ข้าวเหนียวดำ
3. มะพร้าวทึนทึกใส่ลงไป ขยำกับแป้งข้าวเหนียวอีกครั้ง เติมเกลือชนิดน้อย นวดให้เข้ากันอีกครั้ง
4. นำแป้งมาปั้นเป็นลูกกลมๆก่อนแล้ว บีบให้แบน ๆ เป็นรูปวงรี ปั้นแป้งให้หมด
5. ใส่น้ำมันสำหรับทอด ขนาด 1/2 กะทะ เมื่อน้ำมันเดือดก็ทำการเอาแป้งใส่ในกะทะทอดให้สุกหรืออยากให้ออกสีน้ำตาลก็ใส่เป็นสีน้ำตาลทั้งสองด้าน ยกขึ้นจากกะทะให้สะเด็ดน้ำมัน ทอดจนหมดในคราวเดียวกัน พักให้เย็น

วิธีทำน้ำตาลเคลือบ

1. นำน้ำตาลทรายใส่ในหม้อหรือกะทะใส่น้ำเล็กน้อยให้น้ำตาลละลาย
2. เคี้ยวน้ำตาลพอให้เหนียว เล็กน้อย พอเป็นยางมะตูมเหนียวใส ไม่ต้องเหนียวมาก เคี้ยวเวลาใส่ขนมลงไปจะทำให้น้ำตาลแข็งก่อนจะเคลือบขนมหมด
3. ใส่ขนมที่ทอดไว้แล้วลงไปคลุกกับน้ำตาลที่เคี้ยวในกะทะใช้ทัพพีคลุกเคล้าให้ทั่ว (เรียกว่าฉาบ) ตักขึ้นทิ้งไว้ให้แห้ง พักไว้ให้เย็น จัดใส่ภาชนะ เป็นอันเรียบร้อย

** แนะนำให้ใช้ไฟอ่อนนะ**

ประโยชน์ของขนมด้วง

1. ทานเล่น เวลาว่าง
2. หารายได้จากขนม

ระยะเวลาในการทำ

- 30 นาที

ลักษณะพิเศษของขนม

สร้างรายได้ มีรายได้ต่อเดือน 3000 บาทต่อเดือน

วันที่จัดเก็บ/สำรวจข้อมูล

วันที่ 9 กันยายน 61

ผู้ค้นข้อมูล

นางสาวปาณา ชูสุวรรณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา