

ขนมหยกมณี



ประวัติความเป็นมา

พาดิเมาะห์ สามะ ผู้เชี่ยวชาญในการทำขนมหยกมณี ขนมหวานไทยโบราณที่มีรสหวานเหนียวนุ่ม อร่อยนิยมทำรับประทานกันในบ้านหรือทำเลี้ยงในงานกิจกรรมต่างๆ ของหมู่บ้านมุสลิมและไทยพุทธ นอกจากนั้นยังทำขายอยู่ทั่วไป ปัจจุบันมีการปรุงแต่งสีต่างๆ เช่น สีชมพู สีม่วง สีเหลือง เป็นต้น ถ้ามีหลายสี อาจใช้ชื่อเรียกตามสีที่ใส่ ซึ่งปัจจุบันมีการประยุกต์เพิ่มสีส้นจากสีเขียวแบบดั้งเดิม เพิ่มคุณค่าด้วยธัญพืชต่างๆ ข้าวโพด เผือก แห้ว ฟักทอง เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับขนมอร่อยเพิ่มมากขึ้นวิธีการทำขนมหยกมณี เป็นเรื่องไม่ยากและซับซ้อนอะไรมากมาย สำหรับเธอซึ่งได้ยึดถือมาเป็นอาชีพเป็นเวลาช้านาน ได้รับการสอนมาจากภรรยาโต๊ะอิหม่ามในชุมชน

ประวัติส่วนตัว



นาง พาดิเมาะห์ สามะ อายุ 56 ปี เกิดที่ วัน 6 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2505

ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่ 154/9 หมู่ที่ 5 ตำบล อาซ่อง อำเภอรามัน จังหวัดยะลา 95140

ประวัติการถ่ายทอด

ได้ถ่ายทอดความรู้ให้สู่วรุ่นลูกหลานและลูกจ้าง

วัตถุดิบในการทำขนม

- 1.เม็ดสาคุ
- 2.มะพร้าวขูด
- 3.น้ำใบเตย
- 4.น้ำตาลทราย
- 5.เกลือ

วิธีการทำขนม

1. ชูดมะพร้าวออกเป็นเส้นๆ ใส่เกลือเพิ่มรสชาติคลุกเคล้าให้เข้ากัน



2. นำมะพร้าวไปนึ่ง 3-5 นาที



3. การล้างเม็ดสาคุ เทเม็ดสาคุใส่ลงในกระชอน รดน้ำให้ทั่ว



4. ใส่น้ำเปล่าลงไป รอจนน้ำเดือด ใส่เม็ดสาकुลงไปเลย กวนจนเม็ดสาकुเริ่มใส ใส่น้ำใบเตย คนให้สาकुเข้ากับน้ำใบเตย



5. ใส่เกลือ น้ำตาลทราย คนให้เข้ากันอีกครั้ง



6. ใช้ช้อนตักสาकुมาคลุกกับมะพร้าวที่ขูดไว้ จะเสิร์ฟใส่ในลูกมะพร้าว

